



LIBERI CIVES IN TERRA INICI
Studio del territorio
Quaderno n.5

LA CANTINA
ED
IL PODERE DEL RE



Leonardo D'Asaro

LIBERI CIVES IN TERRA INICI
Studio del territorio
Quaderno n.5

LA CANTINA
ED
IL PODERE DEL RE

LEONARDO D'ASARO

1 Quadernionline: contenenti gli studi e le ricerche sul territorio del Golfo di Castellammare sono pubblicati dall'associazione **Liberi Cives in Terra Inici** sul sito **libericivesinterrainici.it**. Recapito e-mail info@libericivesinterrainici.it



Il testo, insieme a quelli che saranno pubblicati da *Liberi Cives in Terra Inici* come *Quaderni di Studi del territorio*, è liberamente fruibile da soggetti singoli, dalle scuole e da ogni altra struttura pubblica interessata al loro studio e alla conoscenza delle tematiche trattate. L'utilizzazione a scopo di lucro e la riproduzione abusiva o per altre finalità sono vietate.

Il presente studio, il suo contenuto, il testo, le immagini, la grafica sono coperti da copyright e dalla legge sul Diritto d'Autore. È fatto divieto di copiare, alterare, manipolare, distribuire, pubblicare o utilizzare il contenuto della presente pubblicazione senza autorizzazione espressa scritta da parte dell'autore.

LA REAL CANTINA BORBONICA

1. FERDINANDO DI BORBONE

La Cantina è stata realizzata agli inizi del 1800 ma, paradossalmente, fino a poco tempo fa era tutta da scoprire. Non è superfluo fare il punto degli studi fino ad oggi noti e aggiungere alcune nuove fondamentali valutazioni e riflessioni.

Ottenuta la corona di Spagna nel 1759, Carlo III di Borbone pose sul trono di Napoli il figlio, Ferdinando IV, che allora aveva otto anni. Il governo del nuovo sovrano durò ben sessantacinque anni e fu segnato dal vorticoso evolversi d'importanti eventi culturali e storici come l'Illuminismo, la Rivoluzione francese, gli sconvolgimenti napoleonici, che

Fig. 1 - Real Cantina Borbonica



incisero profondamente sul suo regno.

Durante la minore età, il sovrano fu assistito nell'amministrazione del regno da Domenico Cattaneo e da Bernardo Tanucci che sancirono l'abolizione dei privilegi feudali e l'affermazione della superiorità dello Stato sulla Chiesa.

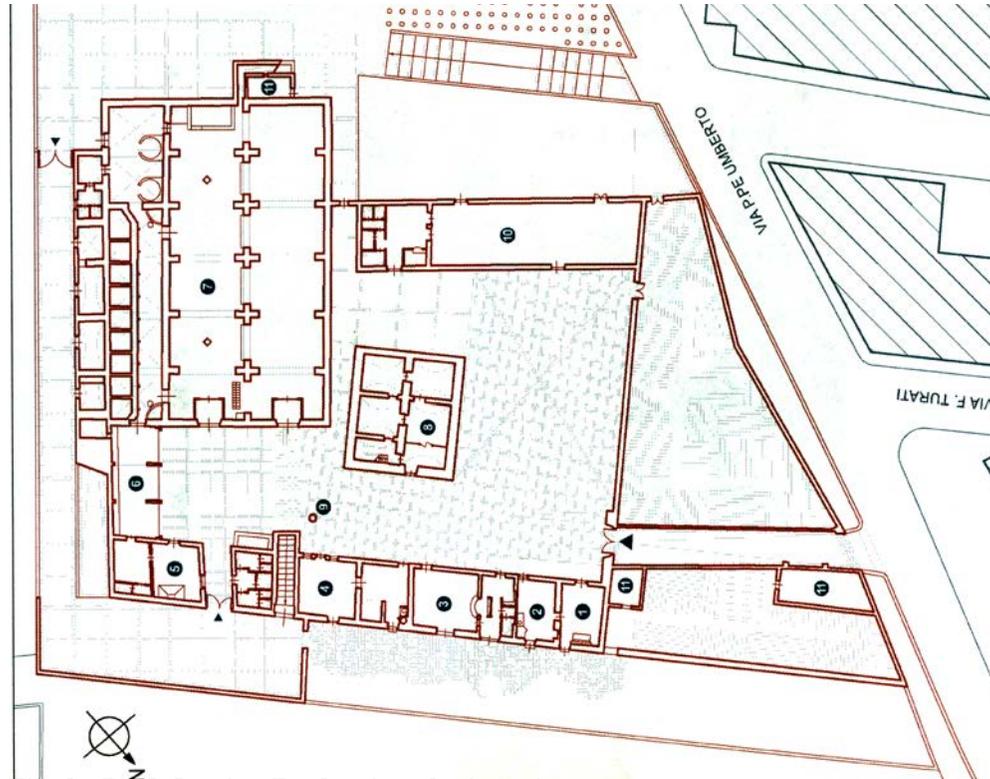


Fig. 2 - Real Cantina Borbonica planimetria

Nel 1789, con lo scoppio della Rivoluzione Francese, il re Ferdinando piegò verso un forte conservatorismo. Seguirono rivolte e congiure fino a quando nel 1799 non venne proclamata la Repubblica Partenopea. Fu allora che il sovrano con la moglie Maria Carolina, figlia di Maria Teresa d'Austria, fu costretto a fuggire due volte da Napoli e a riparare a Palermo dove arrivò il 26 dicembre 1798.

Nel gennaio successivo, il re espropriò vasti appezzamenti di terreno alle falde del monte Pellegrino e realizzò un'azienda di circa 400 ettari che fu chiamata Reale Tenuta della Favorita. Il 4 ottobre 1799 re Ferdinando e la sua corte s'insediarono nella nuova residenza della Palazzina Cinese, caratterizzata da uno stile tipicamente orientale.

Nel 1800 a Partinico il re Ferdinando realizzò la sua seconda rivoluzionaria azienda: la Real Cantina Borbonica. La nuova realizzazione fu l'atto conclusivo risultato di un'oculata politica finalizzata a migliorare i sistemi produttivi dell'isola con una serie d'iniziative affidate alle menti più aperte dell'epoca. Una di queste fu l'avvocato pugliese Felice Lioy.

Il Lioy, che era stato allievo di Antonio Genovesi, filosofo ed economista che lucidamente aveva saputo individuare i mali del Meridione e aveva compreso l'importanza dell'economia nell'organizzazione della società, fu fra gli ispiratori del re nella realizzazione della Cantina Borbonica di Partinico.

Per capire il significato e il valore della Cantina occorre ripercorrere le tappe che portarono alla sua realizzazione a partire dal fatidico 28 luglio 1787, quando Ferdinando decise di aggregare alla corona i beni degli ordini religiosi. Erano beni che fruttavano interessanti rendite annuali

che, poi, fornirono al sovrano le risorse necessarie per finanziare le sue iniziative.

Il 9 luglio 1789 il re nominò Felice Lioy intendente della Commenda della Magione. Nel 1799 alla Commenda di Magione furono aggregati i beni della reale Abazia di Santa Maria d'Altofonte.

La progettazione della Cantina non fu, pertanto, casuale, ma costituì il punto di arrivo di un'indagine socio economica condotta da Felice Lioy. Il Lioy individuò nel processo di vinificazione il settore produttivo in cui si potevano apportare consistenti migliorie. Analizzò e osservò, pertanto, gli antiquati sistemi di vinificazione: rilevò gli errori, comparò le abitudini dei vinificatori siciliani con quelle da lui conosciute nel Veneto; infine, ritenendo che la situazione climatica avesse una notevole incidenza nella conservazione dei vini, suggerì di utilizzare ambienti freschi che potessero preservare il vino dagli sbalzi di temperatura, frequenti nell'afosa estate siciliana.

Probabilmente l'iniziativa del Lioy non fu casuale, perché a corte doveva essere nota l'interessante esportazione della pregiata produzione enologica siciliana e i sostanziosi guadagni che da essa derivavano. I

mercanti inglesi avevano individuato le possibilità commerciali dei vini siciliani fin dal 1773, quando John Woodhouse, un mercante di Liverpool, costretto da una tempesta a fare una sosta improvvisa a Marsala, scoprì il miglior vino prodotto in quella zona, quello che i contadini riservavano alle grandi occasioni: il perpetuo. Woodhouse ne rimase affascinato e intuì che era perfetto per essere sorvegliato nei raffinati salotti inglesi, durante le lun-ghe chiacchierate pomeridiane.

Così, quando, il re Ferdinando di Borbone arrivò in Sicilia, dopo avere esaminato il lavoro svolto dal Lioy, il re acquistò alcune contrade a Partinico che avrebbero formato il Real Podere al cui interno sarebbe stata costruita la Real Cantina.

Durante la visita del dicembre 1799 alla cittadina, Ferdinando III decise di acquistare una struttura che gli garantiva il soggiorno a Partinico, dove aveva già previsto di realizzare il Real Podere: era il baglio con torre appartenuto al marchese della Gran Montagna.

Il baglio fu adattato alle nuove esigenze e trasformato in Casina Reale dall'architetto regio Don Carlo Chenché.

2. IL REAL PODERE

Nell'estate successiva il re incaricò Felice Lioy, intendente della Real Commenda, di acquistare le terre del Crocifisso, del Capo dell'Acqua o Cuba e della Montagna detta di Cesarò che si sarebbero aggiunte alle terre del Ballo e del Castellaccio. Le predette contrade formarono, quindi, il Real Podere che ebbero, due anni dopo, il loro centro di trasformazione e deposito nel complesso della "Incantina di vino, liquori ed olii", con annesso "fondaco bettola e locanda".

La Cantina fu anche il luogo in cui i proprietari delle masserie ricadenti nel territorio di Partinico pagarono i tributi maturati.

Al termine della prima annata, nell'azienda si produssero frumento,

fichi, frutta e verdura, mandorle, orzo, fave, favetta, uva, lenticchie, avena, fagiola moresca, frumento di majorca, fieno, olio, granoturco, “cocuzze”, sommacco, che diedero un introito pari a 11.09 onze, tari 13 e grana 2, come risulta dal rendiconto fornito dal cassiere della Real Azienda, don Gaetano Bonura, al cav. Felice Lioj, per l'anno 1800-1801. Completato l'acquisto dei fondi agricoli, fu dato incarico a don Toscano Ferro di pianificare la distribuzione delle piante e delle colture in modo da ottenere un'azienda modello. Si tracciarono numerosi viali e si suddivise la tenuta in lotti simmetrici dotati di canali d'irrigazione e sbocchi viari autonomi in modo da permettere il facile spostamento dei contadini ed il trasporto delle produzioni. I viali vennero delimitati da bordure laterali (siepi) profumate di rosmarino, di *nardo italiano* o *spica di Francia* (lavanda) e, in parte, di *abrodano* (artemisia). Il Real Podere era esteso circa 84 salme e 3.007 canne siciliane ed era delimitato da muri di recinzione, parte dei quali sono ancora visibili ai fianchi della collina Cesarò.

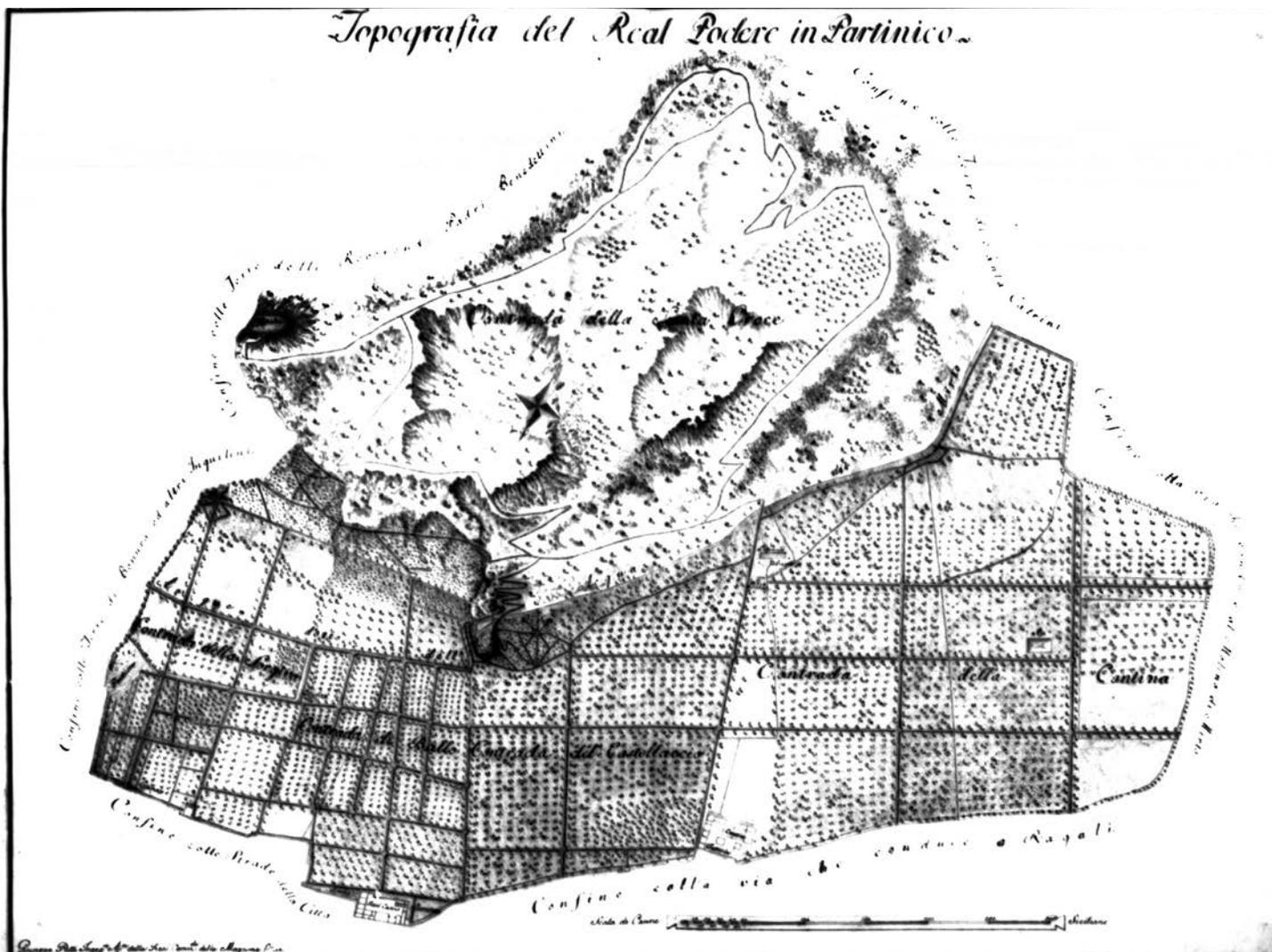


Fig. 3 - Mappa del Real Podere

3. LA CANTINA

La Cantina è un edificio di 988 mq che venne realizzato nella parte occi-

dentale della tenuta reale, poco distante dalla via Consolare volgarmente nota come strada del Ballo (in dialetto *u stratuni Baddu*).

La costruzione della Cantina ebbe inizio nell'estate del 1800 con lo scavo delle fondamenta e dell'ampio scantinato, sotto la direzione dell'architetto regio, don Carlo Chenchi (o Chenchè).

Per realizzare il nuovo edificio venne eliminata la parte sud-orientale dell'antico baglio Sanches.

La Cantina fu ultimata nel 1802. Il costo dell'opera fu di 18.000 scudi. Sin dalla seconda metà del giugno 1800, il Patti assieme a Tommaso Sanseverino, furono incaricati della formazione del progetto per la “realizzazione del modello in creta della Montagna di Cesarò e del Giardino Reale”.

Nella “*Descrizione generale e particolare del Real Podere in Partinico del corrente anno 1807*”, volume conservato nell'Archivio di Stato di Palermo, in complessive quindici tavole, di cui sei a colori è descritta la

topografia del Real Podere.

Le tavole furono eseguite da Giuseppe Patti, ingegnere della Real Commenda della Magione. In esse sono visualizzate le planimetrie delle Contrade, denominate: Sorgiva, Ballo, Castellaccio, Cantina e S. Croce, costituenti il territorio del Real Podere, rappresentate alla scala di canne siciliane 200 oltre la planimetria generale alla scala di 300 canne (fig.).

A queste sono allegate altre tavole descrittive riguardanti l'analisi delle quantità delle terre, il perimetro di tutto il podere, pari a 3007 canne, l'estensione dei viali e delle stradelle.

Inoltre, vi sono descritte le quantità e le varietà delle piante, antiche e giovani, contenute nelle particelle in cui furono ulteriormente divise le cinque Contrade; comprendenti in totale 227.748 piante, tra cui 33.847 alberi da frutta, 6.009 alberi infruttiferi, 44.725 arboscelli ed altre piante, e 143.527 viti. “In totale il Real Podere contava 227.748 piante, tra cui 33.847 alberi da frutta, 6009 alberi ornamentali, 44.725 arboscelli, e 143.527 viti, nonché 69 piante medicinali nella particella 28 della Contrada di Ballo.”

Infine nella particella 28 della Contrada di Ballo, alle spalle della Real Casina, nella “fiorita”, vi erano piantate 68 specie di piante medicinali, esistenti nell'Orto Botanico di Palermo. Questo dunque il quadro storico e geografico, agli inizi dell'800, di quella che possiamo definire una vera e propria azienda agraria moderna, nel territorio di Partinico; azienda gestita scrupolosamente da funzio-

nari regi e con la collaborazione tecnica di architetti dipendenti dalla Real Commenda della Magione di Palermo.

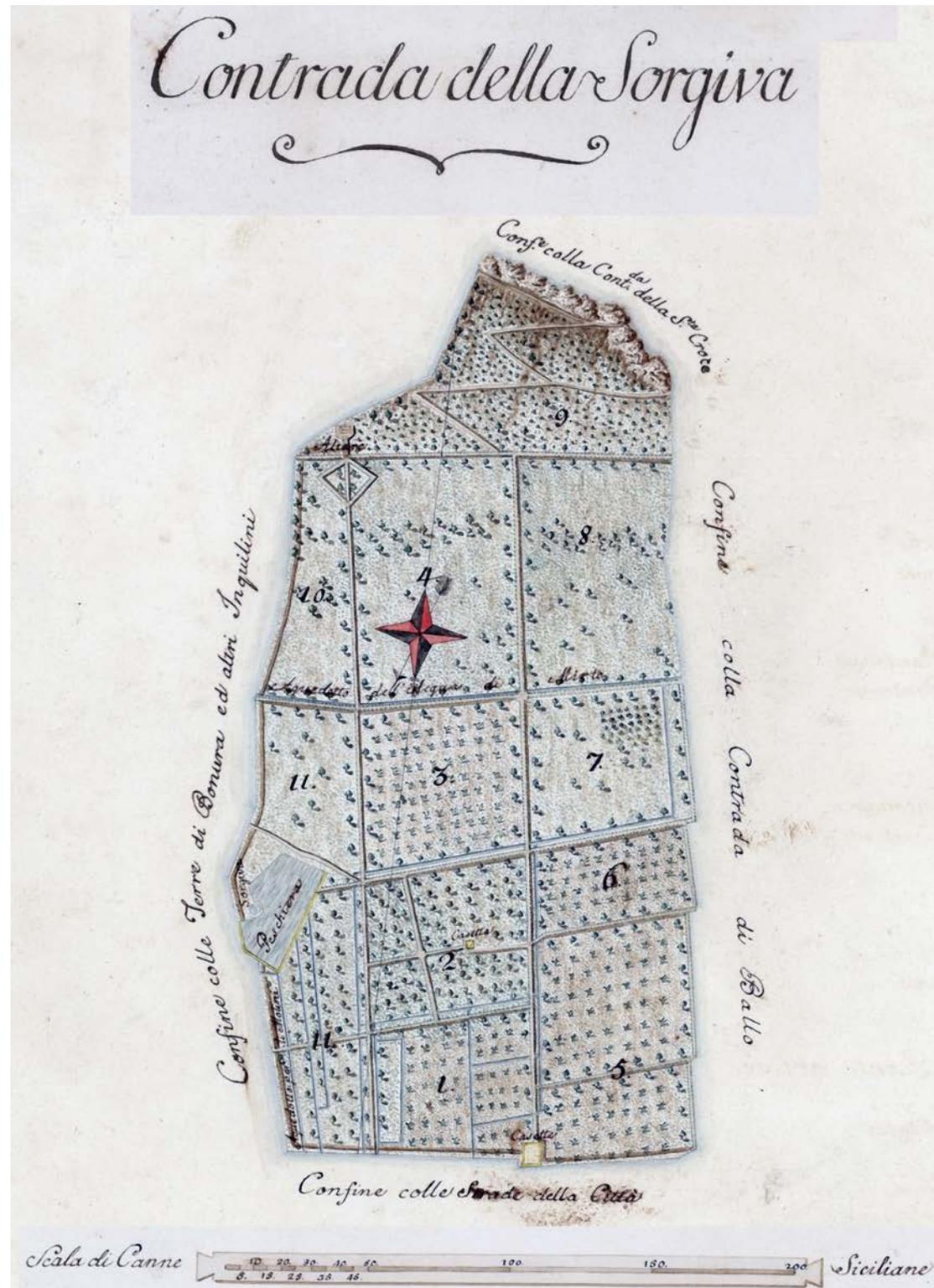


Fig. 4 - RealPodere: contrada della Sorgiva

Del “Real Podere”, oggi, non rimane più traccia, solo i nomi delle con-trade poste a sud-est del centro abitato, le cui aree agricole, alle pendici di Monte Cesarò, sono state in parte occupate dall’espansione edilizia e in parte sono servite come sedi di nuove infrastrutture civili, la scuola media, l’asilo nido e l’ospedale. Della vasta tenuta agricola del

re Ferdinando rimane, come muta testimonianza, solo “la Cantina” e del tutto dimenticata, perché distrutta, la “Real Casina”, come si può rilevare dalla carta topografica militare del 1895, che il comune di Partinico; in cui al posto del Real Podere è segnata la Proprietà Ricciardi. (Tav. 7).”

LE STRUTTURE

Sbaglia chi pensa che la Cantina fosse un insieme di ambienti che per ampiezza e conformazione rendevano comodi e agevoli i lavori della

vendemmia, perché la sua strutturazione aveva un ruolo attivo e incideva nella esecuzione dei lavori: essa, infatti, permetteva di ridurre e, in alcuni casi, di eliminare lo spreco della fatica, garantiva condizioni igieniche ottimali, semplificava lo spostamento dei prodotti lavorati e degli scarti, riduceva i costi della manodopera.

Nella scelta del luogo in cui costruire la Cantina ebbero un peso non indifferente la preesistenza di strutture edilizie che vennero in parte utilizzate e la buona disponibilità d’acqua che proveniva dalle sorgenti di Mirto. Le strutture della Cantina sono state realizzate utilizzando conci di tufo duro, la cui dimensione è inconsueta rispetto a quelli usati per le normali attività edilizie, vennero sistemati in file sovrapposte ad intreccio in modo da ottenere una notevole solidità muraria e staticità.

La morfologia della Cantina permette di apprezzare la genialità di Felice Lioy che puntò decisamente ad eliminare lo spreco della fatica e per garantire qualità al prodotto finito. Egli, infatti, ebbe ben presenti i modelli di lavorazione e i processi di vinificazione praticate dal suocero a Vicenza e le innovazioni tecnologiche elaborate in Inghilterra, dove era in una fase matura la Prima Rivoluzione industriale. L’applicazione dei nuovi modelli produttivi e delle invenzioni, ormai, diffuse in tutta Europa gli permise di ideare una struttura produttiva rivoluzionaria che semplificava il lavoro, riduceva il numero degli addetti, eliminava la fatica.

Solo tenendo presenti tali presupposti si possono ancora oggi apprezzare e soluzioni elaborate dal Lioy nella Real Cantina Borbonica.

La Cantina, è una costruzione a pianta rettangolare che ha una superficie di 988 mq con un enorme corpo centrale diviso in tre navate sorrette da pilastri e archi che si collegano a crociera, sormontate da un tetto con travi, tavole e tegole (fig.). Le navate di destra e di centro sono libere, mentre quella di sinistra è stata in parte chiusa e utilizzata per la costruzione di 9 “tine a muro”, in parte, circa 66 mq, per allocarvi macchine per la spremitura delle vinacce e delle olive con i relativi palmenti. La lunghezza della Cantina è di m. 36,50, mentre nel senso della larghezza, la di-stanza tra i pilastri

è di m. 8,70." Le navate di destra e di centro sono composte di dodici campate e sono collegate trasversalmente da arconi che hanno, al loro culmine, un'altezza costante di circa 5.40 metri (fig.).

Gli archi che collegano, perpendicolarmente alla facciata d'ingresso, i pilastri centrali a croce hanno una conformazione diversa: sono più sottili e si allungano fino alla copertura della struttura con mattoni di laterizio rivestiti da uno strato di malta cementizia di notevole spessore. Mentre i pilastri centrali a croce hanno tutti un appoggio obliquo monco che ipoteticamente consentirebbe la realizzazione di un altro arcone concentrico ed inferiore a quelli in laterizio (fig.).

Le pareti est e ovest presentano, oltre alle ampie finestre, nella parte superiore due grossi rosoni ottenuti con conci di tufo sagomati e collocati a raggiera, nella parte bassa delle aperture a bocca di lupo che servivano ad arieggiare e a dare luce allo scantinato (fig.).

logge collegate alle coperture dei tini presenti al piano terra (fig.). Il terzo elemento della Cantina è costituito da un ampio ambiente sot-

terraneo con tre diversi accessi: uno scivolo esterno, da cui si portavano fuori i barili pieni di vino, e due scale interne più strette (fig.).

Purtroppo, se da un lato la Cantina è stata celebrata come monumento storico sorto per volontà di Ferdinando di Borbone e come esempio avanzato di architettura industriale, non sono stati individuati o non sono stati ben evidenziati gli aspetti e le caratteristiche che rendevano il monumento veramente unico e rivoluzionario, espressione autentica della I Rivoluzione Industriale.

Per apprezzare il valore e la funzione dei singoli ambienti della Cantina si devono preliminarmente distinguere i tre settori distribuiti su tre livelli diversi.

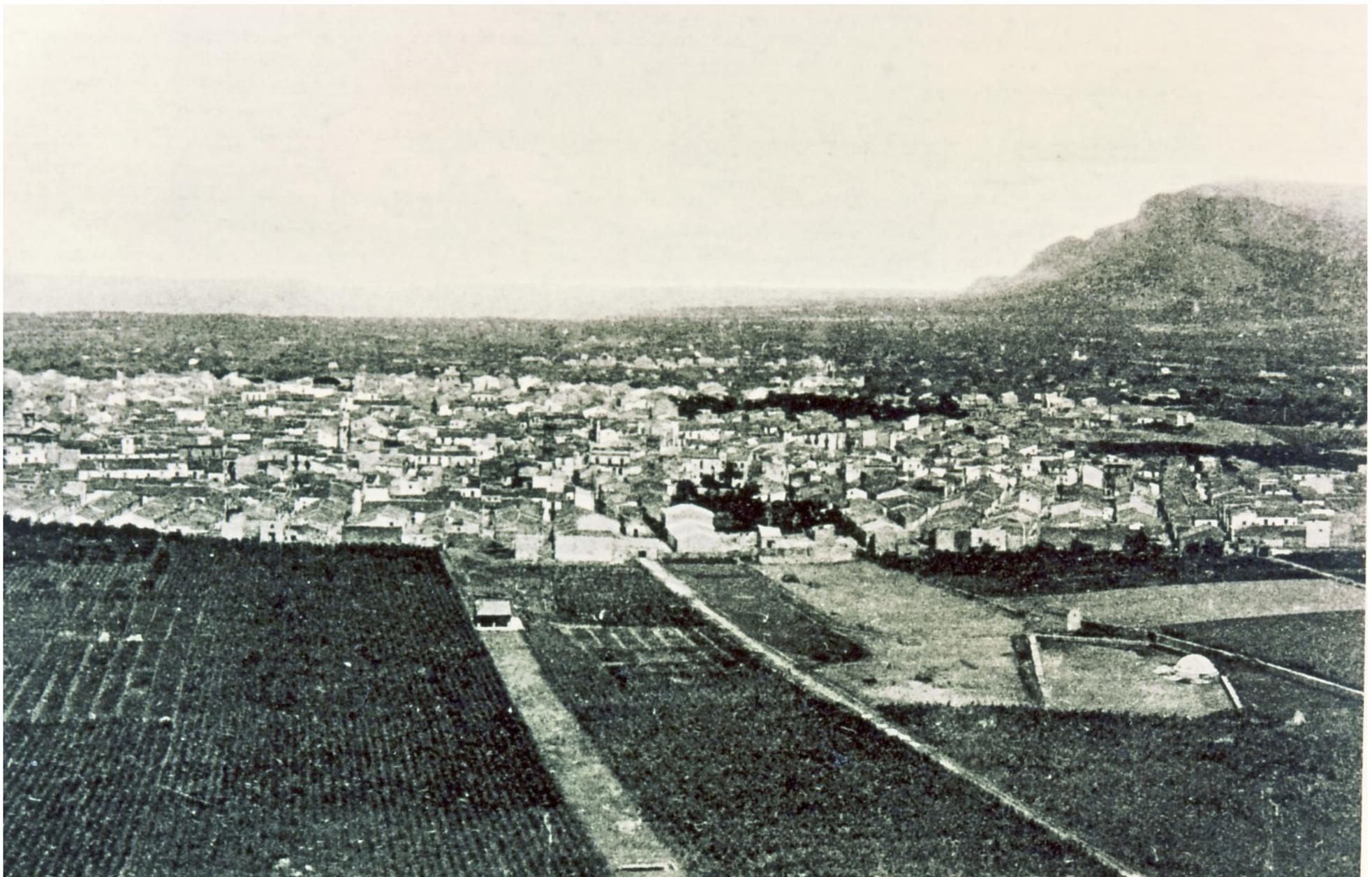


Fig. 5 - Antica foto del centro urbano di Partinico scattata dalle pendici della montagna Cesarò. Sono visibili il lago e il profilo meridionale del Real Podere,

Affiancata e strettamente collegata al corpo centrale della Cantina, nel lato meridionale, è una rampa di accesso al primo piano che è dotato di

CARTATTERISTICHE TECNICHE DELLA REAL CANTINA

La Cantina è composta da tre moduli autonomi ma interdipendenti:

- Il primo modulo era quello destinato al conferimento e alla tra-sformazione dell'uva al 1° piano;
- Il secondo modulo è quello che si trova al piano terra e comprende le vasche a muro adibite alla fermentazione del mosto e al processo di vinificazione. Si tratta di uno stretto locale rettangolare adiacente ai palmenti e ai torchi che servivano ad estrarre, mediante spremitura, i residui liquidi dagli scarti di lavorazione.
- Il terzo modulo è costituito dallo scantinato, un'ampio locale sotterraneo destinato alla conservazione del vino. Esso era dotato di un ingegnoso sistema di trasferimento del prezioso liquido in superficie. I tre moduli sono posti su tre livelli discendenti in modo da permettere lo scivolamento nel piano inferiore del prodotto lavorato, senza alcuna fatica, con poco impiego di energie o di manodopera (fig.).

Lo spazio destinato alla lavorazione dell'uva si trovava al primo piano ed era formato da una sequenza di logge che immettevano a vani laterali, interni alla cantina, la cui base era costituita dalla superficie superiore delle tine a muro che si ergevano dal piano terra.

La loggetta era collegata al piano di campagna da una rampa che permetteva agli animali da soma di portare i barili carichi d'uva al piano superiore.

Nella logge, i barili venivano scaricati e portati nei locali interni alla Cantina, dove gli addetti ai lavori strofinavano i grappoli su un setaccio in modo da favorire la fuoriuscita del liquido che veniva raccolto in ampi recipienti di legno (tinedda) e, da qui, versato nelle vasche in muratura verticali sottostanti al piano terra.

I raspi venivano accantonati, mentre le bucce venivano spremute al piano terra dove c'erano due torchi alla genovese.



Descrizione Topografica di quanto si contiene nella Contrada di Castellaccio divisa in numero nove partite segnate coi rispettivi numeri.

Divisioni della Contrada	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Totale
Quantità delle Terre	2.121	2.111	12.21	3.3	11.0.33	1.2.3	1.2.3	2.2.3	6.1.2	9.2.3
Uve antiche	n° 19	60	50	22	93	60	100	120	35	569
Uve giovani	n° 19	45	15		20	40	41	34	3	217
Ulvastri	n°						20			20
Fichi antichi	n° 30	15				23	29	20	14	131
Uve giovani	n°		40	79	105	56	42	30		357
Noi antiche	n°							8		8
Uve giovani	n°								5	5
Carrube antiche	n° 1			3	4	2	2			12
Melorange	n°							223	85	308
Limoni	n°							3		3
Uve more	n°	2								2
Uve antiche	n°							19		19
Uve giovani	n°			14	11					25
Uve	n°			5						5
Uve antiche	n°	4	3		3	2				12
Uve giovani	n°		20	7						27
Uve antiche	n°		3			2		5	2	12
Uve giovani	n°						5			5
Uve antiche	n°							4	22	26
Uve giovani	n°									4
Uve antiche	n°							1		1
Uve giovani	n°		43	320	107	51	8		10	539
Uve antiche	n°	5								5
Uve giovani	n°		20	74	104	39	8	133	35	413
Uve antiche	n°						4	8	64	76
Uve giovani	n°		12		30	10			35	90
Uve antiche	n°		8							8
Uve giovani	n°							10	7	17
Uve antiche	n°				159	6				165
Uve giovani	n°				223					223
Uve antiche	n°				133					133
Uve giovani	n°				5					5
Uve antiche	n°				51					51
Uve giovani	n° 38	35	50						5	128
Uve antiche	n° 87	200	250							537
Uve giovani	n°				65					65
Uve antiche	n°				7					7
Uve giovani	n°				4					4
Uve antiche	n°				7					7
Uve giovani	n°				10					10
Uve antiche	n°				7					7
Uve giovani	n°				50					50
Uve antiche	n°				3					3
Uve giovani	n°				50					50
Uve antiche	n°				22		53	405		500
Uve giovani	n°				50					50
Uve antiche	n°	1250	9800			9048	11038	7860	1140	10183
Uve giovani	n°	317	550	720						1587
Uve antiche	n°							2200		2200
Uve giovani	n°	400			264	1012	346	51	350	2833
Uve antiche	n°									51762

Fig. 6 - A sinistra Contrada del Castellaccio a destra descrizione delle piante presenti nei vari settori della contrada

LE VASCHE AL PIANO TERRA: IL MOSTO DIVENTA VINO.

Le vasche in muratura al piano terra sono racchiuse in uno spazio rettangolare ristretto che consentiva di non disperdere il calore sprigionato dalla fermentazione, mentre il dissolvimento dell'anidride carbonica era favorito dagli ampi spazi di dispersione che caratterizzavano l'ambiente collaterale della Cantina (fig.).

Accanto al locale delle vasche di fermentazione c'è un locale più piccolo, dove furono realizzati due palmenti e due piattaforme in pietra su cui erano installati due torchi adibiti alla spremitura dei sottoprodotti di lavorazione.

Ultimata la fermentazione e ottenuta la sedimentazione dalle impurità,

il vino veniva convogliato, per caduta, attraverso un canale interrato, nelle tine dello scantinato.

Le ampie bocche in pietra di Belliemi servivano a estrarre le fecce che venivano lavorate con i torchi (fig.).

LO SCANTINATO

Un'ampia parte dell'ambiente sotterraneo è occupato da diciassette "tine a muro" costruite in muratura, sedici delle quali hanno al centro della base un blocco in pietra grigia di Billiemi con un rosone rotondo, al centro del quale c'è il foro che veniva otturato con la classica cannella.

Una tina aveva la bocca più larga, simile alle tine del piano terra, perché conteneva un liquido diverso dal vino. Lungo tutta la parete opposta alle "tine" c'è una banchina su cui era collocata una lunga fila di botti come attestano le nicchie per il collocamento delle tinozze del tutto simili a quelle sottostanti alle tine in muratura (fig.).

Il fresco dello scantinato e l'assenza di sbalzi di temperatura garantivano una buona conservazione del vino. Dopo il primo invecchiamento nelle vasche dello scantinato, una parte del vino veniva travasato nelle botti che si trovavano nella banchina opposta alle vasche. Esse garantivano un ulteriore processo di invecchiamento che lo trasformavano in prezioso perpetuo apprezzato in ogni parte del mondo.

Il trasferimento del vino in superficie era assai semplice: infatti, il lungo corridoio dello scantinato si conclude con una galleria al cui interno si sviluppa un piano inclinato in terra battuta (oggi sostituito da una scala in pietra) su cui era posto un binario. I barili pieni di vino venivano posti su un carrello che, grazie al binario, veniva tirato su con una fune da una mulo che si trovava sul piano di

campagna (fig.).

Era la reiterazione dell'espiediente utilizzato per portare l'uva alle loggette del primo piano.

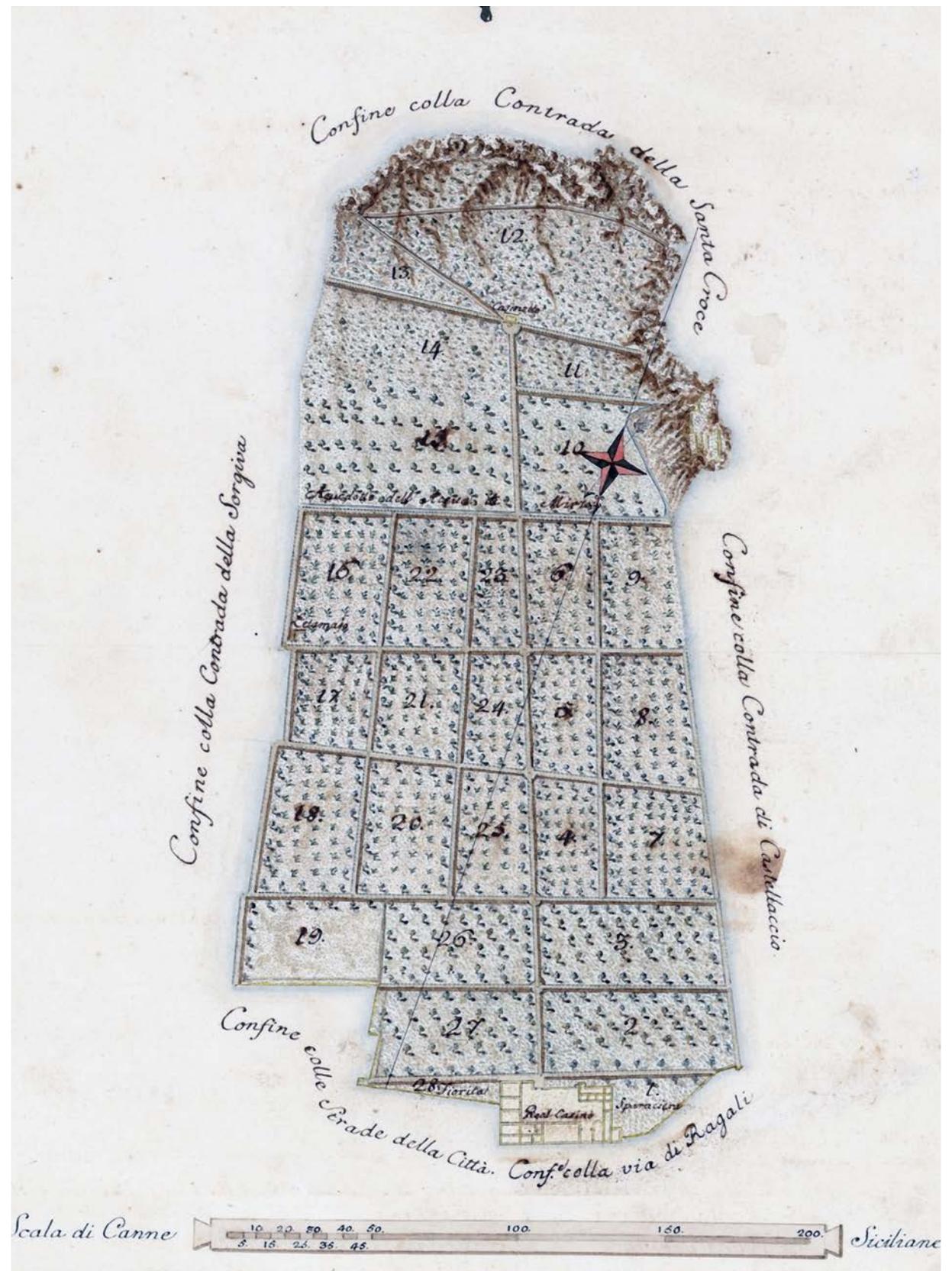


Fig. 7- Real Podere: la Contrada di Ballo

*

La disposizione dei tre corpi che compongono la Cantina, quindi, non fu casuale, ma il risultato di un'intuizione geniale che aveva trovato nei tre dislivelli la semplificazione dei processi di lavorazione e una consistente riduzione della forza lavoro.

semplice e veloce; il mosto ottenuto si faceva precipitare nelle tine in muratura sottostanti, mentre le bucce e i grappoli residui venivano spremuti utilizzando un torchio genovese di notevole dimensione e tecnologicamente all'avanguardia. A questo punto il travaso nelle tine avveniva per caduta e senza alcuno spreco di energie.

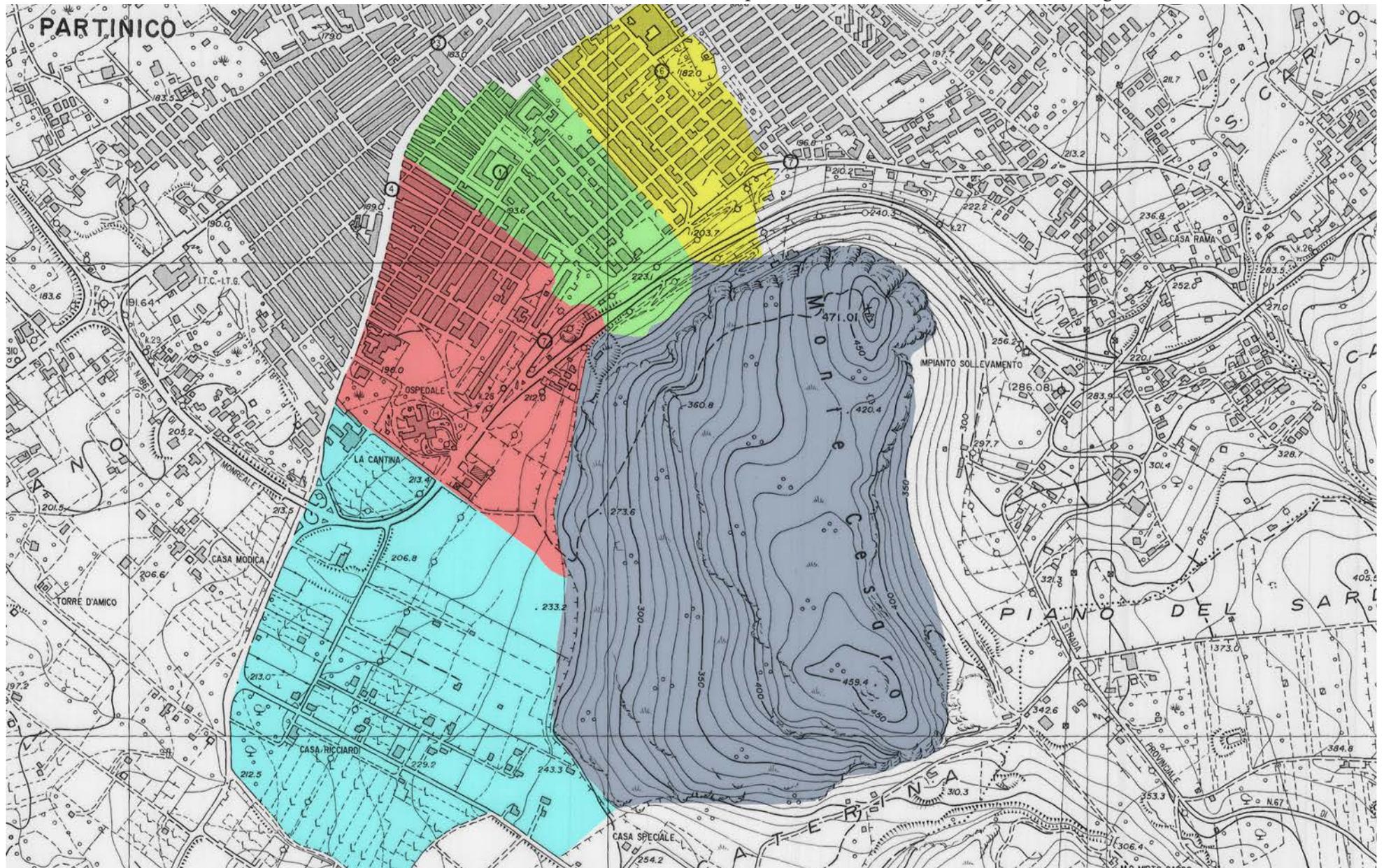


Fig. 8 - Le cinque contrade del Real Podere riportate sulla mappa urbana di Partinico

La prima operazione era quella di portare l'uva a dorso degli animali nelle loggette situate al livello delle coperture delle tine esistenti al piano terra.

La seconda operazione era la separazione degli acini d'uva dal raspo che avveniva con quel vaglio che il Lioy descrive minuziosamente nella sua memoria e che considerava strumento indispensabile, sia per aumentare la resa del mosto, sia per eliminare dal mosto gran parte delle impurità, sia per ottenere un prodotto più delicato e più pregiato, quello che oggi si definisce fior di vite. Il passo successivo era la pigiatura degli acini che, tolti i raspi, era assai

Le nove tine che si trovavano al piano terra avevano delle bocche molto grandi perché, ultimata la fermentazione e la sedimentazione delle impurità e travasato il vino nelle tine realizzate nello scantinato, si potesse estrarre la feccia che si era depositata sul fondo. Le ampie bocche, infatti, favorivano l'estrazione della feccia e la facile pulitura delle tine per prepararle per la vendemmia successiva.

Il vino, invece, andava a finire per caduta, mediante condutture interrate, in una delle 16 cisterne del piano sotterraneo senza alcuno sforzo e senza alcuna fatica. Il piano sotterraneo garantiva una temperatura quasi costante e condizioni ottimali per favorire l'invecchiamento del vino. A Partinico, nei primi anni del sec. XIX, si producevano ottomila botti di vino, di cui circa quattrocento nella Cantina reale, settemila quintali

Denominazioni delle Contrade		Linea in Comune alle d ^e Cont ^e	Linea in Comune alle d ^e Contrade			
Quantità delle Terre	8.2.03	7.15.0.1	9.7.3.	20.7.	34.1.1.	
Perimetro di tutto il Podere						
} in Canne						
} in Miglia						
Perimetro delle Contrade						
} in Canne	871.	933.	994.	1485.	1912.	
} in Miglia	m. 1. $\frac{1}{3}$ circa	m. 1. $\frac{1}{3}$ circa	m. 1. $\frac{1}{3}$ circa	m. 2. $\frac{1}{3}$ circa	m. 2. $\frac{1}{3}$	
Perimetro della Peschiera	104.					
Perimetro del Boschetto			190.			
Estensione dei Viali						
} in Canne	995.	128.	1639.	148.	712.	222.
} in Miglia						
Estensione delle Stradelle						
} in Canne	1062.	150.	370.	50.	772.	1253.
} in Miglia						

In tutti li sudetti Viali le Bordure laterali sono di Rosmarino, Nardo Italiano, o Spica di Francia, ed in parte

di olio, cento quintali di lino e frutti di ogni genere.

Fig. 9 - Prospetto delle dimensioni delle cinque contrade del Real Podere

4. LA REAL CANTINA E LA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE

Da quanto si detto è ovvio che, se da un lato il restauro ha messo in evidenza l'aspetto architettonico della Cantina espresso dai suoi elementi strutturali, come pilastri, archi, architravi, scivoli, sistemi di aerazione, collegamenti tra i vari ambienti, materiali utilizzati, è stato ignorato il suo valore industriale e il suo stretto legame con la cultura illuministica e con la I Rivoluzione Industriale.

Solo scomponendo e identificando i moduli che compongono la struttura produttiva si può cogliere, infatti, il valore e l'importanza della Cantina e si può apprezzare la geniale pianificazione di un modello produttivo, in cui gli spazi di lavoro furono realizzati con la precisa finalità di rendere meno faticoso l'intervento umano.

Grazie alla Cantina ideata da Felice Liroy, la Rivoluzione Industriale ebbe il suo modello a Partinico con un'opera che era l'attestazione tangibile di una stagione che ambiva a dare un calcio al passato e alle sue obsolete abitudini.

La Cantina fu, quindi, un punto di riferimento industriale che, con le più moderne tecniche di lavorazione, superò gli standard di qualità raggiunti dalla piccola borghesia locale. Realizzato il modello, occorreva stimolare i processi di emulazione in modo che tutti potessero mettere in pratica l'esempio offerto dalla monarchia borbonica.

Non si sa se ciò avvenne, è noto, invece, che l'iniziativa del Woodhouse e di Ferdinando di Borbone fece altri proseliti, come Benjamin Ingham che, a partire dal 1812, insieme al nipote Joseph Whitaker, provvide ad ammodernare le tecniche di produzione e ad aumentare le esportazioni anche fuori dall'Europa. Nel 1832, fra lo stabilimento dei Woodhouse e quello degli Ingham s'inserì il primo imprenditore italiano: Vincenzo Florio.

La grande produzione di vino pregiato nell'area del Partenicese indusse Woodhouse, Ingham e Florio a costruire, tra il 1835 al 1840, degli stabilimenti enologici a Balestrate.

Nel 1852 Enrico d'Orleans duca d'Aumale, figlio del re Luigi Filippo e di Maria Amelia di Borbone, acquistò una vasta azienda agricola di 6.000 ettari, denominata Lo Zucco coltivata prevalentemente ad oliveto, vigneto, sommacco, agrumi e carrube, gran parte lasciato a pascolo. Allo Zucco il duca d'Aumale fece arrivare maestranze francesi per applicare i modelli di coltivazione e di gestione delle cantine d'oltralpe.

Nel 1815 Ferdinando si ristabilì definitivamente sul trono di Napoli, assumendo il titolo di Ferdinando I re delle Due Sicilie e la Cantina e il Real Podere restarono in mano a campieri, curatori e sottoposti vari.

Il 14 ottobre 1875 il Podere Reale (e la Cantina?) fu venduto all'asta per £ 287.580,21.

Oggi del Podere Reale, restano la sagoma del lago (fig.), tratti dei muri perimetrali esterni che si intravedono alle falde della collina Cesarò ed il complesso della Cantina Borbonica, con baglio, torre e chiesetta.

Nel corso della seconda guerra mondiale la Cantina fu utilizzata dall'esercito americano.

Al momento dell'acquisto, la Real Cantina Borbonica o, meglio, quel che restava di essa, era una costruzione che aveva perduto la sua funzione originaria ed era stata adibita a stalla dagli ultimi proprietari: stalle erano state realizzate in una vasta area della Cantina, nel loggiato e nell'edificio che oggi, funge da sala conferenze.

I vecchi proprietari, ignari dei loro irrispettosi interventi, avevano



Fig. 10 - Vecchia foto della Real Cantina Borbonica vista da Sud

5. IL RESTAURO

Dopo l'acquisto avvenuto nel 1997 il Comune fece redigere un progetto di restauro del complesso e la sua contemporanea trasformazione in Museo delle tradizioni storico culturali ed agricole.

Il progetto venne finanziato per l'importo complessivo di Euro 5.900.014,94 con fondi del P.O.REAL Sicilia 2000/2006 avendo avuto utile collocazione nella graduatoria del PIT n. 17 "Delle Torri e dei Castelli".

realizzato nell'ampio vano della Cantina che si trova sopra lo scantinato, gli elementi necessari per alloggiarvi alcune decine di bovini che, in genere, pascolavano nella parte adiacente del Real Podere e nella montagna del Crocifisso.

Paradossalmente, oggi sono ancora visibili sul pavimento, rese evidenti dal tessuto lapideo che sottolinea le delimitazioni in pietra, l'area dove si trovavano le mangiatoie e le due canalette che scaricavano le urine nell'atrio del baglio (fig.).

Il riuso dell'immobile per il ricovero degli animali non ha risparmiato neppure il loggiato rinascimentale, nonostante la presenza di un prezioso affresco sulla parete interna, e non tenne conto che nel muro di tompagnamento rimasero seppellite due raffinate

colonne tuscanes cinquecentesche (fig.).

Con la crisi degli allevamenti avvenuta attorno agli anni Sessanta, la Cantina venne gradualmente abbandonata. Nel 1997 la struttura aveva già subito il crollo di parte delle coperture, infiltrazioni d'acqua e il progressivo ammaloramento delle strutture (fig.). La stessa chiesetta aveva patito guasti importanti: era crollata parte dell'architrave della porta d'ingresso, l'attigua finestra ad arco era stata ostruita e preservata dal degrado, mentre le parti interne mostravano i segni dell'abbandono.

Prima di procedere al restauro, occorreva conoscere il monumento e le sue caratteristiche stilistiche, tecniche e architettoniche per riuscire a distinguere le parti più antiche da quelle più recenti.

L'assenza di uno studio del monumento e un approccio, in un certo senso, improvvisato hanno portato, purtroppo, a conservare il rudimentale acciottolato in un'ampia parte della Cantina che gli ultimi proprietari avevano realizzato per adibirlo a stalla.

Altre piccole sviste hanno impedito di valorizzare al meglio alcuni dettagli architettonici di notevole pregio, come la scala in pietra monoblocco all'interno della torre, il piano inclinato che dallo scantinato portava in superficie e il portalino della chiesetta che ha visto sostituire una trabeazione trapezoidale in pietra su cui si andava a incastonare l'oculo con una volgare trabeazione in cemento armato rivestita da malta. (fig.)

È significativo che i restauratori abbiano considerato ottocentesca la chiesetta quando la sua costruzione risale al XVI secolo, ingannati da una data apposta nel periodo in cui fu costruita la Cantina che attestava

il momento della sua ristrutturazione non quello della sua nascita.

Certamente, le condizioni di degrado e la pervasiva copertura di sterco, paglia e sterpaglie non permettevano di distinguere le varie parti della Cantina e le loro caratteristiche architettoniche, ma un'approfondita ricognizione di personale meno distratto avrebbe permesso di porre attenzione sugli importanti e preziosi dettagli.

In ogni caso il restauro della Cantina ha restituito alla pubblica fruizione un complesso monumentale unico al mondo, limpida espressione della Prima Rivoluzione Industriale di cui non esistono altri esemplari.



Fig. 11 - Il corpo aggiunto nel retro della Real Cantina Borbonica in due foto scattate in momenti differenti che ne documentano la creazione di stalle addossate alla antica struttura



Fig. 12 - La Real Cantina Borbonica vista da Sud

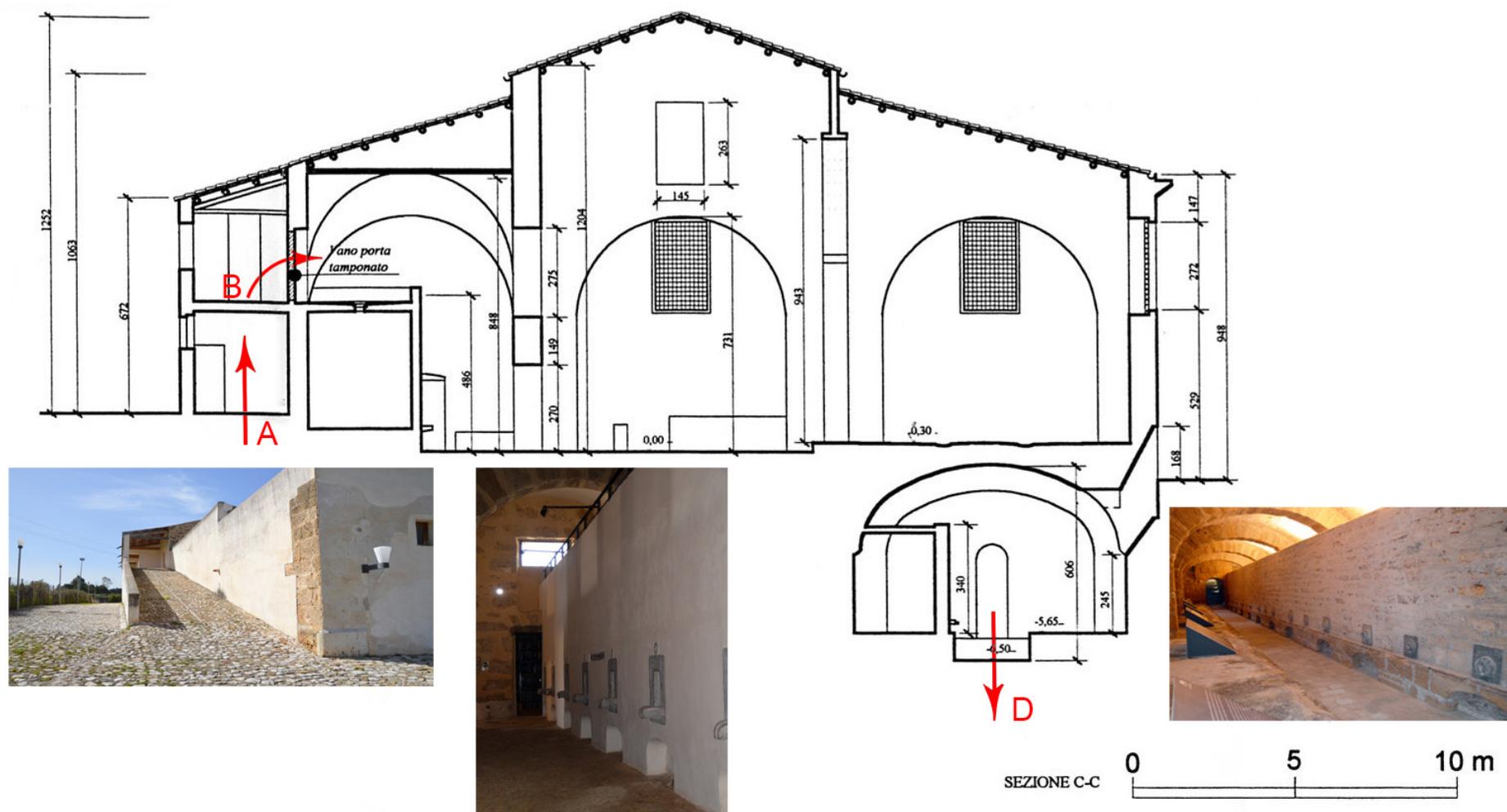


Fig. 13 - La Real Cantina Borbonica: sezione con lo schema dei tre livelli e delle parti utilizzate nelle varie fasi del processo di vinificazione

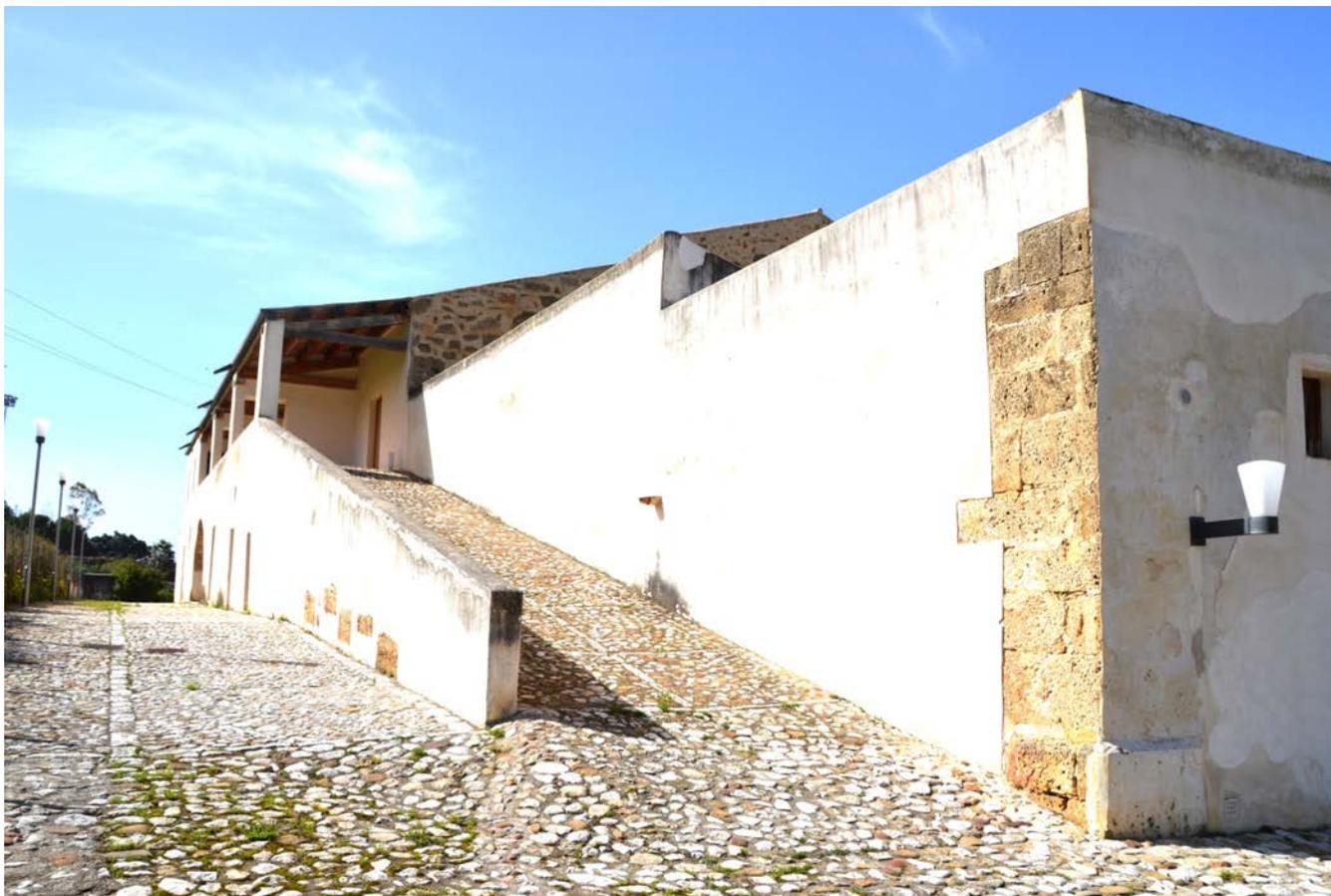


Fig. 14- Real Cantina Borbonica: la salita utilizzata per portare l'uva al piano di lavorazione. Prima e dopo il restauro.



Fig. 15 - Real Cantina Borbonica: il punto di lavorazione dell'uva che coincideva con il tetto delle tine del piano terra di cui si vedono le bocche.



Fig. 16 - Real Cantina Borbonica: le tine del piano terra adibite alla fermentazione del mosto



Fig. 17 - Real Cantina Borbonica: particolari architettonici



Fig. 18 - Real Cantina Borbonica: l'uso attuale



Fig. 19 - Real Cantina Borbonica: lo scantinato



Fig. 20 - Real Cantina Borbonica: lo scantinato



Fig. 21 - La Real Cantina Borbonica: una delle bocche di lupo



Fig. 22 - La Real Cantina Borbonica: lo scantinato



Fig. 23 - La Real Cantina Borbonica: bocca di lupo



Fig. 24 - La Real Cantina Borbonica: la base in pietra in un fotomontaggio