



Città di Pianella



Scarti di fornace di ceramiche invetriate da fuoco ed ingobbiate dipinte dell'Ottocento da Vasto (CH)

a cura di Diego Troiano



MUSEO DELL'ARTIGIANATO CERAMICO ABRUZZESE

Pianella, via Monsignor Vincenzo d'Addario (Palazzo della Cultura)

Aperta ogni fine settimana

sabato dalle ore 17 alle 19 e domenica dalle 10 alle 12

Alcuni anni fa e precisamente nell'anno 1990 durante i lavori di restauro del palazzo denominato Monteferrante-Ricci sito fra Piazza Rossetti e via S. Maria Maggiore a Vasto, si rinvennero svuotando parte delle volte a crociera di un ambiente del secondo piano del palazzo, vari oggetti ceramici messi lì per alleggerire la struttura muraria. Tali manufatti, fortunatamente non dispersi con l'occasione ma conservati dall'arch. Angelo Molfetta, che aveva la cura del restauro dell'immobile sono stati, da quest'ultimo qualche settimana fa, gentilmente messi a disposizione di chi scrive. Oggi, vista la consistenza numerica e l'eccezionalità del rinvenimento, caratterizzato da ceramiche riconducibili a scarti di fornace di produzione locale, confluiscono, grazie alla donazione del suddetto Arch. Angelo Molfetta, che ringrazio, nell'allestimento di questo Museo dell'Artigianato Ceramico di Pianella a documentare ed a rappresentare la produzione della città di Vasto.

Si tratta di 25 pezzi, tutti scarti di produzione con evidenti difetti di cottura, ad eccezione di un'olla (n.5). La maggior parte degli esemplari sono riconducibili alla classe delle ceramiche invetriate da fuoco, con una larga tipologia attestata, e più avanti dettagliatamente descritta (nn.1-23) e solo pochi pezzi si riferiscono alla classe delle ceramiche invetriate ed ingobbiate dipinte da mensa o da conserva (nn.24-25).

Visto la natura del rinvenimento con la cronologia di queste ceramiche ben circoscritta e sigillata nel contesto, ed in seguito a varie notizie, è stato possibile datare questi manufatti all'Ottocento; ovvero ancorarli ai lavori di restauro dell'immobile, lavori successivi l'acquisizione della struttura da parte della famiglia Monteferrante-Ricci. Analizzando quindi le fasi ottocentesche, congiuntamente con alcune caratteristiche prettamente ceramologiche dei pezzi, quali ad esempio l'assenza di ceramiche invetriate dipinte ad ingobbio, che come noto cessano di essere prodotte in Abruzzo nella prima metà dell'Ottocento, si può affermare che questi oggetti furono sistemati all'interno delle volte durante la ristrutturazione del palazzo ad opera di Aureliano Monteferrante. Tale ristrutturazione ebbe luogo verosimilmente negli anni '70 - '80 dell'Ottocento come sembra documentato da alcune fonti archivistiche (comunicazione del prof. Paolo Calvano, che ringrazio). Un'attività ceramica nella città di Vasto è attestata fin dal Cinquecento quanto si fa esplicito riferimento al toponimo "all'incontro del vasaro", zona sita nei pressi di un "casarino" e "forno" probabilmente da pane nel quartiere di Santa Maria (Regesti Marciani, vol. 7/III, p. 338. Quartiere che rimarrà fino all'ottocento la zona di riferimento delle fornaci attestate in città. Successivamente anche nel Catasto Onciario degli anni '40 del Settecento sono presenti vari vasai soprattutto della famiglia Peluzzo, famiglia che continuerà la produzione anche nel secolo successivo (comunicazione del prof. Paolo Calvano).

Negli anni '10 dell'Ottocento erano presenti a Vasto due o tre fabbriche di "vasi di creta" ed occupavano tre componenti della suddetta famiglia Peluzzo, ed altri. Francesco Peluzzo, figlio di Cesario, residente in contrada Santa Maria o "dietro S. Maria" risulta "fabbricante di vasi di creta" negli anni 1811 - 1815. Bartolomeo Peluzzo residente sempre in contrada Santa Maria, risulta "fabbricante di vasi di creta" nell'anno 1811. Cesario Peluzzo residente in contrada Termoli è "fabbricante di vasi di creta" nell'anno 1815. Inoltre Domenico di Giosa figlio di Cosma, abitante in contrada S. Maria, oppure "vicino la porta S. Maria" o "Amblingha" risulta "fabbricante di vasi di creta" fra il 1812 ed il 1815. Infine nel 1812 e 1813 Michele Attardi abitante dapprima in contrada Vitiera e poi in contrada Portanova risulta dapprima "venditore di vasi di creta e faenza ed opere di plastica in bottega" e l'anno dopo "fabbricante e venditore di opere di plastica in bottega" (Archivio di Stato di Chieti, Contribuzione diretta, Ruolo delle Patenti, Vasto anni 1811-1815).

Successivamente, negli anni centrali e nella seconda metà dell'Ottocento risulta dalla

documentazione archivistica aumentato il numero delle manifatture ceramiche e dei vasai presenti a Vasto (comunicazione del Prof. Paolo Calvano), sempre però attestandosi con la sola produzione invetriata da fuoco ed ingobbiata dipinta.

Nel 1890 a Vasto sono attive 4 fabbriche "con 4 macine a mano". Altre manifatture della provincia di Chieti sono presenti a Atesa (2 fabbriche), Bucchianico (1 fabbrica), Celenza sul Trigno (5 fabbriche), Lanciano (3 fabbriche), Orsogna (3 fabbriche), Palena (7 fabbriche), Rapino (2 fabbriche) e Tollo (1 fabbrica), (Statistica industriale. Notizie sulle condizioni industriali delle provincie di Aquila, Chieti e Teramo, Ministeri di Agricoltura, Industria e Commercio, Roma 1895. Ristampa a cura del Mediocredito regionale abruzzese - Unione regionale delle Camere di Commercio d'Abruzzo, Bologna 1987.

Le forme documentate relative alla produzione invetriata da fuoco sono le seguenti:

OLLA (nn. 1-5).

Destinata alla cottura di cibi liquidi o semiliquidi per cui si giustifica la forma chiusa atta a non disperdere l'acqua con la quale si cuocevano principalmente cereali e legumi (fagioli, ceci, fave ecc), zuppe di granaglie, brodi di carne o vegetali. Nell'unico esemplare d'uso rinvenuto (n. 5) si nota che l'annerimento del fumo dovuto all'esposizione alla fuoco è sulla pancia nella parte opposta alle anse, segno evidente che la cottura avveniva poggiando l'olla sul piano del focolare, esponendo solo una parte di esso al fuoco diretto. Il fondo piatto dei nostri manufatti ci testimonia che la cottura avveniva senza l'utilizzo di treppiedi in ferro. Le diverse dimensioni di capacità di queste olle documentano le diverse necessità d'uso che variavano in base alla consistenza numerica del nucleo familiare. Gli esemplari rinvenuti a Vasto ci attestano principalmente la produzione in questo periodo di due tipologie: la prima è costituita da olle più grandi, alte mediamente cm. 22, corpo ovoidale allungato, doppie anse a fagiolo (nn. 1 e 2); la seconda di dimensioni ridotte rispetto alla precedente, alta circa cm. 14, presenta il corpo più piccolo tendente al globulare (nn. 3-4). L'unico esemplare che presenta tracce d'uso ha rispetto a queste due tipologie un collo più alto ed evidenziato ed anse a nastro (n.5). Ad eccezione di quest'ultimo pezzo, gli altri quattro presentano tutti evidenti difetti di cottura, quali lesioni e fenditure delle pareti.

TEGAME, TEGAMINO e TEGAME A TRE PIEDI (nn. 6-18).

Questi oggetti, definiti ancora oggi nel dialetto abruzzese "tiani", rappresentano la tipologia più attestata da questo contesto vastese. Si caratterizzano per le pareti basse del corpo particolarmente adatti quindi alla cottura dei cibi non liquidi e tradizionalmente destinati alla frittura in olio. Dal punto di vista delle tipologie si distinguono ... gruppi, differenti nella forma e nelle dimensioni. Il primo che possiamo definire tegame grande, con diametro cm. 30 ed altezza cm. 10, presenta cinque anse orizzontali, con sezione a fagiolo (n. 6). Il secondo si caratterizza per la presenza di sole due anse orizzontali, recano varianti legate solo alla dimensione media o piccola del corpo: con diametro cm. 24 ed altezza cm. 8 (nn. 7-8), diametro cm. 20 ed altezza cm. 7 (n. 9), diametro cm. 17 ed altezza cm. 7 (nn. 10-11). Il terzo gruppo è costituito da tegami con la parete particolarmente bassa, cm. 5 e diametro cm. 22 con tipico orlo ingrossato, estroflesso e piatto superiormente (nn. 13-14). Sono presenti inoltre due tipi di tegamini, contenitori di dimensioni ridotte cm. 15 destinate alla cottura di alimenti monoporzioni quali ad esempio le uova. Un primo tipo è uguale al suddetto secondo tipo e se ne differenzia solo per le dimensioni ancora più ridotte (n. 12), mentre un'altra tipologia si distingue per l'assenza di anse e per la presenza di un manico a cannone (nn. 15-16). Infine un sesto tipo di tegame si distingue per la caratteristica esistenza di tre piedi sulla

base, probabilmente per consentire l'appoggio sulla brace. Assenza di anse e la presenza di un manico a cannone (nn. 17-18). Sono state rinvenute nel contesto in oggetto due misure, la prima più grande con orlo di diametro cm. 24 ed altezza 13,5 ed una seconda più piccola con diametro dell'orlo di cm. 20 ed altezza di cm. 12. Tutti gli oggetti presentano evidenti difetti di cottura.

CASSERUOLA (nn. 19-23).

L'oggetto si caratterizza, vista l'ampiezza del diametro e l'altezza per la cottura di cibi solidi e semisolidi quali minestre, sughi, carne o brodetto. A Vasto sono presenti due tipologie con doppia ansa e manico a cannone: La prima si contraddistingue per una leggera carenatura sotto l'orlo, due piccole anse con al centro un grosso manico tubolare a cannone (nn. 19-21). Sono attestate due misure con diametri dell'orlo rispettivamente di cm. 27 e cm. 22. Presentano solo nella superficie interna un decoro a macchie di ingobbio ed una vetrina trasparente. La seconda tipologia di dimensione ridotta rispetta a quella precedente esibisce una carenatura meno accentuata e solo un manico a cannone senza le anse, non presenta inoltre la decorazione con l'ingobbio e l'invetriatura interna (nn. 22-23). Tutti i pezzi mostrano spaccature delle pareti, evidenti difetti di cottura. La casseruola n. 21 reca tracce d'uso da cui è possibile dedurre, vista la superficie esterna completamente annerita dal fumo un uso diretto dell'oggetto sulla fiamma durante la cottura dei cibi.

Non tutti gli oggetti descritti sopra presentano un rivestimento vetroso, alcuni infatti potrebbero essere assegnati alla produzione acroma. Non si è riusciti quindi a distinguere le due classi; ovvero non si è potuto stabilire se l'invetriatura prevedeva tecnicamente una seconda cottura delle ceramiche oppure era volutamente prodotta, probabilmente per il loro basso costo, una vera e propria fabbricazione acroma. Si segnalano comunque identici oggetti rinvenuti sia allo stato di biscotto sia invetriati (si vedano le casseruole nn. 20-21 e i tegami nn. 10-11).

Le forme documentate relative alla produzione ingobbiata ed invetriata dipinta sono le seguenti:

BACILE E BOCCALE (nn. 24-25).

forse riconducibili ad un servizio da toilette, visto il rinvenimento congiunto, i due oggetti si caratterizzano per una semplice decorazione monocroma in verde. Il bacile presenta una sequenza di festoni, motivo ampiamente diffuso in questo periodo nell'Abruzzo chietino, anche in altri centri di produzione quale ad esempio Lanciano, mentre il boccale presenta un inedito medaglione centrale sulla pancia con motivo ad asterisco e tre pennellate parallele sopra in prossimità del collo. La pennellata è molto corsiva e spessa. L'invetriatura è presente sul bacile solo internamente ed esternamente in prossimità dell'orlo, mentre nel boccale è all'interno ed in gran parte della superficie esterna con il risparmio del fondo. La vetrina è di colore giallino tendente al verde nel bacile, mentre nel boccale è trasparente ed incolore.

PIANELLA - 28 FEBBRAIO 2016

Per informazioni:

085 97301 Comune di Pianella, Segreteria del Sindaco

333 3517289 Diego - 340 3610258 Robert o

www.ceramicheabruzzo.com

all voce Museo dell'Artigianato Ceramico Abruzzese Pianella

Rossi 1867
di Pianella
ARTIGIANI PASTAI
D'ABRUZZO