



Foto 3. Interno dell'antica cantina Volgarino, via Sammartino.

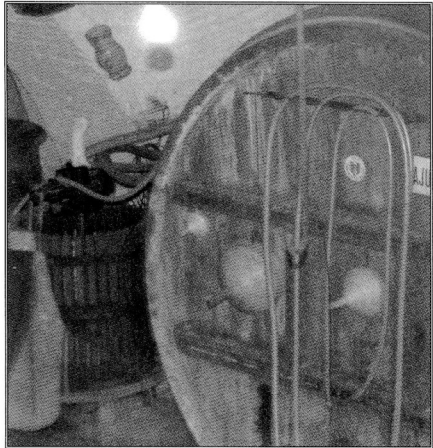


Foto 4. Botte in quercia da 7,400 litri.



Foto 5. Interno della cantina Pagliaro.



Foto 6. Esterno della cantina Pagliaro, durante la festa patronale di San Sabino, 1957.

I mestieri di una volta... il sellaio

In quegli anni, quando le strade erano in terra battuta, era usuale mettere ai cavalli le "scarpe" soprattutto durante la vendemmia quando le strade erano scivolose a causa dei grappoli d'uva che cadevano a terra. Era abilità dei sellai, fare delle "scarpe" con le suole a forma di ferro di cavallo e calzarle solo alle zampe anteriori dell'animale in modo che avesse maggiore aderenza al terreno.

Le ricette...

Il mosto cotto...

Dopo la vendemmia i grappoli acerbi che erano stati lasciati sulle viti, venivano raccolti dalle donne e dai bambini e utilizzati per preparare il mosto cotto: un prodotto tipico della nostra zona dal sapore unico, usato nella tradizione gastronomica di Torremaggiore per preparare alcuni dolci.

I grappoli venivano schiacciati con le mani e lasciati per una notte a macerare.

Il mosto così ottenuto veniva cotto a fuoco lento per diverse ore, a volte anche per un giorno intero a seconda delle quantità; il che comportava la riduzione di circa due terzi della quantità iniziale di mosto.

Le nostre nonne usavano un sistema molto semplice ma efficace per capire quando il mosto cotto era pronto e raggiungeva la giusta consistenza; una piccola quantità veniva versata in un piatto e se incidendo una linea immaginaria con un dito il liquido restava diviso, voleva dire che il mosto cotto era pronto.

Il grano di San Donato

Questo dolce per tradizione era preparato il sette Agosto, giorno dedicato a San Donato, secondo l' antico calendario Gregoriano.

Ingredienti: grano tenero,
ceci,
mosto cotto.

Il grano tenero accuratamente separato dalle impurità, veniva lavato e lasciato in acqua per due giorni quindi cotto a fuoco lento per circa tre ore.

I ceci, lessati separatamente venivano poi messi insieme al grano cotto. Al tutto una volta raffreddato si aggiungeva a piacere il mosto cotto.

Questo semplice piatto che tuttavia richiedeva diverse fasi di preparazione, veniva condiviso con parenti, amici e vicini di casa.

I "pupur't"

Biscotti tradizionali preparati con il mosto cotto legati alla commemorazione dei defunti.

***Ingredienti:** 1 kg di farina,
1 misura di olio,
mosto cotto q.b.,
un pizzico di bicarbonato,
400 g di zucchero,
1 uovo,
200 g di latte,
mandorle tostate,
un pizzico di cannella e di vanillina.*

Tutti gli ingredienti venivano legati con il mosto cotto fino ad ottenere un impasto morbido. Infine si dava la tipica forma a rombo ai biscotti che venivano poi cotti nel forno.

Il proverbio...

*"A viggne jè ccòme' a tiggne:
se n''a zàppe, n''a vennìggne."*

*La vigna è come la tigna:
se non la zappi (curi), non la vendemmi.*

Il vigneto è impegnativo e va curato bene, con zappature, arature, irrorazioni, inzolfature, concimazioni, ecc... Il terreno deve respirare e la vite deve essere difesa dai parassiti, perché possa vegetare e conservarsi sana.

Parimenti la tigna, malattia impegnativa e fastidiosa, va tenuta sotto controllo con misure profilattiche e con trattamenti terapeutici scrupolosi, dalla pettinatura costante della testa squamosa – per evitare pregiudizievoli incrostazioni – alla disinfezione con additivi speciali.

Il proverbio, con un paragone piuttosto crudo, è molto efficace.

Ciclo di lavorazione dell'olivo

L'olivo è la pianta mediterranea per eccellenza.

Da essa si ricava l'olio, che per la sua qualità, può avere diversi usi: da quello alimentare a quello cosmetico, da quello medicinale e in passato, a quello per l'illuminazione.

Nell'agro di Torremaggiore è molto diffusa la varietà "Peranzana" o "Provenzale", introdotta con probabilità nei nostri territori dai provenzali che Carlo D'Angiò condusse dalla Provenza e che fondarono le colonie di Faeto e Celle San Vito.

Questa varietà ha resistito nel corso dei secoli alle diverse gelature cicliche (sturzure) e costituisce il 90% della nostra produzione olearia con l'aggiunta di un altro 10% della varietà "rotondella" che serve per l'impollinazione, anch'essa molto produttiva e resistente al gelo.

La coltivazione dell'oliveto richiedeva e tuttora richiede diversi interventi agronomici: tra questi la potatura e la raccolta del frutto rappresentano i più impegnativi per costo e tempo di realizzazione.

Per favorire la produttività della pianta, la potatura è l'intervento per eccellenza. Viene eseguito ogni anno da operai specializzati in corrispondenza della ripresa vegetativa, allo scopo di tagliare le frasche sfruttate, selezionare la vegetazione produttiva ed eliminare la ramaglia sterile.



Foto 1 - 2. Potatura.



Foto 3. Squadra di potatori.

La potatura dell'olivo avveniva dopo la raccolta dei frutti, solitamente tra la fine dell'inverno e l'inizio della primavera, ed era eseguita solo da esperti.

Le operazioni di raccolta in genere avvengono quando i frutti iniziano ad acquisire un colore giallognolo.

Fino al 1960 le prime olive venivano sempre raccolte da terra (raccattatura): erano i frutti cascati naturalmente o per cause parassitarie, questi venivano venduti al "trappeto" per ricavarne l'olio lampante il quale, non essendo di buona qualità, non veniva utilizzato nella cucina popolare, dove si preferiva il grasso di maiale (lardo).

Negli anni successivi la raccolta del cascame non è risultata economica, poiché aumentava gradualmente la domanda di olive di qualità, base ottimale per ottenere oli di pregio.



Foto 4- 5. La raccolta delle olive.

La raccolta delle olive infatti avveniva direttamente sulla pianta, con l'ausilio di scale a pioli; l'operazione è chiamata "brucatura".

Le olive venivano staccate a mano o con l'aiuto di attrezzi manuali, "verghe", per essere raccolte su panni disposti sotto la chioma dell'albero.



Foto 6. Raccolta di olive; Contrada Reinelles, 1958.

Le olive poi, venivano trasferite in sacchi di canapa, per essere consegnate al frantoio per la molitura.



Foto 7. La foto mostra i sacchi che venivano utilizzati per la raccolta delle olive.

Attualmente non si procede né alla raccolta del cascame, né delle olive residue, in quanto l'intervento è antieconomico.



Foto 8. La pausa pranzo durante la raccolta delle olive.

L'estrazione meccanica dell'olio dalle olive è una pratica che fin dall'antichità è stata compiuta con i più elementari mezzi a disposizione.

Durante il secolo scorso, gli oleifici hanno subito una graduale trasformazione tecnologica tanto da avere ormai poco in comune con gli antichi "trappeti", nei quali troneggiava il frantoio a macina e il torchio a vite.

*Le olive venivano scaricate in contenitori in muratura (**camini**) localizzati nel frantoio, quindi, dopo alcuni giorni, prelevate e trasferite nella vasca da macina che veniva fatta girare a mano, dai trappetari, oppure da un mulo bendato. Terminata la prima macinatura, la pasta d'olive veniva trasferita su una "**fazzatora**", mentre si provvedeva a riempire i "**fiscoli**" (costituiti da fibre vegetali intrecciate), quindi ad incolonnare i fiscoli riempiti sotto i torchi per la prima spremitura. Dopo alcune ore, disfatti i fiscoli, la pasta d'olive era sottoposta alla seconda macinatura.*

*L'olio intanto è colato dai torchi nei pozzetti cilindrici e galleggia sulla parte acquosa; un esperto operaio chiamato "**nagghino**" (tagliere) provvedeva a separarlo dalla parte acquosa, prima con una sorta di brocca e poi, sempre con maggiore perizia, con un piatto, di legno o di stagno.*

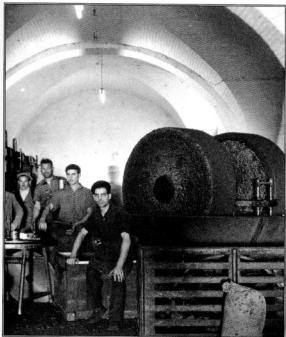
L'olio così ricavato, veniva custodito nei depositi in muratura interrati (posture), oppure in appositi recipienti in lamiera (zirri);

*Tra la Prima e la Seconda guerra mondiale la macchina a vapore impiantata in alcuni trappeti sostituì il lavoro manuale e la trazione animale ed il "**separatore**" sostituì il taglio dell'olio a filo di canna tramite piatto metallico.*

Solo a partire dagli anni '60 i vecchi trappeti si sono trasformati nei moderni oleifici.

La coglitura ha iniziato ad essere fatta a macchin

Il frantoio (u' trappit')



*Foto 1. Frangitura delle olive, Campagna olearia
1957 - 58.*

Il vecchio sistema di frangitura delle olive, quello tradizionale, avveniva con macine di pietra ed estrazione dell'olio per pressione (spremitura a freddo).

*Nel frantoio c'erano le **bascule** (o bascuglie) per pesare i sacchi pieni di olive, che venivano trasportati con i carretti dopo la raccolta.*

*Le olive venivano ammassate nei **camini** (contenitori in muratura) che in alcuni casi riuscivano a contenerne sino a venticinque q.li².*

² Attualmente le olive sono conservate in contenitori ben aerati e brevissimi sono i tempi che intercorrono tra la raccolta e la trasformazione in olio.



Foto 2. I Camini.

La **macina** vera e propria con le mole (o molazze) in pietra, la **fazzatora**, contenitore sagomato per raccogliere la pasta delle olive appena frante, la **base fissa** una specie di dosatore manuale, dove la pasta veniva livellata dalle abili mani degli operai.



Foto 3. Molitura delle olive, campagna olearia 1959-60.

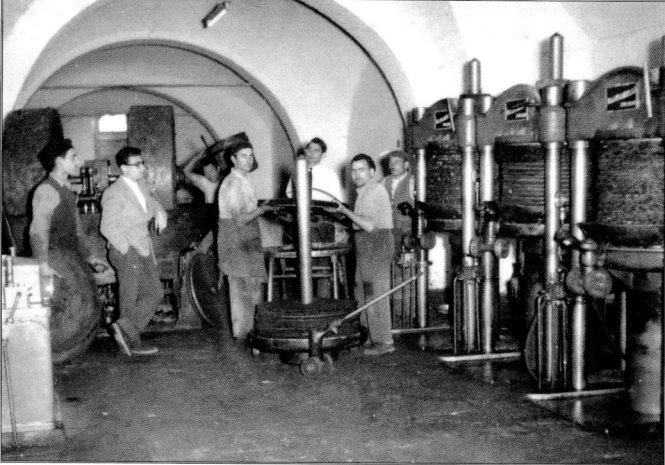


Foto 34. Molitura delle olive, campagna olearia 1959-60.



Foto 5. Separatore per l'estrazione dell'olio 1959-60.

E poi ancora la **pompa idraulica**, i **carrelli**, le **foratine**, i **dischi** ed i **fiscoli** per l'impilatura vera e propria; la pasta delle olive macinate veniva distribuita sui fiscoli (diaframmi circolari realizzati in cordame) che venivano collocati l'uno

sull'altro, intervallati ogni 3 o 4 da dischi metallici, così da formare una torre o pila con al centro la foratina, che serviva a guidare la corsa del carrello, durante l'azione della pompa idraulica.

Tramite questa operazione (spremitura a freddo) alla pressione di 350-450 atmosfere, il mosto oleoso viene separato dalla parte solida (le sanse) e raccolto in vasche, quindi tramite il separatore centrifugo l'olio era separato dall'acqua.

Diversi erano i contenitori utilizzati per misurare l'olio, così prezioso, che era commercializzato principalmente allo stato sfuso: **staio** (contenitori di 10 lt di olio), **mezzo staio** (5 lt di olio), **barili** (da 30 litri) oggi sostituiti da contenitori in acciaio inossidabile (da 30 Kg e da 50 Kg), **tinelli** (da 30 Kg) o in recipienti di corda con due manici



Foto 6. Antico frantoio Ametta, campagna olearia 1953 -54.

che servivano a trasportare le olive nella macina (normalmente 10 carichi di tinelli 10×30 Kg = 300 Kg).

Infine non poteva mancare il camino, il focolare per il riscaldamento e la bruschetta serale.

Curiosità...

Nei giorni antecedenti la festa di San Giuseppe i contadini, i ragazzi, i bambini erano soliti radunare i ceppi ottenuti dalla potatura degli olivi nelle strade più ampie del paese.

La sera del 19 Marzo i ceppi accatastati venivano accesi in onore di San Giuseppe.

Intorno a questi grandi falò si festeggiava cantando, ballando e mangiando bruschette. Infine ogni famiglia riempiva i bracieri di carboni e portava un po' di calore a casa propria. Questa tradizione è legata alla leggenda popolare secondo la quale San Giuseppe per scaldare Gesù nella notte in cui Egli nacque, uscì dalla capanna per procurarsi del fuoco; trovata della brace, la mise nel suo mantello e questo prodigiosamente non prese fuoco.

L'altro significato dei fuochi è l'evocazione della unità della famiglia, attorno al focolare, chiesa domestica.

Capo canale

Uno dei pochi momenti in cui i contadini festeggiavano, era il "capo canale", una festa organizzata dal proprietario del terreno. Questi, l'ultimo giorno della raccolta delle olive per premiare i contadini che con fatica avevano contribuito al buon esito del raccolto, li invitava a mangiare nella sua masseria. Qui gustavano bruschetta, pancotto, carne alla griglia e bevevano vino; poi ancora sonate, stornelli, canti e balli accompagnati dalla fisarmonica, dal mandolino e dal "cupa-cup' "

(strumento molto usato in quegli anni, costruito con un contenitore di latta chiuso con della stoffa a mo di tamburo, che veniva bagnata con acqua per consentire al bastone bloccato al centro del panno, di produrre suoni quando era sollecitato da movimenti ritmici).

La festa si svolgeva in un clima di allegria che durava fino a tarda sera.

I mestieri di una volta...

Un altro mestiere ormai scomparso è quello dell' "ogghjarul" "cioè colui che passava per le vie del paese chiedendo la posa dell'olio (moria). In base alla quantità ricevuta dalla persona, l'ogghjarulo dava in cambio pezzi di sapone che veniva usato per fare il bucato.

Le ricette...

Olive a sole e sereno

Ingredienti: Olive Peranzane o Santa Caterina ben mature,
sale fino,
aglio,
semi di finocchio,
peperoncino.