



ENOTECA



PROVINCIALE

Messina

Provincia Regionale di Messina
Assessorato Agricoltura

PERCORSO museale

*del Vino
e dell' Olio
San Placido Calonerò*



I.T.A. "P. CUPPARI"



PERCORSO DEL VINO



EURIPIDE:

*il vino "toglie il dolore ai miseri mortali [...]
e col sonno dona l'oblio dei mali quotidiani.*

*Altro rimedio agli affanni non c'è....
è questo il vino del Dioniso che dona agli uomini la legge-
rezza e la gioia dei sensi.*

*Il vino è, altresì il sangue della terra,
la quintessenza della vita terrestre.*

*È, il frutto della terra che,
insieme al grano di Demetra,
produce la ricchezza
e il sostentamento dell'uomo.*

Franco Ingrassia:

Mangiare e bere Dioniso Studi sulla religione misterica greca.



Cari cittadini, Cari visitatori,

questo percorso che si inserisce nelle politiche di sviluppo del mio assessorato, vuole proporvi una lettura del territorio messinese, della sua identità, delle sue culture, delle sue specificità, dei suoi saperi tradizionali, delle tipicità del prodotto, delle filiere agroalimentari.

Il tutto, nella cornice di una delle opere più belle del rinascimento italiano in Sicilia.

Il Monastero di San Placido Calonerò che, con la sua enoteca e i suoi ambienti, racconta la storia dell'agricoltura messinese attraverso quegli strumenti che, dall'antichità ad oggi, hanno caratterizzato la raccolta dell'uva e delle olive, la loro lavorazione, garantendo le cose buone della tradizione e un imbottigliamento che, tra etichette e colori, compete con i "colossi" nazionali ed internazionali".

Il percorso museale si pone questi obiettivi: dare risalto alle produzioni legate al vino e all'olio, che sono elementi essenziali di una sana alimentazione, mostrarne l'evoluzione nel tempo della metodologia di lavorazione, dalle tecniche originarie, in cui era preponderante l'intervento dell'uomo, con utensili rudimentali, alle tecniche innovative, che hanno migliorato la qualità ed esaltato le proprietà organolettiche e diversità biologiche.

Questo percorso tracciato nel rispetto della tradizione, ma con un occhio all'evoluzione, sarà a disposizione dei giovani che, oggi più di ieri, stanno riscoprendo il rispetto per la terra e il desiderio di cimentarsi in una imprenditoria nuova, ma che ha radici antichissime.

Vi auguro, dunque, un viaggio entusiasmante nella nostra bellissima e straordinaria terra messinese, crocevia di culture millenarie e di una civiltà che non tramonta mai

Avv. Maria Rosaria Cusumano
ASSESSORE
PROVINCIALE ALL'AGRICOLTURA

CENNI STORICI COMPLESSO MONUMENTALE SAN PLACIDO CALONERO'

Il Monastero di S. Placido è da ritenersi una delle opere più importanti del rinascimento italiano in Sicilia.

Il complesso monumentale è collocato su una panoramica collina dalla quale, allungando lo sguardo in direzione sud, si può ammirare l'omonimo monastero conosciuto come il "vecchio", presso il quale dimorarono i benedettini già dal 1361.

Nel 1367 il monastero fu elevato a dignità di abbazia, ma in seguito fu abbandonato per i notevoli disagi che creava ai religiosi, essendo stato eretto in luogo impervio e scosceso. Contestualmente il conte Andrea Vinciguerra donava ai monaci il proprio feudo con castello annesso, permettendo alla comunità dei benedettini di trasferirsi nel feudo di Santa Domenica, ove nel 1376 era stata già iniziata la costruzione del nuovo monastero, ultimata dopo varie vicissitudini nell'anno 1486.

Fra Girolamo Alibrandi portò a termine la fabbrica di S. Placido "il nuovo" integrando il castello, la chiesa, i dormitori e gli altri locali in un corpo unico. Il 18 luglio 1516, a seguito della bolla di Giulio II, la comunità benedettina messinese venne inclusa nella Congregazione Cassinese.

Nel 1535 il monastero ospitò per tre giorni Carlo V di ritorno dalla trionfale impresa di Tunisi contro i Mussulmani. Il soggiorno dell'imperatore fu però funestato dalla improvvisa morte del suo maggiordomo, colpito da un fulmine, che ivi trovò sepoltura.

Dopo l'Unità d'Italia l'antico monastero di S. Placido Calonero ospitò uno studentato di novizi; poi, in seguito alla legge del 7 luglio 1866, venne soppresso come tutti i corpi religiosi.



Porta di ingresso del lato nord

Con Decreto Regio del 12 luglio 1888 l'intera area, acquistata dall'Amministrazione Provinciale di Messina, fu trasformata in Regia Scuola Pratica di Agricoltura, intitolata all'agronomo Pietro Cuppari.

Della costruzione medievale rimangono il portale di ingresso settentrionale, la cappella ai piedi della torre con volta a crociera con chiavi pendule alla catalana e col suo bellissimo portale fiammeggiante di ispirazione levantino spagnola ed il locale annesso alla chiesa, degli inizi del 400, all'estremo est del corpo di fabbrica settentrionale.

Nell'angolo di Nord-Ovest della cappella si trova uno stretto e basso passaggio che porta alla scala a chiocciola della torre. Di fronte alla cappella si ammira il portale di ingresso dell'antica chiesa, oggi sparita, del quale si notano le linee rinascimentali sovrapposte a quelle gotiche preesistenti. All'estremo est del corpo di fabbrica settentrionale si trova la bella sala gotica ai cui angoli si ergono colonnine sorreggenti i costoloni, anch'essi catalani, di una magnifica volta a crociera in perfette condizioni.



La parte rinascimentale è composta dai due chiostri, fatti edificare dagli abati Don Paolo Iannuzzo e Don Davide Sturniolo dal 1589 al 1608.

Hanno 28 colonne ciascuno con capitello ionico e trabeazioni toscane, sormontate da archi a tutto sesto, ma leggermente ribassati, che fanno da imposta alle vele della volta di copertura, le quali poggiano su capitelli a muro.

Questo chiostro è reso più affascinante da un bellissimo tempietto, situato nel suo centro, a pianta ottagonale, con cupola poggiante su un tamburo, anch'esso ottagonale, e su esili colonne ioniche.

Nella parete ovest del chiostro meridionale si trova il portale di ingresso al refettorio. Esso porta il busto di Carlo V e nell'architrave si può ancora leggere l'iscrizione

latina ricordante la visita dell'imperatore fatta incidere dall'abate Sturniolo. A sud e ad ovest, il chiostro meridionale è limitato da corpi di fabbrica originali con ambienti ricoperti da volte a botte lunettate da volte a vela. Per ciò che concerne il prospetto nord del chiostro settentrionale, in corrispondenza della chiesa medievale, si tratta di



una ricostruzione. Il 18 novembre 1901 vi veniva aperta ufficialmente la Regia Scuola pratica di Agricoltura, ancora oggi adibita ad istituto Tecnico Agrario intitolato a Pietro Cuppari. Il complesso abbaziale si presenta oggi con un impianto planimetrico complessivo di forma rettangolare e di chiara derivazione rinascimentale.

In esso è possibile leggere tre momenti della sua storia architettonica: quello medievale relativo al castello dei Vinciguerra d'Aragona nella parte settentrionale; quello rinascimentale che si articola nei due grandi chiostri porticati e nella serie di ambienti che vi gravitano, quello ottocentesco e contemporaneo.

Percorso Museale del Vino e dell'olio.

Il Museo del vino e dell'olio nasce nell'anno 2012, espressione della volontà della Provincia Regionale di Messina e dell'Istituto Tecnico Agrario "S. Placido Calonerò", ponendosi l'obiettivo di dare risalto alle produzioni legate a due elementi tanto essenziali quanto peculiari

nell'ambito della "Sana alimentazione", divenuti nel tempo tratti distintivi dell'identità storico-culturale dei popoli del Mediterraneo.

E' intendimento favorire le esatte conoscenze del vino e dell'olio attraverso un percorso Museale articolato, che mostri l'evoluzione nel tempo della



Spannocchiatrice

metodologia di lavorazione di questi due preziosi elementi naturali e l'appropriazione di tecniche innovative atte a migliorarne i risultati e ad esaltarne le caratteristiche peculiari, provando a raccontarne la storia, nonché la simbologia e l'uso in luoghi e tempi diversi. Affinando le conoscenze il fruitore potrà accogliere nella propria cultura la sintesi di un percorso millenario, inserito nella quotidianità e non per questo trascurabile nella concezione di una rinnovata cultura alimentare che soprattutto oggi ha il senso della salvaguardia di una eredità storico-culturale da trasmettere principalmente ai giovani.

Per conoscere il vino

***Etimologia:** Pare che il nome vino provenga dal Sanscrito vena (radice ven = amare) come venus = venerare.*

***In antico Ebraico:** iin, **in Greco:** oinos, **in Latino:** vinum. **Origini:** Le origini del vino si perdono nella notte dei tempi.*



I più antichi ritrovamenti archeologici risalgono al Neolitico, circa 6000 anni fa; nel villaggio armeno di Areni, in un complesso di grotte, sono stati rinvenuti una pressa per l'uva, recipienti per la conservazione del vino, coppe, resti di grappi, semi e bucce. A comprovare l'autenticità di questi ritrovamenti si è ricorso all'analisi al carbonio dei reperti (4.100° a .C.). Per quanto concerne l'origine della vite, l'ipotesi più accreditata individua nell'area dell'Asia minore il centro originario della sua domesticazione, e principalmente nel territorio della Trans Caucasia dove la pianta fu selezionata a partire dall'8000 a.C. La coltivazione della vite è datata tra il 6000 e il 4000 a.C. nelle regioni montuose del mar Nero e del mar Caspio.

L'Olio di oliva

L'origine dell'ulivo si perde fra le pieghe dei secoli; la testimonianza più antica ci viene da Pírgos sulla costa me-



Fiscali

ridionale di Cipro a 15 Km da Limassol e 4 Km dalla costa dove è stato scoperto un vero e proprio polo industriale ruotante attorno all'ulivo (profumi, metallurgia, farmacia, tessile e alimentare), databile all'inizio del II° millennio a.C. (4000 anni fa) distrutto da un terremoto avvenuto tra il 1900 e il 1850 a.C.. La coltivazione dell'ulivo e l'utilizzo del suo frutto furono parte integrante del cammino delle civiltà mediterranee. La regione originaria è stata individuata nell'area compresa tra il Caucaso meridionale e gli altopiani Iraniani e nelle coste mediterranee Siriane e Palestinesi.



Piaggia di raspatrice

Da qui la coltivazione si diffonde in Anatolia (Turchia) ed in Egitto passando per le isole di Cipro e di Creta; quindi i Fenici la diffondono nella penisola Ellenica e da qui dal VI° secolo a.C. in poi verrà conosciuta in tutta

l'area mediterranea.

Origine del nome: l'etimologia riporta al latino oleum ed ancora prima al greco èlayon, da leios cioè liscio, ad indicare nella radice li^ la principale caratteristica che è quella della liquefazione.



Botte trattamenti antiparassitari



Botte travasi

Il percorso museale situato principalmente all'interno dell'enoteca, si snoda altresì verso l'esterno, avvalendosi delle diverse realtà che l'Istituto e il territorio offrono.

Nelle sale sono esposti gli oggetti che danno significato tanto alla lavorazione dei prodotti (Uva - Oliva) quanto ai processi di trasformazione degli stessi in vino ed in olio.

Interessante la pigiadiraspatrice centrifuga; introdotta nel ciclo di lavorazione alla fine

dell'800 è una delle prime attrezzature che modifica radicalmente il processo di produzione del vino. L'esemplare esposto risale all'inizio del secolo, di rilievo è la cura dei particolari costruttivi sia delle parti metalliche che delle strutture in legno che conservano ancora gli originali sistemi di bloccaggio.

Sono altrettanto degne di attenzione le svariate testimonianze della vendemmia e delle operazioni di vinificazione, gli apporti fotografici sull'olio (Frantoio etc.), i Fiscoli, la Pala. Singolare la botte irroratrice per trattamenti antiparassitari risalenti agli anni '20. Uscendo dall'enoteca si apre sul fronte dell'Istituto un locale di indubbia suggestione, già ricovero per cavalli e muli, risalente nella sua attuale configurazione al periodo di fine '800 - inizio '900, si può ammirare un'ampia zona di pavimentazione in basolato lavico scalpellato a mano. Fra gli attrezzi esposti spicca una trinciaforaggi di costruzione inglese



Macina a Molazze

(R. Hunt & Co) risalente agli anni venti. Proseguendo sulla strada che costeggia la struttura è interessante visitare il maestoso vano ospitante l'antico frantoio e la cantina.

All'interno appaiono di grande suggestione le attrezzature per l'estrazione dell'olio: macina a molazze, pressa, separatore centrifugo, complete del sistema originale di trasmissione del moto mediante ruote dentate e cinghie.



Porta della Cappella 14° / 15° sec.

La cantina, recentemente ristrutturata, ospita tutte le macchine e le attrezzature utilizzate per la realizzazione dell'intero ciclo di vinificazione con tecniche attuali.



Bottaia interno cantina

Proseguendo lungo il muro che cinge a Nord il complesso si entra nella "Bassa Corte" superando il maestoso arco in pietra risalente al periodo cinquecentesco; attraversato il cortile (oggi adibito a campetto di basket e affiancato dal laboratorio di chimica) si giunge all'ingresso del monastero che immette in un locale a pianta quadrata, probabilmente residuo di una delle torri del castello; in questo "atrio" si evidenziano sul lato ovest un

portale in stile gotico catalano, che introduce in un piccolo locale definito "La Cappella" risalente al periodo quattrocentesco, e sul lato Est il portale cinquecentesco della chiesa.

Suggestiva la visione del chiostro nord edificato alla fine del '500: al centro è visibile una costruzione a base ottagonale su colonnina coprente la cisterna di raccolta delle acque.

Chiostro sud sul cui portale di accesso al refettorio è collocato il busto di Carlo V con una iscrizione che ne ricorda il passaggio di fatto. Il Monastero ha ospitato nel 1535 Carlo V prima dell'ingresso trionfale in Messina.

Percorso di trekking naturalistico culturale.

Il percorso museale non termina tra le mura di S. Placido. Dall'Istituto, proseguendo sulla SP 35 per Pezzolo, si dipana all'esterno e s'inerpica tra la rigogliosa natura



offrendo al visitatore innumerevoli spunti paesaggistici che, tra filari di vite e panorami mozzafiato, invitano alla scoperta, oltreché della storia, della cultura secolare, culminando in agro di Pezzolo nella scoperta dei primi rudimentali palmenti di origine Greca (da Pezzolo, 1 Km circa, proseguendo sulla strada agricola chiamata Pezzolo - Portella Grioli).

Singolari non soltanto nella forma, ma anche nella

collocazione territoriale, i palmenti costituiti da piccole strutture nascevano presumibilmente con il fine di facilitare gli spostamenti del mosto dai luoghi di produzione sino ai luoghi di consumo.

Infatti insistono su buona parte del territorio testimoniando una logica di lavorazione finalizzata ad evitare inutile spreco di energia. La struttura era costituita da una singola vasca di pigiatura con una finestra di carico e una bocca di scarico sotto cui venivano posti gli otri, successivamente spostati a dorso di asini.

I Greci avviarono in modo decisivo la coltura della vite, anche se l'introduzione nel territorio si deve ai fenici. Con i Greci si assiste ad una rivoluzione significativa: essi ebbero infatti l'intuizione di capire che la vite poteva

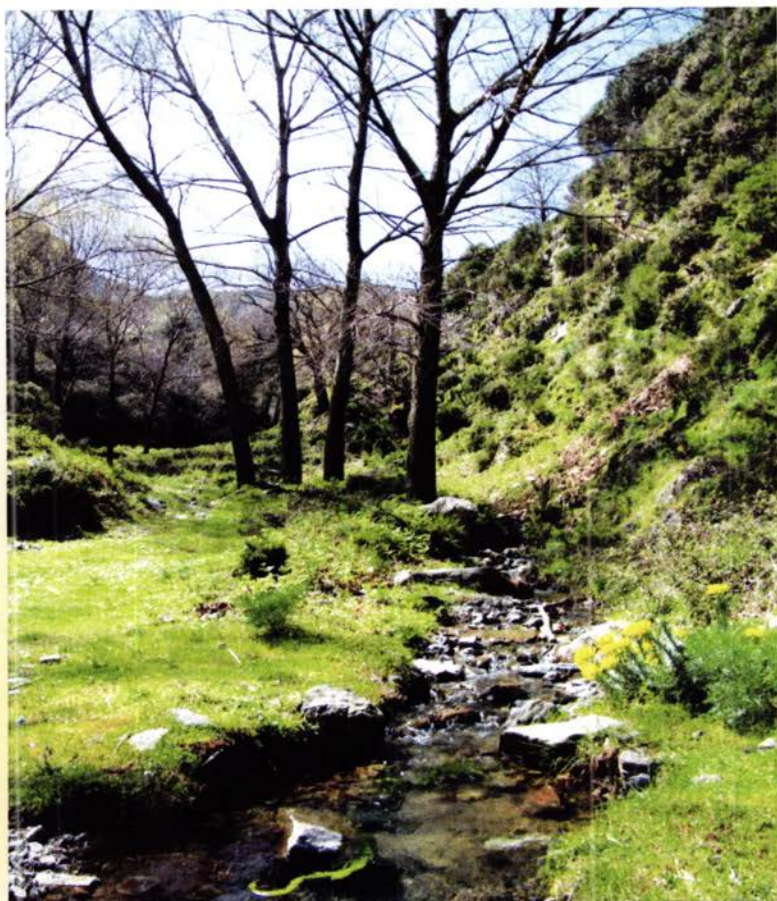
essere coltivata originando una produzione più abbondante. Si è testimoni di una prima forma di razionalizzazione degli impianti. Ritornando alla volta del caseggiato di Villaggio di Pezzolo, altre testimonianze di rilievo inerenti il processo di vinificazione e di oleificazione caratterizzano il territorio (palmento dei primi del '900, frantoi, etc.). Meritevoli di attenzione sono altri due per-



Torchio a trave



corsi interessanti che si possono intraprendere tra i campi: il sentiero Briga - S. Placido, ancora perfetta-



mente leggibile e di particolare valenza per i sorprendenti scorci paesaggistici che si aprono a chi li percorre, ed il percorso Ponte Schiavo.

S. Placido.

Entrambi i percorsi raggiungono " Piano di S. Domenica" antico nome della località , provenendo dai due torrenti Schiavo e Briga rispettivamente posti a nord ed a sud dell'altura sui cui sorge il Monastero...

PERCORSO DELL'OLIO

The image is a composite. The foreground features a detailed still life of various fruits, including several bunches of dark purple grapes, a large pomegranate with a small opening, and some round, reddish-brown fruits, all nestled in a woven basket with green leaves. The background shows a dimly lit wine cellar or enoteca with long wooden tables and tall wooden shelving units filled with numerous bottles of wine. The lighting is warm and focused on the fruit in the foreground.

a cura dello Staff Enoteca locale
Provincia Regionale di Messina
in collaborazione con
L'Istituto Tecnico Agrario "Cuppari" di Messina
Tel. 090 610 80 83 - 090 82 12 34

