CSC

L'ANTICA
CANTINA
SAN SEVERO

dal 1933
85°

"La nostra Storia"

1933 - 2018

Ripercorriamo 85 anni di storia, impegno, sacrifici, eventi che hanno contraddistinto la "nostra" civiltà contadina

“La nostra Storia”

1933 - 2018

Ripercorriamo 85 anni di storia, impegno, sacrifici, eventi che hanno contraddistinto la “nostra” civiltà contadina

UTTANDACÌNGHË ÀNNË PÛ CANDËNÓNË

PRÈMJË, MËDÀGGLJË E SSODDISFAZJÓNË!

di *Michele Pistillo*

Avíta sapè ca a stòrjë ù ***Candënónë***

cë bbíjë cû bbommínë e u bbrùzzësónë,

u bbruzzësónë, u "bbòttapëzzèndë"

vínë a ettòlëtrë da i palëmèndë;

u bbommínë, u stràcciacambièlë

jínd'î candínë sèmbë a ccundèlë,

më ttùtë i cafúnë ràsscë e rëcchèzzë:

a cchi tënévë i vërzúrë e a cchi quàttë pèzzë!

Chiùnquë cummàttë chî candínë

prímë o dópë àdda parlà dë vínë,

në mbò sfùjë dë nisscjúna manérë

ndo cë vòta vòtë cë stà nu candënérë:

vúnë ca prëpèrë u vínë, vúnë ca u fatíjë,

vúnë ca lu ddórë e vúnë ca lu spíjë,

vúnë ca u mbuttìggljë, vúnë ca lu vènnë,

vúnë ca lu nghjènë e vúnë ca lu sscènnë,

vúnë ca u mmësúrë, vúnë ca lu bbòcchë,

vúnë ca lu próvë e ccë sscjàcquë la vòcchë.

Cë stà púrë l'enòloghë ca sèpë spërtusà,

pî ddórë e i retrogùstë cë mèttë a mastrëchëjà

e ppu, quànnë ha ffënútë, sópë a l'eticchèttë,

accúmë e nu dottórë fà scrívë sti rëcèttë:

"Stu bbiànghë ***Nobbilèssë,*** a bbèsë dë bbommínë,

cë zzècchë, bbèllë e ffrìsckë chë ppèscë e andipastínë!

Quànnë të lu vívë, së ndë vù mbijacà,

muffëlíjë acchjénë e attèndë a nnë strafà!

Së ppìgghjë u ***Rosso Trójë***, ma sèmbë ***Nobbilèssë***,

t'ha stà nu póchë accòrtë ca të fà jì ngalèssë!

Ci-àdda luwà lu stùppëlë, pë ffàrlë ossiggenà,

alménë n'óra prímë ca cë bbíjë a mmaggnà.

Në ndàndë trënghëjànnë mànghë cû ***Castrùmmë***,

sìndë quìstu cunzìggljë: và chî pídë dë chjùmmë!

Jè vvínë dë sustànzë, cë mménë a li dënòcchjë,

ma ccúmë sscènnë bbèllë câ savucìccë a rròcchjë.

Së ffà bbèlla fëjúrë a nu prànzë nuzièlë

rosètë, bbiànghë e rrùsscë … waggljó cë vò u ***Portèlë!***

Chë tùttë li pietànzë lu pù degustà

però ndë në scurdànnë ca apù t'ha rrëtërà.

Së vvù fà nu bbrìndësë pë nu combleànnë

a vúnë ca ha ccucchjètë na cëndënèra d'ànnë,

u spumàndë jùstë jè ppròprjë lu ***Zzephírë***

pëcché, pë cchi nn'u sèpë, lu fànnë a sSa nZëvírë.

Cë stà nu ***Capìtëlë*** dë sta raccòndë

ca bbíjë da fórë da jíndë a li fòndë,

da mbàccë a li tésë, da li spallérë

e ppu rrívë ndàvëlë, jínd'î bbucchérë

e ddópë cundìnëwë e sscènnë pë ngànnë

e ttè cundèndë a cchi stà maggnànnë:

jè rrùscë? Cë zzècchë câ zuppèttë!

Jè bbiànghë? Va bbónë chî cëcurièttë!

E ssë jjè rosètë? Nu bbucchërùccë

lléjë câ càrnë, cû pèscë e i cardùccë!

St'àtu vínë, u ***Merìggë,*** và bbónë ô mézëjùrnë,

u sa chë cche ci-acchèdë? Chë na tëjèllë ô fùrnë!

Oppúrë së pprëpèrë na bbèlla furnacèllë

pù fà màggnë e vvívë së rrùstë i tacchëcèllë!"

Tùttë sti vínë, ggiùwënë o nvëcchjètë,

a li congòrsë sò stètë premiètë:

dëplómë e mmëdàggljë, chë mmedagljérë!

Mànghë na còppë, ma tànda bbucchérë

chjínë dë vínë pî degustatórë

ca so ttùttë d'accòrdë: «Medàgglja d'órë!»

U Gàmbërë Rùsscë c'è nnammurètë,

l'ha mmìssë jínd'â lìstë e l'ha bbattëzzètë

chë la menzjónë a ***l'Andíca Candínë***:

"Chë specialìstë, fà nu mìrrë strafínë!"

Da u trendatré l'Andíca Candínë

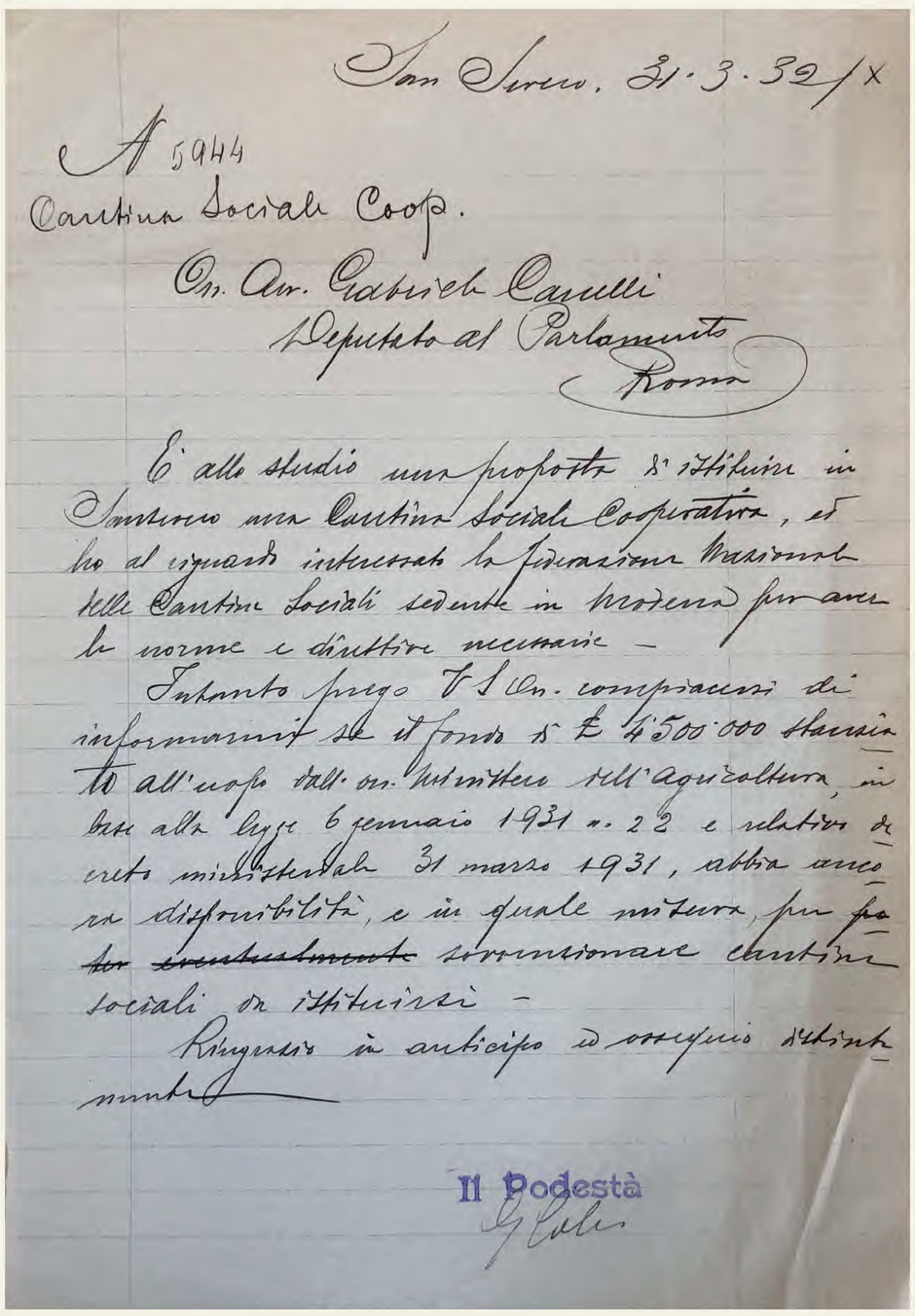
ha ffàttë sèmbë "sscërùppë dë vínë."

A sSa nZëvírë, u décë dë ggiùggnë 2018

Traduzione a pagina n. 23 >>>

La Nostra Storia

Agli inizi del 1932 entra nel vivo lo studio della proposta relativa alla costituzione di una Cooperativa, ricevendo l'attenzione anche dalle autorità del tempo.



San Severo, 21·3·32/X

A 5944

Cantina Sociale Coop.

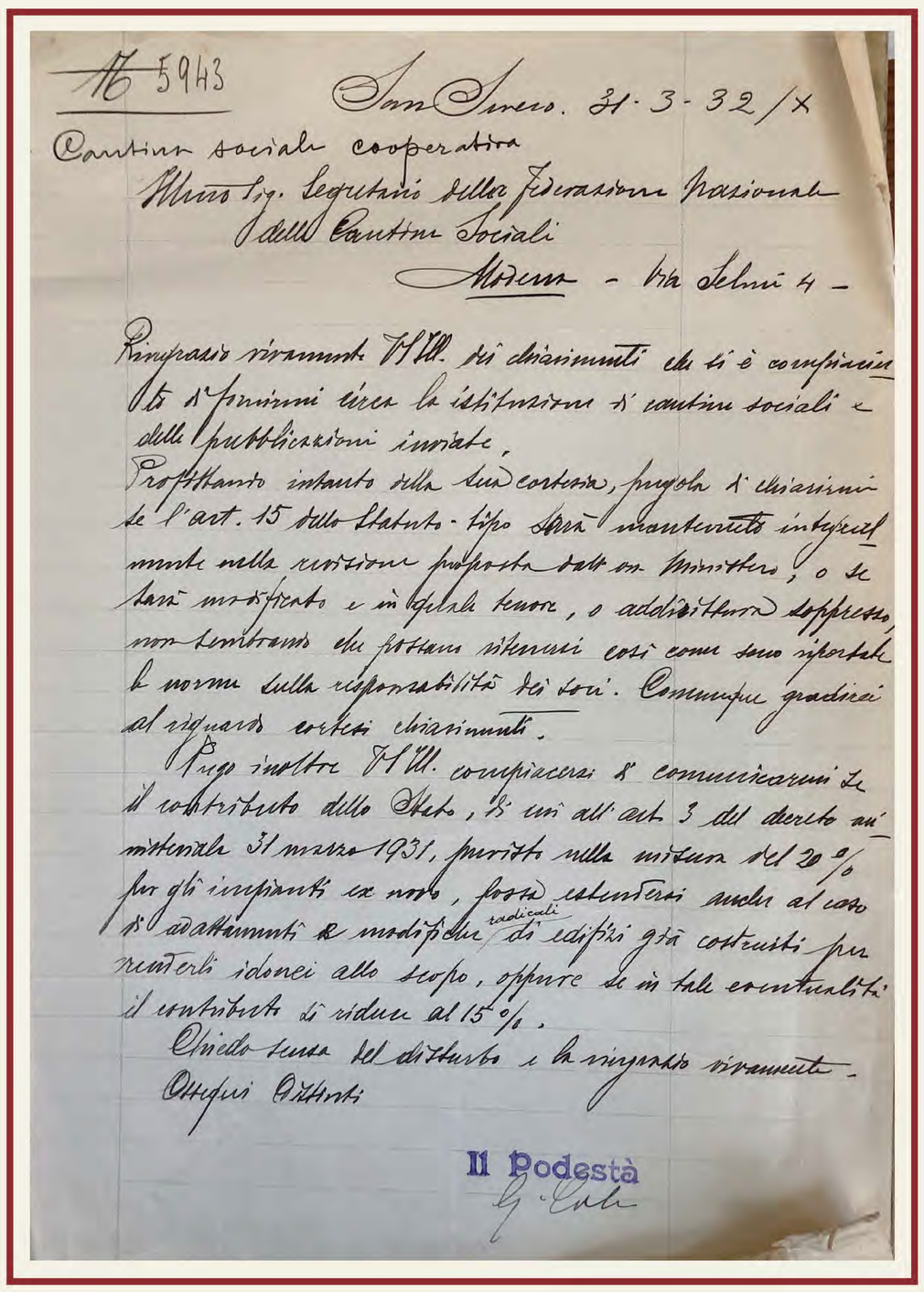
On. Avv. Gabriele Carelli
Deputato al Parlamento
Roma

È allo studio una proposta di istituire in Sanseverno una Cantina Sociale Cooperativa, ed ho al riguardo interessato la Federazione Nazionale delle Cantine Sociali sedente in Modena per avere le norme e direttive necessarie –

Intanto prego V.S. On. compiacersi di informarmi se il fondo di £ 4.500.000 stanziato all'uopo dall'on. Ministero dell'Agricoltura, in base alla legge 6 gennaio 1931 n. 22 e relativo decreto ministeriale 31 marzo 1931, abbia ancora disponibilità, e in quale misura, per poter ~~eventualmente~~ sovvenzionare cantine sociali da istituirsi –

Ringrazio in anticipo e ossequio distintamente

Il Podestà
G. Cola



A 5943 San Severo, 21·3·32/X

Cantina sociale cooperativa

Ill.mo Sig. Segretario della Federazione Nazionale delle Cantine Sociali
Modena – Via Selmi 4 –

Ringrazio vivamente V.S.Ill. dei chiarimenti che ci è compiaciuta di fornirmi circa la istituzione di cantine sociali e delle pubblicazioni inviate.

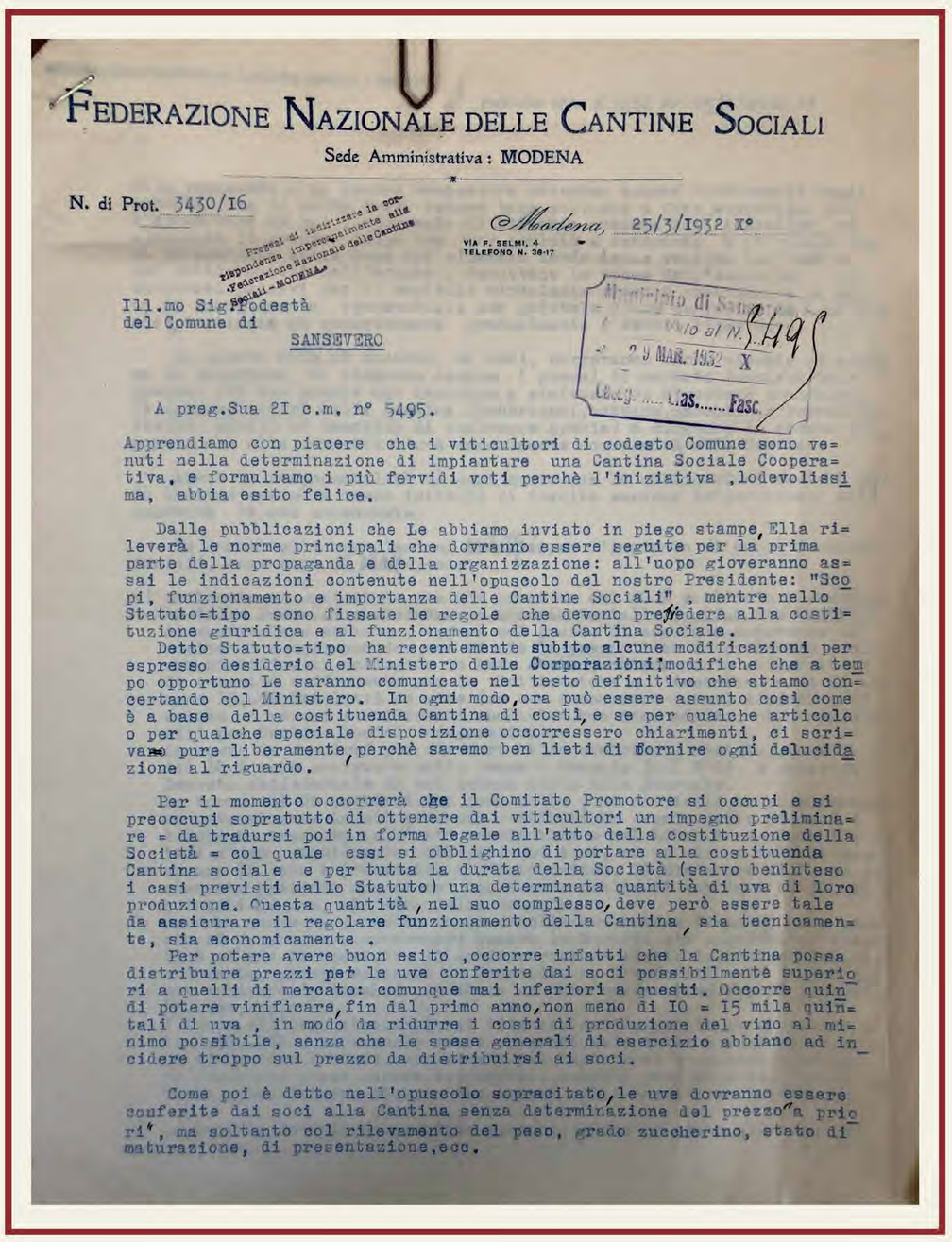
Profittando intanto della sua cortesia, pregola di chiarirmi se l'art. 15 dello Statuto-tipo sarà mantenuto integralmente nella revisione proposta dal on. Ministero, o se sarà modificato e in quale tenore, o addirittura soppresso, non sembrando che possano ritenersi così come sono riportate le norme sulla responsabilità dei soci. Comunque gradirei al riguardo cortesi chiarimenti.

Prego inoltre V.S.Ill. compiacersi di comunicarmi se il contributo dello Stato, di cui all'art. 3 del decreto ministeriale 31 marzo 1931, portato nella misura del 20 % per gli impianti ex novo, possa estendersi anche al caso di adattamenti e modifiche radicali di edifizi già costruiti per renderli idonei allo scopo, oppure se in tale eventualità il contributo si riduce al 15 %.

Chiedo scusa del disturbo e la ringrazio vivamente.

Ossequi Distinti

Il Podestà
G. Cola



FEDERAZIONE NAZIONALE DELLE CANTINE SOCIALI
Sede Amministrativa: MODENA

N. di Prot. 3430/16

Pregasi di indirizzare la corrispondenza impersonalmente alla "Federazione Nazionale delle Cantine Sociali - MODENA"

Modena, 25/3/1932 X°

VIA F. SELMI, 4
TELEFONO N. 38-17

Municipio di Sanseverno
Protocollo al N. 5495
29 MAR. 1932 X
Cat. ... Cl. 2 Fasc.

Ill.mo Sig. Podestà
del Comune di
SANSEVERO

A preg. Sua 21 c.m. n° 5495.

Apprendiamo con piacere che i viticultori di codesto Comune sono venuti nella determinazione di impiantare una Cantina Sociale Cooperativa, e formuliamo i più fervidi voti perchè l'iniziativa, lodevolissima, abbia esito felice.

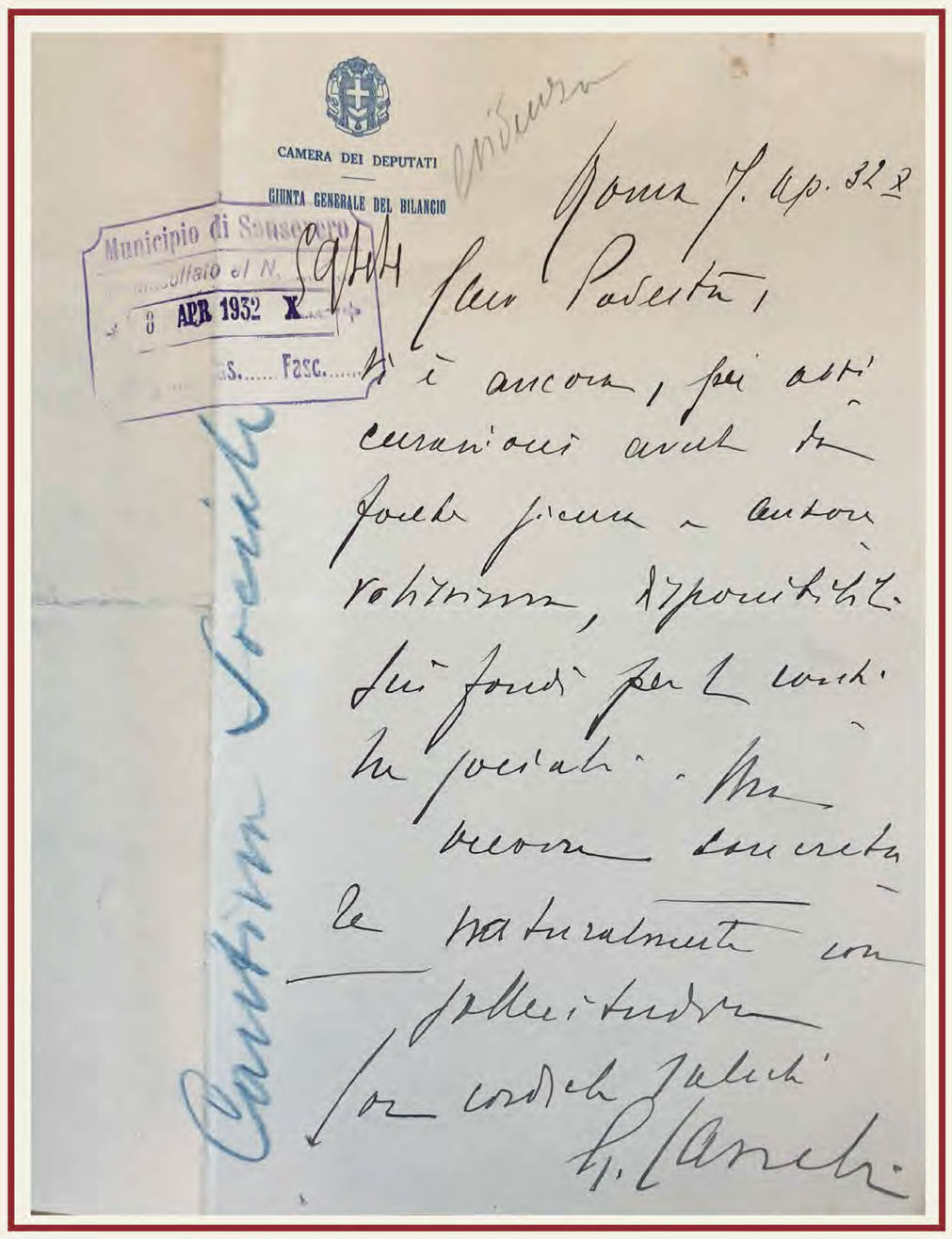
Dalle pubblicazioni che Le abbiamo inviato in piego stampe, Ella rileverà le norme principali che dovranno essere seguite per la prima parte della propaganda e della organizzazione: all'uopo gioveranno assai le indicazioni contenute nell'opuscolo del nostro Presidente: "Scopi, funzionamento e importanza delle Cantine Sociali", mentre nello Statuto-tipo sono fissate le regole che devono presiedere alla costituzione giuridica e al funzionamento della Cantina Sociale.

Detto Statuto-tipo ha recentemente subito alcune modificazioni per espresso desiderio del Ministero delle Corporazioni; modifiche che a tempo opportuno Le saranno comunicate nel testo definitivo che stiamo concertando col Ministero. In ogni modo, ora può essere assunto così come è a base della costituenda Cantina di costì, e se per qualche articolo o per qualche speciale disposizione occorressero chiarimenti, ci scriva pure liberamente, perchè saremo ben lieti di fornire ogni delucidazione al riguardo.

Per il momento occorrerà che il Comitato Promotore si occupi e si preoccupi sopratutto di ottenere dai viticultori un impegno preliminare = da tradursi poi in forma legale all'atto della costituzione della Società = col quale essi si obblighino di portare alla costituenda Cantina sociale e per tutta la durata della Società (salvo beninteso i casi previsti dallo Statuto) una determinata quantità di uva di loro produzione. Questa quantità, nel suo complesso, deve però essere tale da assicurare il regolare funzionamento della Cantina, sia tecnicamente, sia economicamente.

Per potere avere buon esito, occorre infatti che la Cantina possa distribuire prezzi per le uve conferite dai soci possibilmente superiori a quelli di mercato: comunque mai inferiori a questi. Occorre quindi potere vinificare, fin dal primo anno, non meno di 10 = 15 mila quintali di uva, in modo da ridurre i costi di produzione del vino al minimo possibile, senza che le spese generali di esercizio abbiano ad incidere troppo sul prezzo da distribuirsi ai soci.

Come poi è detto nell'opuscolo sopracitato, le uve dovranno essere conferite dai soci alla Cantina senza determinazione del prezzo "a priori", ma soltanto col rilevamento del peso, grado zuccherino, stato di maturazione, di presentazione, ecc.



CAMERA DEI DEPUTATI
GIUNTA GENERALE DEL BILANCIO

Municipio di Sanseverno
Protocollo al N. 5494
8 APR 1932 X
Cat. ... Cl. ... Fasc. ...

Cantina Sociale

Roma 7. Ap. 32 X

Caro Podestà,

è ancora, per altri chiarimenti avuti da fonte ufficiosa e autorevolissima, disponibilità dei fondi per le cantine sociali. Ma occorre concretare la naturalmente con sollecitudine per codesta Cantina.

G. Carelli

I «Viticultori» sono invitati ad intervenire domani, ~~domenica~~ 19 corrente, alle ore 11, nella ex sala della Conciliazione (Palazzo Municipio) per prendere gli opportuni accordi circa la istituzione della «Cantina Sociale»

N. 20 Avvisi
Colore

Vengono convocati gli agricoltori per prendere gli opportuni accordi circa la costituzione della cooperativa. Antonio La Monaca per il comitato promotore, Giovanni Colio, Podestà del tempo, la federazione nazionale delle cantine sociali a Modena e l'onorevole Canelli della Camera dei deputati, interloquiscono per mettere a punto sia lo Statuto sociale che la possibilità di ottenere un contributo per la Costituzione della Cooperativa

San Severo, 26-9-1932 (X)

N. 15073

Sig. Dott. Antonio La Monaca
Città

Pregola inviarmi, con codesta urgenza, copia dello Statuto della costituita Società per azioni fra viticultori.

In attesa ringrazio ed ossequio

Il Podestà
G. Colli

CAMERA DEI DEPUTATI
GIUNTA GENERALE DEL BILANCIO

Municipio di Sansevero
Protocollo al N. 5471
8 APR 1932 X
Cat. ... Cl. ... Fasc. ...

Archivio

Roma 7. Ap. 32 X

Caro Podestà,

è ancora, per atti curazioni avute da Roma fiume - autorevolissima, disponibilità sui fondi per le cantine sociali. Ma occorre concretare la naturalmente con sollecitudine per codesta Città

G. Canelli

UFFICIO DI COLLOCAMENTO
SEGRETARIO POLITICO
FEDERAZIONE FASCISTA AGRICOLTORI
ANTONACCI NICOLA
CASILLO PASQUALE
CASILLO SALVATORE
CHIRO' RAFFAELE
COLIO COSTANTINO FU SIMONE
COLIO LUIGI FU SIMONE
COLIOCOSTANTINO FU FELICE
D'AMBROSIO VINCENZO fu Francesco
DAMIANI GIOVANNI
d'ANZEO ATTILIO
DEL SORDO CARLO
DE LUCRETIIS CARLO
DE MATTEIS VINCENZO
DE PASQUALE CARLO
D'ORSI LEONARDO FU DONATO
FRACCACRETA ALFREDO
FRACCACRETA GIUSEPPE
GIULIANI ALFREDO
LA DONNA FRANCEWCO
MAGGIO LUIGIMATERA NICOLA
MINISCHETTI MATTEO
MORRICA GIOVANNI
MUCEDOLA LUIGI
NATURALE RAFFAELE
NATURALE SEVERINO
NIRO MICHELE
PALERMO LUIGI
VIGLIONE LUIGI
TOTARO CIRO
STODUTO MATTEO
STODUTO GIOVANNI
SCALA ALFONSO
RICCIARDELLI MARIO
PISANTE PAOLO
PISANTE ANTONIO
PENNETTI GIUSEPPE

N. 14233 San Severo 16.9.32/X

Sig. Dott. Guido Sacchi
Segretario della Federazione Nazionale
delle Cantine Sociali
Modena

Ringrazio vivamente del sollecito interessamento spiegato da V.S. per la progettata Cantina Sociale in questa Città. Ma poichè si è già costituita una Società per azioni tra i viticultori locali, mi pregio renderle noto che non è più il caso di proseguire ~~nel~~ la pratica iniziata dal Comune.

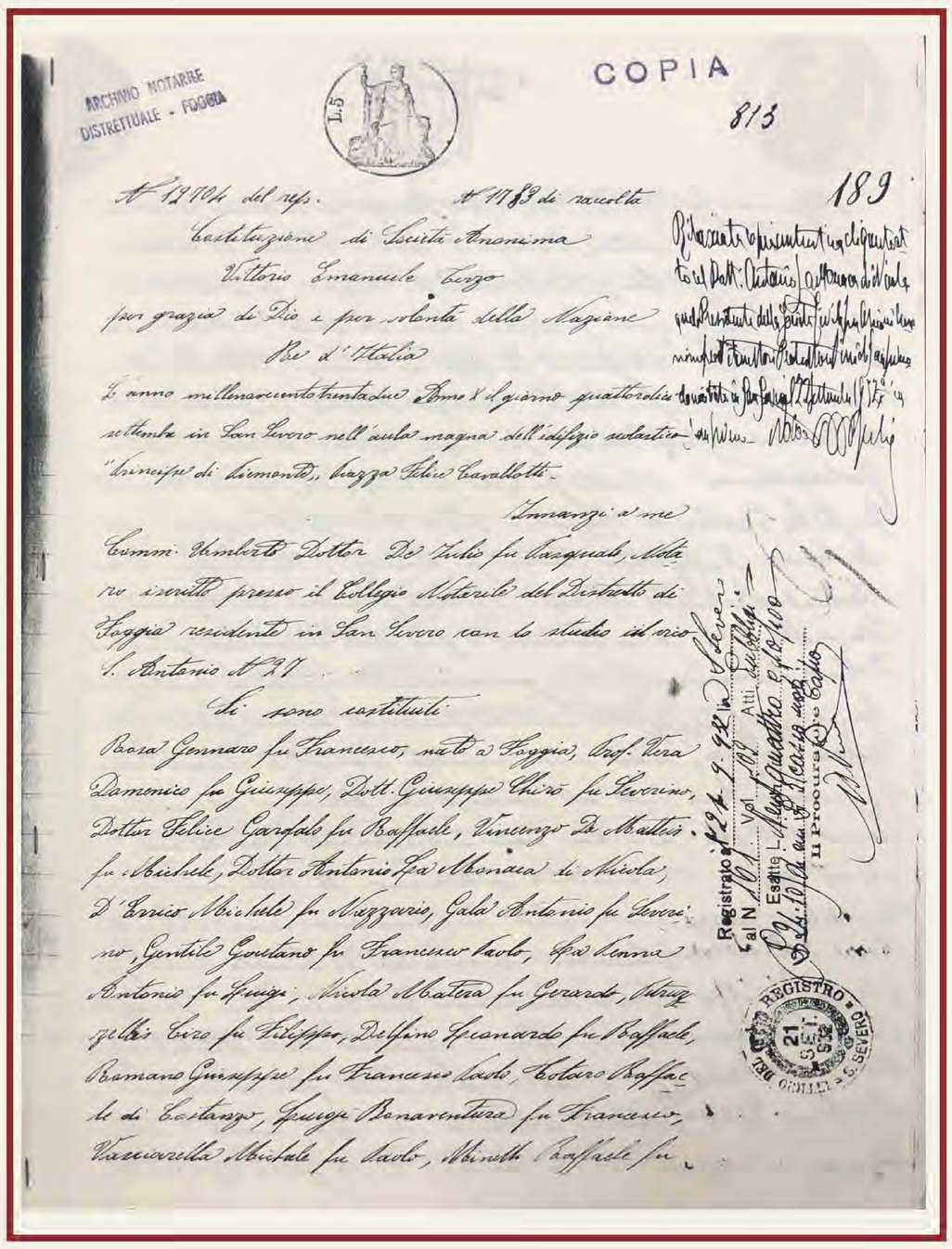
Con rinnovati ringraziamenti ed ossequi

Il Podestà
G. Colli

14 settembre 1932

Re d'Italia Vittorio Emanuele III per grazia di Dio e volontà della nazione, con il Notaio Umberto De Iulio: si costituisce La "Società Civile per Azioni Anonima tra Viticoltori Produttori Vini di San Severo", grazie all'impegno di un importante agricoltore della città, Antonio La Monaca con altri trenta viticoltori riunitisi per dar vita ad una delle più antiche cantine di Puglia con sede presso la Federazione Agricoltori, in corso Umberto I.

Il primo elemento distintivo di una cooperativa è la democrazia, cioè l'assunzione delle decisioni su base capitaria e non in base al patrimonio apportato nella società. Questo principio privilegia il valore umano rispetto al Capitale. Tutti uguali, insieme e con l'obiettivo della mutualità, per combattere le speculazioni dei commercianti, che tendono a tenere bassi i prezzi delle uve e dei vini.


ARCHIVIO NOTARILE DISTRETTUALE - FOGGIA

COPIA

813

189

N. 12704 del rep. N. 1783 di raccolta

Costituzione di Società Anonima

Vittorio Emanuele Terzo

per grazia di Dio e per volontà della Nazione

Re d'Italia

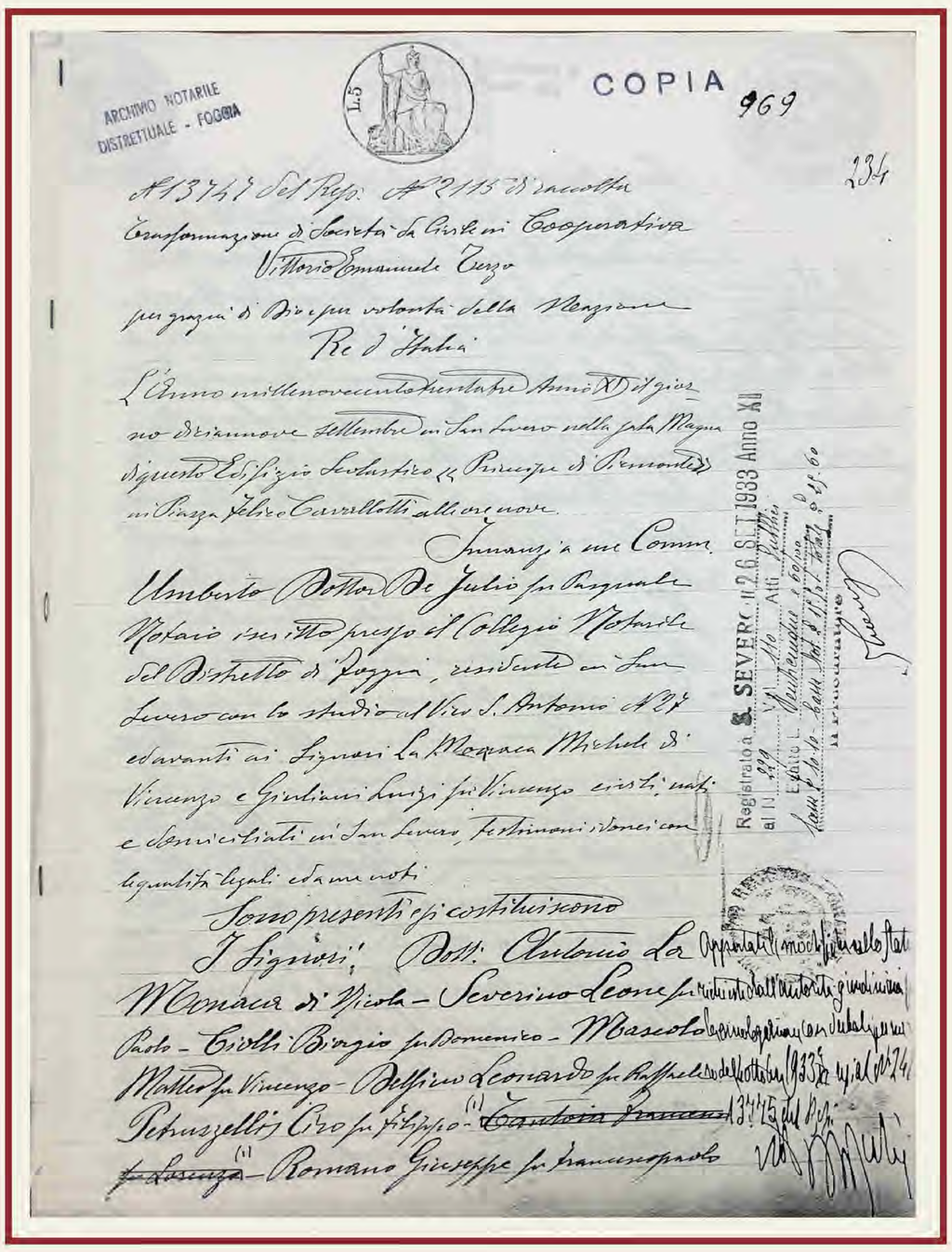
L'anno millenovecentotrentadue Anno X° il giorno quattordici settembre in San Severo nell'aula magna dell'edificio scolastico "Principe di Piemonte", Piazza Felice Cavallotti.

Innanzi a me

Comm. Umberto Dottor De Iulio fu Pasquale, Notaro iscritto presso il Collegio Notarile del Distretto di Foggia residente in San Severo con lo studio al vico S. Antonio N. 27

Si sono costituiti

Rosa Gennaro fu Francesco, nato a Foggia, Prof. Vera Domenico fu Giuseppe, Dott. Giuseppe Chiro fu Severino, Dottor Felice Garofalo fu Raffaele, Vincenzo De Matteis fu Michele, Dottor Antonio La Monaca di Nicola, D'Ernio Michele fu Nazzario, Galà Antonio fu Severino, Gentile Gaetano fu Francesco Paolo, La Penna Antonio fu Luigi, Nicola Matera fu Gerardo, Petruzzelli Ciro fu Filippo, Delfino Leonardo fu Raffaele, Romano Giuseppe fu Francesco Paolo, Coloro Raffaele di Costanzo, Luigi Benaventura fu Francesco, Vacciarella Michele fu Paolo, Minetti Raffaele fu


ARCHIVIO NOTARILE DISTRETTUALE - FOGGIA

COPIA 969

234

N. 13747 del Rep. N. 2115 di raccolta

Trasformazione di Società da Anonima in Cooperativa

Vittorio Emanuele Terzo

per grazia di Dio e per volontà della Nazione

Re d'Italia

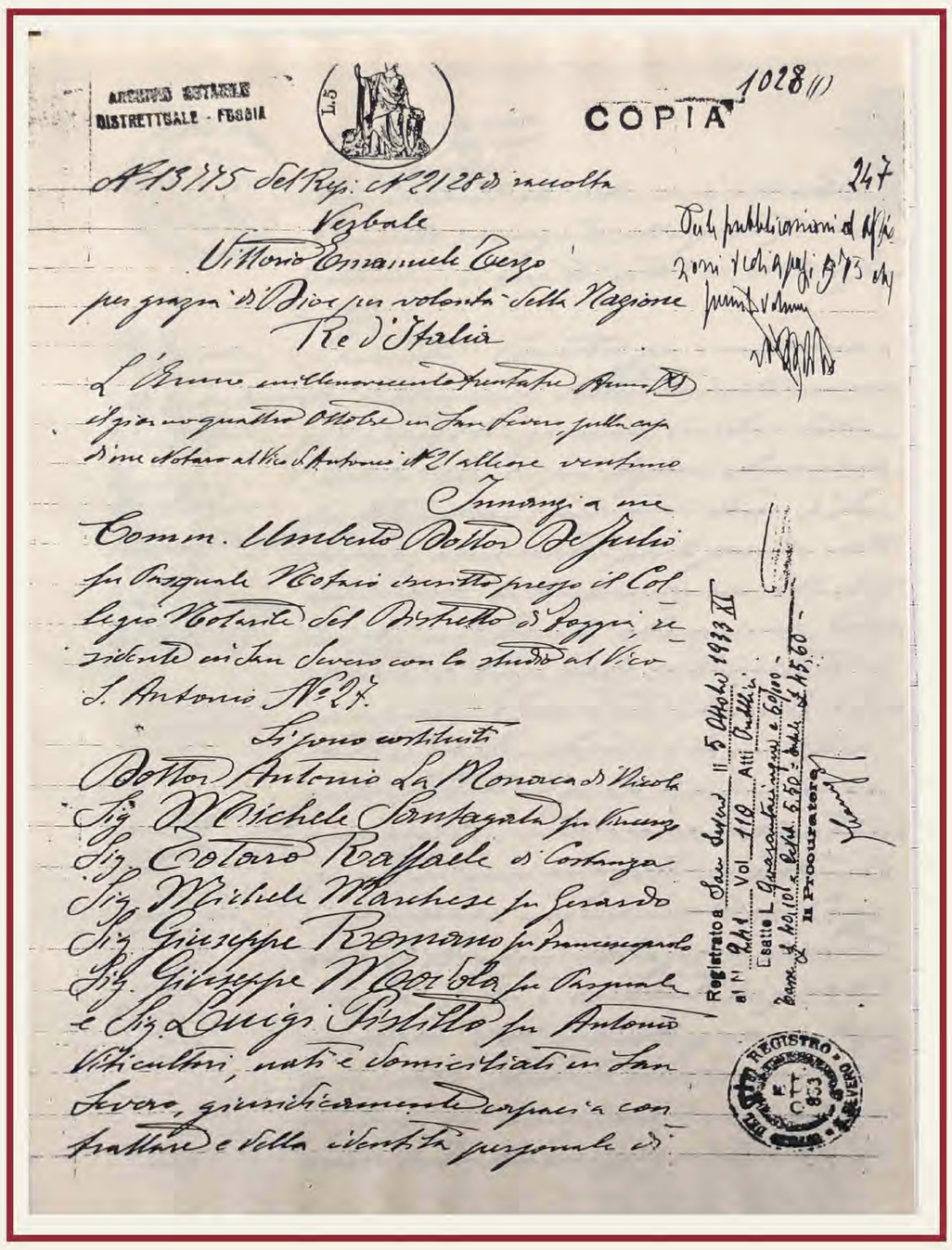
L'anno millenovecentotrentadue Anno X° il giorno quindici settembre in San Severo nella sala Magna di questo Edificio Scolastico "Principe di Piemonte" in Piazza Felice Cavallotti alle ore nove.

Innanzi a me Comm. Umberto Dottor De Iulio fu Pasquale Notaio iscritto presso il Collegio Notarile del Distretto di Foggia, residente in San Severo con lo studio al Vico S. Antonio N. 27 ed avanti ai Signori La Monaca Michele di Vincenzo e Giuliani Luigi fu Vincenzo esistenti, nati e domiciliati in San Severo, testimoni idonei comparenti legali ed amici noti

Sono presenti e si costituiscono

I Signori: Dott. Antonio La Monaca di Nicola - Severino Leone fu Vincenzo - Gentile Gaetano fu Francesco Paolo - Ciolli Biagio fu Domenico - Mascolo Leonardo fu Pasquale - Matteo fu Vincenzo - Delfino Leonardo fu Raffaele - Petruzzelli Ciro fu Filippo - ~~Cantorio Romano fu Lorenzo~~ - Romano Giuseppe fu Francesco Paolo

La Cantina nel primo anno produce hl. 7000 di vino. La lavorazione viene effettuata utilizzando pigiatrici elettriche e presse idrauliche, che permettono di lavorare circa 300 quintali di uva al giorno.


ARCHIVIO NOTARILE DISTRETTUALE - FOGGIA

COPIA

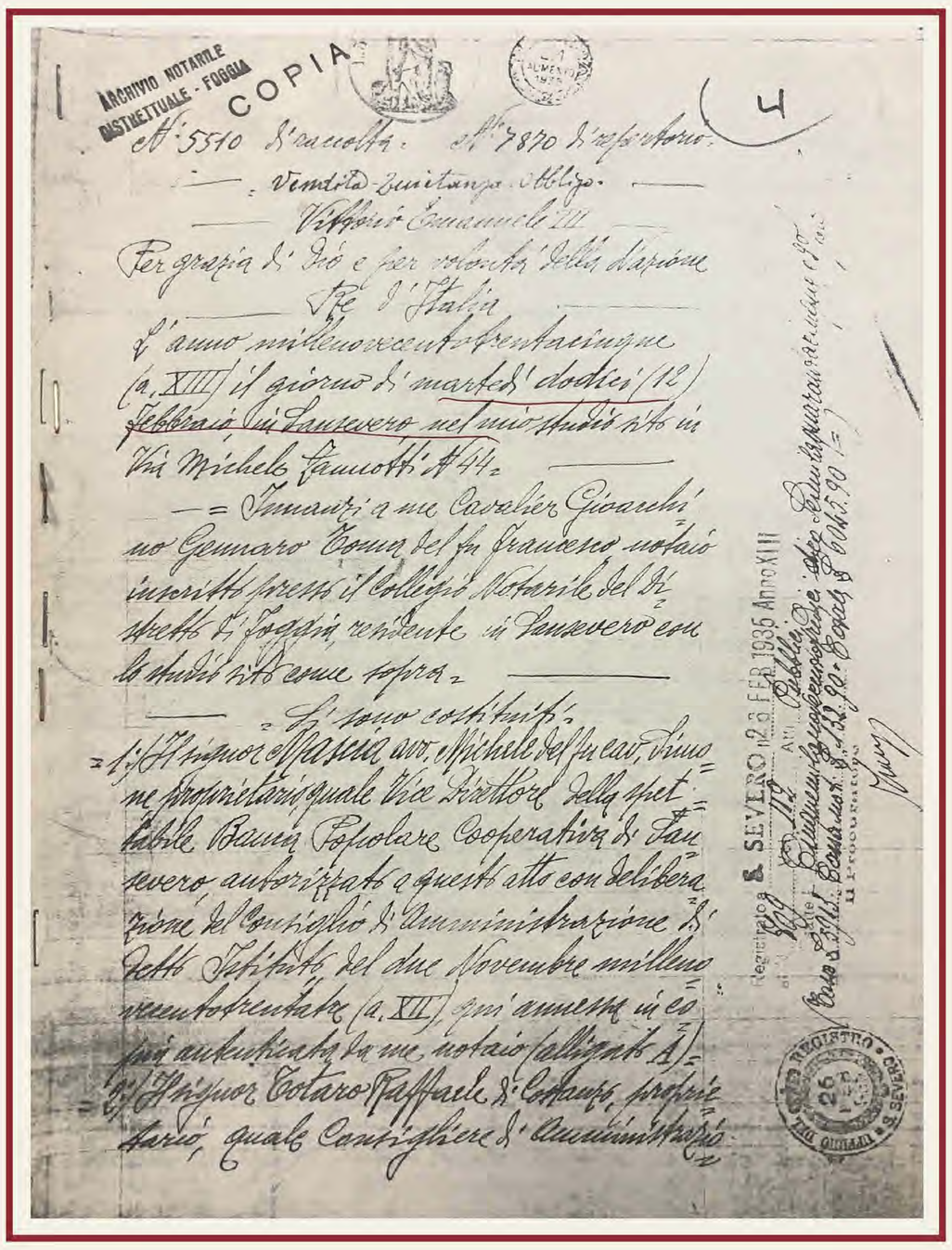
Vittorio Emanuele Terzo
per grazia di Dio e per volontà della Nazione
Re d'Italia

Tutte pubblicazioni di legge
fatte nei modi legali

Tomaso Umberto Dottor De Giulio
fu Pasquale Notaio iscritto presso il Collegio Notarile del Distretto di Foggia, residente in San Severo con lo studio al Vico S. Antonio N. 27.

Si sono costituiti
Dottor Antonio La Monaca di Nicola
Sig. Michele Santagata fu Vincenzo
Sig. Cotaro Raffaele di Costanzo
Sig. Michele Marchese fu Gerardo
Sig. Giuseppe Romano fu Emanuele
Sig. Giuseppe Morbola fu Pasquale
e Sig. Luigi Pistillo fu Antonio
Viticultori, nati e domiciliati in San Severo, giuridicamente capaci a contrattare e della identità personale di

Registrato a San Severo il 5 Ottobre 1933 XII al n. 9.411 Vol. 119 Atti Pubblici
Esatte L. Quarantacinque e centesimi 60 = L. 45,60
Bonz. L. 10,10 = Bolli L. 5,50 = Diritti L. 45,60
Il Procuratore


ARCHIVIO NOTARILE DISTRETTUALE - FOGGIA

COPIA

N. 5510 di raccolta. N. 7870 di repertorio.

Vittorio Emanuele III
Per grazia di Dio e per volontà della Nazione
Re d'Italia

L'anno millenovecentotrentacinque (a. XIII) il giorno di martedì dodici (12) Febbraio in Sansevero nel mio studio sito in Via Michele Tamiotti N. 44.

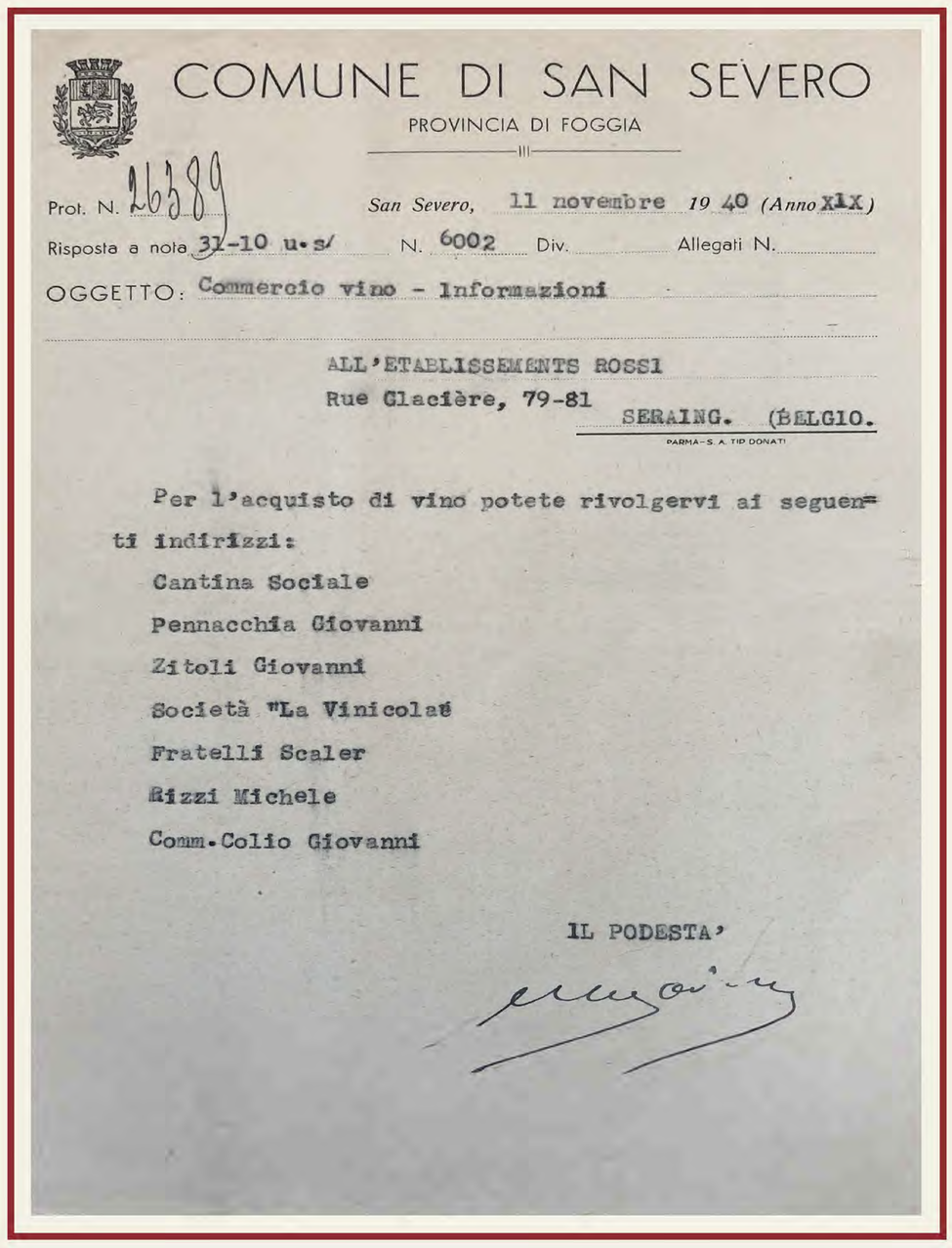
Innanzi a me Cavaliere Gioacchino Gennaro Tomaj del fu Francesco notaio inscritto presso il Collegio Notarile del Distretto di Foggia, residente in Sansevero con lo studio sito come sopra.

Si sono costituiti:
Signor Ciasseia avv. Michele del fu cav. Vincenzo proprietario, quale Vice Direttore della spettabile Banca Popolare Cooperativa di Sansevero autorizzato a questo atto con deliberazione del Consiglio di Amministrazione di detto Istituto del due Novembre millenovecentotrentadue (a. XII), qui annessa in copia autenticata da me notaio (allegato A)
e Signor Cotaro Raffaele di Costanzo, proprietario, quale Consigliere di Amministrazione

Registrato a S. Severo il 26 FEB 1935 Anno XIII al n. 119 Atti Pubblici
Esatte L. Duecentoquaranta e centesimi 90 = Bonz. L. 53,90 = Bolli L. 6,00 = Diritti L. 240,90

Il 05 ottobre 1933 cambia la denominazione in "Cantina Sociale Cooperativa di San Severo", la prima nel suo genere in Capitanata.

Nel 1935 la Cantina acquista lo stabilimento di Alfonso La Cecilia, su via S. Bernardino, luogo dove avveniva la vinificazione



COMUNE DI SAN SEVERO
PROVINCIA DI FOGGIA

Prot. N. 26389 San Severo, 11 novembre 1940 (Anno XIX)
Risposta a nota 31-10 u.s/ N. 6002 Div. Allegati N.
OGGETTO: Commercio vino - Informazioni

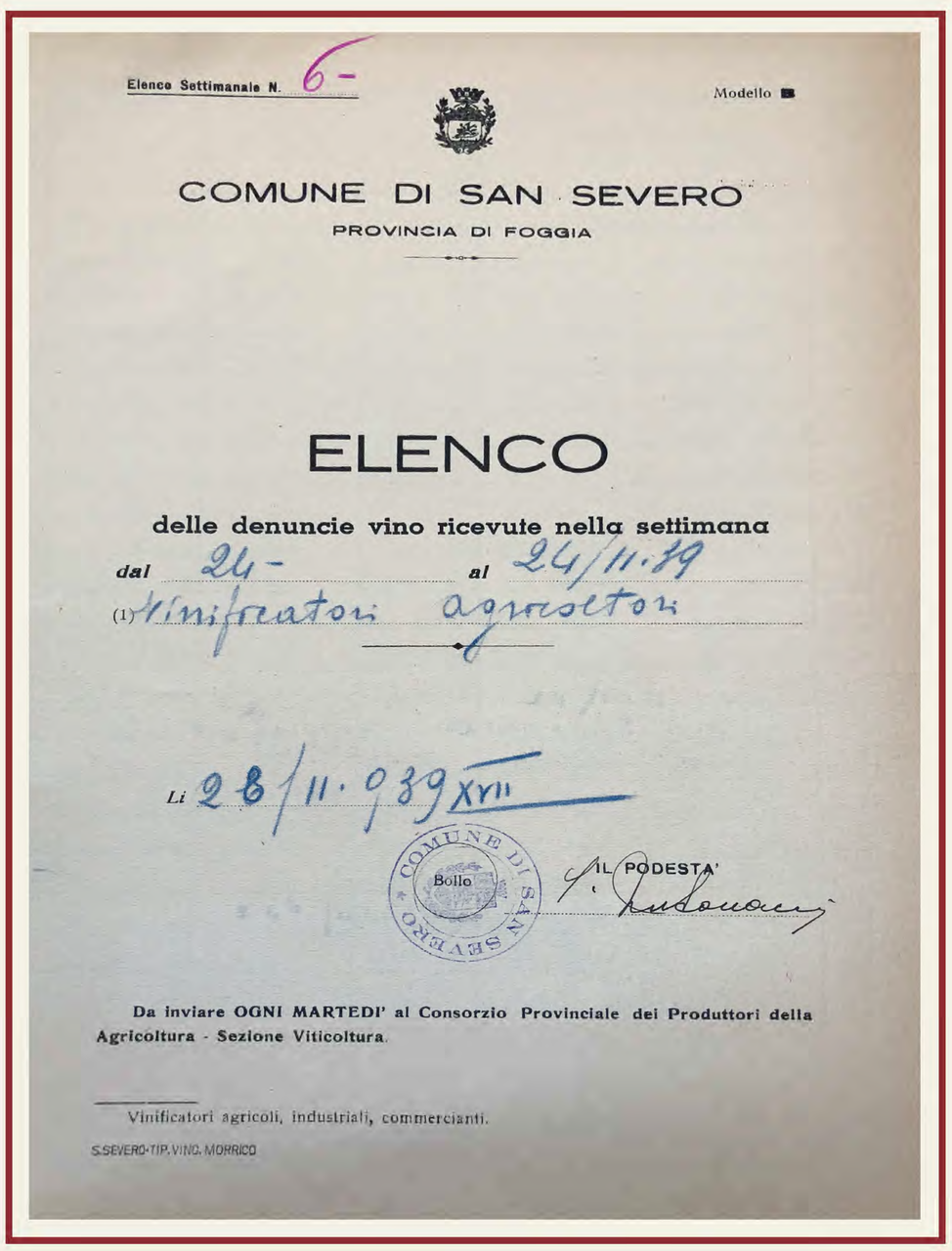
ALL'ETABLISSEMENTS ROSSI
Rue Glacière, 79-81
SERAING. (BELGIO.

PARMA - S. A. TIP DONATI

Per l'acquisto di vino potete rivolgervi ai seguenti indirizzi:

Cantina Sociale
Pennacchia Giovanni
Zitoli Giovanni
Società "La Vinicola"
Fratelli Scaler
Rizzi Michele
Comm. Colio Giovanni

IL PODESTA'



Elenco Settimanale N. 6 - Modello

COMUNE DI SAN SEVERO
PROVINCIA DI FOGGIA

ELENCO

delle denuncie vino ricevute nella settimana
dal 24 - al 24/11.39
(1) Vinificatori agricoltori

Li 28/11.1939 XVII

Bollo COMUNE DI SAN SEVERO

IL PODESTA'

Da inviare OGNI MARTEDI' al Consorzio Provinciale dei Produttori della Agricoltura - Sezione Viticoltura.

(1) Vinificatori agricoli, industriali, commercianti.

S.SEVERO-TIP. VINC. MORRICO

La Cooperativa è ormai annoverata tra i vinificatori di San Severo a pieno titolo e nel 1940 la Cantina Sociale per la prima volta si affaccia sul mercato estero.

COMUNE DI SAN SEVERO

E' vietato di vendere od offrire del vino od altre bevande alcooliche a militari appartenenti alle Forze Alleate senza avere prima ottenuto una licenza dal

TOWN MAJOR
TEATRO
SAN SEVRO

La licenza deve essere esposta verso la strada in luogo visibile.

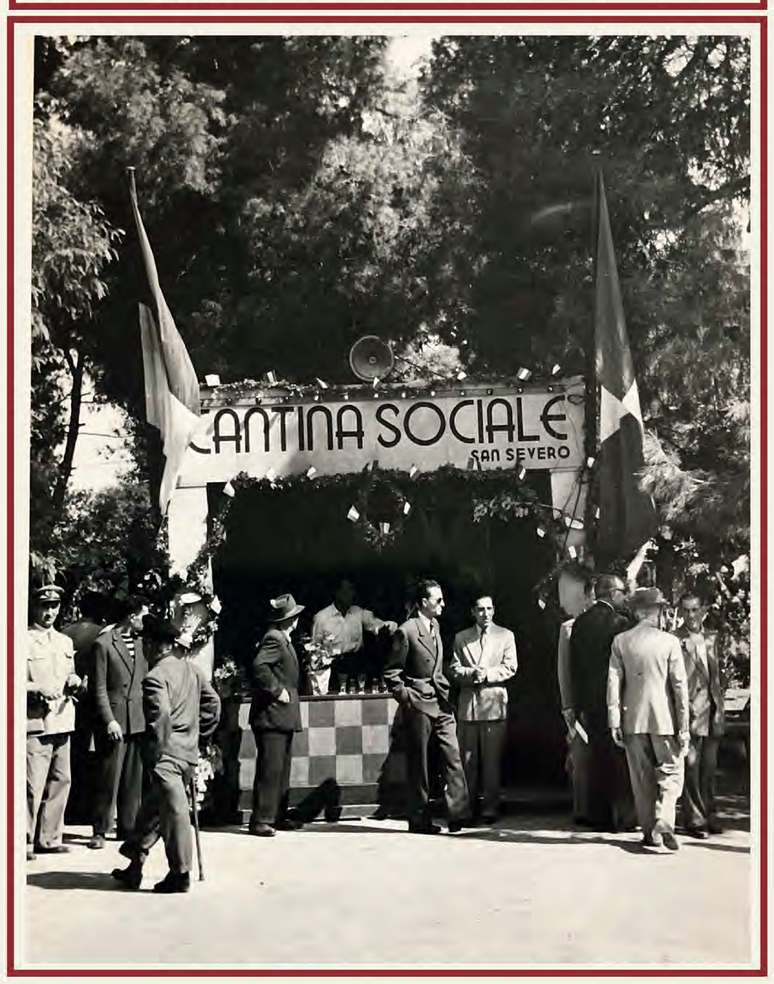
Per ordine delle Forze
Alleate e Governo Militare
(A. M. G. O. T.)

Data 29 ottobre 1424.

Durante il periodo bellico, la Cantina Sociale si dota di un grosso motore a scoppio per azionare parte dei nuovi macchinari; continua invece normalmente la produzione nelle piccole cantine con le attrezzature tradizionali, per le quali non è necessaria l'energia elettrica.

Dopo l'armistizio dell'8 settembre 1943, con la presenza delle truppe alleate, era vietato offrire o vendere vino ai militari, se non preventivamente autorizzati dal Comando Alleato.

La Cantina Sociale, che i sanseveresi chiamano "il Cantinone", partecipa alle attività di promozione sul territorio.

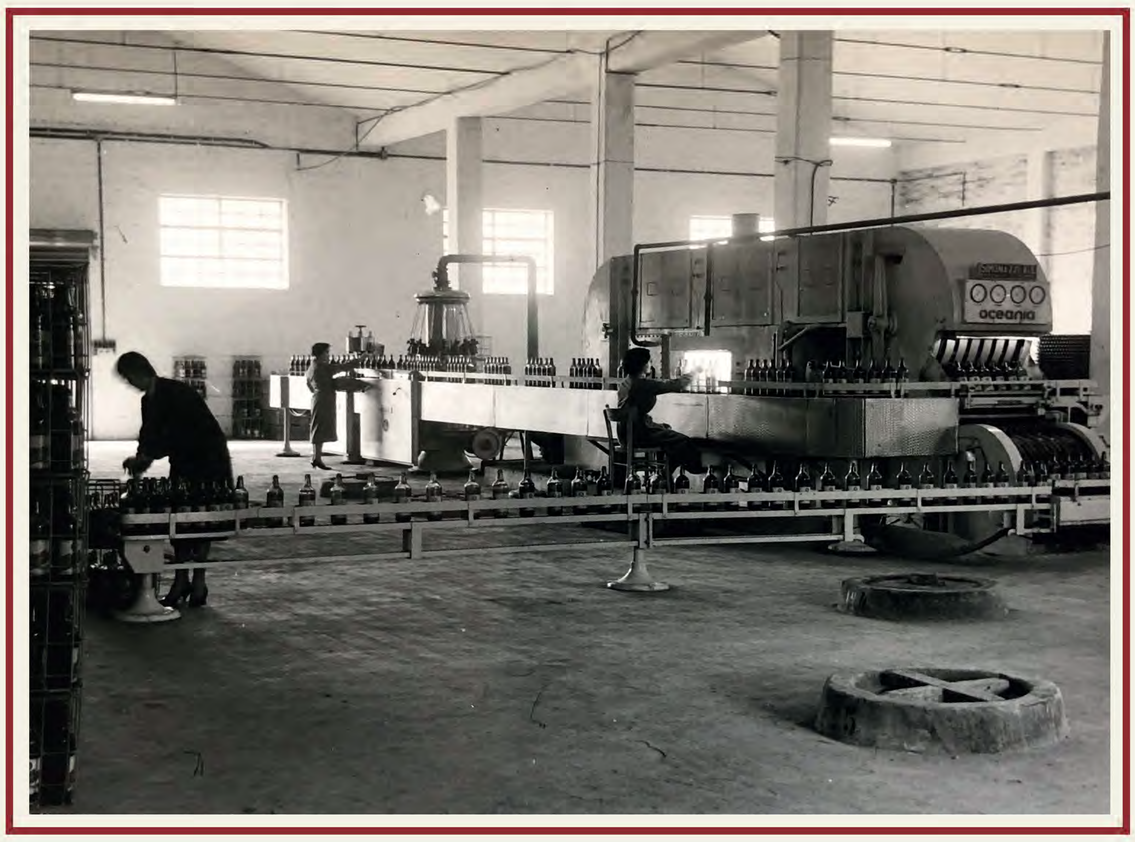


Festa dell'uva anni '50

Agli inizi degli anni '50 a San Severo, vengono introdotte le prime pigiatrici a rulli o pigiatrice-pressatrice.
le vinacce vengono spremute ancora con i tradizionali grandi torchi a mano, qualche volta sostituiti da presse idrauliche.
Le botti, di difficile e costosa manutenzione, vengono gradatamente sostituite dalle vasche in cemento rivestite poi in vetroresina.
Questa opera di rinnovamento vede protagonisti i viticoltori più importanti, i quali dispongono di grandi cantine private e anche la Cantina Sociale che nel frattempo aumenta la propria ricettività, prima affittando lo stabilimento di Francesco Presutto e poi acquistandolo. Inoltre progetta l'acquisto di un moderno impianto di imbottigliamento.
Le Cantine private si affidano a mani esperte per la cura della vinificazione; ma a parte la Cantina Sociale, nessuno stabilimento dispone di un enologo fisso.

Fra il 1955 e il 1957 vengono costituiti due Enopoli a San Severo: il Consorzio Agrario, con sede in via G. Fortunato e la Cooperativa Agricola della Riforma Fondiaria
Mentre fra il 1955 e il 1958 la Cantina Sociale rinnova l'impianto di imbottigliamento.

Inaugurazione



Inaugurazione

La Cantina si afferma sul mercato, grazie alla qualità e all'assortimento dei vini proposti.

Selezione vini 1957-1959

Fase imbottigliamento 1958

Imbottigliamento 1958

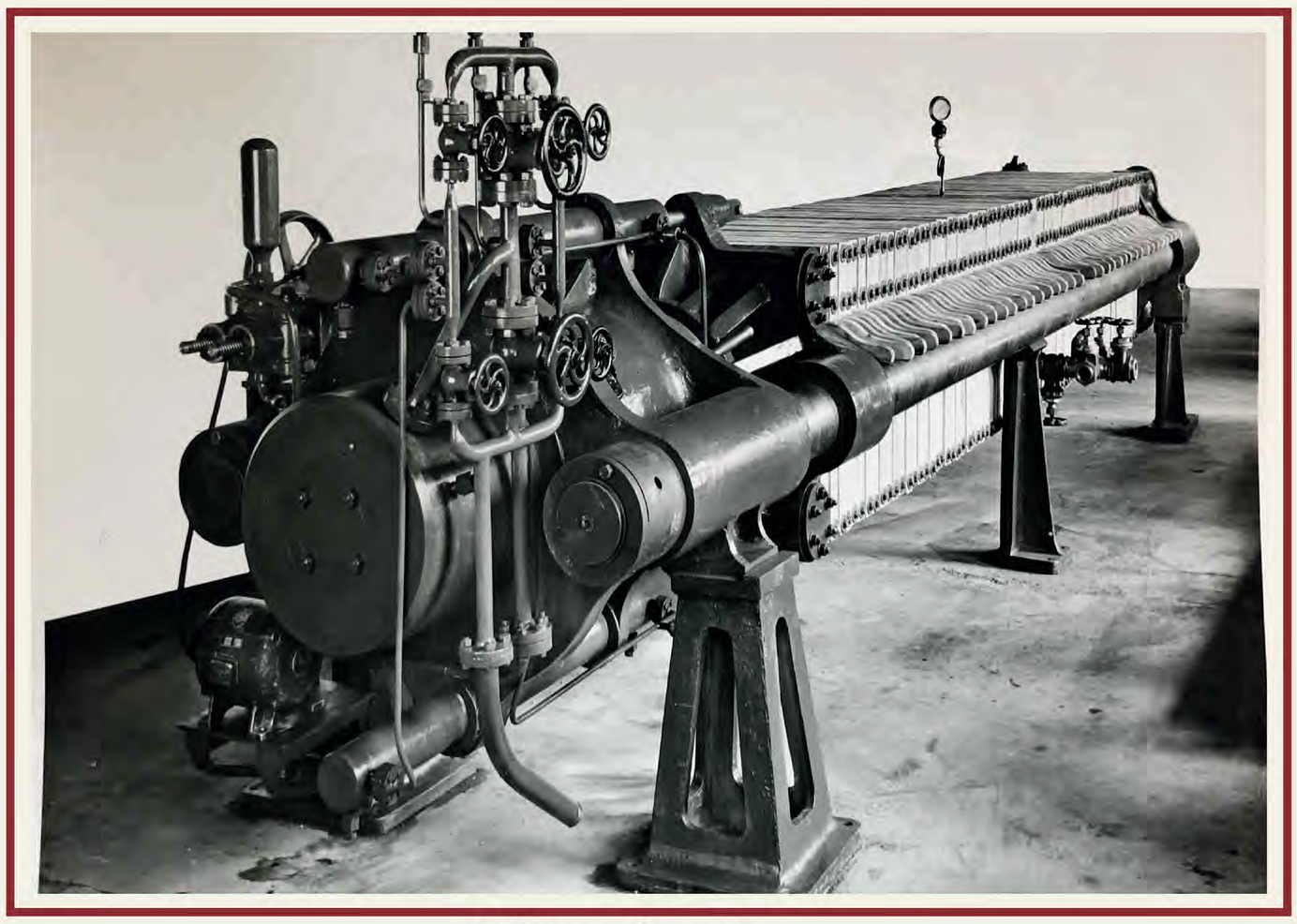
Salone Internazionale Alimentazione - Bologna 1955

Il dott. Antonio La Monaca, ricopre la carica di presidente dalla Costituzione della Cantina 1933 al 1972.

La Cantina Sociale con la sua accurata politica di crescita, acquista prima una parte del deposito di Bolla e poi, nel 1958, la cantina di Vincenzo Di Troia, sul lato verso via Garigliano, raggiungendo ben presto una capacità ricettiva di 80.000 quintali di uva.

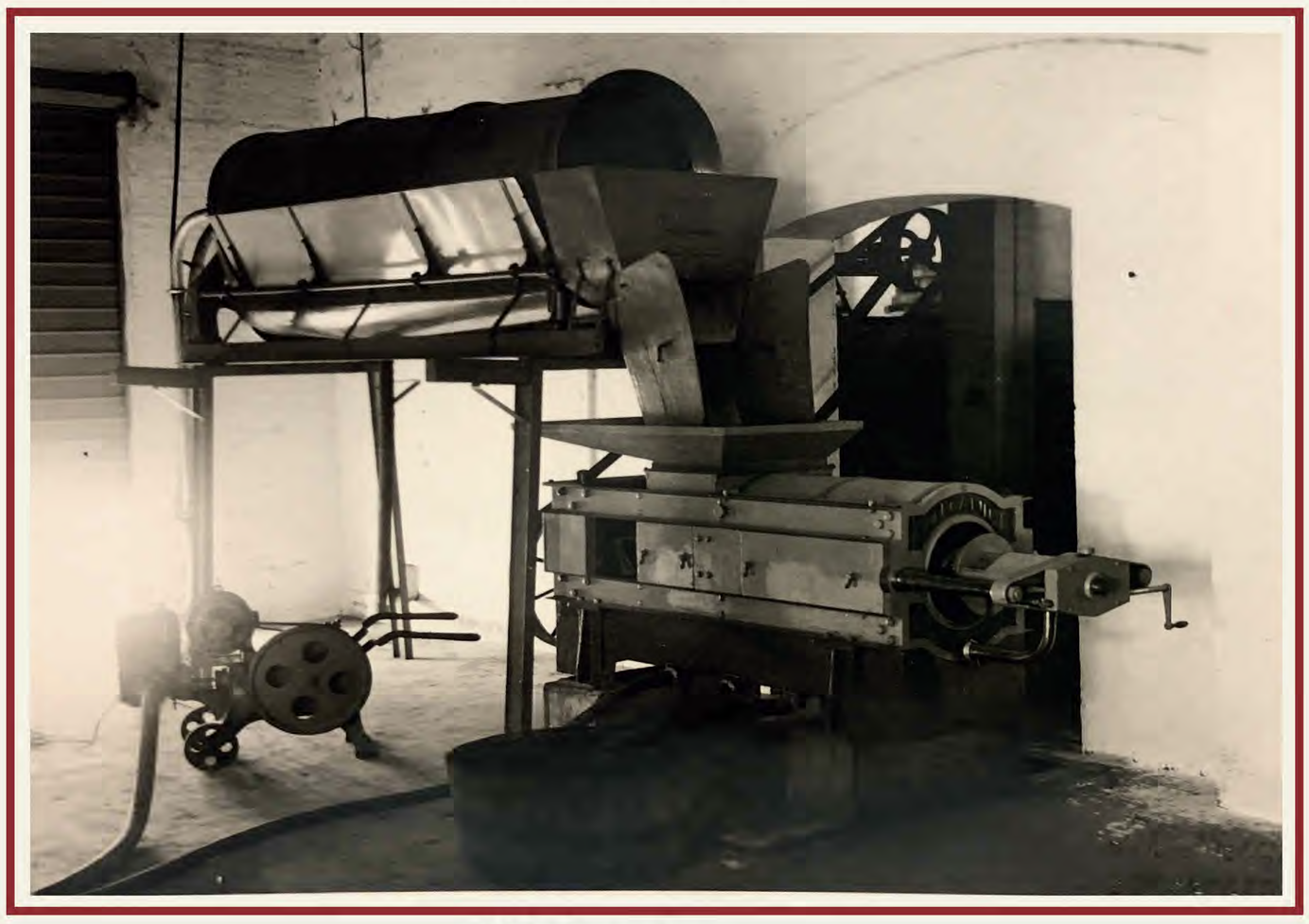
1958 visita sottosegretario all'industria Filippo Micheli

Crisi vinicola degli anni '60. Per agevolare il settore, il governo emana nell'agosto del 1960 un provvedimento per una parziale distillazione agevolata, disposizione che verrà rinnovata successivamente.
Per fronteggiare questa emergenza, alcune nostre aziende tendono ad ampliare la loro capienza, come fa la Cantina Sociale, che nel 1962 raggiunge 1250 associati e ritira oltre 200.000 quintali di uva. Anche molti piccoli viticoltori cercano di aumentare la capacità delle loro cantine, ma nel contempo tendono a semplificare il lavoro di vinificazione utilizzando dei veloci torchi continui.



Filtro feccia

Sala torchi



Pigiatrice

Per far fronte alla crisi del periodo, nel 1963 a San Severo, viene inaugurato, l'Istituto Michele Di Sangro. I quotisti dei terreni della Contrada Zamarra anziché pagare il canone in denaro, consegnavano un controvalore dello stesso, in uva, pari a 5 q.li di uva per ogni ½ versura di vigneto assegnato. Doveva rappresentare la valvola di sicurezza dei piccoli produttori quotisti. L'Istituto trasformava le uve e commercializzava il vino ottenuto in bottiglie.

IL MATTINO A SANSEVERO

Posa della prima pietra d'un nuovo stabilimento enologico

Progetto del costruendo «Enopolio» dell'Istituto Agrario «Di Sangro» in Sansevero

Un nuovo stabilimento enologico sorgerà tra breve ed entrerà in funzione prima della prossima vendemmia, in contrada «Croce Santa», sulla strada vecchia Lucera - Sansevero.

Il complesso si articolerà in due distinti fabbricati, il primo con i reparti di vinificazione, conservazione, lavorazione e ricezione delle uve, l'altro con gli uffici direzionali ed amministrativi, bilico e servizi vari. Un avancorpo comprenderà i locali per ufficio analisi, magazzini ed impianto termico, pensilina per automezzi.

Il modernissimo Enopolio avrà vasche «alla francese», a tre ordini sovrapposti, per una capienza iniziale di hl. 20.000, da elevarsi successivamente ad hl. 40.000 ed oltre.

Verranno prodotti principalmente due tipi di vino: il vino secco, con le ben note caratteristiche del «Sansevero Bianco», ed un vino rosato amabile di un particolare gusto ottenuto con l'aggiunta di filtrato dolce.

L'Enopolio costerà complessivamente L. 160.000.000 e la Cassa del Mezzogiorno ha già deliberato un contributo del 30% della spesa.

La sua importanza sarà considerevole per il contributo che andrà all'equilibrio del mercato vinicolo di Sansevero, in quanto difenderà i l. 500 quotisti dell'Istituto «Di Sangro», annualmente costretti, almeno finora, a cedere l'uva durante la vendemmia, ai prezzi imposti dagli industriali vinificatori.

Con l'Enopolio verrà inoltre realizzata una vecchia aspirazione dei periti agrari e dei Presidi dell'Istituto Tecnico Agrario, in quanto renderà possibile l'istituzione della specializzazione in Enologia e valorizzerà i titoli di studio rilasciati dalla locale Scuola.

Da quanto sopra traspare la rilevante importanza sociale attribuibile alla nuova realizzazione ed una prova di ciò è stata oggi data dall'imponente numero di autorità e di cittadini intervenuti alla posa della prima pietra.

Con il Vescovo di Sansevero Mons. Valentino Vallati, erano presenti il Prefetto di Foggia, dr. Pasquale Prestipino, il v. Prefetto di Bari, il questore di Foggia, il Sindaco di Sansevero, il Maggiore comandante il Gruppo dei Carabinieri di Foggia, gli on.li De Meo, sottosegretario di Stato, Russo Vincenzo, Magno; tutti gli assessori al Comune di Sansevero; il direttore della Succursale di Sansevero del Banco di Napoli, dr. Rossi Gaetano, il commissario straordinario alle Opere Pie, avv. Attilio Di Biase; nonchè tutte le altre autorità civili e religiose di Foggia e Sansevero, oltre al Preside dello Istituto Tecnico «Di Sangro», prof. Francesco Paolo Salvemini, con tutto il Corpo insegnante.

Ha illustrato le finalità dell'Opera il Commissario prefettizio dell'Ente dr. Francesco Ninno, mentre parole di occasione sono state pronunciate dal Vescovo di Sansevero e dal sindaco prof. Iantoschi.

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

SAN SEVERO: INAUGURATO L'ENOPOLIO DELL'ISTITUTO AGRARIO «M. DI SANGRO»

Un'altra «banca del vino» per difendere la produzione

Una capacità iniziale di oltre 20 mila ettolitri -- Tre reparti: ricezione, conservazione e vinificazione -- Settanta vasche a tre ordini sovrapposti

San Severo, 29 maggio

Alla presenza delle autorità provinciali e comunali e di numerosi viticultori sono stati inaugurati la nuova sede e l'enopolio dell'istituto agrario «Michele Di Sangro».

«Un anno fa — ha detto il commissario prefettizio dell'istituto dr. Francesco Ninno — ce sorge questo grande edificio, fu posta la prima pietra contenente la pergamena che ricorderà a coloro i quali vorranno ampliare la capienza dell'enopolio, che il seme fecondo per la realizzazione di quest'opera è stato posto nel giusto giorno del 25 aprile 63. Con la realizzazione dell'enopolio, l'istituto agrario «Michele Di Sangro» ha finalmente dopo circa 37 anni dalla fondazione, una sede tutta sua e non dovrà più perenare come ha fatto in tutti questi anni».

Quindi il dr. Ninno ha detto che vicino all'istituto vi è la scuola pratica per contadini, che verrà convenientemente riorganizzata perchè, in applicazione dello statuto dell'ente, possano riprendere col nuovo anno scolastico, i corsi pratici per favorire l'istituzione della nostra gente dei campi anche nel settore enologico.

Ma l'opera più importante che ha segnato una svolta notevole nell'attività dell'ente è stata la costruzione ed il funzionamento dell'enopolio.

Nel primo anno sono stati lavorati oltre diecimila quintali di uva. Il dr. Ninno poi ha illustrato le caratteristiche dell'enopolio, che per ora ha la capacità di oltre 20 mila ettolitri, invitando i presenti a visitare la grande sala di lavorazione, i reparti di ricezione, conservazione e vinificazione delle uve e le modernissime macchine che permettono, in poche ore, di lavorare migliaia di quintali di uva. Il blocco delle settanta vasche in cemento armato del tipo detto «alla francese» e a tre ordini sovrapposti e rappresenta una delle più moderne innovazioni tecniche per costruzioni enologiche.

L'enopolio rappresenta e meglio rappresenterà nei prossimi anni di maggior raccolto, la valvola di sicurezza per la ricezione e la lavorazione delle uve dei piccoli coltivatori della nostra città. L'enopolio è sorto nel momento in cui sta per essere applicata la legge sulla delimitazione delle zone di produzione e la valorizzazione del nostro pregiato vino «San Senero-bianco» e «San Severo-rosato»; è sorto, quindi, nel momento giusto per favorire la valorizzazione del più importante prodotto della nostra agricoltura e della nostra economia.

L'enopolio con la cantina sociale cooperativa, con quella dell'ente riforma e con l'enopolio del consorzio agrario, in gara di preparazione, valorizzazione e lancio del nostro vino, opererà affinchè il lavoro dei più poveri, di coloro i quali senza mezzi e senza assistenza hanno creduto nella coltivazione della vigna e nella bontà del nostro vino, venga difeso per il loro benessere e per la tranquillità della nostra gente.

Il dott. Ninno a conclusione del suo discorso ha ringraziato tutti coloro che hanno dato la possibilità all'istituto agrario di costruire la sede sociale e l'enopolio. Il ringraziamento è stato rivolto innanzitutto alla Cassa per il Mezzogiorno che sui 140 milioni spesi per la realizzazione delle opere ha disposto il notevole contributo di 37 milioni; al sindaco di San Severo prof. Pasquale Iantoschi, che ha provveduto con la massima urgenza all'allacciamento idrico-fognante; al direttore del Banco di Napoli di Foggia, che ha agevolato la soluzione delle pratiche per il finanziamento delle opere; ed, infine, al prefetto dr. Pasquale Prestipino, che, prodigo di consigli, aiuti ed esortazioni, ha seguito sempre con grande interesse la costruzione dell'enopolio.

Il dr. Ninno ha concluso rivolgendosi ai viticultori, ai piccoli coltivatori, ai quotisti dell'ente, a coloro che hanno creato con il duro lavoro dei campi la ricchezza di San Severo: «Abbiate fiducia — ha detto — nell'istituto agrario e nel suo enopolio, che opererà sempre, insieme a voi, per la difesa e la valorizzazione del prodotto dei vostri vigneti, per il benessere delle nostre genti e per il progresso della nostra agricoltura».

Dopo il discorso, il Prefetto di Foggia ha tagliato il nastro tricolore ed il Vescovo di San Severo, mons. Valentino Vallati, ha benedetto i locali pronunciando parole di compiacimento per l'opera di alto interesse sociale realizzata in così breve tempo.

G. A. Tardio

Tra le autorità intervenute: il sindaco di S. Severo, prof. Iantoschi; sen. Grazia Giuntoli; on. prof. Filippo Pelosi; il questore, comm. Antonio Annunziata; il provveditore agli studi, dr. Raffaele Ferrante; il direttore del Banco di Napoli sede di Foggia, comm. Cosimo Zaccaria; il ten. col. dei CC. Aurelli; il sindaco di Torremaggiore, sig. De Simone; il sindaco di San Paolo di Civitate, prof. La Porta.

Il nuovo enopolio di San Severo

L'enopolio dell'istituto agrario «Michele Di Sangro» inaugurato recentemente a San Severo. Ha una capacità iniziale di oltre ventimila ettolitri, dispone di tre reparti per la ricezione, conservazione e vinificazione, nonchè di settanta vasche

Diverse sono le manifestazioni a cui partecipa la Cantina ottenendo molti riconoscimenti. L'allora Ministro Andreotti Consegna una targa al presidente La Monaca.

1968 Festa pugliese
San Paolo del Brasile

1968 Festa pugliese
San Paolo del Brasile

1968 l'on. Andreotti a Foggia
Premiazione

Fiera Internazionale Agricoltura Napoli

La gelata del 1969 mette in seria difficoltà tutte le aziende locali e solo il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata del vino "San Severo bianco, rosso o rosato", ottenuto col decreto del Presidente della Repubblica del 19 aprile 1968 dà ristoro alle aspettative del territorio.

Negli anni ’70 moltissimi piccoli viticoltori abituati a vinificare e poi vendere il loro vino abbandonano le cantine private e diventano soci delle cooperative, grazie alla politica degli acconti. Infatti le cooperative rilasciavano acconti già al momento del conferimento delle uve e quindi i produttori non dovevano aspettare la vendita del vino per monetizzare il raccolto.

Nel 1974 ci fu un’abbondante vendemmia, 800.000 ettolitri di vino, quasi il doppio della produzione media e per smaltire le scorte, il Ministero approvò una distillazione agevolata.

Quegli anni segnarono un periodo nero per il settore. Folonari chiude lo stabilimento di San Severo. Fallisce l’ Enopolio dell'Istituto M. Di Sangro, chiude nel 1980 l'Enopolio del Consorzio Agrario, mentre l'anno successivo chiude anche Scaler, la più nota delle grosse cantine di San Severo.

Nel 1977, alcuni soci dissidenti della Cantina Sociale San Severo, fondano un'altra cooperativa: la Società Cooperativa Torretta Zamarra con sede nell'ex Enopolio dell'Istituto M. Di Sangro. Dopo qualche anno, la "Torretta Zamarra" deve superare delle serie difficoltà finanziarie; poi si riprende, si dota di nuove attrezzature e triplica la sua capienza. La stessa politica di investimenti viene seguita anche dalla Cooperativa Agricola della Riforma Fondiaria e in piccola parte dalla Cantina Sociale San Severo.

Nel 1980 a causa della super produzione e di una stasi di mercato, la Regione "ordinò" di accettare le uve di tutti i produttori, tanto da costringere la Cantina Sociale a prendere in fitto, sino ad Ortona, dei serbatoi per lo stoccaggio del vino in esubero. Nel 1986 per porre limite alla produzione, fu introdotta, per legge, la distillazione obbligatoria, fortemente penalizzante.

La Cantina Sociale, successivamente, visse un calo dei conferimenti a causa della politica aggressiva delle altre due Cooperative di San Severo.

Nel 1994 la Cooperativa della Riforma Fondiaria a seguito di una grave crisi finanziaria, divenuta sempre più onerosa, non paga le uve ai produttori e poi purtroppo fu costretta a chiudere. Altri operatori del settore ne seguono la sorte o sono costretti a ridimensionare l'attività. Purtroppo nel 2007 chiude anche la Torretta Zamarra, nel 2012 chiude la grande Cooperativa "Fortore" di Torremaggiore e nel 2013 chiude la Cooperativa Cantine Svevo di Lucera.

La Cantina Sociale di San Severo per il 75° anniversario nel 2007, corona i suoi festeggiamenti con l' ottenimento dalle Camere di Commercio Italiane, riunite in occasione della 127° assemblea degli amministratori delle Camere di Commercio d'Italia, il I° premio per la sezione Agricoltura come Impresa longeva e di successo- Brescia 10.06.2008

Festeggiamenti 75° anniversario

PREMIO UNIONCAMERE EDIZIONE 2007

PREMIO UNIONCAMERE

IMPRESA LONGEVA E DI SUCCESSO

1° PREMIO

per la sezione Agricoltura a

L'ANTICA CANTINA SOCIALE SAN SEVERO SOC. COO

SAN SEVERO (FOGGIA)

Conferito in occasione della 127ª Assemblea
degli Amministratori delle Camere di Commercio
Brescia, 10 giugno 2008

La Cantina Sociale nel 1998 acquista Ha 3.80.00 in contrada Donna Colomba, fronte strada e quasi all'uscita dell'autostrada. Il sogno è quello di realizzare un nuovo opificio, innestato ad un progetto intermodale previsto nell'area.
Considerato l'andamento economico generale, non si ritennero maturi i tempi per fare di più. Nel 2011 su quel terreno è stato realizzato un insediamento per lo stoccaggio di Ettolitri 47500 di vino.
Il 7 marzo 2016 la Società di certificazione CRIBIS- CRIF Ratings, agenzia di rating, (L'agenzia è sottoposta alla sorveglianza di ESMA European Securities and Markets Authority), riconosce alla Cantina Sociale San Severo " L'INDICE DI MASSIMA AFFIDABILITA", quale riconoscimento per la buona gestione economico-amministrativa della Cooperativa.

CRIBIS
A CRIF company

dun & bradstreet
WORLDWIDE NETWORK

Cribis D&B attesta che

In data 07 MARZO 2016

la Società CANTINA SOCIALE SAN SEVERO SOC COOP

ha ottenuto il

RATING CRIBIS D&B 1

"Indice di massima affidabilità"

che per sua stessa natura è un valore dinamico rapportato alla situazione generale dell'Azienda

Sales Leader

Amministratore Delegato

Considerato lo stato dei conti della Cooperativa e i risultati operativi conseguiti, possiamo ben dire, che è stato saggio l'atteggiamento delle Amministrazioni che si sono succedute nel tempo. Infatti in tutti questi anni, la Cooperativa, non ha mai voluto inseguire le mode del momento ma è sempre stata attenta ad adottare una strategia di equilibrato sviluppo dell'azienda, in linea con la storia stessa della Società. La via seguita è stata quella di effettuare operazioni di cauti e produttivi investimenti. Non è un caso, perciò, se la Cantina Sociale San Severo Soc. Cooperativa, viene pubblicizzata come L'Antica Cantina; in effetti è l' Antica ed unica Cooperativa vinicola sanseverese in attività.

In tutti questi anni moltissimi sono i riconoscimenti ottenuti dai vini prodotti dalla Cantina Sociale San Severo. Il primo in ordine di tempo è del 1934 alla fiera di Tripoli e moltissimi altri si sono succeduti nel tempo, sino ad arrivare all'ultimo diploma di medaglia d'oro ottenuto al Concorso nazionale di Pramaggiore (VE) nel 2018

Quest'anno L'ANTICA CANTINA di SAN SEVERO compie 85 anni. Tutto ciò è stato possibile per la sua tradizione, per le sue origini risalenti a tempi passati, all'impegno profuso di chi ha lavorato e lavora nei campi e all'avvicendarsi delle persone che si impegnano a promuovere il prodotto finito nella conservazione e trasformazione, valorizzando la viticoltura locale, come patrimonio storico di una terra e della sua popolazione.
La sua unica missione è e sarà: valorizzare le uve conferite dai soci, portando il vino di San Severo nel mondo, preservandone, sempre, il suo valore.
Solo così chi degusta questo vino, potrà vivere delle sensazioni che esprimono al tempo stesso la piacevolezza e la passione che la terra di San Severo offre.
I presidenti che si sono succeduti nel tempo sono stati:
La Monaca Antonio - (1933-1972)
Minischetti Luigi - (1972-1978)
D'Amico Aldo - (1978-1995)
Curtotti Alfredo - (1995-2014)
Mancino Raffaele - (2014-2017)
Oggi… ***Caliendo Ciro Salvatore***

Si ringrazia per la disponibilità offerta:
Il Sindaco: ***avv. FRANCESCO MIGLIO***
L'Assessore alla Cultura: ***avv. CELESTE IACOVINO***
Il segretario Generale: ***dott. GIUSEPPE LONGO***

Si ringraziano per la collaborazione ed il materiale fornito:
- la famiglia del compianto ***maestro Ciro Pistillo***
- Sig. Vittorio Russi
- Dott.ssa Concetta Grimaldi (biblioteca Comunale)
- Notaio Emma La Monaca
- Sig.ra Sabrina Mundi

- Cronistoria elaborata dal ***sig. Lucio Pistillo***

San Severo 24.04.2018

Consiglio di amministrazione

Team Operativo

San Severo, 10 giugno 2018

OTTANTACINQUE ANNI PER IL "CANTINONE"

PREMI, MEDAGLIE E SODDISFAZIONI!

di *Michele Pistillo*

Dovete sapere che la storia del "Cantinone"

inizia col Bombino e il Trebbiano,

il Trebbiano, il "*gonfiapezzenti*"

vino a ettolitri dai "*palmenti*";

il Bombino, lo "*strappacambiali*"

nelle cantine sempre a quintali,

per tutti i contadini abbondanza e ricchezza:

per chi aveva versure e per chi quattro pezze!

Chiunque ha a che fare con le cantine

prima o poi dovrà parlare di vini,

non può evitarlo in nessun modo,

in cantina ovunque vada vi è un addetto:

uno che prepara il vino, uno che lo lavora,

uno che ne sente l'odore e uno che lo osserva

uno che lo imbottiglia e uno che lo vende ,

uno che lo porta su e uno che lo manda giù,

uno che lo misura, uno che lo rabbocca,

uno che lo assaggia e si sciacqua la bocca.

C'è anche l'enologo che sa ricercare,

per le fragranze e i retrogusti si mette ad armeggiare

e poi, quando ha finito, sulle etichette

come un dottore fa scrivere queste ricette:

"Questo bianco ***Nobiles***, a base di bombino,

lega, bello e fresco, con pesce e antipastini!

Quando lo bevi, se non vuoi ubriacarti,

sorseggia piano e attento a non strafare!

Se prendi il ***Rosso Troia***, della linea ***Nobiles,***

devi stare un po' accorto perché ti fa andare in calesse!

Si deve stappare, per farlo ossigenare,

almeno un'ora prima di iniziare a mangiare.

Non tracannare tanto neppure col ***Castrum,***

però scende che è una meraviglia con la salsiccia a rocchi.

Per fare bella figura a un pranzo nuziale

rosato, bianco e rosso … ragazzo, ci vuole il ***Portale!***

Con tutte le portate lo puoi degustare,

ma non dimenticare che poi devi rincasare.

Se vuoi fare un brindisi per un compleanno

a qualcuno che ha raggiunto i cento anni,

lo spumante giusto è proprio lo ***Zephiro***

perché, per chi lo ignora, lo fanno a San Severo.

C'è un ***Capitolo*** di questo racconto

che inizia in campagna, da dentro i fondi,

partendo dai filari, dalle spalliere

e arriva in tavola dentro i bicchieri

e continua e scende attraverso la gola

e accontenta chi sta mangiando:

è rosso? Va d'accordo con la "*zuppetta!*"

È bianco? Va bene con le "*cicoriette!*"

E se è rosato? Un bel bicchiere

lega con la carne, col pesce e con i "*carducci!*"

Quest'altro vino, il ***Meriggio***, va bene a mezzogiorno,

sai con cosa si abbina? Con patate e agnello al forno!

Oppure se prepari un fornello a carbone

puoi fare mangia e bevi arrostendo costolette di agnello!!"

Tutti questi vini, giovani o invecchiati,

ai vari concorsi sono stati premiati:

diplomi e medaglie, che medagliere!

Neppure una coppa, ma tanti bicchieri

colmi di vino per i degustatori

che son tutti d'accordo: «Medaglia d'oro!»

il Gambero Rosso se ne è innamorato,

li ha messi in lista e li ha battezzati

con la menzione a ***l'Antica Cantina***:

"Che specialista, fa un vino sopraffino!"

Dal trentatré l'Antica Cantina

ha prodotto sempre "sciroppo di vino"

San Severo, 10 giugno 2018

CSC

L'ANTICA
CANTINA
SAN SEVERO

dal 1933
85°