

LE STRAORDINARIE ARCHITETTURE DEGLI OLIVI DEL SALENTO TRA SOGNO E REALTÁ

(25 aprile 2009)

I frantoi (al pari dei palmenti) rappresentano il “volto industriale” dell’agricoltura salentina e costituiscono, grazie agli interventi di recupero, preziose fonti di conoscenza del mondo agricolo per le generazioni future.

L’olio è stato sempre così prezioso e il suo costo tanto elevato, che ancora oggi, quando un contenitore si rompe e il liquido si disperde, l’avvenimento viene interpretato, secondo la superstizione popolare, come una sciagura.

I trappeti occupano un posto rilevante nel ricco panorama economico-culturale del Salento, nel contesto della civiltà contadina e nel paesaggio in genere, anche se, nei secoli scorsi, sono stati prerogativa dei feudatari e dei grossi proprietari terrieri, classi sociali che hanno ricavato lauti profitti. Il commercio dell’olio garantiva, infatti, già al Regno di Napoli copiose entrate finanziarie e rappresentava una “voce” fondamentale delle esportazioni dirette all’estero (Olanda, Francia, Inghilterra e, attraverso i porti del Mar Nero, Russia) e nella penisola italiana (Principati e vari Stati, compreso quello della Chiesa), perché richiesto non solo come ingrediente alimentare, ma anche come fonte di energia destinata all’alimentazione delle lampade (fino all’invenzione dell’elettricità), alla tinteggiatura dei panni di lana, alla produzione di sapone, ecc.

Gli antichi manufatti, dove l’attività di trasformazione si protraeva ininterrottamente da novembre a tutto maggio, erano ipogei (scavati nella roccia e realizzati dalle maestranze contadine) e, per questo motivo, in grado di attenuare la dispersione del calore – sia naturale, sia quello emanato dalle lucerne sempre accese, dagli operai e dagli animali (asini e muli) utilizzati come forza-motrice –, indispensabile al processo di lavorazione e, in particolare, al distacco dell’olio dalla pasta delle olive immessa nei diaframmi (*fisculi* nel dialetto locale) e pressata dal torchio. Il prodotto ottenuto veniva convogliato dapprima in contenitori ricavati sotto il piano calpestio e, in seguito, prelevato e lasciato decantare nei recipienti in pietra leccese, ubicati in un vano appartato, dove rimaneva sino a che il proprietario, con un attrezzo specifico, ne raccoglieva il “fiore” e lo trasportava nel proprio deposito. La parte restante e il lampante, destinati ad altri usi, raggiungevano, invece, i mercati dell’Italia settentrionale e del resto dell’Europa, soprattutto attraverso il porto di Gallipoli.

Nei frantoi sotterranei si possono rinvenire due modelli diversi di torchi (in legno): alla “calabrese” ed alla “genovese”. Il primo, utilizzato fino alla metà del secolo XVIII, era formato da una grossa trave orizzontale (“pancone”) attraversata da due viti verticali – incassate, da una parte, su plinti di calcare duro e, dall’altra, in alto, contro il banco roccioso – e pressata sui fiscoli da grossi dadi, manovrati in sincronia da due persone. Alla fine del Settecento, fu sostituito da quello alla “genovese”, più funzionale perché dotato di una sola vite ed azionato da un unico frantoiano.

Dalle strutture rinvenute e ben conservate, emerge uno schema costruttivo comune, rappresentato da una scala (nella maggior parte dei casi a rampa rettilinea) scavata nella roccia, che immette in un grande ambiente dove ricadevano i locali utilizzati per il riposo dei *trappetari*, ricoveri delle bestie, depositi delle olive (*sciave*) prima della frangitura (introdotte dall’alto attraverso un’apertura) e delle pile. Alcuni fori sulla volta consentivano una lenta aerazione del complesso (intriso di umidità e di un fetore acre e pungente), al centro del quale era ospitato il nucleo delle attività lavorative, costituito dalla vasca per la molitura (nella quale ruotavano una o più macine di calcare, movimentate generalmente da un asino) e dai torchi.

L’olio si produceva già 8 mila anni fa in Medio Oriente e furono i Fenici, più tardi, a renderlo famoso nel Mediterraneo, oggetto di intensi traffici commerciali.

La posizione geografica del Salento (distante appena 80 km dall’altra sponda del Canale d’Otranto), territorio di frontiera dell’Impero di Bisanzio, l’ambiente naturale (caratteri idrografici e morfologici, composizione geolitologica, copertura vegetale, ecc.) ed i fattori antropico-economici (fra cui vie di comunicazione, modi di vita e, soprattutto, tolleranza da parte dei regnanti dell’epoca e delle popolazioni locali, laiche e monastiche), favorirono l’immigrazione di migliaia di monaci, seguaci di San Basilio,

sfuggiti alle persecuzioni iconoclastiche. Essi, infatti, si rifugiarono nelle cavità naturali scavate nella roccia friabile, entrarono in contatto con le comunità agricole-pastorali e stabilirono rapporti politici, culturali, sociali e linguistici sempre più intensi, costruirono chiese rupestri e cenobi, riorganizzarono gli abitanti scampati alle invasioni arabe e si dedicarono tanto alla preghiera e all'ascesi, quanto al lavoro dei campi e alla coltivazione della vite e dell'olivo, di cui curarono gli impianti e il relativo commercio del frutto e del prodotto trasformato, oltre a introdurre nuove arboree, fra cui il gelso, il pino d'Aleppo e, soprattutto, il carrubo. Le grotte risultavano ubicate quasi sempre, pertanto, lungo i percorsi viari che collegavano vicinali, cripte, trappeti, villaggi e casali ai porti di Otranto e, soprattutto, di Gallipoli, attraverso i quali il cotone e le derrate (grano, legumi, mandorle, fichi, cereali, formaggi, vino e olio) venivano esportate nelle regioni europee e nel Mediterraneo orientale. L'importante ruolo commerciale svolto dalla cittadina ionica è testimoniato, infatti, da un centinaio di frantoi e dal ritrovamento nell'agosto del 1999, durante i lavori di ristrutturazione di un locale pubblico (nel quartiere più antico) di cinque cisterne – profonde più di 5 m – con volta a botte e dotate di una botola (nella parte centrale) per le operazioni di versamento e prelievo del prezioso liquido e di tacche di misurazione nelle pareti.

Oltre a Gallipoli – sede di redazione della “Mercuriale”, che stabiliva il prezzo legale dell'olio d'oliva per tutto il Regno di Napoli, durante il dominio borbonico – molti comuni salentini attestano, comunque, la presenza di antiche strutture ipogee, di cui numerose ripristinate di recente o in corso di restauro.



L'escursione è iniziata dalle campagne di Strudà (frazione di Vernole) per visitare la zona denominata "Valle dei Giganti" – per il fascino che emana e la presenza di olivi secolari dalle forme scolpite dal tempo e dalla natura – dalla nostra autorevole guida, nonché appassionato cultore delle specificità territoriali.











È proseguita con le visite di due frantoi all'interno del Castello di Acaya e di quello in Piazza Vittorio Veneto a Vernole. Il maniero è l'unico esempio nel Meridione di struttura urbana fortificata, d'impronta tipicamente rinascimentale – costituita dalla cintura bastionata (di forma rettangolare), il camminamento di ronda, il fosso perimetrale, le due torri circolari e il ponte di collegamento con la terraferma –, con funzioni difensive ed antipiratesche piratesche provenienti dal mare. Attualmente, il complesso fortificato e il borgo cittadino – caratterizzato da case del Cinquecento, chiesa, campanile e convento – sono al centro di una intensa attività di recupero e di rilancio storico-culturale e turistico da parte della Provincia di Lecce e dell'Amministrazione comunale di Vernole.

In particolare, i primi due frantoi sono ubicati nei sotterranei del castello: uno è ipogeo e l'altro semipogeo ricavato dalle scuderie, trasformate per assumere la nuova funzione nel 1800. Il terzo, invece, è stato attivo dalla seconda metà del Cinquecento ai primi del Novecento. Abbandonato e colmato con terriccio e completamente restaurato nel 1999 con fondi comunitari, presenta nove (una per ogni proprietario) depositi (*sciave*) di olive, deposte prima della frangitura, gli ambienti delle attività lavorative, i contenitori di raccolta del prodotto finito (collocati sotto il piano calpestio e oggi protetti da una lastra in materiale trasparente), le pile (in pietra leccese) di decantazione o conservazione dell'olio, i locali utilizzati per il riposo dei *trappetari*, i ricoveri delle bestie, ecc.



Porta d'ingresso alla cittadella di Acaya





In alto, sullo sfondo il ponte levatoio e, in basso, il frantoio





In alto, fosse granarie e, *in basso*, sala ennagonale riservata alle riunioni degli aristocratici locali





Chiesa bizantina con immagine della Vergine Dormiente



Il Frantoio "Caffa", attivo dalla seconda metà del Cinquecento ai primi del Novecento, abbandonato e restaurato nel 1999, è dotato di nove (una per ogni proprietario) depositi (*sciave*) di olive destinate alla frangitura, ambienti adibiti alla lavorazione del prodotto e al riposo della manodopera utilizzata



Contenitori (in pietra leccese) di raccolta e decantazione dell'olio

Olivi secolari sono stati ammirati, infine, negli agri di Leverano e Carmiano dove, all'interno della Stazione Ferroviaria si trova un monumentale esemplare (raro per il Salento) di "Bagolaro" (detto anche "albero del rosario" o "albero spaccapietre" per il forte apparato radicale), utilizzato nelle alberature stradali e nei parchi cittadini per la fitta ombra e la sua resistenza all'inquinamento urbano.

La giornata si è conclusa con il pranzo (ogni partecipante lo ha preparato a casa e, a volte, scambiato con gli amici), in una antica villa privata, circondata dal verde e da una pineta ricadente a Magliano (frazione di Carmiano).

CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

L'olivo è una pianta assai longeva (che può facilmente raggiungere alcune centinaia d'anni) e sempreverde (perché la fase vegetativa continua tutto l'anno e accusa un leggero calo solo nel periodo invernale). Tale caratteristica permette di godere la bellezza non solo delle forme assunte nel corso della sua lunga vita, ma altresì delle campagne in cui cresce, ancora in larga parte intatte dal punto di vista naturalistico-ambientale, fornendo un'esperienza indimenticabile, in una società, come quella attuale, dominata dall'inquinamento e degrado.

La tutela del paesaggio e dell'ambiente, la valorizzazione dei prodotti tipici e la sinergia fra agricoltura e turismo, sono settori vitali per l'economia del Salento leccese e ricchi di opportunità di sviluppo.

È allarmante, purtroppo, la rapidità con cui si contaminano, con nuove costruzioni, i paesaggi suggestivi e gli ambienti naturali, frutto del lavoro di secoli, in nome di necessità contingenti (le entrate assicurate ai bilanci comunali dalle licenze di edificazione, dall'ICI, ecc.). Anche le misure di emergenza rese necessarie dall'assenza di una ordinata programmazione (come, ad esempio, lo smaltimento dei rifiuti), mettono a rischio la genuinità e qualità che molte produzioni agricole tradizionali (talvolta già riconosciute a denominazione d'origine protetta) hanno contribuito, spesso in maniera determinante, a caratterizzare i territori italiani e ad elevare la domanda.