

di **ORIETTA SORGI** ►
foto di **MARCO COICO**

La vita ritrovata dell'antico monastero

Un insediamento bizantino, una necropoli, e i resti dei mestieri contadini. Visita a Feudo di Santo Pietro di Torrenova, in provincia di Messina, tra vestigia del passato e moderna agricoltura biologica

Il *Conventazzo*. Così era noto agli abitanti del luogo il monastero bizantino di San Pietro di Deca, nel territorio di Torrenova, in provincia di Messina. Un sito, per molti versi ancora poco conosciuto, ma che conserva i segni di una storia millenaria della Sicilia e delle sue diverse dominazioni. L'edificio è ubicato proprio lungo quell'antica regia trazzera che in epoca romana collegava Aluntium (oggi San Marco d'Alunzio) alla pianura costiera: un tragitto impervio che dal livello del mare saliva ripidamente verso la montagna e dove - racconta Cicerone - si fermò il governatore della provincia Verre, sulla sua lettiga, in attesa che Arcagato, uomo nobile e stimato,



Il Battistero restaurato.





esercitasse per suo conto ogni sorta di ruberia, argento e altri beni, ai danni dei possidenti di San Marco, suoi concittadini (*Actio secunda in Verrem*, libro IV).

Per molti secoli quel monastero rimase in uno stato d'abbandono e avvolto in un'atmosfera di mistero, malgrado i sopralluoghi di Antonino Salinas nel 1889 e gli studi più recenti di Camillo Filangeri, storico dell'architettura. Così, ridotto ormai a rudere e circondato dalle fertili campagne di querce

e uliveti, sopravvisse come meta di escursioni per gli appassionati locali o di giochi e scorribande dei bambini. Fu proprio durante una battuta a nascondino che uno dei nipoti della famiglia Vergara Caffarelli, proprietari del fondo Santo Pietro, trovò sul davanzale di una finestra a bifora dell'edificio, una moneta d'oro, un "solidus" dell'imperatore bizantino Michele II, che regnò dall'820 all'829, nel periodo in cui ha inizio la dominazione musulmana in Sicilia. La

Sopra, ambienti adiacenti la chiesa; a destra: casa padronale a Santo Pietro.

scoperta, avvenuta a metà degli anni Ottanta del Novecento, determinava una vera e propria svolta negli studi scientifici sul monumento, perché ne confermava la datazione agli inizi del IX secolo.

Da allora il sito è stato oggetto di scavi archeologici condotti dall'Università di Vienna e di una nuova attenzione da parte delle istituzioni che ne hanno portato a termine il restauro. Certo è che - sulla base di ulteriori testimonianze - l'attività dei monaci basiliani rimase viva fino al secolo XVI, grazie alla presenza di una fiera che si teneva ogni anno nella piana sottostante, in onore di San Pietro e Paolo. Quando, per via delle incursioni piratesche, la fiera fu spostata più in alto,

in prossimità di San Marco Alunzio, la vita del monastero iniziò il suo lento ma inesorabile declino.

Nel 1818 il fondo fu acquistato da Vincenzo Cupane, accrescendo così il patrimonio della famiglia che aveva già cospicui possedimenti a Mirto. Più tardi, nel 1931, la proprietà passava, per successione ereditaria, a Maria Cupane, moglie di Corrado Vergara Caffarelli.

Fino a quel momento il fondo aveva mantenuto l'assetto tradizionale di una masseria agricola con gli impianti produttivi e i depositi per la conservazione dei raccolti, le stalle e le case coloniche per i contadini. I nuovi eredi modificarono la configurazione originaria dei luoghi, costruendo

The new life of the ancient monastery

A Byzantine settlement, a necropolis and the remains of peasant crafts. A tour to the Feudo di Santo Pietro in the province of Messina. Among traces of the past and organic farming

The *Conventazzo*. The Byzantine monastery of San Pietro di Deca, in Torrenova in the province of Messina, was called that by the locals. The site, still not very well known, retains the traces of a thousand-year history of Sicily and foreign domination. The building is located across the ancient lane going from Aluntium (today San





Antica macina del frantoio.



Torchio dei primi del Novecento e vecchi attrezzi.



Giare esposte nel museo.

una casa padronale su quel costone roccioso che, dominando i terreni, si affacciava sul mare. Alla funzione produttiva si aggiungeva quella residenziale e da allora Santo Pietro è divenuto il luogo di ritrovo e delle villeggiature estive della famiglia Vergara Caffarelli, una famiglia patriarcale siciliana, composita e allargata. Un maestoso portale in marmo sito all'ingresso di Torrenova conduce alla dimora signorile in perfetta armonia col territorio circostante. L'insediamento storico, quello produttivo, è perfettamente leggibile con il frantoio e il palmento, le antiche macine a trazione animale e il sistema delle va-

sche per la raccolta delle acque dalle sorgive e la redistribuzione attraverso i canali, garantite da un sistema di pendenze e dislivelli naturali. La produzione dell'olio biologico resta il fiore all'occhiello della nuova azienda agricola di Francesco Vergara e della figlia Marta, laureata in Storia, che trascorsi i suoi studi all'estero, ha deciso di rientrare per dedicarsi alle attività di famiglia. "Con i miei fratelli produciamo circa ottanta quintali di olio extravergine biologico della Dop Valdemone - spiega Francesco Vergara - risultato delle cultivar di Santagatese, Ogliarola Messinese e Minuta, il marchio

Marco d'Alunzio) to the coastal plain in Roman times. The monastery has been neglected for many centuries and wrapped in an atmosphere of mystery. Now in ruins and surrounded by the fertile countryside of oaks and olive groves, it survived as a hiking destination for the locals or children's joyrides. And while playing hide and seek, one of the grandchildren of the Vergara Caffarelli family, owners of the holding of Santo Pietro, found a gold coin, a "solidus" of the Byzantine emperor Michael II who reigned from 820 to 829. The finding was a breakthrough in the scientific studies on the monument, dating it back to the

dell'eccellenza olivicola del territorio nebroideo". Nel 2007 un incendio ha distrutto più di ottocento piante secolari di ulivi e solo l'ostinata resistenza di Francesco e dei suoi familiari è riuscita a convertire l'evento disastroso in una rinascita dei luoghi. Sui terreni bruciati sono stati piantati quattromila alberi di ulivi di cultivar spagnola Arbequina, ma anche agrumi, manghi e lime innestati su alberi di limoni. Nel 2010 un finanziamento europeo ha permesso la realizzazione di progetti didattici e di valorizzazione sul modello di esperienze già avviate nel centro Italia.

L'aspetto produttivo delle coltivazioni biologiche si coniuga adesso con l'intento di far conoscere un mondo arcaico ancora perfettamente integro, ma già proiettato nel futuro. Santo Pietro non è più soltanto un'impresa produttiva e residenziale, ma piuttosto un museo diffuso che restituisce la conoscenza di tutto il ciclo dell'olivicoltura tradizionale con le sue ottanta giare, alcune interrate, e di altre attività rurali dell'universo contadino. Davanti all'ingresso dei magazzini vi è il torchio dei primi del Novecento, realizzato dalla Fonderia Oretea di Palermo, infine è stata creata un'aula didattica per seminari ed

beginning of the 9th century. Since then, the University of Vienna has carried out archaeological excavations, and the institutions have completed the restoration. The life of the monastery of the Basilian monks began its slow decline after the 16th century when the annual fair, which was held in the plain below, was moved near San Marco Alunzio. In 1818, Vincenzo Cupane purchased the holding, increasing his family's conspicuous estates in Myrtle. Later, in 1931, Corrado Vergara Caffarelli's wife, Mary Cupane, inherited the property. Until then, the holding had kept the traditional structure of an agricultural farm



A sinistra, animali per la pet therapy; a destra, terreni affacciati al mare.



with the production plants and storage facilities for crops, the stables and the farmhouses for farmers. The new heirs changed the original configuration of the places, building a manor house on the rocky ridge. Since then, Santo Pietro has become the meeting and summer vacation place of the Vergara Caffarellis, a Sicilian patriarchal family. A majestic marble portal located at the entrance to Torrenova leads to the stately home, in perfect harmony with its surroundings. The historical productive settlement is revealed by the olive grinder, the *palmento*, the ancient animal-powered millstones, the system of the water-collection tanks and redistribution through channels, guaranteed by a system of slopes and natural drops. The production of organic olive oil is the flagship of the new farm of Francesco Vergara and his daughter Marta. After graduating in History abroad, she returned to dedicate herself to her family activities. "My brothers and I produce about eighty quintals of extra-virgin olive oil – PDO Valdemone", says Francesco Vergara, "which is the result of the cultivars of Santagatese, Ogljarola Messinese and Minuta, the brand of the olive oil of excellence of the Nebrodi area." Santo Pietro is no longer just a productive and residential farm, but rather a 'scattered museum' that returns the knowledge of all the traditional olive growing cycle with his eighty jars, some buried, and other rural activities. Opposite the entrance of the warehouses, there is the olive press of the early twentieth

eventi.

Negli ultimi anni Marta, oggi titolare dell'azienda agricola che reca come logo l'antica moneta bizantina, ha introdotto nuove coltivazioni e attività, numerosi progetti in itinere, consapevoli di custodire un patrimonio e

alla mia azienda di famiglia, lo devo a lei. Piccole ma importanti lezioni di vita di campagna che condivido con quanti, bambini e adulti varcano la soglia del nostro cancello... ho voluto anche un orto per offrire ai miei ospiti le verdure fresche, di stagione, così

century made by the Foundry Oretea of Palermo. Recently, Marta has introduced new crops and activities and many ongoing projects, "I spent a lot of time with my grandmother Beatrice, Bice to friends, who lived up to 101 years. We used to walk and chat,



un'eredità che possono divenire motori per lo sviluppo della Sicilia.

"Trascorro parecchio tempo con mia nonna Beatrice, Bice per tutti, che visse fino a 101 anni nel pieno possesso delle sue facoltà mentali. Passeggiando e chiacchierando con lei, sempre con un cappello di paglia a coprirle la testa e l'immane filo di perle attorno al collo - racconta - si andava alla ricerca di un ortaggio, di un albero di meline selvatiche o di un cespuglio di more. Mi ha insegnato soprattutto che ogni stagione ha i suoi frutti e se oggi ho deciso di dedicarmi

come mi ha insegnato nonna Bice di cui conservo le ricette delle conserve che preparava per tutta la nostra grande famiglia".

Da qualche anno Santo Pietro è divenuto un luogo di attrazione turistica, ma presto diventerà una fattoria sociale: "Ho appena preso l'attestato per la pet therapy - racconta Marta con entusiasmo - ai bambini sarà data la possibilità di stare qui, in assoluta sicurezza con i nostri animali, la famiglia di asinelli, le galline, i cani e una coppia di pavoni".

Orietta Sorgi

searching for a vegetable, a European crab apple tree, or a blackberry bush. She taught me that every season has its fruits. My decision to dedicate myself to my family business is owed to her. I also wanted a vegetable garden to offer my guests fresh seasonal vegetables cooked as Grandma Bice taught me." Besides a tourist attraction, Santo Pietro soon will become a social farm: "I've just got the pet therapy certificate. So, children will be given the opportunity to stay here, with our donkeys, chickens, dogs and a couple of peacocks."