

2017

La “cultura” del frantoio in Avetrana



L.S.

13/09/2017

Avetrana terra dell'olio

Il settore trainante, il punto di forza dell'economia avetranese è rappresentato senza dubbio dalla coltivazione di olivi. La produzione olearia è fortemente presente grazie agli oliveti secolari che tracciano il solco per quello che è il percorso della "Strada dell'Olio extravergine d'oliva D.O.P. Terra d'Otranto ". Prodotti pregiati nel rispetto di un proprio disciplinare di produzione, hanno conquistato un ruolo primario in questa terra. L'olivicoltura viene effettuata su ripiani calcarei che ben si adattano ai suoli poveri e al clima secco. L'attività olivicola presente sul territorio ha tradizioni antichissime come testimoniano le lunghe distese di uliveti secolari dalle forme artisticamente contorte e cintati da antichi muri a secco. Dai catasti Onciario e Murattiano (secc.XVIII-XIX) si apprende infatti di estesissime piantagioni di uliveti di proprietà del principe Michele Imperiali prima e del Conte Filo poi e del Capitolo della Chiesa di Avetrana. La coltura dell'olivo presenta due tipologie di impianti che hanno due differenti sistemi di raccolta e la produzione di diverse varietà di olive. L'impianto tradizionale viene praticato su alberi secolari con due sistemi di raccolta: la bacchiatura e la raccolta manuale. L'olio così ottenuto è un olio dolce, amabile, di colore giallo paglierino ricavato da oliveti della varietà Oliarola salentina e Cellina di Nardò. Il miglioramento delle tecniche ha inoltre consentito sensibili progressi nella quantità e nella qualità dell'olio prodotto. I nuovi impianti, infatti, sono intensivi ed effettuati su alberi piccoli con sistema di raccolta meccanico. La nuova varietà di olive, Coratina e Leccino, generano un olio fruttato, amaro, leggermente piccante.



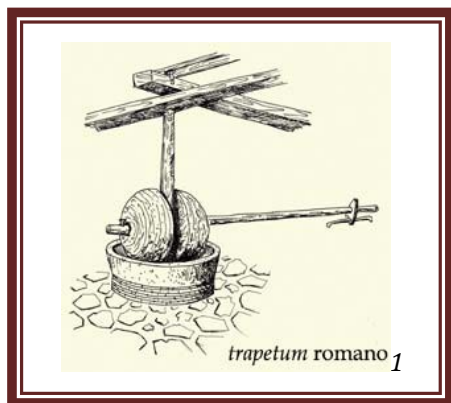
LE ORIGINI DEL TRAPPETO

I frantoi occupano senz'altro, un posto di notevole interesse nel panorama economico-culturale del salento, legati all'antica produzione di olio d'oliva che fin dal Millecinquecento ha costituito una delle principali ricchezze locali.

Il termine trappeto (dal latino *trapetum* o *trapetus*)¹ è correlato ai primi congegni utilizzati dagli antichi per la molitura delle olive di cui troviamo riferimenti in Catone e Virgilio. Jacopo Ferrari², sottolinea come quasi tutti i palazzi nobiliari leccesi dell'epoca fossero dotati di grotte e fosse particolari scavate nel tufo adatte alla conservazione e molitura delle olive per la produzione dell'olio.

Le peculiarità morfologico-costruttive ed ambientali dei frantoi ipogei³ rispondono soprattutto a ragioni di conservazione del prodotto ed a criteri economici.

Ciascun vaso spaziale, risulta configurato per rispondere in misura ottimale a specifiche funzioni di contenitore per le macchine olearie, per il deposito delle olive, per il soggiorno degli uomini e delle bestie.



Per il deflusso del liquido derivante dalla torchiatura o spremitura era necessaria una temperatura costante e oscillante intorno ai 18 - 20 gradi centigradi, che veniva assicurata dalla buona capacità termica della roccia locale, dal calore prodotto dalle numerose lucerne e dalla presenza costante di uomini ed animali. Il costo del materiale e della manodopera necessari per scavare vani interrati era minore rispetto alla costruzione di strutture fuori terra⁴.

Nei secoli scorsi, all'interno dei tappeti si svolgeva buona parte del lavoro contadino, che richiedeva inoltre l'apporto di interventi tecnici e precisi da parte delle maestranze artigiane locali come falegnami, muratori, fabbri ferrai che con mano attenta costruivano, curavano e controllavano pezzo per pezzo le macchine olearie.

La crescente industrializzazione del territorio e le stesse caratteristiche costruttive dei frantoi ipogei hanno gradualmente determinato il declino di queste strutture che costituiscono le ultime tracce della civiltà rurale salentina.

Il frantoio ipogeo costituisce una significativa testimonianza del passato ed un importante patrimonio del presente, da tutelare e valorizzare, in quanto rappresenta il segno tangibile di una non lontana organizzazione produttiva, sintesi di questi valori che hanno costituito per secoli le principali valenze culturali, sociali ed economiche del nostro paese.

L'Architetto Antonio Monte⁵ nel suo interessante libro "Frantoi Ipogei del Salento"- 1995, distingue i vari tipi di frantoio in funzione delle principali caratteristiche distributive e costruttive:

per quanto concerne l'andamento planimetrico dei frantoi, esso è legato alla disposizione degli ambienti di deposito, di lavoro e di soggiorno e può essere classificato nei tipi longitudinali, mistilinei, articolati.

Una ulteriore distinzione può essere condotta analizzando la tipologia in alzato: - trappeti a grotta ove la struttura è interamente scavata nel banco tufaceo o calcareo

trappeti a volta ove gli ambienti presentano una copertura eseguita in conci di pietra.

Le diverse tipologie hanno tuttavia degli elementi comuni, quali la scala di accesso quasi sempre rettilinea e coperta da volta a botte, la presenza di un vano principale, destinato alla macinazione e spremitura, nonché altri spazi ubicati ai lati (sciave) entro cui venivano depositate le olive in attesa della molitura; sono presenti inoltre altri vani privi di luce diretta e destinati a cucina, dormitorio per gli operai e stalle per gli animali.

I frantoi del Salento realizzati tra il XV - XIX sec sono quasi tutti ipogei e ricavati in banchi calcarenitici di "tufo" o "pietra leccese", sono interrati rispetto alla quota stradale di tre - cinque metri circa, con un'altezza interna media di due - tre metri.

¹ L. Milizia Fasano, Il trappeto sotterraneo in Terra d'Otranto, 1991

² J.A. Ferrari Apologia paradossica, 1728

³ Arch. F. Murrone, Recupero funzionale del trappeto ipogeo in p.zza Caduti a Castri, 2010

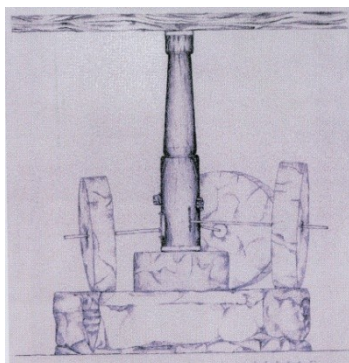
⁴ A. Monte, Frantoi ipogei del salento, 1995

⁵ A. Monte, ibidem

Tali strutture costituiscono un pregevole esempio di architettura bioclimatica, infatti utilizzando al meglio le risorse naturali disponibili, sfruttavano il calore accumulato dalla roccia nella stagione estiva per immagazzinarlo e riutilizzarlo nei periodi più freddi dell'anno. Oltre al risparmio energetico conseguito, era quindi possibile contenere le escursioni termiche stagionali, con notevoli vantaggi per la fluidità dei liquidi derivanti dalla spremitura.

Gli ipogei salentini cominciarono a trasformarsi intorno alla metà del XVIII sec., quando furono introdotti i tappeti "semi ipogei a volta" caratterizzati dalle volte di copertura al di sopra della quota stradale, consentendo quindi l'apertura di alcune luci verso l'esterno, per una migliore aerazione.

La molitura delle olive avveniva a mezzo di una vasca, con sovrastante pietra molare o altresì tre pietre molari aventi funzioni di macina. La pietra molare era collegata verticalmente al banco di roccia attraverso travi e pali in legno.



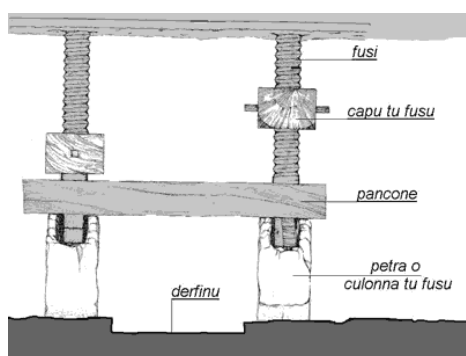
2

La spremitura delle olive avveniva a mezzo di torchi in legno di olivo o di quercia che solitamente erano di due tipi: alla "calabrese" ed alla "genovese". Il primo era composto da una grossa trave orizzontale (pancone) attraversata da due viti filettate verticali, munite di due dadi e incassate da una parte su plinti di calcare duro e dall'altra contro la roccia.

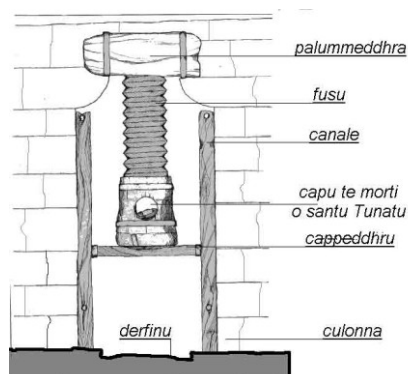
Ruotando i dadi, presenti sulle viti verticali, si obbligava la trave a premere sui giunchi colmi di pasta olearia ed incolonnati tra i plinti di calcare.

Il torchio alla "genovese" era ad una vite, e garantiva una migliore spremitura della pasta d'oliva, ma richiedeva maggiore spazio nell'uso. Questo tipo di torchio fu introdotto nel Salento in epoca successiva e soppiantò il torchio alla "calabrese" specialmente nelle industrie olearie di nuova edificazione.

Avetrana conserva nel suo sottosuolo le testimonianze più antiche dei luoghi in cui si produceva olio: i 'trappeti'. La testimonianza più antica (XVII sec.) è quella che giace sotto il complesso fortilizio e denominato 'trappeto della Cantina' che presenta due sistemi per ricavare olio: detto il primo 'alla calabrese' e il più recente (sec. XIX) detto 'alla genovese'.



3

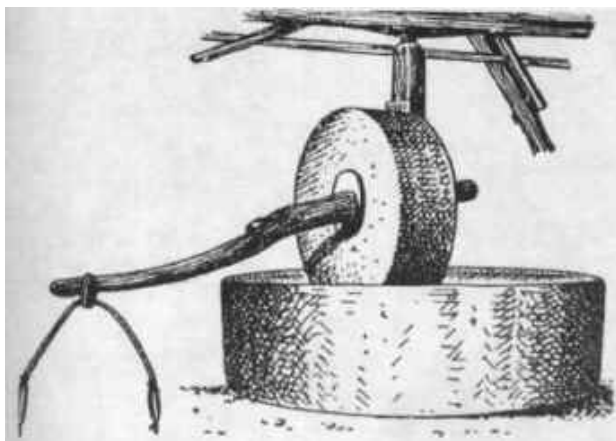


4

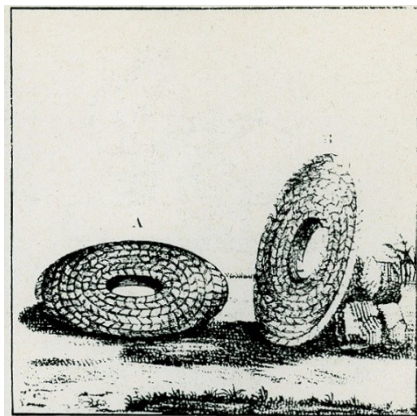
Nei secoli scorsi il frantoio fu certo luogo di patimenti, per un lavoro che, senza interruzione iniziava con l'autunno e terminava in primavera in condizioni igieniche ambientali da lavori forzati. Alla guida di un 'nachiru' (dal greco nàucleros = governatore di nave) che comandava le squadre di 'marinari' e 'marinaretti' (operai adulti e fanciulli) si smaltiva la produzione di circa 30.000 alberi di olivo, come si censiscono dal catasto onciario carolino del 1751.

Inizialmente la massima parte del prodotto forniva 'olio lampante' che, come si evince da documenti del passato, una volta imbarcato a Gallipoli poi, via Napoli, giungeva a bruciare nei lampioni stradali dell'allora S. Pietroburgo (Russia).

A seguito di lavori di restauro e di recupero del complesso fortilizio sono tornati alla luce gli ambienti ipogei che costituiscono i frantoi oleari (trappeti). Tra i essi si distingue un tipo detto "alla calabrese", sottostante l'ex teatro Muscogiuri di fattura certamente più antica di quello alla "genovese" (giunto nell'Italia meridionale intorno alla metà del secolo XIX. Il primo si distingue essenzialmente dal secondo dal sistema di pigiatura dei fiscoli⁶. Il trappeto alla calabrese è presente nell'ipogeo con una batteria di tre presse, mentre il secondo è costituito da una batteria di cinque torchi. Gli altri ambienti fra cui due sciaie (depositi di raccolta delle olive) sono mangiatoie per bestiame che lì sotto lavorava ed alloggiamenti per gli operai (*marinari*) e del capo dei frantoiani (*naghiru* dal greco = governatore di nave) che nel periodo intercorrente tra l'autunno – raccolta delle olive – e marzo aprile – fine della molitura – pare godessero di un solo giorno di riposo quello dell'8 dicembre. Erano denominati **"Trappeti della Cantina"**.



5



6

Questo naturalmente non era il solo esistente in Avetrana, infatti nel Catasto Onciario (1751) vengono censiti 5 trappeti tutti di proprietà del Principe Michele Imperiale; nel Catasto Murattiano (1809) i trappeti sono ancora cinque ma la proprietà è passata al Conte Massenzio Filo che nel frattempo era succeduto agli Imperiali.

Nel Verbale di Scrittura del 1803 sulla vendita del feudo di Avetrana accompagnato da una relazione istruttoria dell'Ing. Gaetano Losito e da una minuziosa esposizione di Gennaro Negri è descritta la consistenza dei cinque trappeti.

I primi due, denominati "Trappeti del Fosso", del fosso vecchio e del fosso nuovo, "stanno dalla parte di Oriente accosto alla Porta di Vetrana", intercomunicanti. Si accedeva, tramite 25 scalini, nei magazzini sotterranei, forniti di tutti gli utensili occorrenti alla macina degli ulivi, cioè "stalluccia per ricovero degli animali, mola di pietra viva, con il suo asse, macchina di legname detta volgarmente "Mamma" per premere la pasta degli ulivi, le figlicole corrispondenti coi loro fontanelli dentro terra, ove scorre l'oglio al di sotto, e le pile per riporre l'olio. Di più in ciascuno di essi ci sta un comodo di un focone per la gente addetta alloro servizio".

I due trappeti sono stati per lungo tempo ignorati da tutti gli avetranesi, l'uno perché coperto dalle sovrastrutture effettuate in piazza del Popolo probabilmente durante la messa in opera del lastricato nei primi del sec. XX e la nuova intitolazione in Vittorio Veneto e l'altro a seguito dell'abbattimento della Porta orientale e la costruzione di altre abitazioni verso il Borgo Osanna. Due occasioni fortunate l'hanno così, nel 1995, riportati alla luce. La prima si è avuta a seguito dello sbancamento del piano rialzato della piazza per una nuova ristrutturazione e la seconda per la costruzione della fossa Imhoff nel locale sovrastante il trappeto. Il terzo, il "Trappeto della Cantina", era situato "nel lato a destra del Torrione" e comprendeva "un vacuo sotterraneo, ove si discende per una scaletta di fabbrica, ed ha gli stessi comodi, ed utensili necessari, come quelli di sopra descritti". Sopra di esso vi era una stalla con una piccola stanza, utilizzata a pagliera e fittata a Cosimo De Falco per quattro ducati l'anno.

⁶ I FISCOLI (v. figura 6) erano gabbie di giunco che venivano sistemate sulla base del torchio piene di pasta di olive; innestando una robusta asta di legno nei fori dello zoccolo della vite, e facendo forza si cercava di far girare la vite stessa che, abbassandosi su di una panchetta di legno, posta sopra le gabbie, schiacciava le stesse che fuoriusciva l'olio che andava a colare in un pozzetto antistante la base del torchio detto "pozzo dell'angelo".

Il quarto veniva chiamato il "Trappetello", situato di fronte al palazzo baronale sul lato settentrionale. Esso era simile agli altri, "meno che attualmente manca la chiusura della porta d'ingresso, ed ancora manca in parte la fabbrica superiore alla medesima".

Il quinto, il "Trappeto della Grotta" era poco distante dal Trappetello contenente gli stessi utensili dei precedenti, necessari alla molitura degli ulivi.

La stima dei trappeti, il Negri la fece in funzione della qualità del fabbricato e della sua conservazione. I primi due menzionati, essendo di recente costruzione, uno dei quali costruito a spese del Regio Fisco Allodiale, trovandosi in buono stato, vennero valutati molto di più degli altri tre, che risultavano più antichi e manifestavano alcune carenze e mediocrità negli utensili, anche se avevano il vantaggio di essere "in mezzo al recinto di case private e in luogo rinchiuso, poco ventilati acciò la soverchia impressione dell'aria non fosse ostacolo alla produzione dell'olio, mentre i luoghi esposti raffreddano gli oli e li rendono per così dire inerti a trasudare l'umore ricercato".

Nella valutazione non venne trascurato il fatto che i cinque trappeti servivano "per macinare li frutti degli ulivi che si raccolgono dalli cinque Piantate, nonché la macinatura da parte di alcuni cittadini avetranesi, che pagano cinque carlini per ogni macina, che ricade a ragione di un carlino per ogni tomolo".

I trappeti, secondo la relazione del Negri, non furono mai dati in fitto, nè dalla famiglia Imperiale, nè dal Regio Fisco Allodiale e nemmeno dal fittavolo Michele Blasi. Il motivo era che "i trappeti non si hanno come un corpo industriale del Feudo, ma sì bene ad oggetto di poter macinare gli ulivi proprii, che è industria questa della Provincia con tutto il comodo, e sicurezza in ogni tempo, ed ha suo arbitrio, ed oltre ciò si è ricavata una certa vendita, come tuttavia si ricava dalla macinatura degli ulivi dei particolari di Vetrana, come si è detto, oltre ai noccioli, che restano in beneficio dei Trappeti per uso di vendita, e la prestazione dell'olio, durante il tempo della macina. Sono però li medesimi, soggetti ad una spesa considerevole nel loro esercizio tanto per gli acconcimi di legname e ferro, che indispensabilmente vi occorrono in tempo di macina, quanto per la spesa del mantenimento delle Persone adatte; degli animali che girano le mole e consumo di olio durante la macinatura dei propri ulivi. Quindi, posti a confronto i vantaggi di sopra enunciati, e considerando un certo interesse, che doveva corrispondere alla spesa dei detti trappeti, nonchè la considerazione di esserci altri Trappeti propri di alcuni particolari di Avetrana, il Negri, ne dedusse che il valore complessivo dovesse aggirarsi sui 1.000 ducati

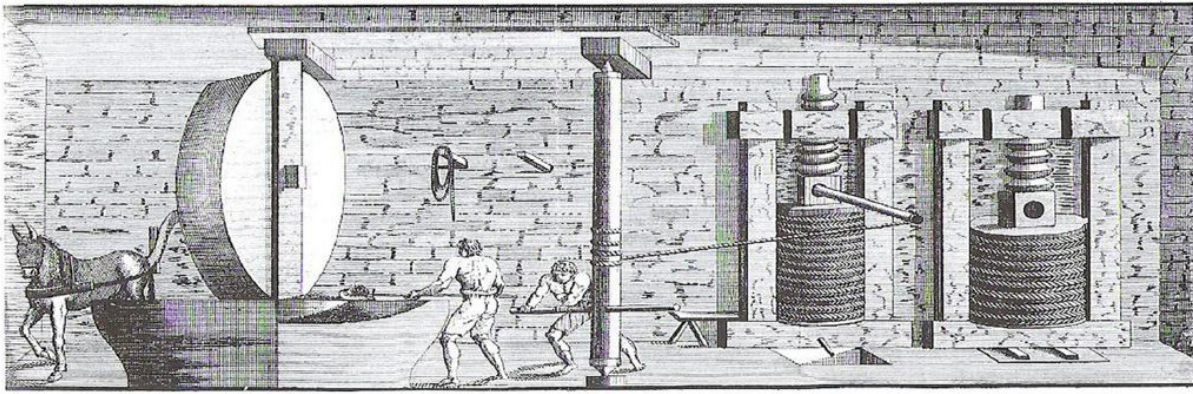
Interessante resta la nota di riferimento ai trappeti di proprietà di alcuni benestanti di Avetrana.

Uno di questi era l'antico trappeto di San Giuseppe, alienato dal Regio Fisco Allodiale, sopra cui vi era "un basso terraneo con porta verso la pubblica strada, munita dalla chiusura vecchia a quattro pezzi, il quale è coperto da tetto a due ali, che ha il lastricato tutto rotto, riceve lume da un finestrino verso la strada medesima e trovasi affittato a Vito Defalco per annui ducati tre".

Non è stato certamente l'unico. Altri dovevano affiancare quelli descritti, in quanto i trappeti hanno sempre avuto un'importanza vitale per l'economia del territorio, basata sulla coltivazione degli ulivi.

Il Catasto Murattiano riporta altri due trappeti uno proprietà di Bartolomeo Briganti sito nella Piazza e l'altro proprietà di Celestino Pagano in strada dell'Ospedale. Il briganti inoltre possedeva anche una postura (deposito⁹ di olio nella strada della chiesa 8da identificarsi forse con il vecchio Palmento Scarciglia. Una delibera del Decurionato (Consiglio Comunale) datata 1857 dà notizia di ben otto trappeti operanti in Avetrana. In questa prima indagine conoscitiva della seconda metà dell'Ottocento in Avetrana vi erano operanti ben otto trappeti. In detto censimento vengono rilevati solo quattro frantoi: in via dei Veterani, Corte Madonna del Ponte, Largo Cavallerizza e via Crispi.

Tracce infine di un antico frantoio sono state anche rinvenute nel complesso medioevale di Motunato a poco meno di 5 km da Avetrana



6

IL DURO LAVORO DEI TRAPPITARI

Nel 1948 lo scrittore Francesco Jovine pubblica il volume *tutti i miei peccati* che comprende due lunghi racconti: *Tutti i miei peccati* e *Uno che si salva*. In quest'ultimo egli fa una breve e poetica descrizione della vita nei frantoi sotterranei: *"...nel frantoio sottostante si risvegliò lentamente la vita. S'udì prima lo sfrogare assonnato dei muli poi il primo cigolare delle macine che frantumavano le olive....era una specie di antro fuliginoso e tiepido nel quale si movevano lentamente uomini ed animali..."*

Il duro lavoro dei "trappetari", venuti spesso da fuori paese, era talvolta accompagnato da canti e suoni. Un tocco di poesia popolare che perniava l'ambiente, poesia che è venuta a mancare con l'avvento della moderna tecnologia. Nel medio e alto Salento i lavoratori dei frantoi si chiamavano "trappitari"; il capo era chiamato nachiru.

Gli operai erano denominati "marinari".o trappitari considerati sporchi e rozzi, e per questo motivo raramente uscivano dal frantoio. Nei trappeti lavoravano anche ragazzini chiamati "marinaretti"; il loro compito era di sporgersi in una vasca e mescolare la pasta d'olive lavorata e franta dalla macina. Tutti godevano di un solo giorno di riposo l'8 dicembre. Sottoterra ardevano lumi e torce giorno e notte e queste fiamme, unite al terribile sforzo fisico di uomini e animali e all'apporto termico prodotto dalla fermentazione delle olive, producevano un gran calore che le pareti rocciose mantenevano: fuori il freddo dell'inverno, spesso poi l'ingresso era rivolto a sud per ripararlo dal vento di tramontana. La "chiurma" era il complesso di operai ingaggiati durante le fasi di lavorazione più operose, come la raccolta ed i turni per la macinazione nel "trappitu", l'importantissimo frantoio dove si estrae l'olio. Gli animali (asini o cavalli) vivevano anche loro lì sotto, un angolo adibito a stalla, con mangiatoia e abbeveratoio, lunghi turni a camminare bendati in tondo per girare la macina e vita molto breve.

I frantoiani dormivano sui "saccuni", cioè dei grandi sacchi imbottiti di fieno e paglia; per evitare l'assalto delle pulci, i sacchi erano sostenuti da tavoloni di legno posti su cavalletti chiamati "tristieddi".

Per cucinare i cibi si usavano le "pignate" di terracotta e, per cenare, i trappitari si sedevano sugli sgabelli intorno alla "bbanca" e solo allora potevano chiacchierare. Dopo poche ore di sonno il nachiru avrebbe dato la sveglia. Di solito i trappitari erano quattro più il loro capo chiamato "NACHIRO". Erano solitamente operai stagionali che mentre nel periodo estivo svolgevano il mestiere di marinai, nella stagione fredda, quando il mare era impraticabile, si chiudevano in questi antri sino alla fine della stagione della spremitura.

Da qui la giustificazione di molti termini marinari che troviamo in questo contesto. I loro rapporti con l'esterno erano abbastanza limitati in quanto, già abituati sulle navi a vivere senza socializzare ed avevano ritmi di lavoro altissimi. Si può ben dire che i loro lavori venissero svolti 24 ore su 24 con turni di riposo nell'interno dello stesso frantoio in modo da essere svegliati in caso di necessità. Il processo di lavorazione era lungo ed estenuante: i sacchi di olive venivano versati all'interno attraverso un foro che si apriva in superficie e questa era l'unica cosa che avveniva senza fatica, poi le olive venivano messe in una vasca in cui la macina di pietra veniva fatta girare dal ciuco (o dagli uomini) per frantumare le olive, la pasta che se ne otteneva veniva messa a strati su dischi di corda (fisculi) impilati su un perno centrale e sottoposti all'azione di un torchio e questa operazione poteva essere ripetuta anche due o tre volte, il liquido che ne usciva era raccolto in grandi vasche scavate nella roccia, la sentina scendeva e l'olio che affiorava era raccolto con un apposito arnese (nappu). Un'antico canto rende bene l'idea su quanto faticoso fosse il lavoro dei trappitari: "Ci ue' sai li peni ti l' infiernu, fani 'nnu mesi e mienzu ti trappitu: la prima notti

pierdi lu suennu, l'autri pierdi lu suennu e l'appetitu." ("Se vuoi conoscere le pene dell'inferno, fai un mese e mezzo di frantoio: la prima notte perdi il sonno, le altre perdi il sonno e l'appetito").

DAL DECLINO DEI FRANTOI IPOGEI ALLA TECNOLOGIA MODERNA

Il moderno frantoio oleario è quindi la naturale evoluzione del frantoio ipogeo prima e di quello a pressione poi che veniva gestito predisponendo un complesso di macchine rudimentali messe a disposizione di tutti gli olivicoltori del comprensorio i quali depositavano sul posto a loro cura i sacchi di olive. I frantoiani lavoravano con le loro braccia il prodotto azionando fisicamente il torchio. Successivamente i contadini potevano così ritirare il liquido oleoso spremuto e corrispondendo al proprietario un compenso per l'attività di torchiatura. Nell'espletamento di tale procedura, le olive contenute nei sacchi erano ovviamente il frutto degli uliveti di proprietà degli agricoltori che le avevano portate al frantoio e tale diritto di proprietà restava giuridicamente inalterato a mano a mano che ogni frutto si frantumava in minuscole porzioni diventando una pasta oleosa che veniva pressata sotto il torchio a forza di braccia finché la maggior parte del liquido fuoriuscito veniva raccolto in vasconi ove veniva lasciato decantare onde dar tempo all'olio di raccogliersi in superficie separandosi così fisicamente dalle componenti acquose più pesanti che residuavano sul fondo dei vasconi.

Queste residue componenti erano le cosiddette acque reflue di vegetazione la cui proprietà restava giuridicamente in capo agli agricoltori che avevano portato i frutti raccolti nei loro uliveti.

L'olio a sua volta veniva raccolto in barili di legno dagli stessi proprietari-lavoranti che se lo portavano nelle rispettive case ovviamente sentendosene legittimi proprietari.

Erano poi gli stessi lavoranti che provvedevano a far sgorgare le acque reflue nel vicino fosso, consapevoli di poter così legittimamente smaltire l'ultima parte del prodotto di loro proprietà. Le sanse costituivano parte del compenso perché servivano da biocombustibile al frantoiano.

Nel 1818, con apposito Regolamento del 26 settembre *"Per l'uso e la costruzione de' trappeti"* emanato dal Magistrato di salute di Napoli, vengono introdotte apposite regole in materia di frantoi che si possono così sintetizzare:

1. la distanza di cento tese dai centri abitati (all'incirca 200 metri)
2. motivi igienici sia interni che esterni ai trappeti;
3. esigenza di rinnovare le attrezzature;
4. avere una produzione olearia di migliore qualità.

Un simile contesto normativo non fece altro che accelerare il declino della tipologia ipogea dei frantoi tanto che tra la fine dell'ottocento e l'inizio del novecento, comincia la lenta e inesorabile decadenza dei frantoi ipogei, anche se molti continueranno ad operare nonostante tutto e con qualche innovazione tecnica. La loro completa dismissione fu dunque determinata dall'esigenza di avere un prodotto di alta qualità, in raffronto anche a nuovi mercati offerenti, il che presupponeva per i proprietari dei trappeti grossi investimenti da fare onde ammodernare tecnicamente le desuete attrezzature: ciò decretò la fine di un'epoca e l'abbandono di quegli antichi opifici per secoli fonte di lavoro e sostentamento. Gli ultimi frantoi ipogei a restare attivi furono quello di proprietà dei conti Filo per il già dal 1893 l'ufficiale sanitario dr. Carmelo Marasco lamentava le note precarie condizioni d'igiene al suo interno tale da divenire assai pericoloso per tutto il paese e invitava l'assessore preposto a prendere i relativi provvedimenti. Il trappeto fu definitivamente dismesso nei primi anni del '900. Intanto nel 1890 con l'abbattimento di un gruppo costruzioni per rendere più spaziosa la piazza determinò anche la scomparsa del trappeto sottostante⁷ ormai dismesso. L'ultimo a sopravvivere pur con le necessarie innovazioni fu quello della famiglia Ferrara rimasto attivo fino agli anni '70.

In epoca a noi più vicina nel censimento degli opifici e delle imprese industriali (1910-1911) risulta che nello stabilimento oleario, posto in Corte del frantoio lavoravano ben 27 operai. Nel censimento del 1921 i trappeti si riducono a tre, venendo meno quella di via dei Veterani, Il **'Trappeto detto di S.Giuseppe'** ritrovato sotto il piano di piazza Vittorio Veneto nel 1995, a seguito dei lavori di ripavimentazione della piazza. Ma ve ne sono altri: uno è ubicato in larg.to Madonna del Ponte; un altro 'denominato **la Grotta'** al di sotto del tratto stradale di via Arc. Ferrara, e quello **'detto del Fosso'**, ricavato anch'esso nell'antico

⁷ Detto trappeto è riaffiorato nel 1995 nel corso dei lavori di rifacimento della piazza e ne fu redatto nel 1997 un progetto di recupero e restauro a cura degli ingg. Domenico Dardano e Cosimo Lanzo

fossato che circondava il paese, esteso sotto l'attuale via Roma e si sviluppa fin oltre l'ex Cinema Mazzei. Da segnalare tra quelli ancora conservati quello ipogeo "**Ferrara**" del XIX secolo posto al n. 27 di via Crispi proprietà della famiglia Ferrara e rimasto in funzione fino agli anni '70.

A questi nel 1921 si aggiunsero altri nuovi frantoi, il primo in via Pastori, il secondo in via Langellotti, ben quattro in via Immacolata (oggi via Roma) e uno in Corte del Frantoio (oggi Corte Cesare Battisti).

Inizia quindi dalla fine degli anni '20 la costruzione di una nuova tipologia di frantoi:

2. *frantoio a camera*, con i vari ambienti minori attorno ad un vano centrale, unico e principale, di forma regolare o irregolare;

3. *frantoio a corridoio*, con una organizzazione spaziale basata su una distribuzione più o meno ordinata degli ambienti secondo un unico e principale asse.

Nel **1935** vengono censiti in Avetrana ben 11 trappeti funzionanti con torchi ad aria compressa o in qualche caso azionati da muli:

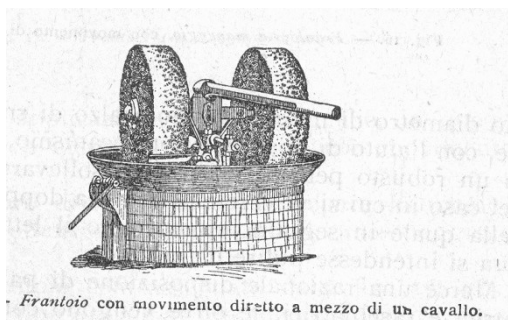
1. Cosma Luciano via per Mare
2. Cosma Giuseppe
3. Ferrara Ferruccio via Crispi, 27 - ipogeo
4. Luceri Vincenzo via Cavour, 9
5. F.lli Lanzo fu Leonardo via Lancellotti,
6. Nigro Carmelo
7. Pesare Alfredo via Lancellotti, 7
8. Pesare Raffaele via Piave, 36
9. Scarciglia Michele fu Antonio via Mentana, 5
10. Laserra Abele Corte C. Battisti, 7 (ex frantoio Nigro)
11. Greco Domenico Via Piave, 55

Qualche anno dopo, **1938**, il capo guardia Giacinto Dinoi incaricato di censire i frantoi esistenti nel comune ne rinviene ben 12:

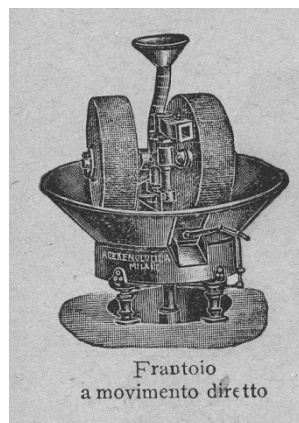
1. Pesare Alfredo
2. Lanzo Leonardo
3. Scarciglia Michele
4. Luceri Vincenzo
5. Cosma Luciano
6. Ferrara Ferruccio
7. Lenti Maria c/o mass. Rescio molitura di olive proprie con muli
8. Laserra Abele
9. Greco Domenico
10. Pesare Raffaele
11. Dott. Michele Pignatelli – via XXIV maggio
12. Lanzo Cosimo – via Roma, 1 con 4 torchi a mano molitura di olive proprie
13. Laserra Cosimo e santo di Celestino via Stazione

Dal raffronto dei due elenchi quantitativamente simili si notano alcune dismissioni cui seguono però altrettante nuove attivazioni a testimonianza dell'estrema vitalità di questo settore.





7



8

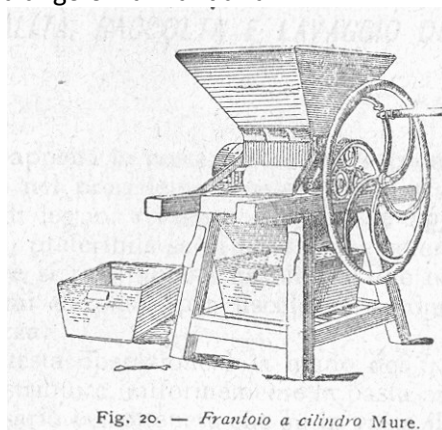
L'anno successivo, **1939**, vengono censiti ben 16 frantoi e si registrano altre nuove aperture:

1. Grande Cosimo e Leonardo – via per Nardò, 20
2. Laserra Celestino – via Piave, 43
3. Nigro Biagio Vito – via Monte Grappa, 24
4. Stano Gregorio – via Manduria, 4 [questo trappeto/palmento fu impiantato sopra un antico frantoio ipogeo confinante con la cappella della Immacolata]

Infine nei primi anni '50 si rileva l'apertura di due ulteriori frantoi:

1951 Laserra Ottavio – largo Chiesa, 6 dotato di 3 torchi idraulici

1953 De Franco Giovanni – Via Roma angolo via Manduria



9

8

A cavallo tra gli anni '60 e '70 sono ancora operosi alcuni piccoli trappeti.

Frantoio di Ferruccio Ferrara

Frantoio Scarciglia Antonio di Michele

Frantoio Cosma Biagio di Luciano.

ma sono ormai maturi i tempi per la costituzione di nuovi e più moderni stabilimenti oleari

⁸ Illustrazioni e disegni sono tratti dalle seguenti fonti:

1. http://www.iconfronti.it/trapetum_oltre_le_sbarre/
2. A. Monte, Frantoi ipogei del salento, 1995
3. A.Monte, ibidem
4. A.Monte, ibidem
5. L.Ponzi, Monumenti, Monumenti della civiltà contadina del capo di Leuca, 1981
6. G. Presta, Degli ulivi, delle olive e della maniera di cavar olio, 1855
7. L.Milizia Fasano, Il trappeto sotterraneo in Terra d'Otranto, 1991
8. D.Carollo Tranchina, Manualetto di oleificio, 1922
9. D.Carollo Tranchina, ibidem
10. V.Casieri, Dall'oliveto all'oleificio, 1958
11. Moderne macchine olearie Pieralisi,

Piccolo glossario dei termini in uso anticamente nei trappiti

ANGIULU (angelo): pozzetto in pietra interrato ed internamente di forma cilindrica, nella quale si convogliava l'olio di spremitura dei torchi dal delfino o chianca. Nel suo fondo vi era un foro di comunicazione con altra vasca detta "nfiernu", mentre sui suoi bordi vi era un foro da dove veniva immessa dell'acqua calda che, sul principio del diverso peso specifico, faceva salire l'olio lasciando pulito il pozzetto;

AULIVI: olive

ARULU: (albero) perno su cui ruotava la ruota della vasca;

ARMARE: impilare i fiscoli nel torchio;

BARDASCIOLA: leva in legno con la quale il "nachiru" cercava di raddrizzare la colonna dei fiscoli, usandola a mo' di leva.

BBANCA: tavola o madia usata d'appoggio per il riempimento dei fiscoli;

CANALI: scanalature verticali nei sostegni in muratura dei conci di tufo del torchio alla genovese, nei quali scorrevano le sporgenze (piticini) del tavolaccio (palomma o cappeddhru) posto sulla pila dei fiscoli.

CANNELA: (candela): usata a volte per l'illuminazione dei trappiti in alternativa alla lucerna;

CAPASA: vaso in terracotta destinato a conservare piccole provviste o recipiente di latta usato per il trasporto dell'olio dal frantoio al deposito del proprietario delle olive.

CAPPIEDDU (cappello): tavolaccio circolare posto alla base della madre vite nel torchio alla genovese e sulla colonna dei fiscoli e serviva a imprimere una pressione omogenea sui fiscoli stessi durante la spremitura;

CAPUJENTU: fenditura, quasi sempre naturale, al fondo dei pozzi scavati nei terreni calcarei che immetteva quasi sempre in falda. Nei trappiti veniva usato per disperdere gli ultimi residui feticciosi di lavorazione, o per i bisogni corporali dei lavoratori.

CHIANCA: blocco perante di pietra dura posto alla base del torchio ed affondato nel terreno, che, nella parte superiore, (base del torchio). era solcato (da un canale circolare interrotto da un piccolo varco nella parte anteriore per far defluire l'olio nel pozzetto dell'angelo).

CIUCCIU (asino): l'animale che legato alla "stanga" faceva girare la ruota di macinazione sulla vasca o l'organo verticale che, girato a mano dai trappitari, avvolge su se stesso una grossa fune ('nsartu) collegata tramite un palo alla madre vite del torchio di seconda spremitura.



CRESCIRI LU UEJU (crescere l'olio): raccogliere l'olio dal pozzetto dell'angelo.

CRISCITURU: tronco di cono fatto in lamiera ed utilizzata per raccogliere l'olio galleggiante sulla morchia nel pozzetto dell'angelo;

ACCHIALI: paraocchi da applicare all'animale utilizzato per la trazione della ruota di macinazione. A volte in mancanza dei paraocchi, si usava bendare l'animale con uno straccio per evitargli giramenti di testa.

CONZU: torchio grande (in alcune zone chiamato mamma e corrispondente al torchio alla genovese} nel quale venivano impilati i fiscoli (15—20) per la seconda e definitiva spremitura;

CUDDARU (collare): collare in ferro inchiodato al travone sulla vasca. In esso entra quale perno, l'estremità superiore dell'albero;

FISCULI (fiscoli): gabbie circolari di giunco che, pieni di pasta di olive venivano impilati nel torchio per essere spremuti:

FUSU: vite del torchio;

GIUANNA recipiente di latta della capacità di circa 20 litri usato il trasporto dell'olio;

INFIERNU (inferno): Vasca - contenitore in cui convogliava la morchia dal fondo dell'ancilu sul principio dei vasi comunicanti;

'LLAMPATU: aggettivo dell'olio dal gusto forte, sebbene trasparente e di colore ambrato;

LUCERNA (lucerna): lampada ad olio usata nel trappito per l'illuminazione dello stesso:

MACINA: quantità di ulive da macinare (circa 4.5—5 quintali) ed equivale a tre vascate fino alla metà dell' ottocento, in seguito ogni macina sarà costituita da due vascate e si riuscirà a lavorare tre macine al giorno invece di due:

MAMMA: Torchio più grande utilizzato per la prima spremitura;

MAMMAREDDA (piccola mamma): torchio piccolo (in alcune zone chiamato fiju (figlio) e corrispondente al torchio alla calabrese;

MINA recipiente per olio



MISURIEDDU (misurino): piccolo recipiente di latta, fornito di ansa o di beccuccio usato per travasare l'olio da un recipiente ad un altro;

MORIA (morchia): liquame residuo che rimane nel pozzetto dell'angelo dopo che il nachiro ne ha raccolto l'olio ed anche la posa di decantazione dell'olio quando è lasciato a riposare;

NACHIRU (nocchiero): capo dei frantoiani,

NAPPU: piatto di latta (una volta in legno) convesso utilizzato dal nachiro per raccogliere l'olio galleggiante sulla morchia (sentina) all'interno dell'angelo. L'operazione è chiamata "*nappisciare*";

NUZZULU; nocciolo;

MPANARI: stringere la vite di pressione dei torchi;

NZARTU (corda): utilizzato nell'argano verticale di spremitura del torchio (vedi "*ciucciu*"):

'NZIDDU (goccia): goccia d'olio. E' anche sinonimo di pochissimo

UEJU: olio di oliva:

PALA: pala a lungo manico utilizzata dal "*turlicchio*" per rimettere costantemente la pasta d'olive sulla "*petra te funnu*" per essere schiacciata dalla ruota di macinazione;

PALUMMEDDA (colombina): pancone di legno, nel torchio alla genovese) spesso e robusto attraversato da un largo foro scavato internamente ad elica, nel quale scorreva la vite mobile.

PANZA (pancia): gobba della colonna dei fiscoli che si formava durante la spremitura a causa della pressione. Veniva eliminata dal fachiro facendo leva con un palo denominato *bardasciola*;

PETRA TI FUNNU (pietra di fondo): la pietra di macinazione orizzontale fissa, nella vasca di macinazione;

PETRA TE TRAPPITU: pietra cilindrica che usata verticalmente su una pista circolare ricavata nella vasca di frantumazione, serviva allo schiacciamento delle olive;

PIGNATEDDA: misura di olio corrispondente a circa mezzo chilo;

PILA : contenitore in pietra per il deposito dell'olio



Il frantoio Luceri in un fotogramma degli anni '80

PITICINU (pedicello): ciascuna delle due sporgenze del tavolaccio posto sulla pila dei fiscoli durante la spremitura;

PRESSA TI FORZA: torchio alla calabrese;

PUTARI alto vaso di creta per tenervi l'olio o le olive

QUARTARA e QUARTAREDDA: Recipienti di piccola o media capacità in lamiera a due manici e bocca larga;

RASULA: Asticciola che veniva passata sui recipienti pieni di olive per livellare e stabilire l'esatta misura (*a rasu*) senza abbondare (*a urmu*);

RIPOSTU: deposito temporaneo per le olive da macinare costituito da un antro in corrispondenza della sciava. Per clienti particolari i "riposti" sono allineati e distinti con pavimento inclinato e casuali di scolo per assicurare l'eliminazione dei liquami e loro convogliamento nel pozzo della sentina. Costruiti in ambienti distinti, questi particolari depositi sono apparsi verso la fine del '700 e col tempo hanno sostituito completamente i depositi rozzi usati sino ad allora;

SANSA: massa dei noccioli frantumati residuo della seconda spremitura che rimane nei fiscoli;

SARMA: misura di olio corrispondente a circa 180 kg.;

SCIAVA: camino scavato nella pietra dal quale venivano versate le olive da conferire al trappito, (**ucca te sciava**: bocca del camino posta a livello stradale);

SCULATURA: il gocciolare dell'olio durante la spremitura; **CULONNA** (colonna): sostegno o pilastro in conci di carparo nel torchio alla genovese;

SFIRRARI: liberare torchi dai fiscoli;

SCIURMA (ciurma): squadra dei frantoiani composta, di solito, da tre trappitari, u turlicchiu, ed il nachiro che ne era il capo;

SINTINA: ultimo residuo feticcioso dell'olio:

SINTINARU: pozzo sotterraneo cori fenditure naturali (capujentu) utilizzato per disperdervi gli ultimi residui fetidi della produzione del trappito o vasca per la decantazione;

SPANARI: svitare;

STANGA: braccio in legno collegato alla pietra ruotante di macinazione della vasca a cui era legato l'animale da tiro;

STARU (Staio): misura per olio corrispondente a circa 18 Kg.;

STUMPIEDDU: recipiente a misura di capacità per liquidi, originariamente in legno, in seguito in ferro, utilizzato per misurare e corrispondente ad un ottavo di tomolo (7 litri).

E' anche una misura di superficie corrispondete sempre ad un ottavo di tomolo, e ad una superficie di circa 1.100 mq.;

TRAPPITU: frantoio ipogeo (parola di derivazione dal termine latino *trepetum*);

TRAPPITARI: lavoratori del trappito;

TUMMMUNU (tomolo): misura di capacità equivalente a circa 56 litri ed anche una misura di superfici corrispondente ad 88,12 are (8,812 mq.);

TURLICCHIU: garzone che aiutava il frantoiano;

UEJU: olio di oliva;

VASCA: vasca in pietra per frangere le ulive. In detta vasca, circolare, girava verticalmente una gran ruota in pietra (petra te trappitu);

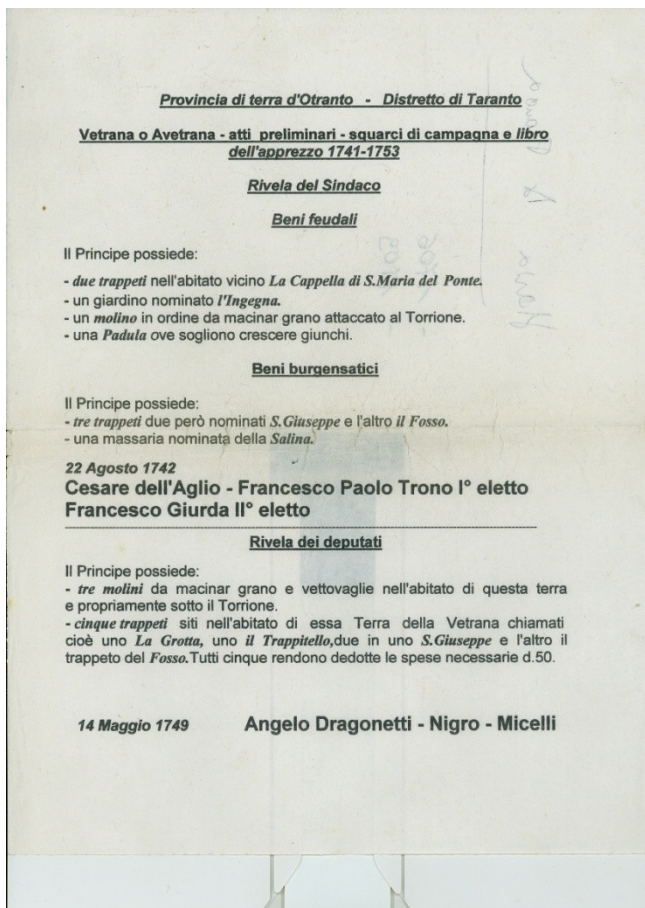
VINTI (LU) recipiente in lamiera a forma cilindrica della capacità di 20 litri

'ZZINNU: recipiente in lamiera di forma cilindrica con una capacità da 50 Kg. a 5 quintali, a seconda della grandezza, ed adatto per conservare l'olio.

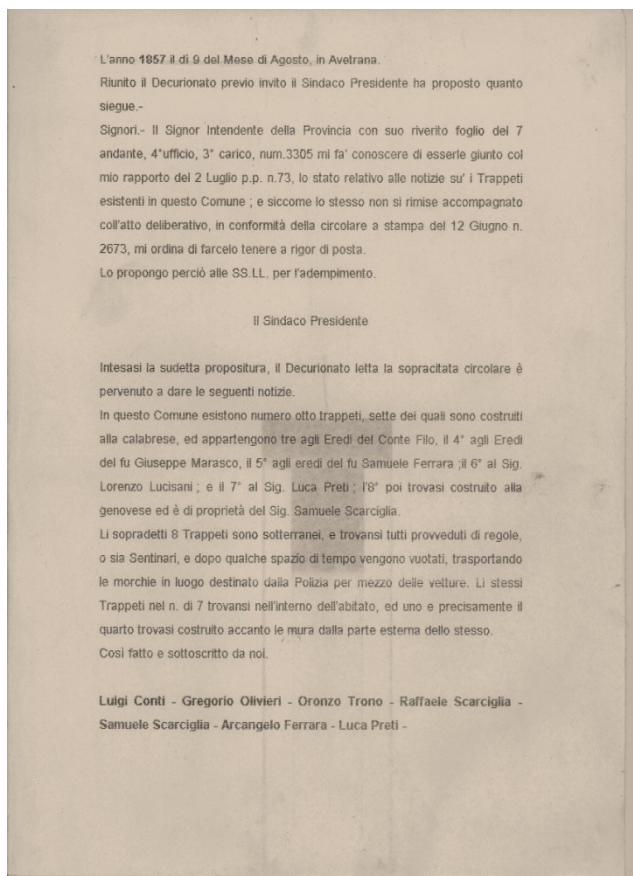


Legenda:

- A. Trappeti della cantina -Castello
- B. Trappetello
- C. Trappeto di piazza V.Veneto o di San Giuseppe
- D. Trappeto di via Roma
- E. Trappeto "Ferrara" via Crispi
- F. Trappeto di Bartolomeo Briganti
- G. Trappeto di Giovanni de Franco
- H. Trappeto Gregorio Stano
- I. Trappeto Lanzo
- L. Trappeto del Fosso
- M. Trappeto di Ottavio Laserra
- N. Trappeto Vincenzo Luceri



Catasto Onciario 1751



Deliberazione del Decurionato



Foto 1 Vista lato sud-est di p.zza V. Veneto; in primo piano la scala di accesso ai trappeti ipogei, l'ambiente principale con i torchi, la zona di decantazione e un ambiente di deposito.



Foto 2 Vista sud-ovest di p.zza V. Veneto; in primo piano l'arco di separazione tra l'ambiente principale e la zona della mangiatoia.

Avetrana 2 agosto 1914

1893

Mi affretto far noto alla G. V. del 20 agosto del conte filo, vien fuori tale un fatto che si continua da rimane ammorbato tutto il paese. Questo ciò da nato alla gente che si è messa, per V. S. voler provvedere istantaneamente a questo è d'uopo, anche perché l'igiene, in questi momenti per via di, reclama con già provvedimento. Per conto della G. V. che tale inconveniente, è lamentato in tutti gli anni. Gratifica gli accettati della mia prima.

Dottor Amabile
ufficiale Sanitario

Pregiatissimo
Sig. Prefetto della
Polizia Urbana
Avetrana

Episcopo Giulio
D. Amabile

Messa S. Lucia D.
Autore

Atto pregevole del condottiero D. G. della quale mi richiedo a quel prezzo averi conto di mio troppo le grato, lo cui io sono e castigo alle circostanze di. ed egli conosce, dovendo per via per la sistemazione, presso attardamento D. detto troppo, della detto circostanze, lungo a dichiarare, che quando quel mio immortale da molti anni, ripartito, e non possibile di più figure ripartizioni; affinché le richieste fossero a più utilità pubblica, mi permette di, offrire gratuitamente il detto troppo, a conto di mia minichazione, la quale da oggi potrà essere nel modo che, crederei più conveniente per la salute. Di ed egli, all'occasione, cui può essere da via di, per conto per la prima di, mia quinzioni venotarie, nella quale. Far sempre l'altro, spedito.

Con rispetto
Giuseppe 18 gennaio 1914
Dottor Amabile
Viale Torino

COMUNE DI AVETRANA	
SILENCIO dei frantoi esistenti in questo Comune, e dei proprietari di essi	
1°) Pesare Alfredo fu Giovanni, Via Lancellotti, N° 7-M° 5 presse ad aria compressa-Mulisce olive per conto proprio e per conto di terzi.-	
2°) Lenzo Leonardo di Francesco, Via Lancellotti, N° 3 presse ad aria compressa Mulisce olive solo per conto proprio.-	
3°) Scarciglia Michele fu Antonio, Via Mentana, N° 5, N° 6 presse a trazione meccanica-Mulisce olive per conto proprio e per conto di terzi.-	
4°) Luceri Vincenzo di N.N., Via Cavour, N° 9-M° 3 presse ad aria compressa-Mulisce olive per conto proprio e per conto di terzi.-	
5°) Cosma Luciano di Antonio-Via Mare, N° 50-M° 2 presse ad aria compressa-Mulisce olive per conto proprio e per conto di terzi.-	
6°) Ferrara Ferruccio di Samuele-Via Crispi, N° 23-M° 1 pressa ad aria compressa mulisce olive per conto proprio e per conto di terzi.-	
7°) Lenti Maria fu Cronzo-Villino Rescio-N° 8 presse a trazione meccanica-Mulisce olive solo di propria produzione.-	
8°) Laserra Abele fu Leonardo-Corte Cesare Battisti, N° 7-M° 4 presse ad aria compressa-Mulisce olive per conto proprio e non per conto di terzi.-	
9°) Greco Domenico fu Salvatore-Via Piave, N° 55-M° 6 presse ad aria compressa-Mulisce olive per conto proprio e per conto di terzi.-	
10°) Pesare Raffaele fu Giovanni-Via Piave N° 36-M° 6 presse ad aria compressa-Mulisce olive per conto proprio e per conto di terzi.-	
11°) Dott. Michele Pignatelli fu Giovanni-Via 24 maggio, N° 8-M° 4 presse ad aria compressa-Mulisce olive solo per conto proprio.-	
12°) Lanzo Cosimo fu Leonardo-Via Roma N° 1 -M° 1 pressa ad aria compressa e N° 4 torchi a mano-Mulisce olive solo di propria produzione.-	
N.B.=Tutti i proprietari suddetti sono domiciliati in questo Comune, ad eccezione del Sig. Luceri Vincenzo che è domiciliato a Giurdignano (Lecce) e della Signora Lenti Maria, che è domiciliata in Castellana (Bari)	
Avetrana, li 25 agosto 1914-XVII°.-	
Il Capoguardia Municipale (Dott. Giacinto) Dott. Amabile	