



**Settimana
della
Biodiversità
Pugliese**
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

**16-21
MAGGIO
2022**

mipaaf
ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali


REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

 **UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO**
Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali
e Territoriali - DISAAT



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

16-21
MAGGIO
2022

LE MISURE ABUSIVE

Domenico Deluso

I.S. "G. Oberdan"

Treviglio (BG)



Come si contano i carciofi? E le olive, come si pesano? Si può misurare la superficie di un fondo agricolo utilizzando un volume? La descrizione di queste e altre pratiche sociali di misurazione ideate dalla civiltà contadina, con particolare riferimento all'agro di Mola di Bari.

Superfici pugliesi

o, vignale, orto, aratro, vigna, opera, ordine, moggio, versura, carro, tomolata sono state le misure agrarie di superficie, presenti in Puglia fino al 1840, anno della riforma voluta da Ferdinando I di Borbone nel Regno delle Due Sicilie. In un contesto in cui erano state censite almeno ottocento tra misure lineari, di peso e capacità e oltre duecento misure di superficie, l'editto riduceva la varietà di quest'ultime a due sole unità, il moggio e il palmo quadrato. Le altre diventavano abusive.

Prima della riforma, all'interno delle stesse province venivano utilizzate misure di superficie che pur presentando gli stessi nomi, esprimevano quantità differenti. Esemplichiamo con la provincia di Bari. A Capurso, Carbonara e nella stessa Bari l'unità di riferimento era l'aratro come pure a Cellamare e Bitetto, mentre Noicattaro, Rutigliano e Conversano facevano uso del vignale, con la particolarità che in quest'ultimo comune vi era un'ulteriore unità di superficie, il tomolo (fig. 1), che a sua volta faceva capolino anche a Valenzano, Monopoli, Fasano. A Mola e Polignano era invece in uso l'opera, ma mentre a Mola valeva 1250 passi quadrati, di 6 $\frac{1}{2}$ palmi di lato, a Polignano il passo quadrato aveva palmi 6 $\frac{1}{3}$ di lato. La stessa diversità si manifestava inoltre per il vignale, di cui sopra, che spesso era guidata dalle consuetudini locali e dalla qualità della



Figura 1 - Famiglia di tomoli. Fonte: belsalento.altervista.org

terra se è vero che «a Fasano per la misura dei terreni di marina il passo quadrato era di soli palmi 6 di lato¹».

Il tomolo, quindi, evidenziando una forchetta compresa tra gli 800 passi quadrati di Valenzano e i 2500 di Conversano poneva sul terreno non poche problematiche inerenti il mercato fondiario.

Questa combinatoria del misurabile è riscontrabile anche all'interno delle altre province pugliesi nonché tra sé stesse. Infatti se consideriamo il tomolo che è comune a tutte le province, questi, nel circondario di Bari, varia tra gli 800 passi di Valenzano e i 2500 passi di Conversano, Locorotondo, Fasano ed altri comuni. Mentre a Taranto la forchetta agraria si esprime tra i 1200 passi di Laterza e i 3000 di Manduria passando per i 2000 di Taranto e i 2500 di Martina Franca, Palagiano, Castellaneta più altri comuni. A Lecce si va da 400 a 1600 passi quadrati mentre è più uniforme a Brindisi, dove l'intervallo è compreso tra 2000 e 2750 unità di misura e Foggia che ne presenta solo uno, a Vieste, ma in doppia versione da 1600 e 600 passi quadrati. In tutto del tomolo si hanno venti misurazioni differenti, includendo il circondario di Gallipoli, importante centro di produzione dell'olio.

Superfici molesi



Figura 2 - Mola, anni '60. Contadini in procinto di iniziare la giornata lavorativa. Fonte: Archivio Nicola Capozzi.

I termini utilizzati nella misura della terra, riflettono due immagini di derivazione medievale, legate sia al tempo di lavoro umano necessario che alla quantità di semente impiegata nel coprire una certa superficie di terra coltivabile. Misure che rispondono a necessità sociali e alla qualità della terra.

¹ Ministero di agricoltura, industria e commercio, *Tavole di ragguaglio dei pesi e delle misure già in uso nelle provincie del Regno col peso metrico decimale*, Roma, Stamperia Reale, 1877, p. 80.

Legate al tempo di lavoro umano sono termini come versura, opera, carro, aratro. La versura rappresenta il momento in cui l'aratore muta direzione cambiando il verso del solco nella sua aratura, rispetto al punto di partenza, torna indietro; il carro ne rappresenta un suo multiplo. La versura risulta utilizzata soprattutto in provincia di Foggia. L'opera (0.33 ha) o in molese *u parecchie* può essere intesa come «l'estensione di terreno che un paio di buoi potevano arare in un giorno²», in quanto *parecchie* deriverebbe da *pariglia* intesa come la coppia di buoi, utilizzata in giogo nelle arature, in una giornata di lavoro.

Al di là *du parecchie*, il molese, arricchisce l'ufficialità con tutta una serie di misure fuori tabella, più che *abusive*, a partire da *u quartire* (quartiere) inteso come *na quarte de parecchie* (un quarto di opera), cioè 1/12 di ettaro, per arrivare a *nu fazzelètte de tèrre* (un fazzoletto di terra), indicante un fondo agricolo ancor più piccolo. E va oltre definendo sottomultipli di senso, come *na rócchie de terre* (una *rocchia* di terra), che indica non solo superfici ancor più piccole, ma che utilizza anche come apparentemente imponderabili unità di tempo di lavoro agricolo; per esempio con l'idioma: «*me so fatte na rócchie de fatéiche*» («mi sono fatto una *rocchia* di lavoro»). Ma l'ottovolante non si ferma, indicando una frazione *da rócchie*, cioè a *rócchiecédde*³ (piccola *rocchia*), per terminare la sua corsa su *a ródde*, semenzaio utile per ottenere piantine da semi selezionati, di derivazione latina: *area*, *areulla*. Riprendendo la frase «*me so fatte na rócchie de fatéiche*», questa va declinata in relazione alla coltura a cui ci si è dedicati in quella sezione del fondo agricolo dedicata all'orto (fave, piselli, fagiolini, zucchine...). Essa testimonia un ulteriore legame tra misura della terra coltivabile e tempo di lavoro umano, inteso come necessità sociale; è anch'essa un'immagine di derivazione medievale, in cui si sovrappongono tempo e superficie che, per *zerréune*, *zappatèure*, *sciurnatire* (contadino, zappatore, giornaliero/bracciante), rappresenta il fotogramma di un film che cominciava al sorgere del sole per terminare al tramonto, *a sciurnète* (la giornata). A Galatone, in provincia di Lecce, *la giornata* è anche indice di una superficie pari a circa 0,45 ha. A Mola, ancora oggi, *u parecchie* continua ad essere l'unità di misura di riferimento per qualsiasi tipo di compravendita sulla terra, poi gli atti notarili racconteranno un'altra storia. Esso, ha resistito sia alla riforma borbonica del 1840 e poi come un *frammento indigesto*, anche a quella unitaria (Legge n. 132/1861), che introduceva il sistema metrico decimale, tant'è vero che a novant'anni di distanza se ne parla, ufficialmente, ancora in un rapporto dell'Istituto centrale di statistica del 1950⁴.

Secondo il rapporto dell'Istituto centrale di statistica *u parécchie* è da dividersi in 25 ordini e l'ordine in 50 finestre «secondo le voci correnti nel Comune». Sinceramente questi ultimi due termini non li ho mai uditi a Mola in tale contesto, ma *ordine* (in dialetto *iuordène*) l'ho incontrato altresì come modo di produzione nel lavorare la terra. Ordine etimologicamente significa *maniera, modo di andare, di procedere* e *Zappèie a iuordène* è un modo di produzione nel lavorare la terra che vede in formazione di tre o quattro zappatori (fig. 3).

² D. Deluso, *Unità di misura e socio-aritmetiche nella cultura materiale molese*, San Michele e la Civetta, 1, Edizioni Città Nostra, Mola di Bari, 2021, p. 70. Gran parte delle informazioni relative a questo intervento sono tratte dall'articolo citato.

³ M. Calabrese, *Suoni, colori e memorie di Puglia*. Laterza, Bari, 1987, p. 11.

⁴ Istituto centrale di statistica, *Misure locali per le superfici agrarie*, A.B.E.T.E., Roma, 1950, p. 24.



Figura 3 - *Zappêie a iourdene*. Fonte: Mola: Arti e Mestieri, Calendario 1997, supplemento al n.96 del mensile Realtà Nuove, novembre 1996.

Essi apparentemente sembrano lavorare liberamente, in parallelo, in linea, ma in realtà lo schema nasconde una rigida divisione del lavoro. Infatti, nella formazione, quasi impercettibilmente in testa, vi è *u'andire* che 'tira' la volata e, leggermente arretrato, in ultima posizione, *u ciuccéere* (il ciuccio), che 'spinge' da tergo l'operaio, indicato come *u spaddire* (l'uomo di spalla), incastrato nel mezzo dello schieramento⁵. Una vera e potente macchina da lavoro umana, dove ciascuno dei lavoratori è noto nell'ambiente, per il suo ruolo caratteristico, che implica tra l'altro, anche paghe differenziate. Molto ricercato era *u u'andire*.

L'altra modalità di misura di superficie agraria è associata alla quantità di semenza impiegata inizialmente su terreni a vocazione seminativa e poi generalizzata: le unità utilizzate sono il tomolo e il passo. Il primo indica la quantità di semenza per una capacità di circa 52 l, il passo è indicatore, invece, di densità. Il tomolo è propriamente un'unità di misura per gli aridi come ceci, fagioli, fave. Il legame tra queste due unità, nel definire la misura di una superficie coltivabile, si basava sulla interazione tra quantità di semenza impiegata e sul numero di passi effettuati dal seminatore. Nella semina a mano ogni lancio di semenza corrispondeva a un passo. Un seminatore esperto faceva, a seconda della qualità del terreno, passi più lunghi o più corti prendendo il grano a manciate più o meno piene dalla sporta o bisaccia. Più la terra era buona, più la semina era fitta, quindi passi corti e manciate piene e, man mano che la qualità scemava, i passi si facevano lunghi e le manciate meno piene. A livello locale, a Mola, il tomolo (*tùmmene* in molese, dall'arabo *thumbn*, misura di capacità) era anche utilizzato come contenitore nella compravendita di modiche quantità di olive, pari a 241 *marre*, misura di capacità empirica corrispondente a quanto potevano contenere le due mani unite a coppa.

⁵ Devo queste informazioni all'amico Nicola Capozzi.

Una signora ultranovantenne⁶ mi ha raccontato che: «*Appréime passaive na fémene, cu tùmмене saupe i spadde e sciaive nzemelénne i légghe da iénde i casere di crestiène*» («Un tempo passava di casa in casa una donna, col tomolo in spalla, per raccogliere quantità spurie di olive»). Interessante può essere il fatto che il tomolo è rilevato nell’inventario del conte di Mola, Miguel Vaaz, redatto nel 1623. Qui il termine è utilizzato al tempo stesso come unità di misura degli aridi, ma anche come unità di superficie e infine, come esso sia menzionato nel 1480, nell’editto di Ferdinando I d’Aragona, per il Regno di Napoli. Viene utilizzato il termine *thomolo* insieme a due sottomultipli *mezzo thomolo* e *quarto de thomolo*, ma solo come misura degli aridi.

Nei ragionamenti che si fanno a Mola, intorno ai lavori da fare in campagna, la superficie del fondo agricolo è tradotto in termini di giornate lavorative occorrenti. Ancora una volta il tempo diventa misura della terra. Le giornate necessarie son desunte attraverso il tipo di lavoro da fare e dalla qualità della terra, dal mezzo di produzione utilizzato e dalla quantità di prodotto presumibile, raramente si sente parlare di superficie e come se il contadino molese cercasse una risposta alla domanda «Quanto lavoro serve, perché quella terra dia frutti?»⁷. Quando da ragazzi, finito l’anno scolastico andavamo *all’ascenédde* (agli ‘acinelli’, cioè a mondare degli acini troppo piccoli l’uva in maturazione), i ragionamenti erano intorno al numero di giornate necessarie per lavorare un tendone d’uva.

U patrène o *u mezzàdre* (il proprietario o il mezzadro) calcolava il totale delle giornate in base alla quantità e alla qualità d’uva presente in un determinato ‘tendone’ e lo faceva per esperienza, non pensando in termini di superficie. Quindi egli si poneva il problema di ottenere il risultato in un certo numero di giorni, per cui l’esigenza era di impiegare una squadra con un certo numero di lavoratori. Al termine delle operazioni di pulitura dell’uva, il totale delle giornate occorse era ottenuto sommando il numero dei componenti la squadra in ogni giorno di lavoro, secondo l’equivalenza “una persona = una giornata”. Legate all’uva vi sono due unità di misura vigna e vignale in uso nelle vicine Conversano, Noicattaro, Rutigliano e Turi. Esse sono legate alla densità e all’estensione media del vigneto misurato in base al numero di viti impiantate tenendo conto della tecnica di impianto.



Figura 4 - Pesa dell’uva direttamente in campagna, con la stadera a spalla. Fonte: AgriNotizie del 28/07/2011.

⁶ Ringrazio la signora Maria Nardulli per la sua testimonianza.

⁷ W. Kula, *Le misure e gli uomini dall’antichità a oggi*, Editori Laterza, Bari, 1987, p. 25.

Attuppêie o arraselêie?

Finora ci siamo occupati della terra e della sua misurazione, ora passiamo invece alla misura di alcuni suoi prodotti. La misurazione è in sé un atto sociale che esprime anche i rapporti di forza tra le diverse componenti di una comunità. Nella letteratura si incontrano spesso casi in cui, si sono rilevate discrepanze di volume nelle unità di misura utilizzate per la vendita e per l'acquisto dei prodotti. Per la misura degli aridi l'elemento centrale resta il tomolo, un contenitore della capacità di circa 50 litri che può essere riempito con differenti modalità. L'editto del 1840 recita che «La misura degli aridi sarà praticata sempre a raso e non a colmo». A Mola invece, una decina d'anni prima, nei Regolamenti Statutari di Polizia Urbana e Rurale del Comune di Mola di Bari, del 6 novembre 1831 si specifica attentamente le modalità con cui effettuare le misure:

- *A rasola*, (in molese, *arraselêie*), dove il frumento si misura 'a rasola', cioè livellato agli orli superiori delle misure. L'asta per livellare il contenitore, il tomolo, deve essere di forma cilindrica (per indicare contenitori pieni al massimo della loro capacità, a raso, vengono utilizzate le locuzioni *pêre pêre* (pari pari) e *varre varre*, dove *varre* sta per barra. Tipica è la frase «*u a ienghiêute varre varre*», dove la montagnola che si forma quando riempiamo un contenitore viene spianata, livellata dal passaggio della barra.
- *Sopramano*, dove orzo, fave, ceci, fagioli lenticchie e tutti gli altri legumi si misurano 'a sopramano', cioè alla capacità di un tomolo a rasola, deve aggiungersi la capacità di un terzo di *stoppello*: $1 \text{ tomolo} + 1/3 \text{ stoppello} = 1 \text{ tomolo} + (1/3) \times (1/8) \text{ tomolo} = 1 \text{ tomolo} + 1/24 \text{ tomolo} = 25/24 \text{ tomolo}$;
- *A colmo* (in molese, *attuppêie*), dove avena, mandorle, noci, castagne, nespole, frumentone (granturco) si misurano a colmo che corrisponde a: $1 \text{ tomolo a rasola} + 1 \text{ stoppello} = 1 \text{ tomolo} + 1/8 \text{ tomolo} = 9/8 \text{ tomolo}$. *U stupidde* (lo stoppello) aveva una capacità di circa 7 litri ed era utilizzato come unità di misura anche nella vendita della carbonella⁸.

Queste modalità erano all'origine di conflittualità tra le parti in causa. Quale proporzione, tra base e altezza avrebbe dovuto avere il tomolo la cui forma era cilindrica? Un raggio più ampio, portava ad una misurazione a colmo notevole, la montagnola che sopravanzava il bordo era estesa, viceversa con un diametro ristretto la montagnola diventa una collinetta. In che modo sistemare gli aridi nel contenitore? Ben pigiati o no? Era possibile fare operazioni di assestamento del contenuto? L'editto operando una *scolmatura* della misurazione, tendeva a semplificare e ridurre le occasioni di tensione.

⁸ M. Ventura, *Come eravamo ... a Mola*, Edizioni Realtà Nuove, Mola di Bari, 1991, p. 185.

U rute e i suoi fratelli

Rute (rotolo), *candère* (cantaro), *scióende* (sciola, fiala) e stajo sono altre unità utilizzate nelle misurazioni in diversi contesti. *U rute*, nelle espressioni dialettali molesi, oggi è sinonimo di chilogrammo. Spesso è associato all'acquisto del pane: «*V'accatte nu rute de ppene*» («*Vai comprare un chilo di pane*»), in realtà era pari a 0,892 kg.

Il quintale, invece è tradotto come *candère* e il termine, tutt'oggi, accompagna nei ragionamenti, le misure agricole di prodotti come mandorle, olive, carrube. In particolare è da rilevare la tenace resistenza dell'usanza locale alle disposizioni europee. Queste hanno predisposto una modulistica per registrare i dati per la produzione di olio che utilizza come unità base il chilogrammo o la tonnellata. In proposito a Mola, i ragionamenti, le trattative, la misurazione del prodotto hanno come base esclusivamente *u candère*, quando poi occorre formalizzare il discorso tutto viene tradotto in tonnellate.

Non parlate di tonnellate a Mola, non vi capirebbe nessuno. *Rute* e *candère* hanno origine araba in *ratl* e *qinṭār*. Lo stajo invece è indicata come unità di misura per l'olio, ma mentre a Mola era pari a 10,5 rotoli, nella vicina Noicattaro, appena a dieci chilometri di distanza, valeva 21 rotoli, il doppio. *A scióende* (indicata per la prima volta nell'editto aragonese del 1480 come sciola o asciola), invece è una unità di misura indefinita utilizzata però in numerosi contesti. Una unità multitasking. Infatti la ritroviamo nella misurazione del pane, quando il pezzo di pane non raggiungeva il peso desiderato e su sollecitazione del cliente: «*Pe fé nu rute 'ngià mette na bella scióende*», il commerciante tagliava un pezzo di pane, in genere da un filone, per livellarne la differenza. Nella mescita di vino, nelle osterie (*i candéine*), la *sciola*, era rappresentata da una tacca segnata su un boccale in vetro. Quindi parte frazionaria rispetto al contenitore, al tutto, e veniva reclamata dagli avventori, in quanto consentiva di far acquisire quelle ulteriori e necessarie calorie che un pasto povero non offriva. Infine sempre rimanendo in ambito agricolo, nel conferimento dei carciofi da parte dei contadini ai 'magazzini', ai grossisti, accadeva che quest'ultimo chiedesse: «*Quanda scarcióefele m'annotte?*» («*Quanti carciofi m'hai portato?*») e il contadino rispondeva «*Doméeile è quattecinde, cchiù a scióende*» («*Duemila e quattrocento più l'aggiunta*»), che in genere erano quattro/cinque carciofi in più che il contadino donava al grossista come segno dei buoni rapporti di fiducia esistenti e non vi era nemmeno bisogno di contarli. Non sempre, però. Infatti quando si presentava qualche contadino che si sapeva, a volte barava, *scióende o non scióende*, il conteggio era d'obbligo.



Figura 5 - Mola, anni 60. Contadini e carri agricoli (*traièneri*). Fonte: Archivio Nicola Capozzi.

Carciofi, uva e olive



Figura 6 - Carciofo Locale di Mola. Fonte: BiodiverSO (biodiversitapuglia.it).

«Ne raccoglievamo migliaia e migliaia. Dopo averli raccolti ci disponevamo intorno al cumulo dei carciofi e ognuno di noi li contava ad uno ad uno. Ogni volta che raggiungevamo il numero di cento, mettevamo da parte un carciofo, in modo tale che alla fine della conta era sufficiente moltiplicare per cento il numero dei carciofi messi da parte». Questa testimonianza che indica una modalità di conteggio dei carciofi, reperibile nel video *In campagna con il pallottoliere*, della serie *Episodi di biodiversità*, prodotto da BiodiverSO e reperibile su YouTube, richiama una realtà sviluppatasi a Mola tra gli anni Cinquanta e Ottanta del secolo scorso, quando la produzione del carciofo *Locale di Mola* aveva conquistato i mercati internazionali. Ma questa modalità non era l'unica ad essere escogitata, ad Orta Nova, alcuni coltivatori molesi che avevano investito su quelle terre e nel carciofo, si erano inventati altre modalità. Alcuni dopo averli raccolti si disponevano intorno al cumulo legandoli, ad arte, in fasci da 25 oppure operavano una differenziazione in mazze da 15 per quei carciofi dal gambo più corto, da 20 o 25 per quelli con il gambo più lungo, mentre per i carciofini vi era il sacco da 100 per le misure grandi, 200 per quelle un po' più piccole, 350 per i carciofini con dimensioni ancor più minute⁹. La precisione nel conteggio dei carciofi, lascia spazio ad una certa dose di aleatorietà quando occorre valutare la portata di un vigneto, di un tendone di uva da tavola. Qui il mediatore tra produttore e grossista (*u zanzêre*, il sensale) è chiamato ad una valutazione che tenga conto della sua esperienza, del tipo di uva, dell'età della vigna, della qualità del terreno e del numero di noccioli che ogni acino potrà sviluppare. Ogni ceppo ha una media produttiva compresa tra 15 e 20 kg, con punte da 23-25 kg per cui se la produzione di noccioli per acino non sarà quella prevista, il mediatore rischia di lasciare sul terreno un po' di soldi e ridurre i propri profitti.

⁹ Queste modalità mi sono state raccontate dall'amica Tonia Clemente.

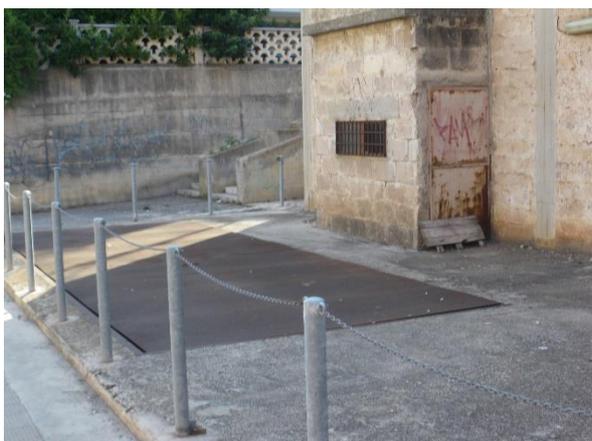


Figura 7 - Pesa pubblica. Ex magazzino Nardulli. Via Manzoni, Mola (BA).

Negli anni '50 -'60 poteva capitare che, al momento del taglio dell'uva, le casse utilizzate e inviate dal grossista venissero sapientemente bagnate. Le casse, di per sé, erano robuste, pesanti e costituite da ampie e spesse fasce di legno. Erano in grado di contenere sino a mezzo quintale di prodotto e venivano indicate con l'appellativo di *bescegliése* o *terlezzése*. Il meccanismo era semplice, prima di arrivare a destinazione occorreva misurare la tara del mezzo di trasporto con le casse vuote, presso la pesa pubblica (fig. 7). Se queste venivano bagnate, la tara risultava più pesante. Quando poi venivano riempite e riportate presso la pesa pubblica, il lordo veniva

fatto con le casse che durante la giornata si erano asciugate diventando più leggere, per cui il netto, ora più ampio, andava a vantaggio dell'acquirente.

Questa sorda lotta continuava anche nel pesare le olive. Tra gli anni '50 e '70 il contadino raccoglieva le sue olive in sacchi e le trasportava con il carro agricolo (*u traiéine*) dal fondo presso la sua abitazione. Al termine della raccolta contattava quindi il mediatore e questi passava al mattino successivo munito di camion, operai (*vastése*) e stadera (*statagghie*), per effettuare la pesa dei sacchi colmi di olive.

La misurazione avveniva tramite una stadera agganciata ad un palo sostenuto a spalla dagli operai del mediatore per cui si manifestavano pendenze ed equilibri precari (fig. 8, 9). La posa non era delle più precise e felici e il contadino spesso restava dubbioso circa l'univocità e la precisione della misurazione. Il dubbio che l'operazione andasse a tutto vantaggio del mediatore era forte. Se i sacchi erano tanti allora si procedeva calcolando una pesata media tra più sacchi campione, applicandola poi a tutti gli altri, altrimenti li si pesava uno ad uno. Il contadino non potendo intervenire nell'atto della misurazione, era spesso costretto a difendersi *a monte* inserendo, nei sacchi, a volte una certa quantità di ramaglie d'ulivo e in alcuni casi anche dei sassi.



Figura 8 - Stadera. Fonte: Giardino-museo Linsalata, Mola (BA).



Figura 9 - Stadera. Fonte: Archivio Nicola Capozzi.

La generazione di Rocco Scotellaro e Carlo Levi ci ha insegnato che la civiltà contadina si è fatta carico di definire gran parte della storia sociale delle nostre comunità. I metodi di misurazione qui descritti proiettano una realtà che va al di là dell'aspetto quantitativo. Si tratta di pratiche sociali che continuano a permanere come «un agglomerato indigesto di frammenti» (per dirla con Gramsci) e ciò nonostante la modernità. Il loro riverberarsi definisce intimamente e in modo irriducibile le proprie storia e cultura materiale.