

Produzione, qualità, circolazione dell'olio salentino al tempo degli Orsini del Balzo (1399-1463)*

LORENZA VANTAGGIATO - MARIA ROSARIA VASSALLO

Status quaestionis: olio e olivicoltura nell'Italia medioevale

La presente ricerca nasce nell'ambito del progetto Cuis "All'origine dell'olivicoltura nel Salento. Produzione, qualità, circolazione, percorsi e itinerari commerciali terrestri e marittimi dell'olio salentino al tempo degli Orsini del Balzo (1399-1463)".

Il saggio mira ad approfondire, come *case study*, le interrelazioni e gli intrecci tra i diversi aspetti del contesto agrario e sociale dell'antica provincia di Terra d'Otranto. Ci si soffermerà sulle specificità della coltura, sulla distribuzione dei terreni coltivati a oliveti, sulle pratiche colturali, sugli impianti di trasformazione del prodotto e sulle dinamiche commerciali durante il dominio degli Orsini del Balzo, periodo in cui si assiste a uno sviluppo più sostenuto dell'olivicoltura e a un aumento delle esportazioni di olio.

All'interno del panorama storiografico dell'Europa occidentale, gli studi italiani occupano sicuramente uno spazio di primo piano per ricerche dedicate all'olivicoltura e all'olio di oliva nell'età medioevale¹, collocandosi in una tradizione tra le più ricche e articolate. Nei lavori maturati a partire dai primi anni Ottanta, l'attenzione è stata particolarmente rivolta all'olivicoltura, attirando, in maniera quasi esclusiva, l'interesse degli storici del medioevo; mentre il suo prodotto, cioè l'olio, è stato oggetto di studio solo successivamente².

Il saggio di Alfio Cortonesi, *L'olivo nell'Italia medievale*³, e il volume *Olivi e olio nel medioevo italiano*⁴ curato da Andrea Brugnoli e Gian Maria Varanini, costituiscono le sintesi più efficaci sui risultati della ricerca maturati nel corso degli anni.

Altrettanto importanti sono i lavori *Olio e vino nell'alto Medioevo*⁵ (2007) del Centro

* Quest'articolo è frutto di un intenso lavoro di collaborazione tra le autrici; i paragrafi 1, 3, 7 e la conclusione sono stati redatti da Lorenza Vantaggiato; la stesura dei paragrafi 2, 4, 5, 6 è opera di Maria Rosaria Vassallo. Nel licenziare questo lavoro ci sia consentito ringraziare il professor Benedetto Vetere che con inesauribile energia continua a guidarci nel lavoro di ricerca e ad incoraggiarci fiduciosamente.

¹ Utile a far luce sulla produzione scientifica dell'ultimo sessantennio è la rassegna bibliografica *Olivicoltura, castanicoltura, arboricoltura* in A. CORTONESI, S. PASSIGLI (a cura di), *Agricoltura e allevamento nell'Italia medievale. Contributo bibliografico, 1950-2010*, Firenze, Firenze University Press, 2016, pp. 87-88.

² G. CHERUBINI, *Olivo, olio, olivicoltori*, in G. CHERUBINI (a cura di), *L'Italia rurale del basso Medioevo*, Roma-Bari, Laterza, 1984, pp. 173-194; G. PINTO, *Olivo e olio*, in G. PINTO, C. PONI, U. TUCCI (a cura di), *Storia dell'agricoltura italiana, II, Il medioevo e l'età moderna*, Firenze, Edizioni Polistampa, 2002, pp. 489-501.

³ A. CORTONESI, *L'olivo nell'Italia medievale*, in «Reti Medievali Rivista», 6/2, 2005, pp. 1-29, riedizione (integrata da due paragrafi inediti dedicati al commercio dell'olio d'oliva e agli olii diversi da quello d'oliva, e corredata di note) del testo *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, Laterza, 2002, pp. 240-260; cfr. anche dello stesso autore «*Olivas preciosissimas*». *Vicende tardomedievali dell'olivicoltura italiana* in I. NASO (a cura di), *Ars olearia, I, Dall'oliveto al mercato nel medioevo. From olive grove to market in the Medieval Ages*, Guarene (CN), CeSA, 2018, pp. 21-38.

⁴ A. BRUGNOLI, G. VARANINI, *Olivi e olio nel medioevo italiano*, in A. BRUGNOLI, G. VARANINI (a cura di), *Olivi e olio nel Medioevo*, Bologna, Clueb, 2005.

⁵ *Olio e vino nell'alto medioevo*, Atti della LIV Settimana di studio del Centro italiano di studi sull'alto

Italiano di Studi sull'Alto Medioevo e *Ars olearia. Dall'oliveto al mercato nel medioevo*⁶ (2018) incentrato sul basso Medioevo. Queste pubblicazioni, che raccolgono gli atti di convegni di studio internazionali, approfondiscono tematiche concernenti la produzione, il mercato, i consumi, l'alimentazione e il commercio di olio a lunga distanza, facendo riferimento ad un contesto geografico costituito da tutto il bacino del Mediterraneo fino al Mare del Nord.

Se spostiamo l'attenzione sul Mezzogiorno medievale, e in particolare sulla Puglia, sviluppi significativi si possono registrare a partire dall'ultimo trentennio, con una serie interessante di contributi⁷. All'olivicoltura pugliese hanno dedicato «ricerche molto importanti»⁸ Raffaele Iorio⁹, Pierre Toubert¹⁰, e Raffaele Licinio¹¹, ai quali va riconosciuto il merito di aver affrontato un tema fino ad allora trascurato dalla storiografia economica sul regno meridionale, incentrata quasi esclusivamente sulla cerealicoltura e sulla pastorizia, settori che il potere regio aveva ampiamente privilegiato per i notevoli proventi che ne traeva. È emersa, così, «l'impressionante e spettacolare» crescita dell'olivicoltura pugliese a partire dal XII secolo, sostenuta, nei secoli XIII-XV, dalla spinta propulsiva dello sviluppo commerciale dell'olio, che in alcune macro-regioni della Puglia (Murge, Terra di Bari, Terra d'Otranto), ha inciso profondamente sull'assetto delle colture¹². Nei secoli XIV-XV il comparto olivicolo raggiunge un'incidenza tale da divenire uno dei settori trainanti dell'economia regionale¹³ e l'olio pugliese è pressoché presente in tutto il bacino del Mediterraneo, a discapito anche di altre aree produttive italiane¹⁴.

medioevo, Spoleto 20-26 aprile 2006, Spoleto, CISAM, 2007.

⁶ I. NASO, *Ars olearia* cit., raccoglie i contributi presentati al recente Convegno internazionale di studi *Olio e olio in Liguria e nella regione mediterranea dal medioevo ai nostri giorni*.

⁷ G. CHERUBINI, *I prodotti della terra: olio e vino*, in G. MUSCA (a cura di), *Terra e uomini nel Mezzogiorno normanno-svevo*, Atti delle settime Giornate normanno-sveve, Bari 15-17 ottobre 1985, Bari, Edizioni Dedalo, 1987, pp. 187-234; ripubblicato in G. CHERUBINI, *Scritti meridionali*, Firenze, Le lettere, 2011, pp. 159-207; H. BRESCH, *Un monde méditerranéen. Economie et société en Sicile 1300-1450*, Palermo-Roma, Accademia di scienze lettere e arti di Palermo- École française de Rome, 1986, I, pp. 170-176; A. I. PINI, *Vite e olivo nell'alto Medioevo*, in *L'ambiente vegetale nell'Alto Medioevo*, Atti della XXXVII Settimana di Studio del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, Spoleto, CISAM, 1990, pp. 329-380; A. J. GRIECO, *Olive tree cultivation and the alimentary use of olive oil in late medieval Italy (ca. 1300-1500)*, in M. C. AMOURETTI, J.-P. BRUN, *La production du vin et de l'huile en Méditerranée. Oil and wine production in the Mediterranean Sea*, Actes du symposium (Aix en Provence-Toulon, 20-22 novembre 1991) (Bulletin de Correspondance Hellénique. Supplement», 26), 1996, pp. 297-306.

⁸ A. BRUGNOLI, G. M. VARANINI, *Olivi e olio...*, cit. pp. 34-35.

⁹ R. IORIO, *Olivo e olio in Terra di Bari in età normanno-sveva*, in «Quaderni medievali», 20 (1985), pp. 67-102, ripubblicato con tagli in A. BRUGNOLI, G. M. VARANINI, *Olivi e olio...*, cit., pp. 291-314.

¹⁰ P. TOUBERT, *Paysages ruraux et techniques de production en Italie méridionale dans le seconde moitié du XIIe siècle*, in *Potere, società e popolo nell'età dei due Guglielmi*, Atti delle quarte Giornate normanno-sveve, Bari-Gioia del Colle 8-10 ottobre 1979, Bari, Edizioni Dedalo, 1981, pp. 201-229.

¹¹ Con riferimento al sistema produttivo svevo-angioino cfr. R. LICINIO, *Uomini e terre nella Puglia medievale. Dagli Svevi agli Aragonesi*, Bari, Edizioni dal Sud, 2009², in particolare pp. 82-89; ID., *Masserie medievali. Masserie, massari e carestie da Federico II alla Dogana delle pecore*, Bari, Adda, 1998; J.-M. MARTIN, *La Pouille du VIe au XIIe siècle*, Roma, Ecole française de Rome, 1993, in part. pp. 343-347 e pp. 362-366.

¹² R. IORIO, *Olivo e olio...*, cit.

¹³ M. A. VISCEGLIA, *Territorio, feudo e potere locale. Terra d'Otranto tra medioevo ed età moderna*, Napoli, Guida, 1988, pp. 118-123, 130-133; E. SAKELLARIOU, *Southern Italy in the Late Middle Ages: Demographic, Institutional and Economic Change in the Kingdom of Naples, c.1440-c.1530*, Leiden-Boston, Brill Academic Pub, 2012, pp. 326-327.

¹⁴ L'olio gardesano, ad esempio in seguito alla «rivoluzione dei noli», risentì della concorrenza di un prodotto meno costoso come quelli pugliese, marchigiano e greco, cfr. G. M. VARANINI, *L'olivicoltura e*

Avviata negli anni Ottanta del secolo scorso, la ricerca si è andata via via arricchendo, in particolar modo nell'ultimo decennio, di nuove pubblicazioni maturate sia in ambito accademico, sia nell'ambito di associazioni impegnate nella tutela e valorizzazione del territorio e delle sue risorse. L'epidemia provocata dalla *Xylella fastidiosa*, che dal 2013 sta falciando le colture pugliesi determinando un irrimediabile depauperamento del patrimonio olivicolo, in particolare di quello salentino, ha senza dubbio favorito un crescente interesse anche storiografico¹⁵.

Sul piano più specifico dei caratteri dell'olivicoltura nel Mezzogiorno, di particolare rilievo, per metodo e capacità di sintesi, è il contributo di Pietro Dalena sull'olivicoltura dal tardoantico al basso medioevo in Puglia, Basilicata e Calabria, edito all'interno del volume collettaneo *Mezzogiorno rurale. Olio, vino e cereali nel Medioevo*¹⁶. Centrato esclusivamente sulla Puglia è, invece, il lavoro «De bono oleo claro de olivo extracto». *La cultura dell'olio nella Puglia medievale* a cura di Francesco Violante¹⁷, il quale, oltre a proporre un quadro d'insieme della ricerca sull'olivicoltura medievale meridionale, offre contributi che approfondiscono aspetti specifici quali il paesaggio agrario, le tecniche colturali ed estrattive, la produzione, il commercio, l'utilizzo e il valore simbolico dell'olio.

È opportuno, però, evidenziare che gli studi sull'olio pugliese hanno privilegiato quasi esclusivamente la Terra di Bari e la Capitanata. Per il Salento, invece, è stata Maria Antonietta Visceglia in *Territorio, feudo e potere locale. Terra d'Otranto tra Medioevo ed Età Moderna*¹⁸ ad affrontare, sia pure marginalmente, il tema, sottolineando la stretta relazione tra l'organizzazione agraria e il "modo di produzione feudale". Nel frattempo le rinnovate indagini condotte sul Principato di Taranto nel secolo XV, quando titolari del dominio furono gli Orsini del Balzo, hanno prodotto, nell'ultimo ventennio, una serie importante di pubblicazioni di fonti inedite, conservate presso l'Archivio di Stato di Napoli, e di ricerche sulla consistenza territoriale, gli aspetti giuridico-istituzionali, le comunità urbane e rurali¹⁹. Da questi lavori, e soprattutto dal ricco materiale ancora

l'olio gardesano nel Medioevo. Aspetti della produzione e della commercializzazione, in G. BORELLI (a cura di), *Un lago, una civiltà: il Garda*, 2 voll., Verona, Banca popolare di Verona, 1983, pp. 117-158, qui pp. 140-141.

¹⁵ A causa della *Xylella* si sono persi quasi tre quarti della produzione di olive in provincia di Lecce, con il crollo del 73% della produzione di olio del 2018/2019. È quanto emerge da un'analisi elaborata da Coldiretti Puglia sulla base dei dati del Sistema Informativo Agricolo Nazionale (Sian), illustrata nell'incontro del 9 agosto 2019 in Prefettura a Lecce (cfr. il sito della Regione Puglia: www.emergenzaxylella.it).

¹⁶ P. DALENA, *Olivo e olio*, in P. DALENA, P. CARNEVALE, A. DI MURO, F. LA MANNA, *Mezzogiorno rurale. Olio, vino e cereali nel Medioevo*, Bari, Adda, 2010, pp. 15-121. Per la Basilicata si veda anche R. FIORILLO, *Fonti scritte e fonti materiali. Produzione e consumo dell'olio in Basilicata in età medievale*, in R. FIORILLO, C. LAMBERT, *Medioevo letto, scavato, rivalutato. Studi in onore di Paolo Peduto*, Firenze, All'Insegna del Giglio, 2012, pp. 401-410.

¹⁷ «De bono oleo claro de olivo extracto». *La cultura dell'olio nella Puglia medievale* a cura di F. VIOLANTE, Bari, Caratteri mobili, 2013. Nel volume sono raccolti i contributi presentati in occasione della giornata di studi organizzata ad Andria dalla Delegazione FAI di Barletta-Andria-Trani e dal Rotary Club "Castelli svevi" di Andria.

¹⁸ Si veda anche E. SAKELLARIOU, *op. cit.*

¹⁹ Sul principato di Taranto, complesso organismo feudale incluso nel Regno di Napoli esiste una ricca tradizione di studi, ma è soprattutto nell'ultimo decennio, grazie anche alle iniziative promosse dal Centro Studi Orsiniani, che il tema è stato oggetto di crescente attenzione. Cfr. F. SOMAINI, B. VETERE (a cura di), *Geografie e linguaggi politici alla fine del Medioevo. I domini del principe di Taranto in età orsiniana (1399-1463)*, Galatina, Congedo Editore, 2009. Si vedano i lavori fondamentali di G. VALLONE, *Istituzioni feudali dell'Italia meridionale tra Medioevo ed Antico Regime. L'area salentina*, Roma, Viella, 1999; ID., *Il principato di Taranto come feudo*, in «Buletto dell'Istituto Storico Italiano per il Medioevo», CXVIII

inedito, emergono spunti molto interessanti riguardo alla diffusione dell'olivicoltura, alle tecniche agricole e alla commercializzazione del prodotto in Terra d'Otranto²⁰.

Le fonti

La dispersione documentaria, comune a molti centri del Meridione d'Italia, per incuria o per disattenzione, e la distruzione, avvenuta nel 1943, di una parte della documentazione aragonese conservata nell'Archivio di Stato di Napoli, rendono più prezioso un gruppo di fonti contabili, per la maggior parte inedite, che offre dati interessanti sulla distribuzione geografica dell'olivo, sulla produzione dell'olio nella provincia di Terra d'Otranto e sulla sua commercializzazione al tempo della signoria orsiniana.

Il principato di Taranto era una vasta compagine feudale, che comprendeva, sotto il dominio dell'Orsini, quasi tutta la Terra d'Otranto, parte della Terra di Bari, e alcune aree nelle province di Capitanata, Basilicata e Terra di Lavoro²¹. La compattezza del dominio era interrotta all'interno da altre signorie, laiche ed ecclesiastiche, in alcuni casi suffeudi del principe, a volte *immediate subiecte* al re. Il quadro feudale, inoltre, era in continua evoluzione per le vendite, le permutate, gli acquisti fatti nel corso degli anni dal principe. Nel potentato orsiniano vi erano anche aree demaniali e aree franche, libere da qualsiasi gravame, ma su tutte, compresi i suffeudi, il principe esercitava la sua giurisdizione.

I registri contabili contengono le entrate derivanti dal prelievo sulla terra (decime, censi, affitti), quelle provenienti dalla gestione diretta di difese e masserie, dai diritti di privativa esercitati su taverne, mulini e frantoi, infine i cespiti giurisdizionali derivanti dall'esercizio del *merum et mixtum imperium*, oltre ai proventi delle collette o del focatico. L'Orsini, infatti, grazie all'aiuto prestato ad Alfonso il Magnanimo durante la guerra di successione al trono napoletano, aveva ottenuto da questi il privilegio di incamerare le imposte dirette per il mantenimento delle genti d'arme al servizio

(2016), pp. 291-312. Cfr. anche S. MORELLI, *Tra continuità e trasformazioni: su alcuni aspetti del Principato di Taranto alla metà del XV secolo*, in «Società e Storia», XIX (1996), pp. 487-525; EAD., «Pare el pigli tropo la briglia cum li denti». *Dinamiche politiche e organizzazione del Principato di Taranto sotto il dominio di Giovanni Antonio Orsini*, in *Geografie e linguaggi politici...*, cit., pp. 127-163; C. MASSARO, *Amministrazione e personale politico nel principato orsiniano*, in G. T. COLESANTI (a cura di), «*Il re cominciò a conoscere che il principe era un altro re*». *Il Principato di Taranto e il contesto mediterraneo, (secc. XII-XV)*, Roma, Istituto Storico Italiano per il Medio Evo, 2014, pp. 139-188.

²⁰ In questa direzione si volgono, più di recente, gli studi di Carmela Massaro sulla «quasi città» di Galatina (cfr. C. MASSARO, *Potere politico e comunità locali nella Puglia tardomedievale*, Galatina, Congedo Editore, 2004). Della stessa autrice si vedano pure 7; EAD., *Territorio, società e potere*, in B. VETERE (a cura di), *Storia di Lecce. Dai Bizantini agli Aragonesi*, Roma-Bari, Editori Laterza, 1993, pp. 215-342; EAD., *La città e i casali*, in *Ibidem*, pp. 345-392. Cfr. anche A. AIRÒ, *Università, baroni, chiese. Documenti sulle comunità rurali del Tarantino orientale tra Quattrocento e primo Cinquecento*, in F. DELLE DONNE, G. PESIRI (a cura di), *Le scritture della storia. Pagine offerte dalla Scuola nazionale di studi medievali a Massimo Miglio*, Roma, Istituto Storico Italiano per il Medio Evo, 2012, pp. 273-312.

²¹ Sull'estensione del principato di Taranto e sulla mutevolezza del dominio orsiniano si v. F. CENGARLE, F. SOMAINI, *Mappe informatiche e storia. Considerazioni metodologiche e prime ipotesi cartografiche sui domini orsiniani* in F. SOMAINI, B. VETERE (a cura di), *Geografie e linguaggi politici...*, cit., pp. 3-35; C. MASSARO, *Il principe e le comunità...*, cit., pp. 339-341. Sugli aspetti giuridici del potentato orsiniano v. G. VALLONE, *La condizione giuridica del principato di Taranto*, in A. CASSIANO, B. VETERE (a cura di), *Dal Giglio all'Orso...*, cit., pp. 135-145; ID., *Le terre orsiniane*, in *Un principato territoriale nel Regno di Napoli?*, cit., pp. 247-334; ID., *La costituzione feudale e gli intenti dei baroni*, in «Quaderni Lupiensi di storia e diritto», VII, 2017, pp. 337-352.

dell'aragonese²².

Emerge da questa documentazione la capillare articolazione amministrativa del dominio orsiniano imperniata su una fitta schiera di *officiales*, la quale gestiva e incamerava le rendite del principe. Erari generali, erari *particulari*, tesoriere, collettori di decime, fondicari e *olearoli* erano tenuti a rendicontare il proprio operato in appositi quaderni²³. Tutti gli *officiales*, a fine mandato, consegnavano i propri registri insieme alle pezze d'appoggio (lettere di pagamento, inventari, ricevute) ai maestri razionali, veri e propri revisori dei conti²⁴; i quali procedevano all'esame della documentazione prodotta e ne verificavano la correttezza contabile. Quindi, veniva redatto un quaderno in cui venivano sintetizzati i dati dei registri controllati, il «*quaternus declaracionum*», che permetteva di avere una visione d'insieme delle rendite del principe.

I registri contabili sono circa una quarantina e sono conservati presso l'Archivio di Stato di Napoli, nel fondo della Regia Camera della Sommaria²⁵, dove confluirono a seguito della revisione fatta dagli 'ufficiali' regi, inviati nel principato subito dopo la morte dell'Orsini. I quaderni pervenuti²⁶ riguardano i conti annuali delle circoscrizioni territoriali compilati dagli erari generali, preposti all'esazione dell'imposta diretta, dagli erari locali e tesoriere, dai maestri razionali.

Informazioni relative all'olivicoltura e alla produzione di olio si trovano nei «*quaterni declaracionum*» degli anni indizionali 1 settembre 1445- 31 agosto 1446 e 1458-59, nel quaderno dell'erario generale Nucio Marinaccio dell'anno 1461-62²⁷, nei registri dell'erario di Otranto del 1461-62, dell'erario di Francavilla del 1463-64, del tesoriere di Lecce degli anni 1463-64, 1466-67, 1473-74, della bagliva di Alessano del 1462-63, della dogana di Taranto e di Brindisi del 1465-66²⁸.

²² Il contingente militare del principe di Taranto è stato oggetto di studio in M. R. VASSALLO, *La gente d'arme del principe di Taranto. Il Registro 136 della Camera della Sommaria (1458-59)*, tesi di Dottorato di Ricerca (XXIV ciclo), Università del Salento 2013, di prossima pubblicazione.

²³ Imperniati sul funzionamento dell'amministrazione orsiniana sono gli studi di C. MASSARO, *Amministrazione e personale politico...*, cit., pp. 139-188; S. MORELLI, *La geografia amministrativa*, in C. MASSARO, L. PETRACCA (a cura di), *Un principato territoriale nel Regno di Napoli?*..., cit., p. 202; S. PIZZUTO, *La politica fiscale nel principato di Taranto alla metà del XV secolo*, in «Itinerari di Ricerca Storica. Nuova serie», a. XXVII, 2013/2, pp. 35-63; S. MORELLI, «*Pare el pigli tropo la briglia cum li denti*». *Dinamiche politiche e organizzazione del Principato di Taranto sotto il dominio di Giovanni Antonio Orsini*, in F. SOMAINI, B. VETERE (a cura di), *Geografie e linguaggi politici...*, cit., pp. 127-163; S. MORELLI, *Aspetti di geografia amministrativa nel Principato di Taranto alla metà del XV secolo*, in *Un principato territoriale nel Regno di Napoli?*..., cit., pp. 199-245.

²⁴ C. MASSARO, *Potere politico e comunità locali...*, cit., p. 21.

²⁵ Sulla Regia Camera della Sommaria v. R. DELLE DONNE, *Burocrazia e fisco a Napoli tra XV e XVI secolo. La Camera della Sommaria e il Repertorium alphabeticum solutionum fiscalium Regni Siciliae Cisfretanae*, Firenze, Firenze University Press, 2012.

²⁶ Trasferiti nel Grande Archivio di Napoli, i registri seguirono la sorte della documentazione ivi conservata, di cui sono ben note le vicende con la perdita di materiale avvenuta durante i secoli fino all'incendio del 1943. Cfr. R. MOSCATI, *Ricerche su gli atti superstiti della Cancelleria napoletana di Alfonso d'Aragona*, in «Rivista storica italiana», 65, 1953, pp. 540-552; R. FILANGIERI, *Prefazione* in *Fonti Aragonesi*, I, Napoli 1957, pp. VII, VIII.

²⁷ Sugli erariati generali v. PIZZUTO, *La politica fiscale...*, cit., pp. 47-54; C. MASSARO, *Amministrazione e personale politico...*, cit., pp. 139-188. A Serena Morelli si deve una recente edizione dell'intero quaderno dell'erario generale Nucio Marinaccio, che attualmente, a seguito delle manomissioni intervenute nel corso dei secoli nell'archivio di Napoli, risulta diviso in più registri con diverse collocazioni. Cfr. S. MORELLI, *Il quaderno di Nucio Marinaccio erario del principe Giovanni Antonio Orsini da Lecce a Santa Maria di Leuca Anno 1461-1462*, Napoli, Paparo Edizioni, 2013.

²⁸ Si vedano rispettivamente L. VANTAGGIATO, *Les registres 245 et 246 des archives de Giovanni Antonio Orsini del Balzo. Étude de cas: commerce et pêche à Tarente (1463-1466)*, in «Mélanges de l'École

Il registro 170²⁹, del razionale Francesco de Agello, è relativo all'anno indizionale 1445-46, anno in cui dopo la morte della madre di Giovanni Antonio, Maria d'Enghien³⁰, avvenuta il 9 maggio, le contee di Lecce e di Soleto vengono annesse nella più vasta compagine feudale del Principato di Taranto³¹. Trattasi della fonte più ricca di informazioni sull'olivicoltura in ampie aree della Terra d'Otranto e sui metodi di conduzione della riserva signorile.

Risalgono invece al 1458-59 i registri 243 e 242³², originariamente uniti in un unico quaderno, con le sintesi, rispettivamente, dei conti del tesoriere di Lecce, e dei centri di Erchie, Arnesano, Martignano e Noha; e i registri con segnatura 247 e 249³³, contenenti, il primo, i frammenti dell'amministrazione di San Pietro in Galatina, Sternatia, Soleto, Sogliano Cavour, Zollino, Cutrofiano, Corigliano d'Otranto, Melpignano, Nardò, Roca e Borgagne, Cannole, Mortule, Alessano, Tricase, Gagliano del Capo, Scorrano, Castro, Casarano, Racale, Fellingine, Specchia, Otranto, il secondo, le sintesi dei conti di Oria, Francavilla Fontana, Ostuni, Carovigno, Ceglie, Manduria. Nel registro 248³⁴, invece, convergono due quaterni *declaracionum* relativi al 1457-58 e all'anno successivo inerenti Taranto, oltre ad un fascicolo con la sintesi dei conti dei doganieri di Otranto del 1457-58³⁵.

Questa documentazione, quasi completamente inedita, seppur limitata geograficamente alla Terra d'Otranto e cronologicamente circoscritta ad alcuni anni, consente un'analisi puntuale della produzione d'olio e della sua commercializzazione, fornendo una serie di dati preziosi sulle rese agricole e sulla distribuzione dell'olivicoltura, permettendo altresì di ricostruire a grandi linee i metodi di conduzione del patrimonio feudale.

Un'altra tipologia di fonte fiscale, risultata particolarmente utile ai fini della ricerca, è costituita dagli inventari dei beni e dei diritti signorili, che l'Orsini vantava in ogni insediamento, con la descrizione delle terre soggette al prelievo, gli elenchi dei vassalli e delle prestazioni da essi dovute³⁶. Sono stati presi in considerazione gli inventari di

française de Rome - Moyen Âge (En ligne)», 128/2 (2016), <<http://mefrm.revues.org/3276>> e ASN, *Regia Camera della Sommara, Pandette dei processi civili, Ordinamento Zeni*, Reg.168/18.

²⁹ Archivio di Stato di Napoli (d'ora in poi ASN), *Diversi della Sommara*, I Numerazione, Reg. 170.

³⁰ Su Maria d'Enghien, figlia di Sancia del Balzo e Giovanni d'Enghien, contessa di Lecce, principessa di Taranto e regina di Sicilia, moglie di Raimondo Orsini del Balzo e in seconde nozze di re Ladislao si v. A. KIESEWETTER, *Maria d'Enghien*, regina di Sicilia, in *Dizionario biografico degli italiani*, vol. 70, Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana, 2008; A. CUTOLO, *Maria d'Enghien regina di Napoli*, Napoli, Itea, 1929.

³¹ Il registro contiene i rendiconti annuali degli *officiales* di Lecce, Arnesano, Carmiano, Martignano, Magliano, Erchie, Roca, Borgagne e Pasolo, Corigliano d'Otranto, Melpignano, Galatina, Sogliano, Cutrofiano, Soleto, Sternatia, Zollino, Mesagne, Gallana, Carovigno, Castro, Marittima, Cerfignano, Mortule, Gagliano del Capo, Morciano, Salve, Acquarica di Lecce.

³² ASN, *Diversi della Sommara*, II Numerazione, Regg. 242; 243.

³³ ASN, *Diversi della Sommara*, II Numerazione, Regg. 247; 249.

³⁴ ASN, *Diversi della Sommara*, II Numerazione, Reg. 248.

³⁵ Questo registro è stato fatto oggetto di studio da S. PIZZUTO, *Territorio e pratiche di governo in un grande dominio feudale del Mezzogiorno tardomedievale: il Principato di Taranto in età orsiniana*, Università del Salento - Dipartimento di Studi Storici dal Medioevo all'Età contemporanea, tesi di Dottorato XXI Ciclo (a.a. 2006-2011), tutor C. Massaro. Una prima sintesi del contenuto del quaderno è in S. PIZZUTO, *Il Quaternus declaracionum di Francesco de Agello (1450-1461). Un contributo allo studio della geografia politica del Principato di Taranto in età orsiniana*, in F. SOMAINI e B. VETERE (a cura di), *Geografie e linguaggi politici...*, cit., pp. 61-76.

³⁶ Sulla datazione dell'inventario, analizzato insieme ad altre fonti nel recente saggio di Carmela Massaro sulle prestazioni personali nelle campagne della Terra d'Otranto alla metà del XV cfr. C. MASSARO, *Uomini*

Sternatia, risalente al terzo decennio del Quattrocento, quelli di Carovigno del 1398 e del 1440, quelli di Bagnolo e di Galatina redatti rispettivamente il primo nel 1446, dopo la vendita del casale all'Ospedale di Santa Caterina, e l'altro nel 1464, all'indomani della devoluzione del Principato alla Corona³⁷. A questa documentazione si aggiunge un registro contabile del 1472 che, a pochi anni dalla morte del principe, offre informazioni preziose sul paesaggio agrario dell'entroterra leccese e sulla presenza di frantoi nella città³⁸.

Dati interessanti forniscono pure i privilegi concessi dai sovrani alle comunità, i capitoli della bagliva, i dazi e le matricole di apprezzamento, e, infine, la documentazione di tipo privato, relativa a vendite, lasciti testamentari, contratti di permuta e di enfiteusi.

La diffusione dell'olivo

È ampiamente risaputo come «la storia dell'agricoltura si ponga per sua natura in relazione con una serie di questioni convergenti, come ad esempio le trasformazioni del paesaggio naturale, del suolo coltivato e di quello incolto, gli insediamenti e il livello e la distribuzione della popolazione, le condizioni materiali di vita dei contadini e le tecniche di lavoro, il mercato dei generi alimentari, i caratteri della società rurale e le sue forme organizzative, la gestione fondiaria, la storia della mentalità»³⁹. Inoltre, per la coltura dell'olivo, tanto per lo sviluppo della pianta quanto per la sua produttività, un fattore non trascurabile è il clima⁴⁰; sebbene sia un arbusto ampiamente adattabile, l'olivo teme le variazioni climatiche, il freddo, la neve, le gelate, le piogge abbondanti e la mancanza di precipitazioni in primavera⁴¹.

e poteri signorili nelle piccole comunità rurali del principato di Taranto nella prima metà del Quattrocento in Ingenita Curiositas. Studi sull'Italia Medievale per Giovanni Vitolo, Tomo Terzo, a cura di B. FIGLIUOLO, R. DI MEGLIO, A. AMBROSIO, Manocalzati (AV), Laveglia&Carlone, 2018, pp. 1403-1430, in particolare p. 1409.

³⁷ I due inventari di Carovigno, in copia cinquecentesca, sono riportati in N. BODINI, *Documenti per la causa presso l'ecc.ma Corte di Appello di Trani tra i signori Dentice e il Comune di Carovigno*, Lecce, Regia Tipografia Salentina proprietari fratelli Spaccante, 1894, pp. 115-129, ristampati in E. FILOMENA, *Il Libro magno di Carovigno ovvero codice diplomatico della città [1163-1863]*, Martina Franca, Arti grafiche pugliesi, 1994, pp. 5-10. Per gli inventari di Bagnolo e di Galatina rispettivamente si v. B. F. PERRONE, *Neofeudalesimo e civiche università in Terra d'Otranto*, vol. II, Galatina, Congedo Editore, 1980, pp. 187-231 e C. MASSARO, *Un inventario di beni e diritti incamerati da Ferrante d'Aragona alla morte del principe Giovanni Antonio del Balzo Orsini (1464)*, in «Bollettino Storico di Terra d'Otranto», 15, 2008, pp. 33-145.

³⁸ ASN, *Diversi della Sommara*, II Numerazione, Reg. 53; B. VETERE, *Lecce. Immagini della città da un Registro contabile quattrocentesco in Quei maledetti Normanni. Studi offerti ad Errico Cuozzo per i suoi settant'anni da Colleghi, Allievi, Amici*, a cura di J. M. MARTIN e R. ALAGGIO, Grottaminarda, Tipografia Villanova, 2016, pp. 1251-1312.

³⁹ G. PICCINNI, *Regimi signorili e conduzione delle terre nel Mezzogiorno continentale*, in R. LICINIO, F. VIOLANTE (a cura di), *I caratteri originali della conquista normanna. Diversità e identità nel Mezzogiorno (1030-1130)*, Atti delle sedicesime giornate normanno-sveve, Bari 5-8 ottobre 2004, Bari, Edizioni Dedalo, 2006, pp. 181-216.

⁴⁰ A. BRUGNOLI, G. M. VARANINI, *Olivi e olio...*, cit., p. 13; G. CHERUBINI, *I prodotti della terra...*, cit., p. 21.

⁴¹ In particolare, il metabolismo dell'olivo e del suo frutto è profondamente influenzato dalla temperatura; si conviene, che l'entità della fioritura è in qualche modo legata alla durata delle basse temperature invernali. Si veda il concetto di "raffreddamento (freddo) effettivo" che indica il numero di giorni nei quali la temperatura media deve essere inferiore a 12,5°, affinché possa verificarsi una regolare fioritura; 70-80 giorni di freddo effettivo sarebbero necessari per soddisfare le esigenze termiche dell'olivo, il che sembra

L'antica provincia di Terra d'Otranto, collocata all'estremo lembo meridionale della Puglia e circondata dal mare, si caratterizza per una morfologia varia del territorio. Priva di rilievi montuosi e di alte colline, presenta un territorio prevalentemente pianeggiante interessato da due sole zone collinari: l'area nord occidentale, prosecuzione della Murgia barese, caratterizzata da rilievi poco superiori ai 500 metri, con terreni compatti e affioramenti calcareo-tufacei, e l'area delle Serre salentine, la quale, raggiungendo appena i 200 metri di altitudine converge nel promontorio di Leuca. Al centro, la piana di Lecce con terreni calcareo-marnosi opera una saldatura tra l'area settentrionale e quella meridionale. Dal punto di vista idrografico, la ricchezza di falde acquifere sotterranee, favorita dalla permeabilità geologica del suolo, sopperisce alla scarsa presenza di corsi d'acqua di superficie⁴².

Conformazione geo-morfologica, orografia e assetto idrografico hanno inciso in maniera determinante sulle forme insediative e sul paesaggio agrario, favorendo nel Salento lo sviluppo di tre zone agrarie⁴³: l'area che si estende a nord ovest di Lecce fino al confine con Terra di Bari da una parte e al di là delle colline di Oria e Francavilla dall'altra, quella che approssimativamente coincide con l'odierna provincia di Lecce e, infine quella gravitante intorno al golfo di Taranto⁴⁴. Sulla base del quadro appena delineato, appare difficile ricondurre la realtà economica e produttiva di Terra d'Otranto entro un unico parametro di riferimento in ragione della sua estensione e delle differenti articolazioni territoriali.

Al confine settentrionale della prima zona, l'olivicoltura sembra essersi affermata già nel XII secolo. Ad Ostuni il monastero di San Giovanni Evangelista di Lecce, grazie a donazioni, piccoli lasciti (a volte di pochi alberi) e nuove acquisizioni⁴⁵ risulta possedere oltre 650 alberi⁴⁶. Sempre ad Ostuni in un documento del 1197 si fa riferimento a nuovi impianti di ulivi (*ensite*) nel territorio denominato della *Marina* o *Marittima*⁴⁷, che nei secoli successivi si affermerà come area di elezione dell'oliveto grazie all'influenza favorevole delle correnti marine⁴⁸.

Anche a Brindisi, sempre nel XII secolo, alcune testimonianze confermano una

porre limiti geografici definiti.

⁴² Sul paesaggio agrario pugliese e sulle strategie produttive interessanti riferimenti si trovano in R. LICINIO, *Uomini e terre nella Puglia medievale. Dagli svevi agli aragonesi*, Bari, Edizioni dal Sud, 1983; G. POLI, *Città contadine. La Puglia dell'olio e del grano in età moderna*, Bari, Progedit, 2003; ID., *Territorio e contadini nella Puglia moderna. Paesaggio agrario e strategie produttive tra XVI e XVIII secolo*, Galatina, Congedo Editore, 1990, E. SERENI, *Il paesaggio agrario italiano*, Bari, Laterza, 1961.

⁴³ «Il processo di modificazione della rete del popolamento che nasce da motivazioni politiche e di controllo sociale trova un limite preciso nella struttura geografica del territorio» (M. A. VISCEGLIA, *Territorio, feudo e potere locale...*, cit., p. 50).

⁴⁴ EAD., *Rendita feudale e agricoltura in Puglia nell'età moderna (XVI-XVIII sec.)*, «Società e storia», III, 9 (1980), pp. 527-560, qui p. 529.

⁴⁵ Cfr. G. M. MONTI (a cura di), *Codice Diplomatico Brindisino (492-1299)*, vol. I, doc. X (1182), pp. 16-18; doc. XIV (1198), pp. 27-28.

⁴⁶ M. PASTORE (a cura di), *Le pergamene di San Giovanni Evangelista in Lecce*, Lecce, Centro di Studi Salentini, 1970, doc. VII (1152), pp. 18-19.

⁴⁷ Cfr. C. D. POSO, *Ostuni nel Medioevo. Lo sviluppo urbano dall'XI alla metà del XIII secolo*, Galatina, Congedo Editore, 1997, doc. 16, pp. 186-188.

⁴⁸ Una parte considerevole della produzione di olio proveniva dalle terre ecclesiastiche, che nel 1468 fornirono circa il 40% dell'olio esportato nei due carichi più grossi» (A. E. CARRISI, *Produzione e mercato ed Ostuni nel XV secolo*, in «Itinerari di ricerca storica», 20-21, 2006-2007, pp. 109-140, distribuito in formato digitale da *Reti Medievali*; cfr. anche M. A. VISCEGLIA, *Territorio, feudo e potere locale...*, cit., p. 126).

presenza diffusa dell'olivo⁴⁹. Il vescovo disponeva fin dal 1110 della decima sull'olio mentre il monastero femminile di Santa Maria nel 1133 aveva ottenuta da Ruggero II l'assoggettamento di ottanta villani nel territorio demaniale di Mesagne, con l'obbligo di versare la quarta parte delle olive prodotte nei terreni loro concessi⁵⁰.

A sud di Brindisi l'espansione dell'olivo risulta, invece, molto più lenta.

Tra fine Trecento e primo Quattrocento la documentazione conferma come l'olivicoltura si fosse affermata anche a sud, in ampie zone della provincia. Nel Salento meridionale, però, molto raramente la coltivazione si realizza in forme compatte. I termini *oliveta*, *clausoria olivarum* o *le olive* che sicuramente rimandano a terreni per i quali l'olivo costituiva la principale connotazione produttiva, si accompagnano frequentemente a descrizioni in cui l'olivo risulta associato al seminativo (*clausoria terrarum et olivarum*) o al vigneto (*clausoria vinearum et olivarum*, *le vinghe et olive*)⁵¹. Formazioni fitte di olivi sono attestate, invece, nella fascia settentrionale della provincia: da Ostuni a Mesagne, Carovigno e Francavilla fino a Brindisi. Nel 1440 a Carovigno le grandi *difese* della *Ensete* (Enzete) e della *Cultura* contavano rispettivamente 450 e 630 alberi di olivo, la masseria del Cervarolo ben 900 alberi⁵².

A Mesagne proprio negli anni Quaranta vennero attuate importanti piantagioni che comportarono grossi investimenti e l'utilizzazione di personale specializzato proveniente da Ostuni. Gli alberi, già innestati (*insite*), furono portati dalla masseria "delo conte" di Carovigno⁵³. A Francavilla nella masseria *domini*, nominata *Leveze*, e in numerosi appezzamenti chiusi da muretti a secco (*clausure*), inclusi nel demanio feudale e dati in concessione alle famiglie contadine (in località «Potente», «de Palmitello» e «de Coppulis», «in loco de Paludibus»), l'olivo è attestato consociato al seminativo e alla vite⁵⁴. Così pure in località de *Macchis et de Caballis*, in prossimità di aree macchiose e boschive, nel territorio di domina *Thomasia* di Oria⁵⁵.

Nel corso del Quattrocento l'espansione dell'olivicoltura interessò anche *Ceglie del Gualdo*, attuale Ceglie Messapica, situata al confine nord della grande foresta di Oria⁵⁶.

⁴⁹ Qualche sporadica attestazione di olivi nel XII secolo nella zona di Taranto è riferita a Massafra. Tre lasciti testamentari degli anni 1122, 1125 e 1138 fanno riferimento a "terre e olivi". Cfr. F. MAGISTRALE (a cura di), *Le Pergamene dell'Archivio arcivescovile di Taranto*, voll. I-II (1083-1258), Galatina, Congedo Editore, 1999, doc. 4, pp. 14-15; per esempi simili cfr. anche docc. 5-6, pp. 17-21.

⁵⁰ Cfr. G. M. MONTI (a cura di), *Codice Diplomatico Brindisino (492-1299)*, cit., doc. X, pp. 19, 20; v. anche G. CHERUBINI, *I prodotti della terra...*, cit.; R. ALAGGIO, *Modelli di gestione del potere signorile nel Salento medievale* in «Mélanges de l'École Française de Rome», 118-1, 2006, pp. 59-76.

⁵¹ *Le pergamene di San Giovanni Evangelista...*cit., pp., 126 e 219; C. MASSARO, *Un inventario di beni...*, cit., pp. 97, 101, 116, 142-143.

⁵² N. BODINI, *op. cit.*, pp. 122, 125.

⁵³ ASN, *Diversi della Sommara*, I Numerazione, c. 172v.

⁵⁴ La situazione documentaria non consente di dimostrare o di smentire, relativamente ai coltivi presenti nella zona di Francavilla, quel processo di arretramento del vigneto a favore dell'olivicoltura, che investì diversi impianti pugliesi a partire dalla fine del Trecento, e a cui fanno riferimento le diffuse attestazioni di "vigne deserte" (L. PETRACCA, *Un borgo nuovo angioino di Terra d'Otranto. Francavilla Fontana (secc. XIV-XV)*, Galatina, Congedo Editore, 2017, p. 159). Per Lecce cfr. C. MASSARO, *Territorio, società e potere*, cit., pp. 264-265; M. A. VISCEGLIA, *Territorio, feudo e potere locale...*, cit., pp. 130-131. Per Galatina cfr. C. MASSARO, *Potere politico e comunità locali...*, cit., pp. 32-33. Per Ostuni cfr. A. E. CARRISI, *op. cit.*

⁵⁵ L. PETRACCA, *Un borgo nuovo angioino di Terra d'Otranto...*, cit., p. 159.

⁵⁶ Sulla foresta di Oria, una vasta area ricoperta da boschi, macchia mediterranea e praterie si v. L. PETRACCA, *Un borgo nuovo angioino di Terra d'Otranto...*, cit., p. 53; C. MASSARO, *Centri minori tra potere regio, potere signorile ed egemonie urbane: il caso di Oria e Avetrana nel XV secolo*, in «Itinerari di ricerca storica», XXX/2, 2016, p. 23.

Nella prima metà del Quattrocento Ceglie presentava ancora un'ampia estensione di superfici boschive con un'economia in cui era l'inculto ad avere un ruolo prevalente, accompagnato dal seminativo e dal vigneto⁵⁷. La presenza nel *quaterno* dell'erario del 1470 della *cabella tarpeti*, cioè del diritto sulla macinatura delle olive e l'attestazione di alcuni lavori in un oliveto della curia sono certamente segnali di un processo in atto di trasformazione agraria a favore dell'olivo, da attribuire quasi certamente al periodo di governo orsiniano. È noto, infatti, che l'olivo è una coltura che giunge "tardi" in produzione, cioè comincia a dare frutti solo dopo 15-20 anni dall'impianto⁵⁸. Ma l'offerta era di molto inferiore alla domanda locale e ancora negli anni Sessanta piccoli operatori cegliesi frequentavano il mercato ostunese, dove vendevano formaggio, miele e cereali e acquistavano principalmente olio⁵⁹.

Ma l'incremento ai danni dell'inculto e del bosco era in atto ovunque, sia nelle zone di antica tradizione olivicola sia altrove. A Ostuni nel 1417 un contratto di vendita ha per oggetto «*terras et olivas maclosas desertas et incultas*». Pure ad Ostuni nel 1455 il vescovo Arpone concedeva in enfiteusi a un cittadino un *tenimentum maclosum* con alberi di olivi e *termiti*⁶⁰. Tra Brindisi e Lecce il monastero basiliano di S. Maria di Cerrate possedeva «*clausorium magnum maclosum cum olivis iuxta clausorium olivarum cum orto ipsius monasterii, iuxta maclas Calone*»⁶¹.

A Lecce nel primo Quattrocento l'espansione dell'oliveto è ampiamente documentata, in concomitanza con la crisi che investiva il vigneto e l'accresciuta domanda di olio sui mercati⁶². Le due *Matricule appretii*, quella di poco anteriore al 1406⁶³ e quella del 1450⁶⁴, sottolineano come nella definizione dei beni oggetto di tassazione gli alberi di olivo costituiscano la voce principale. La tassazione è più alta per gli olivi liberi da servitù («*arbores olivarum francarum*»), leggermente più bassa per quelli soggetti al prelievo decimale, con quote via via inferiori a seconda se il prelievo era compreso tra la nona e la settima parte, o tra la sesta e la quinta parte. L'imposta era rapportata anche all'età dell'albero, più alta dopo i venti anni, nulla se non erano trascorsi dodici anni dall'impianto.

La curia comitale e, dopo la morte di Maria d'Enghien, quella del principe Giovanni Antonio gestiva alcune proprietà a conduzione diretta con l'impiego di manodopera salariata: si trattava di alcune masserie a carattere misto in cui l'olivo conviveva con il seminativo, alternato con leguminose e terre *maclose* destinate al pascolo⁶⁵. In alcune di

⁵⁷ C. MASSARO, *Una comunità rurale del Mezzogiorno tardomedievale. Ceglie de Gualdo nel XV secolo*, in C. MASSARO, L. PETRACCA (a cura di), *Territorio, culture e poteri nel Medioevo e oltre. Scritti in onore di Benedetto Vetere*, Galatina, Congedo Editore, 2011, Tomo I, pp. 333-367.

⁵⁸ *Ivi*, p. 345.

⁵⁹ *Ivi*, p. 346.

⁶⁰ L. ROMA, *Le pergamene dell'Archivio Capitolare di Ostuni*, Martina Franca, Nuova Editrice Apulia, 1991, p. 199, doc. n. 107 e p. 261, doc. n. 119.

⁶¹ P. DE LEO, (a cura di), *Le carte del Monastero dei Santi Niccolò e Cataldo in Lecce (secc. 11.-17.)*, Centro di Studi Salentini, Lecce, 1978, p. 78, doc. XLII.

⁶² La crisi del vigneto trova conferma, oltre che negli inventari dei beni, nella *Matricula appretii* del 1450, dove tra i beni tassabili è compresa la voce *vinee deserte* (M. PASTORE (a cura di), *Il codice di Maria d'Enghien*, cit., p. 80). Sui caratteri dell'aprezzo cfr. G. DE GENNARO, *Il Liber appretii di Molfetta dei primi del Quattrocento*, Bari, Istituto di storia economica dell'Università, 1963.

⁶³ «*Matricule appretii civitatis Liti facta tempore recolendae memoriae domini Raimondi principis Tarenti et Liti comitis*» (M. PASTORE (a cura di), *Il codice di Maria d'Enghien*, cit., pp. 57-59).

⁶⁴ «*Matricula appretii civitatis Licii facta pro satisfactione salis tempore recolendae memoriae illustris et incliti domini domini Iohannis Antonii de Ursinis principis Tarenti comitis Liti etc*» (*ivi*, pp. 79-81).

⁶⁵ C. Massaro, *Territorio, società e potere*, cit., p. 265; ASN, *Diversi della Sommaria*, I Numerazione, Reg.

esse si procedette a nuove piantagioni, come quella di oltre 200 alberi realizzata nel 1446 nel complesso denominato *Lo Parco*, a sud della città, fuori le mura⁶⁶.

Sempre a Lecce, in un registro redatto nel 1471-1472⁶⁷, pochi anni dopo la morte dell'Orsini e l'incameramento regio del principato, sono elencati dettagliatamente gli immobili urbani e rurali che ricadevano all'interno del demanio feudale e perciò soggetti alla *cabella demani*⁶⁸, un prelievo "signorile" in denaro o in natura, che per i terreni oscillava dalla decima alla quinta parte della produzione. L'elenco conferma una netta prevalenza dell'oliveto nella contrada *Terre Russe*, a sud est della città: su 62 appezzamenti 37 sono costituiti da chiusure di oliveti; in contrada *San Lazzaro*, a sud, si contano 10 oliveti, 3 giardini e 3 terre vacue. Pure prevalente è la chiusura olivata nelle contrade *de Piris*, *de Furcis* e *de Vinealis*⁶⁹. Le chiusure olivate, quasi sempre con un'estensione di un tomolo o un tomolo e mezzo, avevano in media una ventina di alberi; sono pochi quelle con una più ampia estensione e un numero di alberi superiore ai cento⁷⁰.

A sud di Lecce l'olivicoltura risulta aver guadagnato posizioni importanti a Galatina, Soleto, Bagnolo e Sternatia. Varie *clausoria olivarum* della curia sono documentate a Soleto, a Sogliano, a Cerfignano, a Corigliano, a Cutrofiano e ad Alessano⁷¹. Nuovi impianti vengono attestati a Corigliano e Sogliano⁷². Di notevole estensione era a Sternatia la *difesa* Sant'Elia, di 150 tomoli, in cui l'ampio spazio dedicato all'olivicoltura è avvalorato dalla presenza di un trappeto⁷³. L'inventario di Sternatia e quello di Bagnolo se da una parte confermano la diffusa parcellizzazione del possesso fondiario, dall'altra ribadiscono l'importanza dell'olivo nella definizione del prelievo per la necessità avvertita dai redattori di specificare per ogni vassallo il numero degli alberi⁷⁴. La maggior parte dei vassalli possedeva meno di 20 alberi che potevano essere collocati anche in tre appezzamenti differenti, tutti a coltura promiscua, mentre solo un gruppo ristretto arrivava ad avere tra 50 e 60 alberi⁷⁵. A Sternatia *Chiuranna filia quondam Stephani di Arcudio* disponeva di 146 alberi di olivo ripartiti in tre diverse chiusure; il notaio Giovanni de Vito 158 alberi di olivo suddivisi in sei appezzamenti⁷⁶; Domenico de Vidiano aveva la terza parte di un terreno con 162 alberi di olivo; Maria, *filia notari Ioannis*, la metà di due chiusure con 160 alberi. A Bagnolo *Stefano magistri Elie* risulta avere 70 alberi di ulivo, sparsi in dieci piccoli lotti; Antonio di Nicola, oltre una casa e un vigneto, possedeva

170, cc. 23-24v.

⁶⁶ ASN, *Diversi della Sommaria*, I Numerazione, Reg. 170, c. 23v.

⁶⁷ B. VETERE, *Lecce. Immagini della città da un Registro contabile quattrocentesco*, cit., pp. 1251-1312.

⁶⁸ Trattasi di un censo che in molti centri del Salento meridionale continuerà a colpire gli immobili urbani in età moderna, «in ragione di loco che tiene il padrone dove si fabbrica l'abitazione» (M. A. VISCEGLIA, *Rendita feudale e agricoltura...*, cit., p. 532).

⁶⁹ C. MASSARO, *Territorio, società e potere*, cit., p. 263.

⁷⁰ ASN, *Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Reg. 53, cc. 32v; 33r: «Lotarius Gabriel Spaniolus cum iuramento dixit habere clausorium umum capacitatis thumulorum duorum in quo sunt arbores olivarum centum quadraginta quod vocatur».

⁷¹ ASN, *Diversi della Sommaria*, I Numerazione, Reg. 170, c. 132v; II Numerazione, Reg. 247, cc. 125r, 126v.

⁷² Nel 1458 a Sogliano erano stati innestati «arbores oleastrorum». Cfr. ASN, *Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Reg. 247, cc. 34v, 35v, 57r. A Corigliano nel 1446 furono acquistati 72 alberi «ad racionem de grano uno et pistacchio uno pro qualibet» (ASN, *Diversi della Sommaria*, I Numerazione, Reg. 170, c. 94r).

⁷³ ASN, *Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Reg. 247, c. 17v.

⁷⁴ Cfr. C. MASSARO, *Uomini e potere signorili...*, cit., p. 1412.

⁷⁵ Biblioteca Provinciale di Lecce (d'ora in poi BPL), ms. 203.

⁷⁶ *Ivi*, c. 333v.

quattro tomoli di terra suddivisi in sei zone diverse con un totale di 80 alberi⁷⁷. Sempre a Sternatia il prelievo decimale colpiva in maniera più pesante gli olivi, soggetti da un quarto alla metà del raccolto, a differenza dei prodotti del suolo per i quali era dovuta solo la decima parte o era prevista la piena esenzione.

Come in altre parti del Mezzogiorno, il possesso degli alberi era spesso separato da quello del suolo⁷⁸. Nell'inventario di Sternatia in 9 partite su 42 è specificato che gli olivi sono di proprietà del principe e che il vassallo ha solo il possesso del suolo⁷⁹. A Francavilla, Antonio Pontario permuto un terreno in località de Camenis con Nicola de Cestone, ricevendo in cambio due alberi di olivo (*pedes olivarum*) e quindici tari in carlini d'argento⁸⁰.

Lo sviluppo quattrocentesco dell'olivicoltura interessò tutta Terra d'Otranto, grazie agli investimenti che nella produzione olivicola effettuarono sia la feudalità minore che le maggiori istituzioni ecclesiastiche e il patriziato urbano. Lo si evince indirettamente dai privilegi fiscali di cui beneficiarono parenti e *familiari* del principe nell'esportazione dell'olio. Nel 1459 risultano non versare lo *ius exiture* nel porto di Otranto i generi Giulio Antonio Acquaviva, conte di Conversano, e Angilberto del Balzo, duca di Ugento e di Nardò⁸¹. Negli anni 1457 e 1458 esportarono con franchigia grossi quantitativi di olio da Otranto e da Ostuni i *consiliari carissimi* Bartolomeo de Prato, che nell'amministrazione orsiniana ricopriva l'importante ufficio di senescallo⁸², e il *legum doctor* Gaspare Petrarolo, esponente di punta del patriziato ostunese.

Nel 1462, a sostegno della guerra che il principe aveva mosso contro Ferrante d'Aragona, i feudatari della provincia, laici ed ecclesiastici, furono sollecitati ad offrire laute *prestance* in viveri e denaro⁸³. I baroni, Greco Tomacello, signore di Casarano⁸⁴, Guglielmo di Montefusco, signore di Avetrana e Simeone, signore di Lucugnano⁸⁵ consegnarono ciascuno 1000 staia di olio⁸⁶. Andriolo Lubello, signore di Nociglia, versò

⁷⁷ B. F. PERRONE, *op. cit.*, pp. 198-199; cfr. anche C. MASSARO, *Uomini e poteri signorili...*, cit., p. 1413.

⁷⁸ *Ivi*, p. 1424.

⁷⁹ *Ibidem*.

⁸⁰ L. PETRACCA, *Un borgo nuovo angioino di Terra d'Otranto...*, cit., p. 213. Nelle fonti prese in esame le somme di denaro sono espresse in monete di conto (once, tari e grani).

⁸¹ Su Angilberto del Balzo, duca di Ugento e di Nardò, marito di Maria Conquista, figlia naturale di Giovanni Antonio Orsini del Balzo si v. L. PETRACCA, *Gli inventari di Angilberto del Balzo, conte di Ugento e duca di Nardò. Modelli culturali e vita di corte nel Quattrocento Meridionale*, Roma, Istituto Storico Italiano per il Medioevo, 2013; su Giulio Antonio Acquaviva, figlio di Giosia Acquaviva, duca d'Atri e conte di San Flaviano, genero del principe di Taranto per averne sposato la figlia naturale Caterina, si v. R. COLAPIETRA, *Abruzzo e Puglia nell'orizzonte feudale degli Acquaviva tra Quattro e Cinquecento*, in «Archivio Storico per le Province Napoletane», CXI, 1993, pp. 39-58; R. JURLARO, *Realtà e mito di un barone morto in guerra Giulio Antonio Acquaviva*, in *Territorio e feudalità nel Mezzogiorno rinascimentale: il ruolo degli Acquaviva tra il XV e XVI secolo*. Atti del Primo Convegno Internazionale di studi su «la casa Acquaviva d'Atri e di Conversano» (Conversano - Atri, 13-16 settembre 1991), I, Galatina, Congedo Editore, 1996, pp. 9-30.

⁸² Bartolomeo de Prato e Gaspare Petrarolo estrassero rispettivamente 35 staia e 5 migliari di olio. Cfr. ASN, *Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Regg. 248, c. 66v; 249, c. 47v.

⁸³ Nella lettera il principe sottolinea come «sia stato necessario ricercare inpetrando da li infrascripti prelati et baroni la infrascripta quantità de denari et robbe, li quali de bona loro volontà hanno quella offerto prestarnce» (L. ESPOSITO, *I documenti dei principi di Taranto in età orsiniana conservati nell'Archivio di Stato di Napoli (1429-1463)*, Napoli, Società Napoletana di Storia Patria, 2016, pp. 283, 284).

⁸⁴ G. VALLONE, *Istituzioni feudali...*, cit., p. 142.

⁸⁵ Simeone è attestato come feudatario di Lucugnano in L. VOLPICELLA, *Un registro di ligii omaggi al re Ferdinando d'Aragona*, in *Studi di Storia Napoletana in onore di Michelangelo Schipa*, Napoli, Itta, 1926, pp. 305-329, qui p. 318.

⁸⁶ Nella documentazione contabile orsiniana le quantità di olio sono indicate in staia, pignatelle, salme e

500 staia; Luigi Montefusco, signore di Uggiano (e dei feudi disabitati di Tramacere, Cigliano, Planzano, Pompignano ed altri⁸⁷) e Giovanni di Persona, signore di Matino, 200. Grossi quantitativi di olio versarono pure i vescovi di Castro (500 staia), di Alessano (200) e di Ugento (200)⁸⁸, l'abate di san Nicola di Casole (1000 staia di olio). Il quantitativo maggiore fu offerto dai procuratori dell'Ospedale di Santa Caterina di Galatina: 1500 staia di olio. Il principe ricevette complessivamente 7500 staia di olio⁸⁹.

Questi dati costituiscono un'ulteriore conferma dell'espansione dell'olivo nell'area più a sud della provincia e di come la feudalità ne avvertisse l'importanza nell'economia dei propri feudi, promuovendo nuove piantagioni. In un inventario dei possedimenti soggetti a prestazioni annue al signore della terra di Martano, Antonello de Gesualdo, redatto nel marzo del 1468, pochissimi anni dopo la morte del principe, è attestato che nell'assegnazione di diverse chiusure «excadensalia seu mortiggia» in esse «noviter plantate sunt insite olivarum» o, ancora, che la concessione è avvenuta «cum pacto (...) plantare arbores olivarum»⁹⁰.

Pochissimo documentata risulta l'olivicoltura nel distretto di Taranto, sia nella documentazione privata⁹¹ che in quella orsiniana. Anche quando sono disponibili alcuni rendiconti di erari locali, il riferimento alla produzione di olio è irrilevante come a Casalnuovo (oggi Manduria) o assente come a Massafra e Laterza⁹². Questo non esclude la presenza dell'olivo, ma ne sottolinea il ruolo marginale e l'interesse esclusivo del principe verso la produzione cerealicola e l'allevamento di pregiate razze equine⁹³. In

migliari. Lo staio corrispondeva a 32 pignatelle, a 1/10 di salma e a 1/40 di migliaro. Nella Terra d'Otranto sono attestati lo staio a misura di Lecce, di Carovigno, di Mesagne, di Taranto e di Bari. A Marittima, Gagliano, Morciano, Tricase, Salve e Francavilla si usava come unità di misura lo staio barese. Cfr. G. GANDOLFI, *Tavole di ragguaglio delle unità di pesi e di misure*, Stabilimento tipografico di Giuseppe Cataneo, Napoli, 1861; ASN, *Diversi della Sommaria*, I Numerazione, Reg. 170, cc. 163r, 163, 185r; II Numerazione Reg. 247, c. 129v; Reg. 249, c. 92v. Sul valore del migliaro cfr. Biblioteca Nazionale di Napoli, *Manoscritti e Rari*, ms XII D 45, f. 183.

⁸⁷ R. OREFICE, *Funzionari nelle province di Terra di Bari, Terra d'Otranto, Basilicata e Capitanata negli anni 1457-1497*, Bari, Società di Storia Patria per la Puglia, 1980, p. 41.

⁸⁸ Nel 1451 subito dopo la morte dell'arcivescovo di Otranto, Niccolò Pagano, tra i suoi beni vengono inventariati 500 staia di olio (cfr. C. MASSARO, *Lo "spoglio" dell'arcivescovo Nicola Pagano (1451)*, Galatina, Congedo Editore, 1996, pp. 44, 62-64).

⁸⁹ ASN, *Diversi della Sommaria*, I Numerazione, Reg. 131/1, cc. 19v, 20r, 20v.

⁹⁰ Archivio di Stato di Lecce, *Scritture delle Università e feudi di Terra d'Otranto*, I Serie, Atti diversi, fasc. 49, c. 98v.

Le terre *excadensalia seu mortiggia* erano i beni dei contadini morti senza eredi che, incamerati dal signore, venivano riconcessi in locazione (G. VALLONE, *Istituzioni feudali...*, cit., pp. 59-68).

⁹¹ Una *charta* del 14 ottobre 1443 ricorda un *tarpetum* di proprietà del monastero tarantino di San Vito del Pizzo sito nel *pittaggio Balney*, alla periferia di Taranto (R. ALAGGIO, *Le pergamene dell'Università di Taranto (1312-1652)*, Galatina, Congedo Editore, 2004, p. 98, doc. n. 44). Per gli oliveti che caratterizzavano il paesaggio del territorio tarantino pochi sono i documenti pervenuti. Di estremo interesse è un testamento del 1283 nel quale tra i lasciti del magister Nicola de Rota sono elencati un oliveto di 109 alberi e un frantoio a Castellaneta e altri olivi e un frantoio nelle pertinenze di Massafra (E. MASTROBUONO, *Castellaneta e i suoi documenti. Dalla fine del secolo XII alla metà del XIV*, Adriatica Editrice, Bari, 1960, pp. 400-402, doc. n. 22). Certo è che in nessuno dei 44 documenti datati tra il 1357 e il 1487, pubblicati dallo stesso autore, si fa menzione di alberi d'olivo (ID., *Castellaneta dalla metà del secolo XIV all'inizio del XVI e il Principato di Taranto*, Bari, Società di Storia Patria per la Puglia, 1978). Per le zone di Mottola e Massafra cfr. P. DALENA, *Da Matera a Casalrotto. Civiltà delle grotte e popolamento rupestre (secoli X-XV)*, Galatina, Congedo Editore, 1990, doc. n. 2, p. 153 e doc. n. 6, p. 159.

⁹² ASN, *Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Reg. 247.

⁹³ Nelle pergamene trecentesche dell'Archivio arcivescovile di Taranto più volte si trovano citati piccoli appezzamenti con poche unità di alberi di olivo, quattro o sette al massimo oppure «cum arboribus olivarum et aliis arboribus generis cuiuscumque»: P. CORDASCO (a cura di), *Le Pergamene dell'Archivio*

quest'area fondamentale resta l'integrazione tra cerealicoltura ed economia dei boschi⁹⁴. Un silenzio attribuibile esclusivamente all'assenza di fonti specifiche riguarda Gallipoli⁹⁵.

Le operazioni colturali

La documentazione contabile orsiniana offre preziose informazioni sui lavori agricoli necessari per la coltura dell'olivo, dall'innesto alla raccolta. Si tratta di pratiche che in parte non hanno subito grandi variazioni nel tempo e che ancora oggi sono utilizzate nella piccola proprietà contadina⁹⁶.

La riproduzione normalmente poteva avvenire per talea, agamicamente, ossia per "radicazione diretta dei rami", o per innesto degli olivi selvatici (oleastri, termiti). Le nuove piante venivano messe a dimora in piena terra e necessitavano di maggiori cure per le irrigazioni e la concimazione⁹⁷, oltre a più frequenti operazioni di aratura e zappatura. Generalmente venivano utilizzati dei tutori per sorreggere i fusti⁹⁸.

Di estremo interesse sono le operazioni effettuate nella nuova piantagione attuata a Mesagne nel 1446. Le giovani piante, già innestate e provenienti da Carovigno, erano state colpite dal *muccor*, probabilmente una malattia provocata da un parassita che attaccava i rami giovani producendo una secrezione vischiosa. Venne chiamato a sovrintendere i lavori di trapianto il *magistro* Nicola Anoro, proveniente da un centro di specializzazione olivicola quale era Ostuni. Furono impegnati 19 carri per il trasporto e 29 operai per il trapianto. Successivamente si procedette alle operazioni di ronatura (con cinque operai), di concimazione (sei operai) e d'irrigazione (ventotto giornate). Le irrigazioni, frequenti durante l'estate «causa habendi mucorem», l'aratura e la zappatura resesi via via necessarie, risultano conteggiate fino a metà ottobre. Complessivamente il nuovo impianto richiese la notevole spesa di 4 once e 20 tari⁹⁹.

L'aratura con i buoi e la zappatura erano duplici nel corso dell'anno; alla fine della raccolta e a metà maggio¹⁰⁰. Spesso all'aratura seguiva la *traversatura*, ossia una seconda aratura eseguita in senso contrario alla prima¹⁰¹. La potatura era periodica: annuale quella di mantenimento con l'eliminazione dei polloni, triennale quella più radicale. La potatura era ritenuta un lavoro specializzato e coloro che si occupavano di «remundare et

arcivescovile di Taranto, vol. III (1309-1343), Galatina, Congedo Editore, 1996, docc. 7, 9, 13, 16, 20, 36, pp. 21, 26, 38, 48, 59, 91.

⁹⁴ Per Massafra cfr. ASN, *Dipendenze della Sommaria*, I serie, Regg. 643/3 e 653/V,1; per Laterza *Ivi* Reg. 649/1.

⁹⁵ Un privilegio di Roberto d'Angiò del 1327 fissa il costo di frangitura dei trappeti. Cfr. A. INGROSSO (a cura di), *Il libro Rosso Gallipoli (Registro de Privileggi)*, Galatina, Congedo Editore, 2004, p. 77.

⁹⁶ Sulle pratiche colturali cfr. A. BRUGNOLI, G. M. VARANINI, *Olivi e olio*, cit., pp. 43-47; A. CORTONESI, *L'olivo nell'Italia medievale*, cit., pp. 8-10; J. M. MARTIN, *La Pouille...*, cit., pp. 345, 346; R. LICINIO, *Uomini e terre...*, cit., pp. 83, 84.

⁹⁷ A Carovigno nel 1446 per gli ulivi da poco innestati venne usato come fertilizzante il letame proveniente dalla stalla della *taberna* della curia. Cfr. ASN, *Diversi della Sommaria*, I Numerazione, Reg. 170, c. 179v.

⁹⁸ ASN, *Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Reg. 249, c. 58v: «incitatorum incitancium certos oleastros in massaria curie, computatis iuncis ibidem necessariis».

⁹⁹ ASN, *Diversi della Sommaria*, I Numerazione, Reg. 170, c. 172v.

¹⁰⁰ Nella masseria di Cutrofiano alcuni *comenanzeri* furono occupati stabilmente nella coltivazione degli olivi, compresa l'aratura, dalla fine del settembre 1445 alla metà di maggio con un salario mensile di 8 tari e 12 grani, compresa l'aggiunta del vino (cfr. *ivi*, c. 125r).

¹⁰¹ Sulle operazioni di aratura e *traversatura*, attestate nel 1458 a Cutrofiano e a Sternatia, v. ASN, *Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Reg. 247, cc. 17r, 56v.

mundare» o «purgare» ricevevano il salario di 13 grani al giorno, più alto rispetto a quello percepito dagli aratori con un paio di buoi (10 grani)¹⁰².

A Carovigno e a Mesagne nelle masserie della curia è documentata la realizzazione prima dell'estate della *cinta* o *centa*, cioè di un solco profondo tracciato con l'aratro intorno al terreno olivetato, in modo da separarlo dalle aree adiacenti, coltivate a seminativo¹⁰³. Era una misura cautelativa antincendio, predisposta contro l'uso diffuso di bruciare le stoppie dopo il raccolto del grano, al fine di concimare il terreno con la cenere¹⁰⁴. Poteva accadere, infatti, che il fuoco sconfinasse negli oliveti¹⁰⁵.

In Puglia la raccolta delle olive aveva inizio alla fine di novembre¹⁰⁶ e si protraeva a volte fino a febbraio. Laddove era previsto il prelievo di una parte del prodotto, alla fine dell'estate si procedeva alla stima del raccolto. A differenza dei cereali per i quali la decima al signore si consegnava generalmente dopo la mietitura o la trebbiatura, per le olive, la cui raccolta era distribuita in più fasi, la quota veniva fissata sulla base di una valutazione affidata a uomini del luogo, esperti e *probi*. A Bagnolo era previsto che la quantità di prodotto stimato prima della raccolta fosse ridotta dagli stessi qualora, successivamente, si fossero verificate molte piogge o attacchi degli storni¹⁰⁷. In Terra d'Otranto si prediligeva generalmente la bacchiatura, ossia la battitura dei rami che, come si sa, danneggiava la pianta, ma essendo mirata a far cadere solo le olive mature, era ritenuta poco nociva, anche se ripetuta più volte durante il periodo della raccolta¹⁰⁸.

Non era previsto, come altrove in Puglia, l'uso di un panno (*racano*) che posto sotto l'albero serviva tanto per raccogliere le olive quanto per trasportarle al frantoio. Era diffuso, invece, tra settembre e ottobre l'uso di «fare le hejre», ossia di sistemare lo spazio di terreno situato sotto l'albero, di diametro uguale o di poco maggiore a quello della chioma di rami. Con le zappe lo si puliva dalle erbe e lo si appianava. Con le piogge e il calpestio il terreno sarebbe divenuto via via più compatto, facilitando il lavoro degli *scupaturi*. A Lecce le operazioni di raccolta erano svolte da *bacteturi*, *scupaturi*, *jateatrici* e *colliettrici*. Uno statuto degli anni Quaranta, approvato da Maria d'Enghien ne fissava i salari giornalieri massimi: rispettivamente grani 12 e 6 per i primi, grani 5 e

¹⁰² ASN, *Diversi della Sommaria*, I Numerazione, Reg. 170, c.180r. Nel 1458-59 a Mesagne, Carovigno, Sternatia e Soletto, Gagliano, Sogliano, Cutroffiano, furono venduti i rami della potatura («ex purgatura») degli olivi. Cfr. ASN, *Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Regg. 247, cc. 13v, 16r, 17r, 34v, 55r, 57r; 249, cc. 58, 59r, 100v.

¹⁰³ A Mesagne si registrano i lavori «pro centa in olivis curie» e per la «factura cente in nemore curie» (ASN, *Diversi della Sommaria*, I Numerazione, Reg. 170, c. 179v; II Numerazione, Reg. 249, cc. 59r, 100v). A Carovigno nei capitoli della bagliava veniva stabilito che ogni anno a fine maggio cento uomini dell'università erano tenuti gratuitamente a fare la «centa della Defesa del Palombaro per non scappar lo foco» dietro corresponsione del solo vitto. Cfr. N. BODINI, *op. cit.*, pp. 149-150.

¹⁰⁴ Sul metodo della *ristoppia* v. R. LICINIO, *Uomini e terre...*, cit., p. 46.

¹⁰⁵ Provvedimenti e misure anticendio risultano anche a Lecce negli anni Quaranta, dove venne stabilito che «[...] passata le festa de Sancta Maria de mezo agosto: nulla persona ausa mectere lo focho: se primo non avesse licentia dal dicto capitano. Et che porta persuni sufficienti per smontare lo focho chi mectera: per evitare li danni grandi succiesi nelli anni passati. Et che nde fara lo contrario cadera alla dicta pena. Et succedendo casu, che fusse posto focho dentro le olive: et non se potesse smortare: et per questo sonasse la campana allarme: che omne artigiano degia andare col Sindico, et smortare dicto fuocho alla pena de uncia una» (M. PASTORE (a cura di), *Il Codice di Maria d'Enghien*, cit., p. 62).

¹⁰⁶ Tradizionalmente la raccolta aveva inizio dal giorno di S. Andrea in base anche alle disposizioni sveve. Cfr. R. IORIO, *Olivi e olio...*, cit., p. 305.

¹⁰⁷ B. PERRONE, *Neofeudalesimo...*, cit., p. 224.

¹⁰⁸ R. LICINIO, *Uomini e terre...*, cit., p. 80.

4 per le donne¹⁰⁹. Il lavoro delle *jatecatrici*¹¹⁰ consisteva nel sollevare le olive con l'aiuto di cesti per eliminare contro vento le foglie e poi togliere manualmente eventuali zolle di terra.

A Francavilla i contadini addetti a battere i rami sono detti *jatecatores*. Al lavoro degli *scupaturi* seguiva quello degli *spetrullatori*, affidato quasi sempre a minori (*filii di*), con il compito di ripulire le olive dalle foglie e dalle pietruzze che, evidentemente, in questa zona erano più numerose a causa della composizione del terreno. I salari risultavano più bassi: grani 6 e grani 5 per gli operai, solo grani 2 per gli altri. Nel periodo finale della raccolta, quando la quantità di olive sull'albero diveniva scarsa, si procedeva alla raccolta manuale (*racogliere ad spiczico o respicare*), affidata solo in pochissimi casi a manodopera femminile. In quest'ultima operazione il compenso era proporzionale alla quantità di olive raccolte¹¹¹. Il registro dell'erario dell'anno indizionale 1463-64 riporta minuziosamente le spese per la raccolta delle olive della Curia, con i nomi e i salari dei singoli operai. Si ricava che le operazioni di preparazione delle *hejre* si svolsero in sei giorni, tra il 7 e il 15 ottobre, con l'utilizzo di molti lavoratori, per un totale di 194 giornate, con un salario di 6 grani al giorno¹¹². La raccolta iniziò il 2 novembre e si protrasse fino al mese di febbraio. Nell'ultimo periodo intervennero per la battitura alcuni contadini con le scale, ma la raccolta fu quasi del tutto compiuta *ad spiczico*¹¹³. Una volta raccolte e ripulite dalle foglie, dai rami e dalle pietre, le olive venivano ammonticchiate¹¹⁴. Se erano depositate in luoghi o in locali all'aperto, venivano assoldati operai per «guardare le olive la nocte che restaro nocte fore» o per sorvegliarle dai possibili attacchi degli uccelli¹¹⁵.

Gli storni rappresentavano una grave minaccia per gli oliveti poiché obbligavano i contadini ad anticipare la raccolta, quando le olive non erano ancora mature, sì che la battitura dei rami danneggiava gli alberi e la resa dell'olio risultava inferiore al previsto. Nel 1458 il principe concesse ai leccesi di bonificare la palude di Roca, dove gli storni nidificavano in gran numero¹¹⁶. Disposizioni e provvedimenti a tutela dell'olivicoltura sono contenuti nei capitoli della bagliava, che in ogni insediamento regolavano l'attività del baiulo nelle liti per il risarcimento dei danni arrecati dagli animali alle colture. In tutti sono previste sanzioni pecuniarie oltre al risarcimento del danno. Erano distinti i danni causati dal bestiame di grossa taglia (buoi, mucche, maiali) da quelli del bestiame minuto. A Galatina l'ingresso negli oliveti era vietato dal primo ottobre a tutto marzo, fino a quando «li arbori et ensete de olive haveranno fructo»¹¹⁷. A Carovigno il divieto partiva

¹⁰⁹ M. PASTORE (a cura di), *Il Codice di Maria d'Enghien*, cit., p. 67.

¹¹⁰ Cfr. *jatecare* lanciare, gettare lontano in G. ROHLFS, *Vocabolario dei dialetti salentini (Terra d'Otranto)*, vol. I, Galatina, Congedo, 1976, p. 276.

¹¹¹ Anche a Soletto le donne impiegate nella raccolta erano pagate in base alle quantità di olive. Nel 1446 le retribuzioni oscillavano dai tre ai quattro grani per ogni tomolo di olive raccolte: complessivamente l'erario locale pagò 39 tari e 4 grani per 182 tomoli di olive. Cfr. ASN, *Diversi della Sommaria*, I Numerazione, Reg. 170, c. 132v.

¹¹² Si vedano le «Spese facte alle olive dela corte in anno XII ind(icionis)» in ASN, *Dipendenze della Sommaria*, I Serie, Reg. 650/2, cc. 41r-57.

¹¹³ ASN, *Dipendenze della Sommaria*, I serie, Reg. 650/2, c. 60r.

¹¹⁴ Visti i lunghi tempi in cui le olive potevano restare depositate, le olive prima di essere molite, diversi trattatisti dell'epoca consigliavano di arearle ogni tanto per evitarne la fermentazione. Cfr. I. NASO, *Dall'oliveto alla cella olearia*, in I. NASO (a cura di), *Ars olearia...*, cit., pp. 54-55.

¹¹⁵ ASN, *Dipendenze della Sommaria*, I Serie, Reg. 650/2, cc. 52r, 56r.

¹¹⁶ C. MASSARO, *Territorio, società e potere*, cit., p. 258.

¹¹⁷ EAD., *Potere politico...*, cit., p. 135.

dal 12 settembre, giorno di Santa Maria¹¹⁸. Ad Ostuni l'università, subito dopo la morte del principe, chiese al sovrano aragonese provvedimenti contro le greggi che procuravano «intollerabile danno a le olive»¹¹⁹.

A Bagnolo erano previste multe severe per chi fosse stato accusato di essersi introdotto nei terreni altrui tagliando rami agli alberi di olivo per farne legna; e, ancora, per quanti, uomini e donne, grandi e piccoli, si rendessero protagonisti della «triste et mala usanza di andare arrubando con panaralle et saccuri le olive»¹²⁰.

I frantoi

Tra le diverse operazioni che dalla coltivazione dell'olivo portano alla produzione dell'olio quella della spremitura è sicuramente la più complessa e la più dispendiosa. La costruzione e il funzionamento di un frantoio (trappeto) ben attrezzato implicavano notevoli investimenti, attrezzature adeguate e personale specializzato, e dunque la disponibilità di capitali che solo feudatari, monasteri e ricchi esponenti della nobiltà urbana potevano garantire¹²¹.

Certamente venivano costruiti anche frantoi di struttura più modesta, che non richiedevano capitali cospicui; spesso fuori dal centro abitato e talvolta all'interno di grotte, quando la conformazione del terreno lo consentiva. Nei pressi di Ostuni, in località *Albero Dolce* era collocato il trappeto venduto nel 1404 al prete Guglielmo de Cerbarolo¹²²; mentre erano stati realizzati in grotta quello che, insieme alla casa edificata sopra, un abitante di Specchia aveva venduto all'ospedale di Santa Caterina di Galatina nel 1417¹²³ e, sempre in prossimità di Specchia, un trappeto con sopra una casa priva di copertura, donato allo stesso ospedale¹²⁴. Come nelle aree della Murgia e premurgia barese, anche in Terra d'Otranto nella zona tra Ostuni e Fasano, e a sud della linea Gallipoli-Lecce, laddove il terreno lo consentiva, spesso i trappeti erano costruiti all'interno delle grotte¹²⁵. I frantoi ipogei offrivano il vantaggio di conservare basse e costanti le temperature dell'olio durante la molitura, mantenendolo al contempo fluido ed evitando il surriscaldamento che ne avrebbe compromesso le proprietà organolettiche. Inoltre essi consentivano una maggiore stabilità dell'asse verticale ancorato alla volta¹²⁶.

¹¹⁸ N. BODINI, *op. cit.*, p. 153.

¹¹⁹ L. PEPE (a cura di), *Il libro rosso della città di Ostuni*, Valle di Pompei, Scuola Tipografica editrice Bartolo Longo, 1888, pp. 132 e 133, doc. XXXIX.

¹²⁰ PERRONE, *op. cit.*, pp. 183-185.

¹²¹ Sulle attrezzature e sulla dislocazione dei frantoi si v. A. BRUGNOLI, G. M. VARANINI, *Olivi e olio*, cit., pp. 51-53; P. DITCHFIELD, *La culture matérielle médiévale. L'Italie méridionale byzantine et normande*, Roma, École française de Rome, 2007, pp. 291-299; P. DALENA, *Olivi e olio*, cit., pp. 69-89; E. SAKELLARIOU, *op. cit.*, pp. 331-332. Si veda anche C. CITTER, *Il frantoio di Rocca San Silvestro (Campiglia Marittima, Livorno): il ciclo dell'olio di oliva dai dati archeologici*, in A. BRUGNOLI, G. M. VARANINI (a cura di), *Olivi e olio*, cit., pp. 317-345.

¹²² L. ROMA, *Le pergamene dell'Archivio Capitolare di Ostuni*, cit., pp. 177-181, doc. n. 102.

¹²³ M. MONTINARI, *Galatina antica. L'ospedale di Santa Caterina*, Galatina, Tipografia Ed. Serafini, 1941, p. XIV, doc. n. 22.

¹²⁴ *Ivi*, p. XXV, doc. n. 48.

¹²⁵ P. DALENA, *Frantoi ipogei del territorio pugliese (secoli X-XV)*, in E. MENESTÒ (a cura di), *Dall'habitat rupestre all'organizzazione insediativa del territorio pugliese (secoli X-XV)*, Atti del III Convegno internazionale sulla civiltà rupestre, Savelletri di Fasano (BR) 22-24 novembre 2007, Spoleto, CISAM, 2009, pp. 72-73.

¹²⁶ A tal proposito v. P. DALENA, *Olivo e olio*, cit., p. 77; L. DITCHFIELD, *op. cit.*, pp. 288-302.

Di difficile datazione, ma comunemente attribuiti alla fine del Medioevo, sono i frantoi rupestri rinvenuti nei pressi di Borgagne, Acquarica del Capo, Presicce, Giurdignano e Gallipoli¹²⁷. Erano stati costruiti, invece, nel centro abitato di Galatina, presso la chiesa di Sant'Angelo, il trappeto con due case oggetto nel 1363 di una vendita tra privati; e in quello di Nardò un trappeto con una casa e un *suppigno* donato all'ospedale di Santa Caterina nel 1382¹²⁸.

In molti centri, dove l'olivicoltura segnava un netto incremento, era in vigore il monopolio signorile sui frantoi¹²⁹. Lo *ius tarpeti* prevedeva che la molitura delle olive avvenisse esclusivamente in un frantoio della Curia dietro pagamento di un canone. Il costo era calcolato in base al numero delle macinature, intendendo per *machinatura* la capacità della vasca di triturazione del frantoio, per ognuna delle quali era indicato il peso in tomoli dei frutti, che poteva oscillare da 11 a 12, e il prezzo da 1,5 a 2 tari¹³⁰. Talvolta il costo era corrisposto in olio anziché in denaro come nel frantoio di Carovigno nel 1446, quando alcuni uomini diedero per ogni macinatura 1 staio e 8 pignatelle di olio¹³¹. L'esercizio del diritto di banno escludeva ai vassalli la possibilità di utilizzare altri frantoi o di costruirne dei nuovi, pena la perdita «delo loco dove se facessero et dela desgratia dela corte». Le sanzioni per la mancata molitura nei frantoi della Curia comportavano la sottrazione non solo delle olive ma anche del terreno in cui erano coltivate. Quindi, quasi sempre in uno stesso frantoio si procedeva alla molitura delle olive della Curia e di quelle dei vassalli¹³².

Ius Tarpeti

frantoio	numero di macinature	olio per macinature		importo per macinatura		entrata in olio mosto		entrata in denaro			anno
		staia	pignatelle	tari	grana	staia	pignatelle	once	tari	grana	
Lecce	92			2	5			6	27		1446
Soletto	151			1	10			7	25	2,5	1446
	3			2							
Morciano						36					1446
Sternatia	430			2				28	21	10	1446
				2					28	13,5	1458
Martignano	118			2				7	27	11,5	1446
Melpignano								2	15		1446
Mesagne						23					1446
Carovigno	26,5	1	8			32	25				1446
	7,5		30			5	20				1446
Francavilla				2					27	13,5	1463

Il frantoio poteva essere gestito a conduzione diretta o appaltato, in denaro o in natura, al miglior offerente; oppure, in assenza di compratori, conferito direttamente *in credenza* a uomini di fiducia¹³³. Nel 1440 a Carovigno l'appalto fruttò 9 salme e 7 staia di olio; a

¹²⁷ P. DALENA, *Frantoi ipogei...*, cit., p. 79.

¹²⁸ M. MONTINARI, *op. cit.*, pp. III-IV, docc. n. 6 e n. 8.

¹²⁹ Le bannalità sui trappeti sono presenti in Puglia fin dall'età normanna. Cfr. J. M. MARTIN, *La Pouille...*, cit., pp. 309-312.

¹³⁰ ASN, *Diversi della Sommaria*, I Numerazione, Reg. 170, cc. 7v, 131r, 144r; II Numerazione, Reg. 247, 16r; *Dipendenze della Sommaria*, I Serie, Reg. 650/2, c. 33v.

¹³¹ ASN, *Diversi della Sommaria*, I Numerazione, Reg. 170, c. 178r.

¹³² Cfr. N. BODINI, *op. cit.*, pp. 118-119.

¹³³ A Sternatia nel 1446 i tre frantoi della curia furono dati in appalto ai credenzieri: «Abbate Cola dompni

San Vito 2 salme e 1 staio; a Melpignano nel 1446 fu appaltato a 2 onces e 15 tari. A Mesagne, dove gli appaltatori erano tenuti a corrispondere alla Curia metà dell'olio e a concorrere per il 50% alle spese del frantoio, che in genere erano a carico del signore, rese 23 staia di olio. A volte l'appalto comprendeva anche la raccolta delle olive della Curia, come nel 1446 a Morciano, dove il frantoio e le olive diedero un introito di 36 staia di olio¹³⁴.

Rivelandosi insufficiente la rete dei trappeti signorili, fu necessario procedere alla costruzione di nuovi o alla ristrutturazione di alcuni già esistenti. Un trappeto fu realizzato nel 1445 a Martignano, sfruttando la presenza di grotte. Tutte le spese per il nuovo impianto sono registrate nel quaterno *declaracionum* di Francesco de Agello, a partire dagli scavi nella roccia con la rimozione del tufo, alla costruzione dei diversi ambienti (*domus*), alla realizzazione delle porte, al livellamento (*piallatura*) del piano di calpestio. Per la costruzione del nuovo frantoio fu utilizzato un folto personale: *zuccatori*, impegnati per 103 giornate con un salario di 10 grani al giorno; manovali per portare fuori il tufo dalla grotta (7 grani); capomastri e semplici manovali per la realizzazione dei diversi ambienti del trappeto (123 giornate di lavoro con un salario per i primi di 13 grani e per i secondi di 10 grani). La costruzione del nuovo impianto, compreso l'acquisto del materiale necessario, comportò complessivamente la notevole spesa di 13 onces, 12 tari e 14,5 grani. Presumibilmente il trappeto di Martignano, come gli altri frantoi della Terra d'Otranto, era a macina singola e a trazione animale, spesso con l'impiego di cavalli¹³⁵. Prima della messa in opera il trappeto ricevette la benedizione del prete Nicola di Mico di Galatina¹³⁶.

Ursonis et Nicolao dompni Marcii de Sternatia» (ASN, *Diversi della Sommaria*, I Numerazione, Reg. 170, c. 144r). In età moderna invece «il diritto proibitivo sui trappeti non è quasi mai appaltato, ma gestito direttamente dal feudatario che vi esige una prestazione in natura» (M. A. VISCEGLIA, *Rendita feudale e agricoltura...*, cit., p. 532).

¹³⁴ V. rispettivamente N. BODINI, *op. cit.*, p. 119 e ASN, *Diversi della Sommaria*, I Numerazione, Reg. 170, cc. 97v, 172r, 214r.

¹³⁵ Sono numerose le attestazioni dell'impiego di cavalli nella macinatura nei frantoi e nei lavori agricoli. Nel frantoio di Carovigno, durante il 1446, furono impiegati due cavalli, uno per tre mesi e diciotto giorni, dal 12 novembre fino al 28 marzo, un altro per soli otto giorni. cfr. ASN, *Diversi della Sommaria*, I Numerazione, Reg. 170, cc. 172r, 182r.

¹³⁶ «Item per alium quaternum scriptum et factum per eundem archipresbiterum scriptorem solvisse et liberasse posuit dictus camerarius de mandato et ordinacione reginalis curie pro iornatis centum tribus zuccatorum zuccancium griptam dicti tarpeti ad racionem de granis decem pro quolibet iornata unciam unam, tarenos viginti unum, grana decem.

Item pro iornatis aliis tricentis sex diversorum manipulorum expellencium tufum a dicta cavatura dicti tarpeti et servencium magistris ad racionem de granis septem per iornatam uncias tres, tarenos decem et septem, grana duo.

Item diversis magistris fabricantibus domos dicte tarpeti pro iornatis centum viginti tribus ad racionem de granis tresdecim per iornatam et pro iornatis decem manipulorum Licii ad racionem de granis decem pro qualibet uncias duas, tarenos viginti quatuor, grana decem et novem.

Item per ipsum quaternum ut supra solvisse et liberasse posuit dictus camerarius pro reparacione zapponi *cosi* curie, pro salario dato dompno Nicolao de Mico de Santo Petro venienti ad providendum quo modo debebat cons(eccari) tarpetus (*cosi*) cum domibus, pro delatura ferramentorum magistri Andree et magistri Paladini, pro cartis, pro remutatura pedum equorum dicti tarpeti, pro pare uno de occhialis, pro sepo pro milliario uno de quatrellis, pro bolo rubeo, pro factura trium portarum in dicto tarpeto, pro pressulis, palo uno, trafilello uno, pro uno centrone necessario pro sepe dicti tarpeti, pro expensis machinature olivarum curie, pro pastoris magnis et parvis panariis, corda una, pro precio ordey thumulorum viginti quinque et medii, pro scappatura fundi dicti tarpeti, clovo uno magno, pro medio stare crescula quartullo uno, delatura equorum in tarpeto et de inde a tarpeto Licium, pro paro uno barilium, pro uno farnario, pro reparacione unius zappe late, zoca una passium decem et septem, pro salmis octo palee, pro margialibus decem et aliis

Nel frantoio di Mesagne, risalente agli anni Quaranta del Quattrocento, fu sostituita la vecchia macina con una nuova trasportata da Ostuni, di peso e dimensioni notevoli. Occorsero dodici giorni per costruire l'intelaiatura per il trasporto su carro. Le dimensioni della mola richiesero la demolizione di una parete del frantoio «pro intranda ipsa machina»¹³⁷. La sistemazione della macina¹³⁸ era un'operazione di estrema importanza in quanto, variando l'altezza della ruota del frantoio, si differenziavano le frangiture e di conseguenza anche la qualità dell'olio¹³⁹. Aggiunte di nuovi ambienti, riparazioni del fondo della vasca di triturazione e delle macine, interessarono i trappeti di Carovigno, di Soletto e di Zollino, dove furono costruiti un ambiente divisorio (*spartiturum*) per riporre la paglia, mangiatoie per gli animali e camini, necessari a non far rapprendere l'olio durante la molitura.

Cospicui investimenti erano richiesti anche per la gestione ordinaria di un frantoio che doveva essere adeguatamente attrezzato¹⁴⁰: a Sternatia nel 1446 le spese occorrenti per l'acquisto di materiali e la manutenzione dei tre trappeti della Curia ammontarono a circa 7 once, alle quali si aggiunsero 11 once, 5 tari e 17 grani per gli stipendi dei frantoiani¹⁴¹.

Il frantoio utilizzava personale dotato di una certa specializzazione: il capofrantoiano, detto *naclerio*, i *marenarii* e i *turlatori*, addetti ad introdurre la pasta delle olive sotto la macina¹⁴². Il loro lavoro veniva utilizzato per circa due mesi. A Sternatia nel 1446 furono retribuiti dal 27 dicembre fino all'11 marzo dell'anno successivo, con un salario pari a 12 tari mensili al *naclerio*, 8 e 7 rispettivamente ai *turlatori* e ai *marenarii*. A Lecce i salari erano più alti: 20 tari mensili con l'aggiunta di un rotolo di carne settimanale al *naclerio*, 10 tari e mezzo rotolo di carne al *marenario*. Nel 1458, anno in cui il raccolto fu scarso nella maggior parte della provincia, il personale fu retribuito per soli dodici giorni¹⁴³.

Il *naclerio* era tenuto a registrare in un quaderno le attività del frantoio: manutenzione ordinaria, pulizia e frangitura. I pagamenti per la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti erano eseguiti dall'erario locale, al quale spettava anche la distribuzione

particulariter notatis in dicto quaterno, uncias duas tarenos tres, grana tresdecim et medium.

Item dompno archipresbitero et scriptori preposito deputato monsignor(is) et ordinacionis curie in construcionem et edificacionem dicti tarpeti laboranti et fatiganti iornatis quinquaginta ad racionem de granis septem per iornatam, tarenos decem et septem, grana decem.

Item per computum Andree de Riccardo de Martiniano camerarii ibidem anni preteriti octave ind(ictionis) solvisse et liberasse posuit dictus Antonius camerarius anni none ind(ictionis) eidem Andree camerario precessori pro supplemento diversarum expensarum dicti tarpeti factarum anno predicto octave ind(ictionis) tarenos tresdecim, grana duodecime et medium.[...] Item per cartam notarii Thomassii Ranche de Licio principalis ibidem thesaurarii Licii et comitatus anno predicti none ind(ictionis) solvisse et liberasse posuit dictus camerarius per manus eiusdem thesaurarii pro empzione petre tarpeti et conducione ipsius petre Morchiano Martinianum, pro pane et vino consumptis, pro crapiolis sex, asseris quatuor et delatura ipsorum, centronis viginti necessariis pro ut particulariter continetur in dicta carta unciam unam, tarenos viginti septem, grana decem et novem» (ASN, *Diversi della Sommaria*, I Numerazione, Reg. 170, cc. 68r, 68v).

¹³⁷ *Ivi*, c. 172r.

¹³⁸ La macina venne sistemata da dompno Giovanni Caza.

¹³⁹ A. BRUGNOLI, G. M. VARANINI, *Olivi e olio...*, cit., p. 11; P. DITCHFIELD, *op. cit.*, p. 293. Anche a Soletto sono attestati i pagamenti per regolare la «petram et fundum» (ASN, *Diversi della Sommaria*, I Numerazione, Reg. 170, c. 132v).

¹⁴⁰ «cum petris, iugis, fusulis, caniculis, ferreis magnis et parvis necessariis in dictis fusulis item palumbulis matutinis et conciiis, fiscois magnis et parvis et crociis ferreis necessariis» (BPL, ms. 203, cc. 314v, 315r).

¹⁴¹ ASN, *Diversi della Sommaria*, I Numerazione, Reg. 170, cc. 145r, 145v, 146r.

¹⁴² Il termine deriva da *turlare*, cfr. G. ROHLFS, *Vocabolario dei dialetti...*, cit., vol. II, p. 776.

¹⁴³ ASN, *Diversi della Sommaria*, I Numerazione, Reg. 170, cc. 7v, 145r; II Numerazione, Reg. 247, c. 17r.

del materiale necessario al funzionamento del frantoio. Il *naclerio*, nei trappeti gestiti direttamente dalla Curia, una volta terminata la molitura, consegnava il prodotto al conservatore dell'olio presente nei centri di maggiore produzione, oppure al percettore delle decime dell'olio. I "conservatori" dell'olio, attestati a Sternatia, Martignano, Soletto, Carovigno, Mesagne¹⁴⁴, e i percettori dell'olio, a loro volta, lo trasferivano al *cavarretto* e conservatore dell'olio del *castrum* di Lecce¹⁴⁵.

Dopo la spremitura delle olive e la pressatura nei torchi della pasta macinata, l'olio prodotto veniva fatto decantare e poi immagazzinato in grandi contenitori di ceramica. Per l'uso quotidiano veniva conservato in piccole giare di ceramica chiamate *urcei* o in otri (*utres*), di pelle di capra¹⁴⁶. Ad Otranto nel 1457 furono affittate ad un mercante veneto delle *capase*, ossia dei grandi vasi di terracotta, per contenere 2.408,5 staia di olio da esportare¹⁴⁷. Per il commercio venivano comunemente impiegate le *vegetes* o i caratelli, ovvero delle botti in legno di forma diversa¹⁴⁸.

Talvolta, come a Mesagne, alcuni trappeti, dopo la molitura delle olive o, nei periodi di scarso raccolto, venivano usati per la macinazione del mirto selvatico (*mortella*) dal quale si estraeva il tannino, utile per la concia delle pelli¹⁴⁹. A Lecce, invece, erano disponibili piccoli frantoi utilizzati esclusivamente per il mirto, soggetti a una tassazione inferiore¹⁵⁰.

Nei centri più vivaci la presenza di trappeti signorili non escludeva il possesso di frantoi da parte dei privati, quasi sempre esponenti della nobiltà urbana. A Lecce nel 1472 possedevano trappeti i de Ferrariis, i Maramonte, i *de Barlera*, e ancora Nucio Ayerno, *familiaris* del principe di Taranto, e il notaio Nucio Marinacio, altro esponente dell'amministrazione principesca¹⁵¹. Trappeti della Curia sono documentati essenzialmente nella fascia a sud di Lecce e nell'area del brindisino: tre a Sternatia (quello di Sant'Elia e il nuovo e il vecchio trappeto)¹⁵², tre a Carovigno¹⁵³, uno a Lecce (quello de' Ricci nei pressi di Torre del Parco), a Soletto, Martignano, Melpignano, Morciano, Zollino, Mesagne, San Vito e Francavilla. Sternatia e Carovigno si confermano i centri di maggiore produzione olivicola.

¹⁴⁴ Cfr. ASN, *Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Regg. 249, c. 99v ; 247, c. 21r; 242, c. 377r.

¹⁴⁵ Nel 1446 l'olio fu consegnato al «regionali castellano et conservatore castris Licii». In quell'anno le figure del castellano e del *cavarretto* coincidevano, mentre nel 1458 risultano separate. Cfr. ASN, *Diversi della Sommaria*, I Numerazione, Reg. 170.

¹⁴⁶ Gli otri, *utres*, erano i contenitori più utilizzati nei frantoi, elencati spesso negli inventari di questi impianti. Cfr. ASN, *Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Regg. 242, c. 379r; I Numerazione, Reg. 170, cc. 67r, 132v. Nel 1446 dal frantoio al castello di Mesagne furono trasportate 43 otri di olio. Cfr. *ivi*, c. 172r.

¹⁴⁷ Cfr. ASN, *Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Reg. 248, c. 62r.

¹⁴⁸ Cfr. ASN, *Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Reg. 253, cc. 72v, 73r; 243, c. 17r; *Regia Camera della Sommaria*, Pandette dei processi civili, Ordinamento Zeni, Reg.168/18.

¹⁴⁹ Nel 1446 il frantoio venne dato in locazione giornalmente a 10 grani, per un totale di 11 tari e 18 grani. Cfr. ASN, *Diversi della Sommaria*, I Numerazione, Reg. 170, c. 170r. A Lecce la lavorazione delle pelli era gestita quasi esclusivamente dagli ebrei. Cfr. C. MASSARO, *Territorio, società e potere*, cit., p. 295.

¹⁵⁰ M. PASTORE (a cura di), *Il codice di Maria d'Enghien*, cit., p. 44.

¹⁵¹ Cfr. B. VETERE, «Civitas» et «urbis». *Dalla rifondazione normanna al primato del Quattrocento*, in B. VETERE (a cura di), *Storia di Lecce...*, cit., pp. 131-132.

¹⁵² Un vecchio trappeto era stato distrutto e sostituito, dopo la rimozione della macina, da una costruzione rustica (*pagliara*). Cfr. BPL, ms. 203, cc. 295r, 295v.

¹⁵³ Cfr. N. BODINI, *op. cit.*, p. 118.



I trappeti signorili, che per i notevoli investimenti, l'utilizzazione di manodopera specializzata e la costosa manutenzione possono considerarsi come opifici a carattere "industriale", potevano collocarsi lontano dal centro abitato, all'interno di masserie (Carovigno) o in prossimità di grosse estensioni di olivi, come quello di Sant'Elia di Sternatia o quello di Bagnolo, o alla periferia come due altri trappeti di Sternatia, costruiti nel fossato. Frantoi signorili e privati si trovavano sicuramente all'interno della città, come a Lecce e a Galatina.

Laddove i trappeti erano collocati nei centri abitati vigevano norme precise per lo smaltimento delle scorie, ritenute altamente inquinanti e responsabili di provocare «li infezioni de lo male aereo». Pesanti sanzioni erano comminate a quanti le avessero trasgredite. A Lecce un capitolo del 1446 imponeva di gettare l'acqua e la mollia dei trappeti alla distanza di almeno una balestrata (circa 300 metri) dalla città e dai fossati, sì che le scorie non potessero rifluirvi. A Galatina era specificato che lo smaltimento doveva avvenire lontano dalla città, oltre l'orto *de lo Papaleo* o a una distanza equivalente¹⁵⁴.

La produzione d'olio

Il prelievo decimale, la conduzione diretta o indiretta (attraverso l'appalto o l'affitto) di chiusure, di masserie e difese¹⁵⁵, i censi¹⁵⁶, il diritto proibitivo sui trappeti, le imposte

¹⁵⁴ M. PASTORE (a cura di), *Il Codice di Maria d'Enghien*, cit., p. 64 e C. MASSARO, *Potere politico...*, cit., p. 144. Sull'igiene e la tutela degli spazi pubblici cfr. C. MASSARO, *Spazi pubblici e città nella Puglia del tardo Medioevo*, in G. VITOLO, *Città, spazi pubblici e servizi sociali nel Mezzogiorno medievale*, Battipaglia, Laveglia&Carlone, 2016, pp. 199-203.

¹⁵⁵ A Carovigno la *defesa* della Coltura e la *defesa* delle Enzete erano date in appalto ogni anno il giorno di Natale. Nel 1440 la prima fu appaltata a 1 oncia e 11 tari, la seconda a 1 oncia e 18 tari. A 20 once e 15 tari venne appaltata, invece, la masseria del Palombaro (cfr. N. BODINI, *op. cit.*, pp. 122, 125). Nel casale di Cerfignano nel 1446 una chiusura di olivi fu affittata in cambio di un quarto dei frutti (ASN, *Diversi della Sommaria*, I Numerazione, Reg. 170, cc. 124r, 202r). A Melpignano, Gagliano, Cutrofiano, Morciano e Mesagne nel 1446 gli «emptores et conductores olivarum Curie» dovevano una certa quantità di olio, non specificata (*Ivi*, cc. 67r, 178r).

¹⁵⁶ Le poche testimonianze di censi riferiti a terreni esclusivamente olivati riportano cifre assai modeste.

sulla vendita al minuto¹⁵⁷ e sulle esportazioni di olio disegnano a grandi linee le entrate più significative che il principe percepiva dalla produzione olivicola. Va però precisato che il quadro non era omogeneo all'interno del Principato. Il prelievo decimale, in olive o in olio, non era presente ovunque¹⁵⁸. Ad esempio a Galatina e a Soletto la decima era stata abolita nel secondo Trecento ed era andato a vuoto il tentativo di ripristinarla da parte di Giovanni Antonio¹⁵⁹. Parimenti non ovunque vigeva lo *ius tarpeti*: a Galatina e Ostuni, infatti i frantoi appartenevano a privati cittadini.

La discontinuità dei dati forniti dalle fonti, la mancanza di informazioni sulle estensioni dei terreni olivati, sul numero di alberi per appezzamento e sulla quantità di olive prodotte per pianta, oltre all'irregolarità del raccolto a secondo degli anni, rendono arduo ogni tentativo di ricostruire il quantitativo di olio che annualmente la Curia incamerava.

Produzione olio 1446

località	olio chiaro		olio grosso		anno
	staia	pignatelle	staia	pignatelle	
Lecce	188				1446
Melpignano	25				1446
Corigliano	3	16			1446
Carovigno	288		32	16	1446
Mesagne	105				1446
Martignano	15	20			1446
Sternatia	90		10		1446
Zollino	26				1446
Soletto	49	16			1446
Marittima	59	16			1446
Morciano	42	16			1446
Salve	5	16			1446
Cutrofiano	2	16			1446
TOTALE ENTRATE IN OLIO	900	20	42	16	

La produzione era molto irregolare, infatti se nel 1445-46 a Carovigno, Lecce, Mesagne e Sternatia è attestata una discreta quantità di olio, nel 1458-59 il calo fu

Ad Alessano il censo su un albero nel 1458 fruttò 3 grani; a Cannole per 8 alberi fu versato un censo di 10 grani a pianta (ASN, *Diversi della Sommara*, II Numerazione, Reg. 247, cc. 118v, 125r.).

¹⁵⁷ Lo *ius platee* era richiesto solo ai forestieri.

¹⁵⁸ Alla metà del XV secolo risultano interessati dal prelievo decimale sulle olive e sull'olio i casali di piccole dimensioni, con poche decine di fuochi fiscali, come Carmiano (13 fuochi), Magliano (10 fuochi), Martignano (36 fuochi), Borgagne e Pasolo (tassati insieme per 34 fuochi) e le terre a forte produzione oleicola, come Sternatia (148 fuochi) e Mesagne (277 fuochi). In ognuno di questi centri tale tassazione si configurava in maniera differente: a Sternatia la decima era riscossa sia sulle olive che sull'olio («decimarum et partium olivarum»); solo sulle olive a Carmiano, Magliano e Martignano, dove il tributo variava da 1/10 ad una percentuale non specificata «ad partes»; solo sull'olio a Borgagne. A Mesagne era data in appalto e versata in olio, così pure nel casale di San Vito degli Schiavi (ASN, *Diversi della Sommara*, I Numerazione, Reg. 170, cc. 64r, 67r, 71v, 164v; II Numerazione, Reg. 247, c. 13v, 113v; N. BODINI, *op. cit.*, p. 128). Sulle decime nell'antica provincia di Terra d'Otranto, v. C. MASSARO, *Uomini e poteri signorili...*, cit., p. 430; EADEM, *Potere politico...*, cit., pp. 30, 122; M. A. VISCEGLIA, *L'azienda signorile in Terra d'Otranto in Età Moderna*, in A. MASSAFRA (a cura di), *Problemi di storia delle campagne meridionali nell'età moderna e contemporanea*, Bari, Edizioni Dedalo, 1981, pp. 41-71; EAD., *Rendita feudale e agricoltura ...*, cit., pp. 536-538.

¹⁵⁹ C. MASSARO, *Potere politico...*, cit., pp. 65-66.

notevole. In quell'anno probabilmente la contrazione del prodotto interessò tutta Terra d'Otranto: i quantitativi di olio esportati dal porto di Otranto furono inferiori di quasi il 50%, passando da 34.123 staia di olio chiaro nel 1457-58 a 12.343 l'anno successivo. A Taranto il conservatore del castello nel 1457 ricevette l'olio dagli erari di Soletto, Francavilla e Palo, centro di Terra di Bari, inserito nel dominio orsiniano e noto per la forte produzione oleica; l'anno successivo, invece, operò il rifornimento esclusivamente dal centro barese¹⁶⁰.

Ancora più complesso risulta il tentativo di individuare la resa dell'olio. Sulla quantità e sulla qualità del prodotto influivano il grado di maturazione delle olive, il metodo di raccolta, ma incideva fortemente anche il tempo trascorso dal momento della raccolta a quello della spremitura. Il prolungato tempo di attesa nei depositi dei trappeti baronali, spesso insufficienti, rendeva l'olio oltretutto poco adatto all'alimentazione.

L'olio *claro* era l'olio di prima spremitura, più pregiato, e quindi più richiesto e costoso, l'olio grosso *seu murga* un prodotto di qualità inferiore¹⁶¹. Nel 1446 a Corigliano da 8 tomoli di olive (circa 320 Kg)¹⁶² si ottennero 3,5 staia di olio (54,56 Kg)¹⁶³ con una resa di 17 kg per quintale e a Martignano, nel frantoio appena costruito, da 46,5 tomoli di olive (1.860 Kg) furono prodotte 15 staia e 20 pignatelle (243,59 kg) con una resa di 13.09 kg per quintale¹⁶⁴. Nel 1458 a Sternatia da 17 tomoli e 3,5 stoppelli (697,5 Kg) vennero estratti 4,5 staia di olio *mosto* (olio non decantato) (70,55) e 1,5 di olio grosso (24,31 Kg) con una resa del 13,6 %¹⁶⁵.

Il prezzo di vendita dell'olio oscillava da una località all'altra, anche in uno stesso anno¹⁶⁶. Così nel 1446 l'olio chiaro era valutato tra i 3,5 e i 4 tari a staio, l'olio grosso da 12 grani a 2 tari a staio, mentre nel 1458 il prezzo dell'olio grosso oscillava dai 12 ai 16 grani¹⁶⁷. Ma nel 1464 a Francavilla, dopo la morte del principe, su mandato del sovrano, furono venduti complessivamente 172 staia di olio chiaro a 2 tari lo staio¹⁶⁸.

¹⁶⁰ Nel 1457 gli erari di Francavilla, di Massafra e il conservatore di Soletto diedero al conservatore di Taranto rispettivamente 65, 19 e 45 staia di olio.

¹⁶¹ Anche le imposte erano rapportate alla differente qualità, per cui lo *ius exiture* gravava nella misura di 1,5 grani per ogni staio di olio grosso e di 3 grani per ogni staio di olio chiaro.

¹⁶² Un tomolo equivaleva circa a 40 Kg.

¹⁶³ Ad uno staio di olio chiaro di Lecce corrispondevano 15,59 Kg e ad uno di olio grosso 16,21 Kg. Cfr. C. SALVATI, *Misure e pesi nella documentazione storica dell'Italia del Mezzogiorno*, Napoli, L'Arte Tipografica, 1970, p. 48.

¹⁶⁴ ASN, *Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Reg. 170, cc. 90r, 67r.

¹⁶⁵ ASN, *Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Reg. 247, c. 13v.

¹⁶⁶ R. IORIO, *Olive e olio...*, cit., p. 312.

¹⁶⁷ A Lecce nel 1446 dalla vendita di 430 staia di olio chiaro e di 176 staia di olio grosso la Curia ottenne rispettivamente 50 once, 6 tari, 12 grani e 8 once, 24 tari: quindi nel capoluogo uno staio di olio chiaro era valutato 3,5 tari ed uno di olio grosso 1,5. A Soletto l'olio *claro* era quotato 2 tari e quello grosso 1,5 («Item ex vendicione amurgie seu olei grossi starei unius et medii tarenos tres»); a Sternatia 1 staio di olio chiaro di due anni prima fu venduto a circa 3,7 tari a staio. Il valore più basso per l'olio grosso è registrato a Mesagne con 12 grani a staio («Item ex vendicione oley grossi stariorum quatuor pignatellorum novem ad rationem de granis duodecim per stariu tarenos duos grana novem»). Cfr. ASN, *Diversi della Sommaria*, I Numerazione, Reg. 170, cc. 10v, 84r, 131r, 149r, 170r. Per la valutazione dell'olio nel 1458 cfr. Regg. 247, c. 1v, 129v; 249, c. 31r, 57r.

¹⁶⁸ ASN, *Dipendenze della Sommaria*, I Serie, Reg. 650/2, c. 27r: «pecunie introytus a vendicione olei de mandato domini Regi». Dal 1446 al 1463 si assistette ad una diminuzione del prezzo dell'olio di prima scelta (dai 4 ai 2 tari) e di seconda spremitura (da 1,5 a 12 grani a staio). Tuttavia i valori di vendita degli anni Sessanta riscontrati nella Terra d'Otranto sono simili a quelli della Terra di Bari, dove uno staio di olio si commerciava a 2,5 o 3 tari. Nell'allegato di Giacomo Faccipecora «homo del principe dum vixit» sono date una serie di informazioni sul ducato di Bari, concesso dal sovrano aragonese a Sforza Maria Sforza, tra cui anche «lo prezo dela salma del oglio sole essere ducati cinque per salma alle volte, et sey alle volte»

Il registro erariale di Francavilla del 1463-64 consente di tracciare un bilancio, seppure incompleto, tra i costi sostenuti (manodopera, materiali e funzionamento del frantoio) e il guadagno realizzato per le olive della Curia. Le spese ammontarono a 4 once, 25 tari e 4 grani per la raccolta delle olive e a 3 once, 23 tari e 16,5 grani per la gestione del frantoio¹⁶⁹. Immaginando di vendere in blocco le 575,5 staia di olio prodotto a 2 tari a staio, corrispondente all'importo medio con cui era stato effettivamente venduto una parte dell'olio quell'anno, il ricavo ammonterebbe a 38 once e 11 tari, realizzando così un profitto di 29 once, 21 tari e 19,5 grani. L'anno precedente però il raccolto era stato scarso¹⁷⁰.

Nelle aree di grande produzione, è attestato l'uso generalizzato dell'olio nell'alimentazione, anche nei ceti sociali più modesti¹⁷¹. L'olio era, infatti, presente insieme al vino nel vitto degli operai del frantoio di Francavilla; come in quello dei marinai della flotta principesca; rientrava nelle vettovaglie regolarmente fornite ai castelli¹⁷². Nel 1446 nelle cucine del castello di Lecce, residenza della corte, furono consumate 207 staia di olio¹⁷³. Era gradito l'olio estratto dagli oleastri, ritenuto di gusto più leggero¹⁷⁴, e parimenti erano molto apprezzate le olive in salamoia, provenienti dalle campagne di Carovigno, e le olive celline (nel testo *cellite*) coltivate a Corigliano¹⁷⁵. Le olive dolci di Francavilla sono riportate invece tra i cibi serviti sulla tavola delle figlie dell'Orsini¹⁷⁶.

Quantitativi di olio *claro* spesso, per volere del principe, integravano la provvigione di qualche ufficiale¹⁷⁷; o venivano donati a suoi servitori. Nel 1458 furono consegnate a Rosa, «servitrice» di Francavilla, undici staia di olio per illuminare sia la chiesa che la sua camera («pro limine in ecclesia ardente semper in nocte in ecclesia et in sua camera»)¹⁷⁸; 10 staia risultano donate ad un'altra «servitrice», Giovannella di Carovigno, moglie di Geronimo di Venosa¹⁷⁹. Piccoli quantitativi di olio furono donati a frate Giuliano priore del convento di Sant'Agostino di Taranto¹⁸⁰, a frate Giovanni e a frate Bartolomeo di Calabria¹⁸¹.

L'olio *lampante* era utilizzato come combustibile per l'illuminazione, sia per uso devozionale che domestico. Risale all'XI secolo una delle prime attestazioni dell'impiego

(Archivio di Stato di Milano, *Sforzesco*, Potenze Estere, cart. 214, f. 156).

¹⁶⁹ A tali spese bisognerebbe aggiungere l'importo versato per le pratiche colturali annuali, costo non riportato nel registro erariale. Probabilmente i lavori negli oliveti erano svolti dai *comenzanzeri*, personale fisso stipendiato della masseria.

¹⁷⁰ Nel 1462-63 le entrate in olio ammontarono a 40 staia. Cfr. ASN, *Dipendenze della Sommaria*, I Serie, Reg. 650/1, c. 25r.

¹⁷¹ Per i molteplici impieghi dell'olio nel Medioevo si v. A. BRUGNOLI, G. M. VARANINI, *Olivi e olio...*, cit., pp. 89-93; G. CHERUBINI, *I prodotti della terra...*, cit., pp. 196-198.

¹⁷² ASN, *Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Regg. 248, cc. 23v, 24v, 26v-29r; 241, cc. 39, 41v, 42r, 42v, 43r, 77v.

¹⁷³ ASN, *Diversi della Sommaria*, I Numerazione, Reg. 170, c. 57r.

¹⁷⁴ Con riferimento a Maria d'Enguien si legge: «recolligentibus oleastros in territorio Meyanei pro faciendo oleo pro domina» (*ivi*, c. 172v).

¹⁷⁵ *Ivi*, c. 94r.

¹⁷⁶ Cfr. ASN, *Dipendenze della Sommaria*, I Serie, Reg. 650/2, c. 35r.

¹⁷⁷ Nel 1459 il capitano di Casalnuovo ricevette oltre alla provvigione quantitativi di derrate, tra le quali l'olio (*Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Reg. 249, c. 87r).

¹⁷⁸ *Ivi*, c. 93r.

¹⁷⁹ *Ivi*, c. 59r. Modesti quantitativi di olio furono consegnati ad Antonello Mansone di Oria, a Stefano di Manduria, a Pietro Lollio e a Nespola Facero (*ivi*, cc. 18r, 18v, 92v).

¹⁸⁰ ASN, *Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Regg. 247, c. 126r; 248, c. 29r.

¹⁸¹ ASN, *Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Reg. 241, cc. 46v, 48r.

dell'olio nell'illuminazione delle chiese in Terra d'Otranto. Nel 1083, Trifilio, abate del monastero di Santa Maria di Ginosa era obbligato a versare annualmente alla sede arcivescovile di Taranto, in occasione della festa di Natale, tre cannate di olio per lampade e, saltuariamente, altre due misure a Natale e a Pasqua¹⁸². Di olio lampante venivano forniti i castelli, come quelli di Lecce e di Francavilla¹⁸³, o diversi luoghi di lavoro, dalle stalle, come a Mesagne¹⁸⁴, ai magazzini, alle taverne e agli stessi frantoi¹⁸⁵.

Rarissime sono le attestazioni di impiego dell'olio per gli unguenti medici: nel 1462 venne usato per i farmaci dei marinai della nave orsiniana *Brundisina*, nel 1472 fu utilizzato per un animale malato¹⁸⁶.

L'olio *grosso* era la materia prima utilizzata, insieme alla cenere di soda, nella preparazione del sapone bianco più pregiato e più richiesto sul mercato rispetto al sapone di colore grigiastro, fatto con gli scarti di sego e potassa¹⁸⁷. Brindisi e Gallipoli emergono già nella prima metà del XV secolo centri in cui si erano sviluppati importanti saponifici. Tra le due città sorse una certa rivalità e più volte, dopo la morte del principe, Brindisi cercò di ottenere dal sovrano aragonese il privilegio di esclusività nella produzione, sottolineando la grave crisi in cui versava la città e il *refrigerio* che ne sarebbe derivato per la comunità¹⁸⁸. Negli anni Ottanta la concorrenza dei due centri nell'esportazione di saponi sui mercati del Levante, costituirà un problema per la repubblica di Venezia che emetterà disposizioni ad hoc nel tentativo di ostacolarla¹⁸⁹.

Il commercio

Dalla *Pratica di mercatura* di Francesco Balducci Pegolotti siamo informati che nella prima metà del XIV secolo, attraverso le compagnie fiorentine, l'olio pugliese raggiungeva, attraverso le compagnie fiorentine, diverse piazze del Mediterraneo: Costantinopoli, Acri, Alessandria, Tunisi, Bugia di Barberia (l'attuale Béjaja in Algeria), Cipro, Rodi, Candia, ma anche Genova, Maiorca, Cattaro, Ragusa e, ovviamente, Venezia. In realtà il mercante si riferiva principalmente alla produzione e ai porti di Terra di Bari, poiché «quella terra -scrive- è dove si fa più quantità d'olio»¹⁹⁰. Nel Trecento Terra d'Otranto rimaneva, invece, estranea ai flussi commerciali che investivano

¹⁸² F. MAGISTRALE (a cura di), *Le Pergamene dell'Archivio arcivescovile...*, cit., doc. 1, pp. 4-5.

¹⁸³ Al castellano di Lecce erano consegnati 1,5 staia di olio al mese «pro lumine», a quello di Francavilla tre, nel 1462-63. Cfr. ASN, *Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Regg. 131/2, 254 e *Dipendenze*, Reg. 650/1.

¹⁸⁴ ASN, *Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Reg. 249, c. 93r: nella stalla 5 staia e 15,5 pignatelle.

¹⁸⁵ ASN, *Diversi della Sommaria*, I Numerazione, Reg. 170, c. 178r.

¹⁸⁶ B. VETERE (a cura di), *Il Quaternus del tesoriere di Lecce Giovanni Tarallo 1473-1474*, Roma, Istituto Storico Italiano per il Medioevo, 2018, p. 118; MORELLI, *Il quaderno di Nucio...*, cit., p. 130; ASN, *Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Reg. 253, c. 90r.

¹⁸⁷ P. DITCHFIELD, *op. cit.*, pp. 171-174.

¹⁸⁸ Le richieste furono avanzate nel 1463, nel 1465, nel 1466 e nel 1467. Cfr. A. FRASCADORE (a cura di), *Codice Diplomatico Brindisino. Volume terzo (1406-1499)*, Bari, Editrice Tipografica, 2006, p. 98 doc. n. 59, p. 109, doc. n. 62, p. 118 doc. n. 67, p. 123 doc. n. 68.

¹⁸⁹ Sulla politica protezionistica della Serenissima nei confronti dei saponifici di Gallipoli cfr. M. MORONI, *Produzione e commercio del sapone nel Mediterraneo tra basso medioevo ed età moderna*, in *Produzioni e commerci nelle province dello Stato pontificio. Imprenditori, mercanti, reto (secoli XIV-XVI)*, a cura di E. Di STEFANO, Narni (TR), CRACE, 2013, p. 144; E. BASSO, *Olio sul mare...*, cit., pp. 81, 86.

¹⁹⁰ A. EVANS (a cura di), *La pratica della mercatura Francesco Balducci Pegolotti*, New York, Kraus Reprint Co., 1936, p. 163.

l'esportazione dell'olio.

Cosa cambia nel corso del XV secolo? Per poter rispondere a tale interrogativo, sarà necessario tener conto anche delle fonti del periodo immediatamente successivo alla dissoluzione del Principato, cioè di quelle relative agli anni Sessanta e Settanta, quando il processo di trasformazione agraria in favore dell'olivo emerso durante il dominio orsiniano, trova conferma in un'augmentata riscossione dei diritti relativi all'esportazione dell'olio e in una più folta presenza di mercanti *exteri* operanti sul territorio¹⁹¹. I centri portuali di Brindisi, Villanova (scalo di Ostuni), San Cataldo (scalo di Lecce), Otranto, Gallipoli e Taranto, si ritagliarono uno spazio importante nel mercato adriatico tardo medievale, inserendosi al pari di Bari, Bisceglie, Bitonto, Molfetta nelle direttrici principali del commercio oleario del Mediterraneo, rivolto verso le coste tirreniche e dalmate, le isole greche, Cipro e le coste anatoliche¹⁹².

Il principe Giovanni Antonio fu direttamente coinvolto sia nella produzione dell'olio sia nella commercializzazione. La conduzione diretta di masserie e terre, il prelievo di censi e terraggi assicurarono all'Orsini notevoli quantità di derrate: oltre all'olio, anche vino, orzo, frumento, fave, cotone, lino e zafferano¹⁹³. Mentre una parte di questi prodotti veniva destinata al rifornimento dei castelli e al vettovagliamento delle truppe, un'altra parte, invece, veniva commercializzata nei mercati regnicoli e internazionali, grazie alla flotta che il principe aveva allestito dagli anni Trenta. Si trattava di quattro galee, undici fuste, tre saettie, due caravelle, cinque brigantini, una *navis*, tre *baleneri* e una barca che, oltre ad essere impiegate negli scambi commerciali, furono ampiamente adoperate anche nella guerra di corsa¹⁹⁴. Dai principali porti di Terra d'Otranto il principe esportava l'olio e i prodotti dell'entroterra a Venezia, Ragusa, Dalmazia e Corfù¹⁹⁵. Ad esempio, nel 1458 Nicola Inghianelli di Brindisi, patrono della saettia *Tresdecim* dell'Orsini, condusse olio a Venezia¹⁹⁶; mentre Pietro Scorcio con la saettia *Barisana* partì alla volta di Rodi trasportando olio, vino e fave secche che consegnò al *magnificus dominus* Paolo Orsini, luogotenente delle galee e delle fuste del principe di stanza nel Mediterraneo orientale¹⁹⁷.

L'accresciuto volume dei traffici si accompagnò a un aumento della pressione fiscale. Le esigenze finanziarie necessarie a sostenere anche le sue ambizioni politiche, oltre al mantenimento delle sue milizie e della sua flotta, spinsero l'Orsini a esercitare un capillare controllo sulla produzione agricola destinata alla commercializzazione,

¹⁹¹ Victor Rivera Magos ha recentemente osservato che «quello dell'espansione dell'olivo nella Puglia medievale è da considerarsi ancora oggi un problema aperto, e della produzione e del commercio dell'olio pugliese sappiamo ancora poco e in modo frammentato, soprattutto in confronto allo stato delle conoscenze su altri prodotti agricoli, come il grano, del quale è possibile seguire in particolare le vicende legate alla sua immissione sui principali mercati internazionali» (V. RIVERA MAGOS, *Olivi e olio nel medioevo...*, cit., p. 29).

¹⁹² Sui maggiori centri di produzione oleicola e sulle rotte commerciali dell'olio durante il basso Medioevo si v. A. ORLANDI, *L'olivo e l'olio tra Mediterraneo e Mare del Nord (secoli XIV-XV)*, in I. NASO (a cura), *Ars Olearia*, cit., pp. 107-122; E. BASSO, *Olio sul mare. Il commercio di olio nel Basso Medioevo*, in *ivi*, cit., pp. 79-105.

¹⁹³ M. A. VISCEGLIA, *Territorio, feudo e potere locale...*, cit., pp. 115-131.

¹⁹⁴ Sulla flotta orsiniana si v. S. PIZZUTO, *Le navi del principe: marineria e feudalità nel Mezzogiorno tardomedievale*, in «Itinerari di ricerca storica» XX-XXI, 2006-2007, pp. 163-178; C. MASSARO, *Otranto e il mare nel Tardo Medioevo*, in H. HOUBEN (a cura di), *Otranto nel Medioevo tra Bisanzio e l'Occidente*, Galatina, Congedo Editore, 2007, pp. 211-212 e G. T. COLESANTI, *La strategia navale dei principi di Taranto tra due mari: Anna colonna e Giovanni Antonio del Balzo Orsini (1458-1463)*, in G. T. COLESANTI (a cura di), «Il re cominciò a conoscere che il principe era un altro re»..., cit., pp. 287-328.

¹⁹⁵ ASN, *Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Reg. 243, cc. 4v, 7r.

¹⁹⁶ ASN, *Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Reg. 248, c. 64v.

¹⁹⁷ ASN, *Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Reg. 248, cc. 13bis, 29v, 92, 100.

puntando sulla rete delle piccole e medie università attraverso la riscossione dello *ius fundaci* sulle merci¹⁹⁸. Fu incrementata la rete preesistente di fondaci con l'istituzione di nuovi laddove non esistevano, mirando ad una puntuale esazione dei diritti doganali. Questi magazzini, «de novo imposti per terram et intra terram», funzionavano come distaccamenti dei fondaci centrali ed erano gestiti da *substituti fundicarii*, che controllavano il movimento delle merci¹⁹⁹. Oltre allo *ius fundaci*, il principe riscuoteva lo *ius platee*²⁰⁰ (15 grani per ogni oncia di valore) da *cives* e *exteri* che vendevano e compravano merce all'ingrosso e al dettaglio, e lo *ius exiture* da quanti estraevano le mercanzie via terra o via mare. In particolare, per l'olio *claro* i mercanti erano obbligati a versare una tassa pari a 3 grani per staio, mentre 1,5 grani per staio erano imposti sull'olio grosso²⁰¹. Nel 1446 nel porto di San Cataldo²⁰² degli 863 ducati che risultano incamerati come imposte sull'estrazione delle merci, 806 provenivano dallo *ius exiture* dell'olio: 768 ducati dall'olio *claro* e 38 ducati dall'olio *grosso*²⁰³. Nel 1458 furono estratti dal porto di Otranto 34.123 staia di olio *claro*, 544 staia di olio *grosso*, e lo *ius exiture olei* ammontò a 1032 ducati²⁰⁴.

La quota più consistente dell'interscambio commerciale riguardava Venezia. Nel 1459 la Curia utilizzò più volte per il trasporto di olio la caravella posseduta e gestita in proprietà dai leccesi Bartolomeo Prato, senescalco dell'Orsini, e Angelillo Rosato, e da Andrea Cipolla di Gaeta: nel febbraio il carico di olio portato a Venezia fu venduto da Francesco Mele di Lecce, che acquistò, sempre per conto della Curia, panni terzaroli, lanterne e carta²⁰⁵; nell'agosto si occupò della vendita Giacomo Cornario di Venezia²⁰⁶. Il commercio dell'olio coinvolgeva anche *familiares* del principe: nel 1459 il *dominus* Gaspare Petrarolo, uomo molto vicino all'Orsini, estrasse dal porto di Villanova insieme con il mercante veneziano Arimagno Ciola 21 migliaia di olio «ad rationem de tarenis

¹⁹⁸ C. MASSARO, *Potere politico...*, cit., pp. 30, 122; M. A. VISCEGLIA, *Rendita feudale e agricoltura...*, cit., pp. 537-538. Lo *ius fundaci*, annoverato da Andrea d'Isernia tra gli *iura nova*, perché risalente agli svevi, fu regolamentato da Federico II con le Costituzioni di Melfi nel 1231, anche se i depositi per le merci erano stati istituiti già dai Normanni. Il dazio veniva richiesto per tutte le merci destinate alla vendita e depositate nei fondaci cittadini (cfr. A. RYDER, *Alfonso the Magnanimous. King of Aragon, Naples, and Sicily, 1396-1458*, Oxford, Oxford University Press, 1990, pp. 355 ss).

¹⁹⁹ ASN, *Diversi della Sommara*, II numerazione, Reg. 248, c. 163r.

²⁰⁰ Lo *ius platee*, annoverato da Andrea d'Isernia tra gli *iura vetera*, era imposto sulle merci in vendita sulla pubblica piazza (J. M. MARTIN, *La Pouille...*, cit., pp. 428-433).

²⁰¹ ASN, *Diversi della Sommara*, II numerazione, Reg. 247, c. 154r.

²⁰² All'inizio del Quattrocento venne avviata una serie di lavori di potenziamento e ammodernamento dello scalo di San Cataldo. Nel 1409 il porto era dotato di torre, affidata ad un castellano (*Libro Rosso di Lecce*, cit., doc. 7 p. 23; cfr. anche C. MASSARO, *Territorio, società e potere...*, cit., pp. 251-252, p. 257). La riattivazione del porto di San Cataldo fu determinata dall'incremento delle attività portuali e del traffico di merci. Cfr. ASN, *Diversi della Sommara*, II Numerazione, Reg. 243, c. 2v. Lecce, inoltre, poteva contare su altri scali minori, come quello di Roca, il cui fondale compensava le modeste dimensioni del porto, offrendo un facile approdo anche alle grosse navi. Sugli scali portuali leccesi, cfr. B. VETERE, *Otranto, San Cataldo e Brindisi...*, cit., pp. 153-204.

²⁰³ Nel 1446 furono esportati complessivamente dal 25.632 staia di olio chiaro e 2.571 staia di olio grosso. Cfr. ASN, *Diversi della Sommara*, I numerazione, Reg. 170, c. 5r.

²⁰⁴ ASN, *Diversi della Sommara*, II Numerazione, Reg. 248, c. 66v: «Item a diversis tam civibus quam exteris extrahemptibus per mare extra Regnum a civitate et portu civitatis Ydronti infra et per totum ipsum annum sexte indictionis olei clari staria triginta quatuor milia centum viginti tria ad rationem de granis tribus per stare *cosi*, murgie staria quingenta quatragesima quatuor ad rationem de grano uno et medio per stare *cosi* iuris exiture».

²⁰⁵ ASN, *Diversi della Sommara*, II Numerazione, Reg. 243, cc. 7v, 14r.

²⁰⁶ *Ivi*, c. 17r.

sex per miliarum»²⁰⁷.

Per Taranto, sede principale insieme a Lecce del potere politico principesco, i dati sull'esportazione di olio sono alquanto esigui; le fonti pervenute attestano la presenza nella cittadina ionica di mercanti stranieri e procuratori locali impegnati, soprattutto nel decennio successivo, ad acquistare ed esportare modesti quantitativi di olio in altri centri del principato. Tra gli operatori commerciali, indicati nella documentazione come *exteri*, compare Carlo de Michele di Candia, che pagò lo «ius platee» per l'acquisto di poco più di 54 staia di olio²⁰⁸, mentre Petro de Laroccha versò il fondaco per 16 staia²⁰⁹. Pietro de Ippolito, doganiere e fundicaro nel 1459 a Taranto, nel 1464 sempre nella città ionica operò come procuratore del mercante Arimagno Ciola. Introdusse, infatti, diversi quantitativi di olio, trasportandolo da Ostuni via terra in giorni diversi, pagando lo *ius fundici* a proprio nome²¹⁰.

La fitta rete di mercati e l'incremento nella seconda metà del Quattrocento del sistema fieristico in tutti i centri di Terra d'Otranto attirarono i mercanti stranieri che si mostrano coinvolti soprattutto al commercio dell'olio²¹¹. Interessanti informazioni sull'olio estratto dal porto di Villanova si ritrovano nel *quaterno de la balliva* dell'anno 1464-1465 *facto e raccolto* dal baiulo Francesco de Pascali di Ostuni²¹². Tra il 1465 e il 1468 acquistarono ed esportarono grossi quantitativi di olio, oltre a un gruppo di mercanti di Durazzo, i veneziani Arimagno Ciola, Girolamo Morosini, Daniele Contarini, Tommaso Bregadino²¹³ e Luigi Venerio²¹⁴. Il maggior acquirente di olio ostunese risulta il fiorentino Andrea Carducci, la cui presenza è attestata nello stesso periodo anche sulla piazza di Brindisi: nel 1465 versò il diritto di *piacza* e lo *ius exiture* al baiulo di Ostuni per l'acquisto di 70 migliari e 25 staia di olio estratto sia per terra che per mare su mezzi propri o di operatori regnicoli²¹⁵.

Nel 1468 diverse partite di olio vennero vendute ai veneziani, o ai loro agenti, da un folto numero di ostunesi: Giovanni Petrarolo e Pietro Petrarolo, Rinaldo Cuorleone, Giovanni Epifanio, il notaio Francesco Epifanio, il prete Angelo Epifanio, Goffredo figlio di Angelo di Goffredo, Toma de Sergio, Stefano Martucio, Giasone Buctuario, Ursino Balsamello.

I mercanti extraregnicoli ricorrevano a mediatori locali che concludevano a loro nome l'acquisto dell'olio, contrattavano i prezzi e assolvevano al pagamento delle imposte. Gaspare Balsamello di Monopoli risulta essere agente di Arimagno Ciola e contemporaneamente del fiorentino Carducci. Ercole Marelo di Monopoli, Reucio de la Gheza, probabilmente anch'egli di Monopoli, e il raguseo Francesco di Durazzo

²⁰⁷ ASN, *Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Reg. 249, c. 43v.

²⁰⁸ ASN, *Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Reg. 246, c. 1v.

²⁰⁹ ASN, *Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Reg. 245, c. 10r.

²¹⁰ ASN, *Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Regg. 245, cc. 6 e 9-9v; 247, c. 6v.; 255/ 2, c. 47; *Dipendenze della Sommaria*, I serie, Reg. 633/3 bis; *Dipendenze della Sommaria*, II serie, Dogane, Reg. 52/85, c. 2; *Fonti Aragonesi*, vol. XIII, Napoli, 1990, p. 10 doc. 9.

²¹¹ Sul sistema fieristico pugliese si rinvia a L. PETRACCA, *L'espansione del circuito fieristico regionale nel Quattrocento. Fiere e mercati in Terra di Bari e Terra d'Otranto, in Territorio, culture e poteri...*, cit., II, pp. 449-469; E. SAKELLARIOU, *op. cit.*, p. 480.

²¹² A. E. CARRISI, *Produzione e mercato...*, cit., p. 19.

²¹³ Sulla famiglia Bregadino cfr. A. GROHMAN, *Le fiere del Regno di Napoli in età aragonese*, Napoli, Istituto Italiano per gli Studi Storici, 1969, pp. 150-151.

²¹⁴ ASN, *Diversi della Sommaria*, II Numerazione, Regg. 245, cc. 6 e 9r, 9v; 247, c. 6v.; 255/ 2, c. 47r; *Dipendenze della Sommaria*, I serie, Reg. 633/3 bis, cc. 22-30v; relativamente al 1464-1465; mentre per il 1467-1468 cfr. ASN, *Pandette dei processi civili: ordinamento Zeni*, Reg. 108/36, cc. 1-6v; cc. 8r-12r.

²¹⁵ *Ivi*, cc. 29r-30v.

operarono in qualità di agenti, così come Andrea Novaco, Goffredo Palmieri e Angelo Ippolito di Ostuni²¹⁶. Figura interessante è quella di Angelo de Ippolito: procuratore nel 1465 di Arimagno Ciola e Cola de Martino di Arezzo, ricopri nello stesso anno anche la carica di *substitutus* del mastro portulano in Ostuni, nel 1467-1468 fu procuratore di Girolamo Morosini²¹⁷. Il trasporto avveniva navi di grossa portata appartenenti a veneziani e ragusei; mentre gli operatori pugliesi, monopolitani, brindisini e barlettani risultano patroni di imbarcazioni medio-piccole.

Significativo a tal proposito è un contratto veneziano di noleggio dell'8 marzo 1473 in cui con estrema chiarezza vengono presentate le modalità dell'operazione di trasporto dell'olio dai porti salentini alla città veneta. Alvise Baseggio aveva noleggiato una nave del patrono Giovanni de Belli, il quale si impegnava a partire da Venezia il 15 marzo «salvo iusto he impedimento», a sostare nel porto di Lecce otto giorni per permettere le operazioni di scarico e carico della nave; successivamente si sarebbe spostato nel porto di Otranto e dopo altri otto giorni di sosta sarebbe rientrato a Venezia. Durante il viaggio di andata il Baseggio poteva trasportare, senza pagare alcun nolo, un grosso quantitativo di legname, del ferro e due casse di vetri («tavolle hotozento he mier 24 fier, he chase do' de veri»). Per il viaggio di ritorno il contratto prevedeva che potesse caricare 80 botti di olio di «fermo» e 80 botti di «rispetto», quest'ultime cioè nella quantità che egli si sarebbe potuto riservare a suo giudizio. I rischi inerenti al trasporto venivano coperti con polizze assicurative²¹⁸.

Parte della produzione olearia dell'area nord-occidentale di Terra d'Otranto veniva estratta dal porto di Brindisi. Interessata da una profonda crisi nel corso del Trecento, nel Quattrocento la città, come si è già detto, si era specializzata nella produzione di sapone²¹⁹. Già nel 1405 Domenico Caralt, proveniente da Barcellona, vi aveva caricato saponi e olio per conto di fiorentini e di genovesi²²⁰.

Un registro della dogana di Brindisi fornisce preziose informazioni sulle tratte dell'olio e del sapone relativamente all'anno indizionale 1465-1466²²¹. In quell'anno circa 1640 staia di olio chiaro e 200 di olio grosso furono esportati a Durazzo, a Valona e a Chio. Anche a Brindisi i mercanti veneziani risultano i principali esportatori di olio: Antonio de' Bartolomeis di Venezia estrasse 14 migliari e 20 staia di olio; Pietro Alteri di Venezia 390 staia di olio chiaro e 220 di olio grosso. Ma operavano anche mercanti durazzeschi, brindisini, come Francesco Pando che esportò 193 staia di olio verso Durazzo²²² e

²¹⁶ *Ivi*, cc. 1r-6v; 8r-12r.

²¹⁷ A. E. CARRISI, *Produzione e mercato...*, cit., p. 12.

²¹⁸ F. MELIS, *Documenti per la storia economica dei secoli XIII-XVI*, Firenze, Olschki, 1972, p. 352.

²¹⁹ Alla morte del principe chiese al sovrano aragonese uno sgravio sull'imposta della dogana «tanto de piazza, quanto de fundico», al fine di consentire la ripresa del mercato e creare le condizioni favorevoli ad attirare gli operatori forestieri. Cfr. A. FRASCADORE (a cura di), *Codice Diplomatico Brindisino (1406-1499)*, III vol., Società di Storia Patria per la Puglia, Bari, 2006, doc. 62, pp. 108-109.

²²⁰ A. ORLANDI, *L'olivo e l'olio tra Mediterraneo...*, cit., p.118. ASPO, Datini, 929, Venezia-Barcellona, Commissaria di Zanobi Gaddi e Antonio Gherardini a Francesco Datini e Simone Bellandi e compagni, 23 dicembre 1405, c. 1r.

²²¹ ASN, *Regia Camera della Sommara*, Pandette dei processi civili, Ordinamento Zeni, Reg. 168/18. Il registro è acefalo, privo di datazione. Il riferimento alla XIV indizione e la presenza di alcuni personaggi come Giacomo Calatayud, catalano, mercante, armatore, banchiere, reggente nel 1466 l'ufficio di portolania di Terra d'Otranto e Basilicata, e l'*illustrissimus dominus* Giorgio Castriota Scanderbeg, morto nel 1468, permettono di datarlo al 1465-66 (ASN, *Regia Camera della Sommara*, Pandette dei processi civili, Ordinamento Zeni, Reg.168/18, cc. 1v, 10v, 19v, 22r, 24r).

²²² *Ivi*, c. 31v.

otrantini come Fiore Carlotto proprietario di una caravella²²³.

A partire dagli anni Cinquanta, alcuni veneziani gestirono direttamente l'acquisto di olio e si occuparono della vendita. Alcuni, come il veneziano Ambrogio Sala, affittarono botteghe e magazzini nella pubblica piazza di Lecce²²⁴; altri, come il fiorentino Andrea Carducci, investirono nel commercio e nella produzione di saponi. Quest'ultimo, che nel 1464 rivestì l'incarico di sostituto del maestro portolano di Puglia e Basilicata²²⁵, era proprietario di un saponificio a Gallipoli, esportava da Brindisi olio e sapone verso Valona e Chio tramite le barche di altri operatori, o per mezzo del suo grippo. Nel giugno del 1466 risulta vendere ai genovesi Cassano Giustiniani e Giovanni Raballo 166 migliari di sapone, a 15 ducati per migliaro, che lo esportarono a Chio con la nave di Giorgio Blachi da Candia²²⁶. Il mese successivo lo stesso Cassano acquistò dal Carducci 664,5 staia di olio a poco più di tre tari lo staio²²⁷.

Negli anni Settanta l'olio prodotto in Terra d'Otranto raggiungeva dunque le maggiori piazze del Mediterraneo.

Conclusione

A partire dalla fine del Trecento, ma soprattutto nel primo Quattrocento, proprio durante il dominio orsiniano, si evidenzia con chiarezza all'interno di Terra d'Otranto quel processo di definizione degli assetti produttivi che porterà all'affermazione del binomio cerealicoltura-oliveto. I risultati della politica economica e delle scelte operate dagli Orsini saranno ancora più evidenti negli anni successivi allorché l'incremento del sistema fieristico nei maggiori centri della provincia e la presenza più numerosa dei mercanti stranieri costituiranno un ulteriore stimolo alla coltivazione dell'olivo. E se pure negli anni di ricca produzione continuerà l'esportazione di grano²²⁸, ancora nella prima età moderna, così come era avvenuto nel basso Medioevo, l'antica provincia oscillerà tra autosufficienza e penuria, mentre vedrà aumentare sempre di più l'esportazione di olio²²⁹.

Alla fine del secolo e nel primissimo Cinquecento non sono più gli oliveti di Brindisi e Ostuni a colpire i viaggiatori ma quelli di tutto il Salento. La campagna di Lecce -scrive Antonio de Ferrariis- «è piantata a spessi ulivi per modo che la città sembra posta fra dense boscaglie di ulivi»²³⁰. Leandro Alberti sottolinea «le gran selve d'olivi» che dalle campagne di Trani «quasi insino a Taranto discorrono»; annotando che «quasi tutto il paese che si ritrova tra Otranto e Brindisi è pieno di olive, dalle quali se ne cava grande abbondanza d'olio»²³¹.

²²³ *Ivi*, c. 16r.

²²⁴ C. MASSARO, *Territorio, società e potere*, cit., p. 314.

²²⁵ Cfr. M. R. VASSALLO, *Lecce dagli Orsini del Balzo...* cit., p. 496.

²²⁶ Il sapone poteva essere venduto a migliari o a cantari: un migliaro corrispondeva a circa 346 Kg e un cantaro a 47,5 Kg. Cfr. M. MORONI, *Produzione e commercio...*, cit., p. 148.

²²⁷ ASN, *Regia Camera della Sommaria, Pandette dei processi civili, Ordinamento Zeni*, Reg.168/18, c. 35v «dominus Cassanus Iustinianus de Ianua extrassit per mare cum navi dicti Georgii Blachi de Candia oley clari staria 664,5 repositi in vegetibus 20, carratellum unum, emptos a domino Andrea Cardussio de Florencia pro unciis septuaginta una, tarenis viginti novem, granis duodecim et medio».

²²⁸ C. MASSARO, *Otranto e il mare...*, cit., p. 216.

²²⁹ M. A. VISCEGLIA, *Territorio, feudo e potere locale...*, cit., p. 131.

²³⁰ A. DE FERRARIIS, *De situ Iapygiae*, Lecce, Tipografia Garibaldi di Flascassovitti e Simone, 1867-68, vol.1, p. 70.

²³¹ LEANDRO ALBERTI, *Descrittione di tutta Italia*, Venezia, Paulo Ugolino, 1596, p. 400. Nella seconda metà del Cinquecento, l'olio esportato dalla Terra d'Otranto rappresenterà una quota consistente dell'intero

mercato estero pugliese. Cfr. G. POLI, *Olivicoltura, uomini e ambiente nella Puglia moderna. «Ci voli fidi puru a chiantari un pedi d'auliva»*, in A. MONTICONI, M. TOSTI, *Europa mediterranea. Studi di storia moderna e contemporanea in onore di Angelo Sindoni*, Roma, Studium Edizioni, 2018, pp. 132-150.