

VIAGGIO NEL PASSATO E NELLE TRADIZIONI

I brani a seguire provengono da esperienze vissute da vecchi protagonisti del settore, da testimonianze certe su eventi del passato, da storie vere tramandate da padre in figlio e da ricerche effettuate sulle tradizioni locali nel territorio Sidicino (Teano e sue dirette adiacenze).

1. Una prestigiosa presentazione dell'olio sidicino ;
2. I ricordi di uno scrittore sidicino;
3. La lunga notte del mezzadro;
4. "E femmene", "i scugnaturi" ed il lavoro sull'aia. Testimonianze sul sistema di raccolta delle olive nel passato.
5. " U trappitu" . Storia di un'antica civiltà millenaria.
6. Da "U muntanu" all'oleificio. La grande evoluzione storica.
7. " U ciuccio" (ossia l'asino) . Un antico protagonista del frantoio.

1)- UNA PRESTIGIOSA PRESENTAZIONE DELL'OLIO SIDICINO

Nell'anno 79 d.C., mentre l'eruzione del Vesuvio distruggeva Ercolano e Pompei, un famoso scrittore, scienziato ed alto dignitario dell'Impero romano, comandante della flotta imperiale di Miseno, nel tentativo di portare aiuto alla popolazione colpita e per soddisfare la sua enorme curiosità di scienziato, morì soffocato dalle esalazioni dell'eruzione. Era Plinio, uno dei più grandi scienziati dell'antichità e di tutti i tempi, l'autore di una delle opere enciclopediche più conosciute per l'epoca di allora: *Historia Naturalis*; Opera animata dal senso di grandiosità della natura e composta di libri di argomento cosmografico, geografico, etnografico, antropologico, fisiologico, zoologico, botanico.

Tale opera, tra l'altro, ci dice, in forma perfetta, dell'origine dell'olio e del suo giungere in Italia, dei sistemi colturali e produttivi, delle qualità e delle tecnologie. Ebbene, in tale opera, egli riconosceva la superiorità ed il prestigio delle olive sidicine (Teano era la capitale del popolo sidicino), olive che egli citava come le più ricercate sui mercati dell'impero.



Infatti nel Libro XV,16 espressamente cita:

..... *quam ob causam Italicis transmarinae praeferentur in cibis, cum oleo vincantur, et in*

ipsa Italia ceteris Picenae et Sidicinae

(... per questa causa per le olive da tavola sono preferite quelle dei paesi d'oltremare mentre per l'olio sono preferite quelle italiane e tra quelle italiane più delle altre le Picenee e le Sidicinee).

Non è possibile migliore presentazione dell'olio delle colline di Teano! Non c'è bisogno di scavare tra leggende e reminiscenze varie sulle cui autenticità si potrebbe ben dubitare.

La natura vulcanica e collinare del territorio, la salubrità dei colli e le esposizioni assolate delle pendici, il territorio estremamente fertile, i corsi d'acqua sì numerosi e ricchi, meritatamente rendevano il popolo Sidicino famoso non solo per le armi e la cultura, ma anche per la finezza del proprio olio.

E che dire delle ulteriori ed evidenti testimonianze costituite dalle tante e tante vestigia di antichi frantoi di cui è disseminato il territorio tutto?

Da Versano a S. Marco, da Fontanelle a Tranzi, da Pugliano a Furnolo, da Casale a Borgonuovo, da Casafredda a Carbonara, qui da tempi remoti è nata la corsa all'olio più pregiato, a quell'olio che ha sempre svolto un ruolo di protagonista su mercati del settore, a quei prodotti prelibati della natura che hanno accompagnato gli sforzi biblici dei contadini di tante generazioni che hanno vissuto a volte solo di pane, olio ed olive.

2)- I RICORDI DI UNO SCRITTORE SIDICINO

"Memorie del tempo che fu"

Il processo di estrazione, nell'antichità, si riduceva a due fondamentali operazioni che utilizzavano strumenti via via più funzionali: macinare e poi pressare le olive.

A seguito della frangitura, con macine mosse da un asino, la pasta oleosa veniva posta nei cesti o fiscoli e poi nella pressa per la vera e propria spremitura.

L'olio così ottenuto veniva raccolto in un pozzetto e poi, a seguito di decantazione naturale, veniva sottoposto ad una serie di travasi fino ad ottenere una buona limpidezza.

L'operazione di produzione olearia era piuttosto lunga e faticosa; pertanto nei frantoi il tempo si fermava e la notte si vegliava ed essa era tutt'uno col giorno. Il tepore del camino, le libagioni in compagnia ed il chiacchierio, nell'attesa, mitigavano l'ansia.

Ed alla fine, la fatica, la pazienza e la stanchezza si tramutavano in soddisfazione per il raccolto.

Oggi i moderni oleifici dispongono di lavatrici, defogliatori, frangitori, gramolatici, separatori centrifughi e tutta una serie di macchine altamente meccanizzate idonee a rendere più veloci i processi di lavorazione, ad ottenere rese sempre più alte, a migliorare la qualità; il tutto azzerando la fatica dell'uomo.

E' pur vero che, per gli addetti ai lavori e per chi ha vissuto quelle esperienze, rimane comunque il fascino dell'antica impostazione del lavoro basato su fatiche immani.

E' così l'incanto dei ricordi avvolge la fantasia e trasporta indietro nel tempo a far rivivere il mondo fantastico del tempo che fu.

E così bene rendono le parole dello scrittore Nicola Napoletano, cittadino della fortunata città di Casale, a confine con il territorio di Teano, ove lo scrittore ha vissuto nella sua vita anche un'esperienza di grande produttore di olio:

Era il tempo di macinare le olive al frantoio

Il frantoio era fatto di due locali, il primo, grande, in cui stava il pozzetto dell'olio e la gigantesca vite, fissata sotto un gigantesco tronco di quercia squadrato, appoggiato su due colonne laterali. Nel secondo locale, più piccolo, avevano costruito al centro il

grande basamento con basoli di pietra vulcanica, su cui girava, tirata da un asino bendato, la grande macina che schiacciava le olive. Una prima volta le schiacciava, e bisognava disporre a cerchio al bordo del basamento quella specie di poltiglia. Dopo, una mezza palata per volta, con somma pazienza, bisognava ripassarla sotto la macina per ridurla in pasta. E la lucerna, appesa alla stanga che girava, creava un gioco interminabile di ombra e di luce, nascondendosi ad ogni giro dietro la macina e poi riaffacciandosi; e la stanga, ad ogni giro, aveva uno scricchiolio particolare, e l'asina bendata girava, girava. Veniva il capogiro e una grande sonnolenza.



Si macinava una pila per volta. La pila era fatta di sette cesti, circa un quintale e mezzo. Quando tutta la pasta era pronta, si fermava l'asino, gli si toglieva la benda e lo si metteva a riposare nella stalluccia. Il frantoiano metteva la pasta nei fiscoli e li sistemava in due colonnine uguali sotto la vite, che rimaneva alzata in alto. Poi la si abbassava e il tavolone di sei centimetri su cui poggiava cominciava a premere sulle due colonnine dei fiscoli. Tutti i presenti guardavano l'olio che gorgogliava in piccoli getti e scendeva a raccogliersi nell'apposito canaletto e scompariva nel pozzetto, accuratamente coperto. Momento delicato era l'apertura del pozzetto, per attingervi l'olio: il frantoiano, esclusivamente lui poteva svolgere quella funzione, assumeva l'aspetto di un sacerdote.

..... da "Memorie del tempo che fu" di Nicola Napoletano con gentile autorizzazione alla pubblicazione.

3)- LA LUNGA NOTTE DEL MEZZADRO

La figura di mio nonno! Ancora oggi mi è così nitida e forte.

“Don Peppino” era una persona buona e mite; da primogenito, aveva dovuto pensare alla sistemazione di tutti i suoi fratelli ed aveva riservato per sé il lavoro duro della campagna.

Lui, pur essendo notoriamente saggio e giusto, stava sempre dalla parte dei bisognosi e si indignava nelle vicende di sopraffazione.

Era così bravo a fare il suo mestiere di frantoiano e di olivicoltore che molti gli ponevano fiducia estrema al punto da chiamarlo come perito per far valutare i raccolti olivicoli dell'annata, soprattutto nelle divisioni tra padrone e mezzadro, all'epoca così frequenti e sbilanciate a favore del padrone.

Ancora oggi, talvolta, qualcuno me lo ricorda e me ne parla bene.

Tra i tanti episodi riferitimi, uno mi è rimasto particolarmente impresso; questo che vado a dire e

che ho voluto titolare “la lunga notte del mezzadro”:

Quanto era lunga quella notte per il mezzadro!

Il tempo non passava ed il sonno non veniva!

Il pensiero andava ai momenti più tristi della sua vita ed in particolare a quell'anno,al raccolto del grano andato male e alla morte di una mucca da latte.

All'alba veniva il calesse con il padrone e poi, insieme, si aspettava il perito che doveva stimare il prossimo raccolto delle olive.

E tutto dipendeva da quel che avrebbe stimato il perito. E ... sì! Perché se avesse detto che il raccolto si prevedeva scarso, il lavoro sarebbe stato di meno, col padrone si divideva due parti (al padrone) ad una (al colono) e si chiamavano solo le donne per la raccolta a terra.

*Se, invece, avesse detto che il raccolto si prospettava abbondante, con il padrone si divideva tre parti ad una e ci servivano pure gli **sfrustatori** sulla pianta.*

*Il figlio, peraltro, doveva partire militare ed era uno **sfrustatore** in meno a lavorare.*

Lui aveva trovato coraggio e l'aveva detto al perito (don Peppino);

Questi, dopo aver pensato a lungo, gli aveva rimesso il cappello stropicciato in testa e gli aveva detto “ non ti preoccupare e fai partire tuo figlio, con il padrone ci parlo io”.



4)- La raccolta delle olive nel passato (“e femmene”, “i scugnaturi” ed il lavoro sull’aia)

Nel passato la raccolta delle olive avveniva a dicembre, in genere dopo la semina dei fondi. Essa poteva avvenire mediante raccolta a terra o sulle piante, ossia:

a)- Raccolta a terra di olive cadute naturalmente per sovraturazione (solo con “e femmene”)

b)- Raccolta a terra o, su teloni posti a terra, di olive fatte cadere per abbacchiatura (con “e femmene” e “i scugnaturi”);

c)- Raccolta di olive a mano sulla pianta con uso di scale per la parte alta;

a)- Raccolta a terra di olive cadute naturalmente per sovraturazione

“E femmene” (le donne), munite di “sciall” (scialle), “u mantesine” (grembiule), “u maccaturu” (grande fazzoletto per tenere a posto i capelli), “a mappatella” (tovagliolo grande racchiudente il pasto quotidiano) e “u panaro” (paniere tessuto con filetti di canna ritorti), erano coloro che raccoglievano le olive cadute a terra. Erano, in genere, suddivise in una o due squadre che comunque facevano riferimento alla raccoglitrice più esperta o anziana, quella che in ogni caso godeva della fiducia del padrone.

Non era raro, nelle giornate di bel tempo, che qualcuna portasse con sé il figlioletto da sorvegliare a vista.

Quando “u sularo” (manto di olive a terra) era rado per la presenza di poche olive le raccoglitrici assumevano, per il lavoro, una posizione ricurva sulle gambe, quando invece era fitto, per la presenza di molte olive, assumevano una posizione carponi.

I panieri venivano svuotati nei sacchi di iuta sparsi sotto le piante e messi in evidente posizione verticale.

A volte le più giovani cantavano o scherzavano tra i sistematici mugugni delle più anziane che le richiamavano al “panaro vacante”.

C’era chi si dilungava in racconti interminabili e chi non parlava mai. Così come era evidente la sveltezza di alcune e la lentezza di altre.

Al rintocco delle campane del mezzodì, si smetteva di lavorare ed adagiate sotto la pianta più vicina consumavano il frugale pasto fatto di pane e ventresca o pane e olive, solo qualche volta pane e formaggio o pane e salsiccia.

Dopo la sosta (tra chiacchiere e risate) si riprendeva la raccolta fino a sera, quando venivano “gli uommini” (gli uomini) a caricare i sacchi.

I sacchi venivano caricati sulla “straula”, ossia un pianale in tavole su due longheroni di legno, trainata da buoi, oppure, soprattutto quando i fondi erano scoscesi, venivano issati a bordo di una mula.

Era molto diffuso il pagamento della manodopera in olio.

b)- Raccolta a terra, o su teloni posti a terra, di olive fatte cadere per abbacchiatura (con “e femmene” e “i scugnaturi”);

La raccolta delle olive cadute naturalmente a terra per sovraturazione poteva essere seguita dalla raccolta, su un telo, di olive fatte cadere per abbacchiatura. Tale ultima operazione veniva eseguita in genere da uomini, i cosiddetti “scugnaturi”, i quali, in gruppi di tre o quattro, circondavano la pianta sul perimetro ed usando bastoni di legno battevano (“sfrustavano”) i rami per far cadere le olive.

I bastoni erano detti “i fricuni” e potevano essere corti (di un paio di metri) o di molti metri (anche 6 o 7 mt). Essi in genere erano di nocciolo (perché flessibili e leggeri) o di castagno (per la loro lunghezza ed uniformità).

In genere “i scugnaturi” muniti con i bastoni più corti ruotavano intorno agli alberi per prima e poi intervenivano quelli con i bastoni più lunghi per le parti più alte della pianta.

I più esperti salivano sull’albero dal lato interno, per poter sfrustare le parti più inaccessibili delle chiome.

Quando la pianta era poco agevole ci si serviva anche di scale di legno a pioli.

Anche per tale manodopera era diffuso il pagamento in olio.

Le olive raccolte in tal modo erano però sporche di foglie e rametti, sì che prima di essere portate a deposito dovevano essere ripulite.

A tale operazione provvedevano gli uomini più esperti che, in genere sull’aia o in una zona areata, con una pala di legno, le “buttavano”, cioè le lanciavano in lontananza verso l’alto, sì che, nell’azione di lancio e di ricaduta, le foglie andavano più vicino e le olive, proprio perché più pesanti e meno impedita, andavano più lontano; in tal modo alla fine si avevano due mucchi, uno di olive pulite ed uno di foglie e rametti.

Era così completata l’operazione di raccolta.



c)- Raccolta di olive a mano sulla pianta con uso di scale per la parte alta;

Tale sistema di raccolta era fatta, in genere, da donne per la parte bassa dell’albero e da uomini muniti di scale, per la parte alta della pianta.

Nel passato, tale sistema era poco diffuso sia perché oneroso, sia perché non si riponeva adeguata importanza alla freschezza del prodotto, sia perché si riteneva impropriamente che la sovraturazione (con conseguente cascola naturale) comportasse un aumento di resa in olio.

