



di Michele De Marco
e Gian Claudio Sannicola*

Prima dell'arrivo dei cantieri navali "Tosi", dell'arsenale di Taranto e dello stabilimento siderurgico dell'Ilva i grottagliesi conoscevano soltanto l'economia derivante dall'agricoltura, dalla ceramica e dalla conceria. L'agricoltura era incentrata soprattutto sulla coltivazione dell'olivo e della vite. Nel territorio di Grottaglie esistono numerosi frantoi ("trappeti") che in alcuni casi venivano utilizzati anche come "paramenti" per l'estrazione del vino. Tra i frantoi più noti ricordiamo quelli ubicati in via Ennio (ma ormai scomparsi), del rione dei Paolotti e quelli nel Quartiere delle Ceramiche. L'antica gravina di San Giorgio raccoglieva le acque di scolo della parte alta della città, fungendo da ideale "approvvigionamento idrico" per quelle lavorazioni "sporche" nella produzione dell'olio e delle pelli, che avvenivano nella parte bassa del rione. Non è un caso che l'attuale Quartiere delle ceramiche sia cresciuto e sviluppato intorno ai frantoi ipogei e che con essi abbia trovato la giusta integrazione in virtù del risparmio economico legato alla produzione "passiva" della samsa e al consumo della stessa per la cottura dei manufatti in ceramica all'interno dei forni a legna. Sia nel territorio urbano che extra-urbano di Grottaglie i "trappeti" erano scavati nella roccia calcarenitica (tufo e pietra mazzara) e raramente nel calcare (pietra viva). L'insediamento di un frantoio seguiva due logiche: da una parte la vicinanza agli oliveti e dall'altra la presenza di un ambiente già vuoto (la grotta)

Archeologia industriale a Grottaglie I frantoi ipogei, "li trappitari" e l'olio

da ampliare facilmente secondo le esigenze. L'obiettivo era quello di economizzare sulla spesa d'impianto e di trasporto. Del resto la temperatura delle grotte durante l'inverno è molto più elevata di quella registrabile al livello del suolo. Dal punto di vista costruttivo i nostri "trappeti" erano realizzati nella calcarenite procedendo ad intacchi paralleli e verticali sul fronte di scavo profondi e distanti circa 30 cm che permettevano la rimozione dei blocchi intermedi mediante colpi di mazza, "cugini" di ferro e scalpelli. Le pareti venivano poi rifinite mediante "lu zuecco", un piccone rudimentale. Se si operava nel carpino venivano aperte delle fosse nel terreno, in cui si procedeva dall'alto in basso, ricavando i muri perimetrali sempre con scavi a solchi paralleli. Un elemento comune erano le celle aperte nella roccia, altrove dette "sciaie", dove le olive erano deposte per riscaldarsi e ognuna delle quali comunicava col suolo soprastante mediante un'apertura dalla quale le olive venivano introdotte una volta giunte al frantoio per la molitura. Affinché le stesse si riscaldassero a sufficienza per poter essere macinate e per evitare che l'olio in esse contenuto divenisse rancido occorre non più di tre o quattro giorni. Il tempo di permanenza delle olive nelle celle, tuttavia, era di gran lunga superiore, data l'insufficienza del numero dei "trappeti" rispetto alla quantità delle olive prodotte. Infatti un solo "trappeto", talvolta di proprietà consortile, doveva assolvere ai bisogni di più aziende.

IL CICLO DI PRODUZIONE
Oggi è possibile ricostruire a grandi linee le tre fasi attraverso le quali avveniva il laborioso processo dell'estrazione dell'olio:

- 1) la raccolta-transporto-accumulo.
- 2) la macinatura-spremitura.
- 3) la separazione olio-morchia e conservazione.

Quasi tutte queste fasi si svolgevano dentro e nei pressi del "trappeto", antenato dei moderni frantoi industriali. La raccolta veniva fatta a mano (brucatura); si praticavano (e si praticano tuttora) sotto gli alberi delle piazzole spianando un'area a forma di cerchio. La molitura delle olive avveniva mediante una macina di pietra, tecnicamente detta "frantio a molazze", costituita da una vasca circolare (gabbia), e da una o più ruote "litiche" che un asino o un cavallo bendato muovevano, mediante un'asta di legno ("bardasciola"), attorno ad un asse ligneo mobile imperniato nel centro della macina stessa ed in una trave orizzontale incastrata nel soffitto. La ruota poggiava su una base di pietra concentrica alla conca, di minori dimensioni, sul quale l'addetto, con una pala, metteva man mano le olive destinate alla frantumazione. Una volta avvenuta la prima molitura, la pasta delle olive era sottoposta alla torchiatura. Prelevata da sotto la macina era deposta su di un'apposita mattra (madia), una vasca ricavata nella roccia o tavola di legno con i bordi rialzati, qui la pasta veniva riposta su dischi ("fiscoli") di fibra vegetale prima (canapa o giunco) e sintetica poi (nylon) impilati e poggiati sulla grossa pietra basale del torchio per poter essere da questo pressati. Il torchio (dal latino torcular, strettoio) era costituito dapprima da 2 "vitoni" fissi laterali sui quali scorreva il travone di pressaggio (torchio alla Calabrese). In seguito si è passati ad un torchio con un unico "vitone" scorrevole, imperniato in una vite mada (la scrofula), solidale con il castello superiore in

legno o in pietra, lu cuenzo, e terminante con un disco che premeva sui fiscoli (torchio alla Genovese). Nei quattro fori laterali alla base della filettatura, alternativamente i "trappitari" infilavano un'asta, anch'essa denominata bardasciola, per produrre la stretta necessaria alla fuoriuscita dell'olio dalla pasta. Per alleviare la fatica nell'esercitare le strette necessarie, si usava, ad una certa distanza dai torchi, un argano chiamato in gergo "la ciuccia" (o lu giunco) ed era costituito da un tronco circolare di legno verticalmente fissato al suolo ed al soffitto. Tale argano, collegato mediante una fune alla bardasciola, presentava un foro attraverso cui si faceva passare un'asta che, spinta da quattro persone, rendeva più agevole la discesa del "vitone" sui "fiscoli". I torchi erano formati da castelli di legno o di muratura, costituiti da due assi verticali forniti lateralmente di due "culisii" entro cui scorreva il disco pressante, ed una copertura orizzontale, il tutto appoggiava su basamenti di pietra dura (pietra mazzara o calcare). Non tutti i torchi avevano uguale forza di pressatura; infatti, dopo la prima molitura, la pasta era sottoposta ad una pressa più leggera da parte di un torchio di maggiori dimensioni (la marmaredda) dalla cui pressione si ricavava l'olio più pregiato. Quindi la pasta, rimasta nei fiscoli, veniva sottoposta ad una nuova molitura e quindi alla stretta di torchi più piccoli e più pressanti. L'olio, una volta sciolto dai fiscoli, tenuti allineati durante la torchiatura mediante un remo di legno, all'occorrenza maneggiato dal frantoiano, si raccoglieva ai piedi del torchio, passando attraverso un'apposita scanalatura nella base, in un serbatoio di pietra nuda, chiamato "angolo", utilizzato inizialmente tal quale o al massimo

intonacato e successivamente come alloggiamento per la tina. L'olio, una volta depositato nei pozzetti passava da questi in un elemento di raccolta dal quale veniva prelevato (cimato) mediante il nappu, una paletta di forma rotonda, leggermente concava, e quindi travasato in appositi secchi (prima di legno poi metallici) da circa 20 litri chiamati: le ciuvanne. Da qui l'olio che aveva subito una prima decantazione dalla sua feccia rimasta nel fondo degli angeli, passata in vasche di pietra di varie forme e dimensioni in cui si separava ulteriormente nel giro di poche settimane e nello stesso tempo si conservava. In tempi più recenti le vasche di pietra sono state sostituite dagli "zizzi", contenitori in lamiera zincata di grosse dimensioni. In molti trappeti l'olio veniva prima travasato in vasche comunicanti a serpentina (Angeli, Purgatorio ed Inferno), dove, passando successivamente da una all'altra, si arricchiva in diverse qualità, oltre alla lacrima ed all'olio vergine, ottenuti rispettivamente dalla prima molitura delle olive e dalla prima torchiatura. L'olio veniva trasportato in un primo momento attraverso degli otri di pelle, prodotto della allora prospera industria conciaria di Grottaglie, successivamente con caldaie di ceramica ed in tempi più recenti di lamiera zincata (zizzi e minzane), e quindi stoccato nelle cantine in grossi contenitori di ceramica chiamati pitali (a due manici) e cammatti (a quattro manici) simili ai capasoni con il collo superiore mancante. Nei nostri trappeti dalla fabbricazione dell'olio si ricavano anche numerosi sottoprodotti. L'umore nerogno che fuoriusciva insieme all'olio dalla stretta dei torchi, la sentina, allungata con l'acqua, serviva come fertilizzante della terra dove non

esistevano falde superficiali vulnerabili; la feccia rimasta nel fondo dei pozzetti o delle vasche, dopo la bollitura in grandi caldaie, produceva altro olio, destinato ad alimentare i lumi (olio lampante) o a fabbricare sapone. Il tutto, se non riutilizzato, veniva disperso in inghottiti carichi ("capoventi"), o in pozzi neri disperdenti situati nei pressi dei frantoi. Infine il residuo solido delle olive torchiate, la samsa ("lu nuzzolo"), prelevato dai fiscoli, serviva, una volta essiccato, per i bracieri o per i forni dei ceramisti e dei panettieri, per la concimazione degli stessi oliveti oppure veniva venduto agli stabilimenti per ottenere olio di samsa e rivenderne il rimanente secco ai forni. L'organizzazione gerarchica dei trappeti, prevedeva quattro figure fondamentali: lu nagghio il cui esperto tra di loro e che quindi assolveva le funzioni di capo del frantoio, lu sottanagghio con funzioni di sostituto e collaboratore del primo, i trappitari propriamente detti che svolgevano le normali attività lavorative, ed infine lu turlicchio ragazzino di bottega che svolgeva tutte le attività collaterali di aiuto ai grandi. Il lavoro, a carattere industriale, era a ciclo continuo, nelle ore notturne si svolgeva alla debole luce delle lucerne ad olio, di giorno invece si aggiungeva a queste il chiarore prodotto dai lucernari e dalle porte-finestre. Infatti non è difficile trovare all'interno dei frantoi: sale mensa e stanze da letto (i cui tavoli e giacigli erano spesso ricavati nella roccia); mentre per gli animali ritroviamo stalle e mangiatoie (anche queste scavate nella roccia).

*Speleo Club Cripate Aliae,
Grottaglie

L'Eloisa ed Abelardo di Luciano Luisi

di Francesco Occhibianco

Il noto poeta e giornalista Luciano Luisi ha scritto per il "Teatro della Fede" di Grottaglie diretto dall'attore e regista Alfredo Traversa e dal suo stretto collaboratore Gaetano Annicchiarico, la sua unica opera teatrale dal titolo "Eloisa ed Abelardo". La pièce è stata rappresentata sabato 2 aprile al Teatro dei Padri Gesuiti (presso il Centro Monticello) con il patrocinio della Provincia di Taranto. In scena per il TdF Donatella Russo, Tano Chiari, Giovanna Semeraro, Tommaso Giungato, Michele Lisco. Scene e costumi: "Immagini". Luci: Domenico Scatigna. Organizzazione: Rino Massafra. Regia di Alfredo Traversa.

In questa occasione è stato orepente anche l'autore che vive a Roma ed ha insegnato Storia dell'Arte all'Accademia di Foggia. Tra le sue opere ricordiamo "Racconto" (1949), "La sapienza del cuore" (1986), il romanzo autobiografico "Le mani nel sacco" (1992). Per la "Newton Compton" ha recentemente pubblicato "Poesie d'Amore" (gennaio 2005).

Luisi è nato a Livorno nel 1924 ed è stato il numero uno dei presentatori televisivi della Rai per quanto riguarda i Premi letterari, «distinguendosi», come ha scritto Aldo Grassano, «per la "vellutata" e inconfondibile conduzione» e «creando un genere, che in seguito ha espresso solo modesti epigoni».

Luisi, come è nato questo interesse per la storia di Eloisa ed Abelardo?
Da tanti anni accarezzavo il progetto di raccontare due personaggi che avevo sempre amato. Sentivo che vi

erano ragioni profonde, oscuramente speculari, per questa mia predilezione. E così i versi hanno trovato un loro flusso naturale e scrivendo



mi sono accorto che erano loro stessi a farsi personaggi narranti. La poesia era diventata teatro, tornava alle sue antichissime origini. In loro ritrovavo i temi portanti della mia poesia: l'amore con le sue gioie esaltanti e le sue indicibili pene; la morte che accompagna i nostri giorni, ma che ci fa amare più golosamente il dono della vita. Dio è un interlocutore costante, presenza e assenza che ci tormenta. Per questo Eloisa e Abelardo non appartengono soltanto all'undicesimo secolo in cui vissero, ma possono considerarsi come archetipi delle passioni umane in ogni tempo.

Non è dunque una vicenda superata...

Al contrario. Mi sono cimentato in questa opera perché credo che sia decisamente moderna, in essa c'è il pensiero dubitante, l'amore che supera tutte le difficoltà, c'è infine fede e la ragione. Oggi poi la cronaca è piena di episodi di preti sperati o di amori contrastati. Quella di Eloisa ed Abelardo è una passione che divora, una lotta estenuante tra peccato e redenzione. Si tratta di una rielaborazione in versi della sofferta vicenda d'amore tra il filosofo francese e la giovane Eloisa. Dal loro amore nacque un figlio, Astrolabio ma lo zio di Eloisa, per vendetta fece evirare Abelardo. Egli si ritirò a vita claustrale e la stessa cosa fece Eloisa. Protagonista è l'invidia che mette a dura prova i due amanti che nonostante la rinuncia alla fisicità del loro amore, continuano a volersi bene con un continuo scambio epistolare. Abelardo dona ad Eloisa e alle sue consorelle il convento "Paracletto" quando furono scacciate di quello di San Dionigi.

Come mai un'opera in versi per il teatro?
Quando avevo vent'anni ho seguito un corso di drammaturgia di Cesare Vico Ludovici, commediografo molto noto fino al dopoguerra. Quel sogno giovanile di fare l'attore e di scrivere per il teatro è rimasto senza sbocchi, fino ad oggi. Come sapete mi sono dato al giornalismo, che era più pratico e per me, in quel momento, più remunerativo. Infatti avevo bisogno di soldi anche perché mi dovevo sposare.

Lei ha origini pugliesi?
Mio padre Luigi era di Ginosa. In Puglia sono stato tante volte, la conosco bene, anche Grottaglie, splendida città d'arte, con la sua bellissima ceramica.

Dal 15 aprile cominceranno i lavori di ampliamento del complesso industriale Alenia, ci siamo!

di Tiziana Cassese

Il Comune di Grottaglie ha ratificato le varianti al Piano regolatore generale per favorire i lavori di ampliamento dello stabilimento "Alenia" nel territorio di Grottaglie. La massima assise cittadina si è infatti espressa all'unanimità, ma non sono mancate le polemiche da parte dell'opposizione che ha rivendicato il ruolo importante e l'impegno notevole della Regione per spianare la strada all'avventura Alenia. In particolare l'avvocato Antonio Cavallo ha rimarcato che «il progetto Alenia parte da lontano, dal 1989 quando era presidente del Consiglio Ciriaco De Mita e quando la crisi delle produzioni siderurgiche chiamò in causa l'allora "Aeritalia" che predispose un programma d'intervento per la realizzazione di un centro di lavorazione di sottoinsiemi aeronautici. Poi Alenia ebbe una battuta d'arresto in seguito alla fine della Democrazia Cristiana, ma allora abbiamo seminato tanto ed oggi raccogliamo i frutti». Il sindaco Raffaele Bagnardi nel suo intervento di apertura ha sottolineato l'importanza della concertazione e dell'impegno profuso per raggiungere questo obiettivo e per consentire il rapido avvio a Grottaglie del programma industriale di ricerca e di sviluppo predisposto da Alenia. Come è noto l'azienda sarà impegnata nella costruzione delle fusoliere in fibra di carbonio del Boeing 787. Questa approvazione è stata l'epilogo del protocollo d'intesa che è stato sottoscritto il 20 dicembre 2004 tra il presidente della Regione Puglia Raffaele Fitto e il presidente e amministratore delegato di Alenia. Sono state

quindi apportate le apposite varianti allo strumento urbanistico generale del Comune di Grottaglie. Si tratta, nello specifico, di due lotti nelle ex zone omogenee "E" che serviranno appunto all'industria per ubicare i capannoni. Ricordiamo che la data di inizio dei lavori è stata fissata per il 15 aprile 2005 e l'ultimazione entro il maggio 2007. Alenia a Grottaglie è proprietaria già di circa 61 mila metri quadrati. L'impianto dovrebbe essere funzionante nel mese di dicembre 2006 e nel gennaio 2007 Grottaglie dovrebbe essere in grado di coprire la prima spedizione della fusoliere del Boeing 787 Dreamliner, mentre tutti i lavori saranno completati entro maggio 2007. Molto soddisfatto è il sindaco di Grottaglie Raffaele Bagnardi. «Terminata ormai questa fase preliminare», ha dichiarato con soddisfazione il sindaco Bagnardi, «adesso auspichiamo che la Scap proceda spedatamente ad impegnarsi sulla piattaforma logistica per la quale saranno impiegati 130 milioni di euro. Infatti bisognerà avviare l'allungamento della pista da 1800 metri a 3200 metri, ma anche realizzare le opere per mitigare l'impatto ambientale, la nuova caserma dei Vigili del Fuoco, la costruzione del deposito carburante e la cabina per i voli notturni. Inoltre bisognerà soffermarsi sul problema della viabilità d'accesso sia in fase di cantiere sia in fase produttiva. Con questo investimento, il più grande del Meridione d'Italia dal dopo guerra ad oggi», ha ribadito ancora una volta Bagnardi, «l'aeroporto trarrà il massimo giovamento e diventerà un volano per l'economia del territorio».

@
scriveteci
info@
viacrispi.it

Rossi Trasporti
Raccolta e Trasporto Autorizzato
Rifiuti inerti da costruzione
e demolizione
Iscritto Albo Nazionale Gestori Rifiuti
TRASPORTO RIFIUTI SPECIALI NON PERICOLOSI
Via Portofino, 2 - 74023 GROTTAGLIE (TA) - Cell. 360.742409