



La produzione tradizionale dell'olio in una località molisana: Bonefro. (*)

di Michele Colabella

La primordiale tecnica della produzione dell'olio, nota in paese come *l'oglie e ppede*, consisteva nel mettere una quantità di olive (*'a 'nboste*) pari a una mezzetta (circa 23-24 Kg) in un sacco di "lana tunisina" (*'a cil'me*), il quale veniva poi posto in un trogolone di legno (*'u trocche*). L'uomo addetto alla frangitura si attaccava a un pezzo di corda appeso al soffitto e con i piedi, andando avanti e indietro, schiacciava le olive, mentre su di esse veniva continuamente versata dell'acqua calda per farne liquefare la polpa. Il liquido così ottenuto veniva messo a riposare in un apposito recipiente (*'a verile*): l'olio veniva attinto in superficie per mezzo di un recipiente di stagno (*'a cheraffe*), mentre l'acqua veniva fatta defluire in basso attraverso una cannella e raccolta mediante una secchia (*'a secchie*). L'operazione veniva fatta preferibilmente di notte, fino a un massimo di sei *'nboste*. La frangitura delle olive con i piedi fu praticata clandestinamente anche durante il periodo della seconda guerra mondiale e fu proseguita fino al 1948 da *ze' Frengische Chengiarre* (1879-1950) (1).

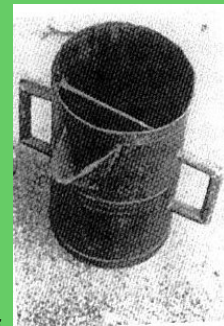
Bonefro, Palazzo Santoianni: Antico trappeto (doc. 1820)



A Bonefro erano in funzione due trappeti (o frantoi) secolari, l'uno della famiglia di don Umberto Baccari, l'altro della famiglia di donn'Angelo Santoianni.

'U treppite do' Lluberte.

Il primitivo trappeto ("ingegno delle olive") fu venduto nel 1809 da don Vincenzo Rossi a don Vincenzo Baccari. Nell'occasione fu così descritto: "Vi è il macinatoio con una conca in n. 10 pezzi... si considerano detti pezzi lavorati a coda di rondine per formare il baccile. Sotto del detto baccile vi è il masso di fabbrica... Vi è la rota che tramazza, o pesta l'olive, un pezzo di pietra bucato in centro, ove passa l'asse di legno... per dove gira detta rota vi è un pezzo di pietra nominato lettiera, ove vanno l'olive, di un pezzo solo, come un piatto. Vi è un trave traverso, ove gira il fuso...; vi è il fuso di legno con sotto il fuso di ferro inchiodato ad uso di grappa, e cardellino di ferro in centro, ove gira tutto...



Bonfiro, Museo etnografico: *'U stare* (misura di capacità dell'olio, equivalente a circa 20 caraffe, vale a dire a 72 litri e un mezzo e un quinto).

Vi è l'ingegno ove si preme l'oglio, consiste in un pezzo di quercia nominato delfino, posto in terra... con sopra l'incavo, ove poggiano le coffe, e passa l'oglio: ne' lati vi sono le 2 buca, ove passano li pieni delle colonne; vi sono le 2 colonne di quercia... ogni colonna è bucata per traverso, acciò vi passino le leve di chiave; sopra di dette colonne vi è il pezzo di quercia, nominato scrofolose, col buco della vite per mezzo, e 2 buca laterali, ove passano le colonne... In mezzo vi è la vite... con sotto il piede bucato all'uno, e all'altro lato per traverso, con 2 cerchi di ferro intorno allo scrofolose... Vi è il pezzo di legno a 2 pezzi, che si poggia sopra le coffe dell'olive, e viene stretto dalla vite, colla piastra di ferro nel mezzo, ed un fuso, che s'intromette nella vite... Vi è il fosso sotto il delfino..." (2). La parte del tappeto denominata *delfino* è documentata nel 1078: *de predicto tarpito, idest dalfino et capitello*. (Codice Diplomatico Barese, Bari-Trani, 1897-1982, vol. V, p. 8).

Bonfiro, Museo etnografico: *'U trocche dell'oglie* (attrezzo per la frangitura con i piedi delle olive).



'U treppite donn'Ang'le Sand'janne.

Il trappeto è documentato nel 1820, mentre è conservata una descrizione del 1910. Il locale adibito a trappeto "è diviso in due da un muro arcato e nella parte posteriore è situato il macchinario per la pressa delle sanze delle ulive. Esso consiste in un torchio di ferro dolce e ghisa, assicurato da doppia colonnetta in ferro e legname. Avanti il torchio havvi la fossetta dove è situato il tino per ricevere le acque e l'olio". "Nella prima parte" della stalla "si scorge il frantoio consistente in una fabbrica circolare coperta da lastre di pietra inclinate verso il centro dove si ha la busola, formata da un cerchio, posta in piano, sulla quale gira la ruota che frantuma e rende in pasta le olive. Il bacile è del diametro di m. 2,30 e la ruota di m. 1,10 e doppia 0,36. Nella seconda parte dello stesso locale si custodiscono le sanze". I due locali "sono tutti coperti a volta forte e fa da pavimento il nudo terreno" (3).

Michele Colabella

(*) Tratto dal volume di Benedetto Salvucci, "Dall'olivo all'olio. Storia, Tradizioni, Miti e Curiosità", Macerata 2002 pp. 221-223.

1) M. Colabella, *Toponomastica e onomastica bonefrane*, Milano, Compel, 1989, p. 254.

2) Arch. Raffaele Ferrara, *Relazione, e perizia dei beni de Signor Rossi, da comprarsi dal Signor Vincenzo Baccari* (Documento manoscritto di proprietà privata).

3) *Elenco dei beni di Giovannangelo Santoianni [1848-1935]* (Documento manoscritto di proprietà privata).