

Nome Mestiere: FRANTOIANO (*trapptar*)

IERI

L'estrazione dell'olio d'oliva per millenni è avvenuta grazie all'utilizzo della pietra, secondo un procedimento che, a parte qualche variante ed evoluzione tecnica, è rimasto pressoché inalterato. Tra il mese di Novembre e Dicembre ogni coltivatore dopo aver svolto la raccolta delle olive mature le separava dalle foglie manualmente, poi le ammassava in un locale e nel momento in cui il frantoio era libero per una nuova spremitura le trasportava al "trappeto". La mola di pietra, azionata da un asino che girava intorno alla vasca, garantiva una prima frangitura dalla quale le olive venivano frantumate grossolanamente. Ad ogni giro un lavorante gettava nella vasca con una pala le olive da ridurre in pasta, questa subiva poi la spremitura attraverso fiscoli in fibra vegetale i quali, messi sotto torchi di legno, subivano una pressione attraverso l'uso dell'argano (cilindro di legno o metallo portato in rotazione manualmente con una manovella o attraverso un motore in epoche più recenti). L'olio scorreva in un tino sottostante. Sui fiscoli si versava dell'acqua bollente per scaricare i residui di olio dalle fibre vegetali e ciò che affiorava dall'acqua di morchia, cioè dalla chiarificazione che subiva a seguito del lavaggio, si prelevava con un mestolo. Dal loro svuotamento (dei fiscoli) si ricavava la sansa, cioè i noccioli di olivo ridotti in poltiglia, utilizzata come combustibile che serviva sia per il frantoio stesso, cioè per alimentare il fuoco per il riscaldamento dell'acqua, sia per ogni coltivatore per il proprio riscaldamento domestico. Accadeva che durante il periodo di attesa al prodotto finito confluivano al frantoio amici e parenti, impazienti di assaggiare l'olio nuovo sul pane abbrustolito, si cenava, dunque, in allegria con la "ruscella" e un bicchiere di vino.

OGGI:

In tempi moderni i frantoi si azionano grazie all'energia elettrica, la separazione delle olive dalle foglie avviene direttamente in loco perché esistono delle macchine separatrici dalle quali, una volta allontanato il materiale di scarto, le olive vanno a disporsi in casse che vengono pesate e poi ribaltate nella buca di raccolta. Da questa con nastri trasportatori le olive cadono nella macina con la mola di pietra in movimento. Quando è pronta la pasta di oliva dalla macina passa in un'altra vasca dalla quale si riempiono i fiscoli che vengono poi infilati sull'apposito carrello da sottoporre a pressione. L'olio si raccoglie in vasche sottostanti alle presse, dalle vasche giunge al depuratore o separatoio dal quale si estrae l'olio pronto all'uso alimentare e la sansa, che si esporta in appositi centri produttori di olio di semi o altri derivati.