

G. DE MARCO G. C. SANNICOLA¹

**Studi preliminari di speleologia urbana
e censimento dei frantoi ipogei nel
territorio di Grottaglie²**

Introduzione

Questo lavoro è da inquadrarsi in una nuova attività di ricerca speleologica denominata *Speleologia Urbana* rivolta alla conoscenza ed allo studio di tutti gli ipogei artificiali o naturali rimaneggiati a tal punto da perdere le caratteristiche di partenza.

Le esplorazioni hanno portato allo studio di cisterne, gallerie, acquedotti, miniere, cave sotterranee ed altro in cui l'opera dell'uomo è stata determinante e per esso stesso diventati di vitale importanza tra i quali i pozzi per la ricerca dell'acqua.

Tali e tanti sono stati i dati raccolti dai ricercatori che inevitabile è stata l'istituzione di una banca dati denominata Catasto delle Cavità Artificiali coordinata dalla Società Speleologica Italiana e con un Conservatore Regionale, regione per regione, responsabile dell'accatastamento.

Storia della Speleologia Urbana in Grottaglie

A Grottaglie si sono avuti i primi studi di Speleologia Urbana già nel 1981 e poi nel 1983 dapprima come Gruppo Grotte Grottaglie e successivamente come Centro Studi Speleologici Naturali ed Ambientali quando si fu chiamati a rilevare gli ipogei siti nel convento di San Francesco di Paola e nella omonima Chiesa e poi i cisternoni sulla via XXV Luglio.

I primi ipogei erano comprensivi delle tombe presenti nella chiesa, delle cisterne sia dentro che fuori il complesso monastico ed infine di tutto un sistema di grotte, alle spalle della chiesa, formato di varie cavità (alcune notevoli come dimensioni) tra le quali si evidenziavano delle botteghe di ceramiche, di conciapelli ed un frantoio in condizioni disastrose.

Il rilevamento effettuato, la successiva sovrapposizione planimetrica (complesso monastico - cavità) e gli studi condotti permisero di capire il perché del dissesto dell'intero immobile religioso e le soluzioni che furono poi applicate onde bloccare e risanare (allora) il complesso edilizio.

¹ Speleo Club Cryptae Aliae, Grottaglie, (Ta).

² L'intervento è stato presentato in sostituzione della proiezione di diapositive "La Grotta dei Cervi di Porto Badisco" a cura del Gruppo Speleologico Leccese 'Ndrónico, previsto in programma ed il cui relatore è stato impossibilitato ad intervenire.

Nel 1994 si è avuti la fortuna di fotografare e filmare un frantoio ipogeo oggi conosciuto come *Bottega Dormiente* che, quasi nell'oblio, aspettava di risorgere come la Fenice (Fig. 1-2). Infatti nel 1997 in occasione della Mostra della Ceramica vedeva il suo risveglio quello che è stato definito un *microcosmo di Storia Grottagliese*.

Gli ipogei urbani

Le forme ipogee artificiali individuate nel territorio di Grottaglie possono essere classificate per caratteristiche sia architettoniche sia funzionali in

- a) *cisterne* per l'accumulo dell'acqua piovana di forma tronco conica o parallelepipedica a sezione trapezoidale. Questi ipogei rappresentano l'elemento più rilevante di un sistema idraulico composto anche da: superfici per la raccolta dell'acqua (sugli spalti superiori delle gravine, sui terrazzi delle case o nei chiostri delle chiese e da canalizzazioni per incanalare l'acqua delle superfici stesse ed il collegamento dei vari serbatoi (situati a più livelli);
- b) *ingegne* pozzi anche di notevoli profondità per la captazione dell'acqua di falda divenuti necessari allorché il fabbisogno dell'attività agricola e industriale ha reso insufficiente l'acqua raccolta dalle cisterne. (un pozzo nel territorio di Oria raggiunge la profondità di circa 100 m).
- c) *pozzi neri* principalmente a forma di parallelepipedo di modeste dimensioni (ad uso familiare) o informi quando si tratta di pozzi a perdere (in uso nei frantoi)
- d) *botteghe di ceramiche* sorte per la ricchezza di argilla nel territorio di Grottaglie all'interno di un antica gravina (Lama San Giorgio) utilizzando cavità preesistenti che succes-



Fig. 1 - Bottega *Dormiente* - Veduta dei torchi e della ciuccia.



Fig. 2 - Bottega *Dormiente* - Il riposo del torchio.

sivamente si sono ingrandite attraverso scavi aperti nella bancata tufacea o strutture murarie coperte da volte a spigolo, a vela e a botte, conservando tuttavia nelle parti più interne la loro originaria struttura ipogea;

- e) *chiese-cripte* ormai in distruzione o da poco scoperte come quella nella chiesa del Carmine. Queste sono dislocate presso gli insediamenti rupestri (villaggi siti sulle pareti rocciose con abitazioni ricavate nella calcarenite delle lame e gravine). In questi ipogei predomina (o predominava vista la loro asportazione) la presenza di affreschi con rappresentazioni sacre.
- f) *gallerie* di collegamento tra immobili vari di cui se ne conosce l'esistenza e l'ubicazione ma causa la reticenza dei proprietari ancora non si è riusciti a studiare.
- g) *frantoi ipogei* precursori dei moderni frantoi industriali ricavati completamente o parzialmente nella calcarenite usufruendo talvolta di cavità naturali preesistenti.

Dobbiamo tener presente che nel centro storico di Grottaglie le case, sia per gli scantinati sia nei piani terreni (per altezze limitate) sono scavate nella roccia calcarenitica.

I FRANTOI IPOGEI DI GROTTAGLIE

I grottagliesi hanno conosciuto grazie al proprio territorio l'economia derivante dalla ceramica, dalla conceria e dall'agricoltura. Quest'ultima, incentrata soprattutto sulla coltivazione dell'olivo e poi della vite, ha fatto sì che sul territorio di Grottaglie nascessero numerosi trappeti che alcune volte diventavano anche paramenti per la lavorazione dell'uva e quindi per l'estrazione del vino.

Nel territorio di Grottaglie sono stati individuati 11 frantoi tra ipogei e semi ipogei, ricadenti in tre aree principali, a rappresentare i diversi bacini di confluenza del grosso della produzione olivicola grottagliese (Fig. 3).

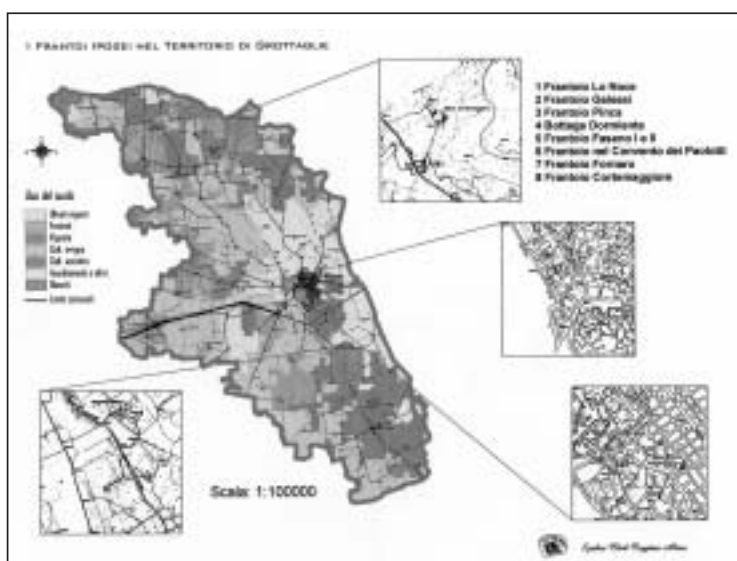


Fig. 3 - I frantoi ipogei nel territorio di Grottaglie.

ricadenti in tre aree principali, a rappresentare i diversi bacini di confluenza del grosso della produzione olivicola grottagliese (Fig. 3).

A circa 6 km a nord dal centro abitato ritroviamo il primo punto di raccolta di una vasta area a prevalente coltivazione olivicola. Allineati, infatti, sulla strada provinciale Grottaglie-Crispiano riscontriamo tutta una serie di frantoi ipogei

dei quali però solo uno (frantoio Cortemaggiore) rientra nei confini amministrativi (Fig. 4-5).

Il centro storico di Grottaglie rappresenta l'area a maggior numero di frantoi a sua volta suddiviso in tre sotto aree: una prima a ridosso di via Ennio i cui reperti sono oggi quasi completamente assenti; una seconda individuata nel quartiere dei Paolotti con tre frantoi tra i più ricchi di testimonianze; un'ultima nel Quartiere delle Ceramiche con cinque frantoi tra i meglio conservati.

Ultimo bacino è quello che fa capo ai frantoi Galeasi (Fig. 6) e Lo Noce, a sud del centro abitato sulla strada per S. Marzano.

Le tipologie dei frantoi individuati abbracciano diverse epoche storiche e di conseguenza diversi sistemi e tecniche di trattamento delle olive. E' facile intravedere, anche in uno stesso frantoio, l'evoluzione della tecnica di produzione osservando il passaggio dal cosiddetto *torchio alla calabrese* al *torchio alla genovese* ed al *torchio idraulico* in ultima analisi (frantoio Parlotti II e Frantoio Pinca) (Fig. 7-8-9). Altro evidente passaggio evolutivo è l'utilizzo delle macine prima con una poi con due ed infine con tre ruote di pietra dapprima a trazione animale ed in seguito elettrica.

L'insediamento di un trappeto seguiva probabilmente due logiche: la vicinanza agli oliveti e la presenza di un ambiente già vuoto (la grotta) da ampliare facilmente secondo le esigenze. Si faceva ciò non solo per economizzare sulla spesa d'impianto e di trasporto, che risultava in tal modo di gran lunga minore, ma soprattutto per sottoporre le olive al riscaldamento necessario a far fluidificare l'olio più rapidamente e più copioso dalle olive macinate, poiché la temperatura delle grotte di inverno è molto più elevata di quella registrabile al livello del suolo.



Fig. 4 - Frantoio Cortemaggiore - Lu cuenzu.



Fig. 5 - Frantoio Cortemaggiore - La macina.



Fig. 6 - Farntoio *Galeassi* - Ingresso al frantoio.

Sia nel territorio urbano che extraurbano di Grottaglie i trappeti erano scavati generalmente nella roccia calcarenitica (tufo). Essi erano realizzati procedendo ad intacchi paralleli e verticali sul fronte di scavo profondi e distanti circa 30 cm che permettevano la rimozione dei blocchi intermedi mediante colpi di mazza, cugni di ferro e scalpelli. Le pareti venivano poi rifinite mediante *lu zuecco*, procedendo man mano dall'esterno verso l'interno. Se si operava nel carparo, la cosiddetta pietra mazzara, venivano aperte delle fosse nel terreno, in cui si procedeva dall'alto in basso, ricavando i muri perimetrali sempre con scavi a solchi paralleli.



Fig. 8 - *Frantoio Paolotti II* - Torchietti di seconda spermitura.



Fig. 7 - *Frantoio Paolotti II* - Resti di torchi con tini in lamiera zincata.

Un elemento comune ad alcuni trappeti di Grottaglie erano le celle aperte nella roccia, altrove dette *sciaie*, dove le olive erano deposte per selezionarsi e conservarsi e ognuna delle quali comunicava col suolo sovrastante mediante un'apertura, i *cadittoi*, da cui le olive venivano introdotte una volta giunte al frantoio per la molitura. Affinché le stesse si riscaldassero a sufficienza per poter essere macinate e per evitare che l'olio in esse contenuto divenisse rancido dovevano passare tre o quattro giorni. Il tempo di permanenza delle olive

nelle celle, tuttavia, era di gran lunga superiore, data l'insufficienza del numero dei trappeti rispetto alla quantità delle olive prodotte. Infatti un solo trappeto, talvolta di proprietà consortile, doveva assolvere ai bisogni di più aziende.

Il ciclo di produzione

Il ciclo di produzione era composto da tre fasi: raccolta-trasporto-accumulo prima fase, macinatura-spremitura seconda fase, separazione olio-morchia e conservazione ultima fase.

La raccolta veniva fatta a mano, come si è soliti fare oggi, attraverso una operazione chiamata *brucatura*; si praticavano sotto gli alberi delle piazzole spianando, intorno alle pendici della pianta, un'area a forma di cerchio e rialzando il terreno lungo la circonferenza per impedire che le olive si riversassero fuori nel cadere dalle cime (1975, Stea F.).

La molitura delle olive avveniva mediante una macina di pietra, tecnicamente detta *frantoio a molazze*, costituita da una vasca circolare, la *gabbia*, e da una o più ruote litiche che un asino o un cavallo bendato muovevano, mediante un'asta di legno detta *bardasciola*, attorno ad un asse ligneo mobile imperniato nel centro della macina stessa ed in una trave orizzontale incastrata nel soffitto. La ruota poggiava su una base di pietra concentrica alla conca, di minori dimensioni, sul quale l'addetto, con una pala, metteva man mano le olive destinate alla frantumazione. Una volta avvenuta la prima molitura, la pasta delle olive era sottoposta alla torchiatura. Prelevata da sotto la macina, su di un'apposita *mattra*, o *madia*, vasca ricavata nella roccia o tavola di legno con i bordi rialzati, la pasta veniva riposta su dischi di fibra vegetale prima



Fig. 9 - *Frantoio Paolotti II* - L'unica macina ancora perfettamente efficiente ed integra ritrovata sul territorio di Grottaglie.



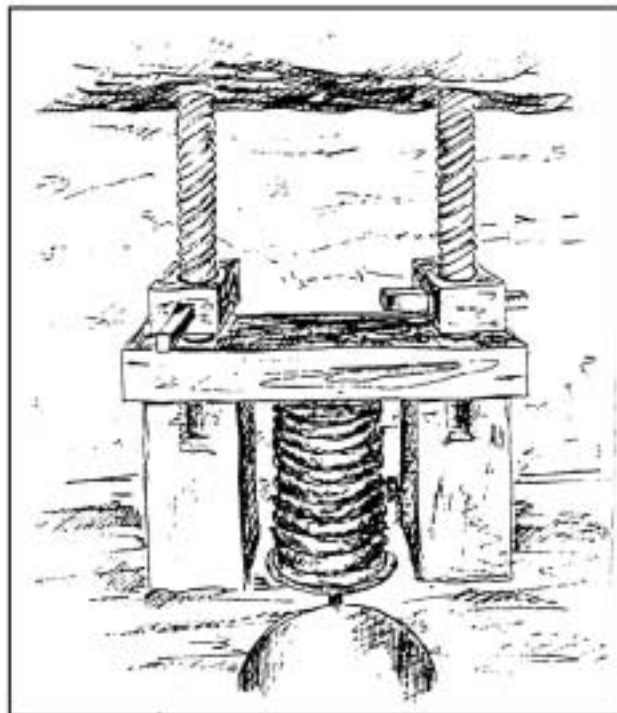
Macina a tre ruote (foto di Sannicola G. C., 2000).

(canapa o giunco) e sintetica poi (nylon), detti *fiscoli*. Questi, uno sull'altro, erano in seguito poggiati sulla grossa pietra basale del torchio per poter essere da questo pressati.

Il torchio (dal latino *torculum* tradotto in *strettoio*) era costituito dapprima da due *vitoni* fissi laterali sui quali scorreva un travone di pressaggio movimentato da due viti madri (torchio *alla calabrese*). Successivamente si è passati ad un torchio (*alla genovese*) con un unico vitone scorrevole imperniato in una vite madre, *la scrofula*, solidale con il castello superiore in legno o in pietra, *lu cuenzo*, e terminante con un disco che premeva sui fiscoli. Nel torchio alla genovese nei quattro fori laterali alla base del vitone, alternativamente i trappetari infilavano un'asta, anch'essa denominata *bardasciola*, per produrre la stretta necessaria alla fuoriuscita dell'olio dalla pasta. Per alleviare la fatica nell'esercitare successivamente le strette necessarie, si usava, ad una certa distanza dal torchio, un argano, *la ciuccia* o *lu ciuccio*, costituito da un tronco girevole di legno verticalmente fissato al suolo ed al soffitto. Tale argano, collegato mediante una fune alla bardasciola, presentava un foro attraverso cui si faceva passare un'asta che, sospinta da quattro persone, rendeva più agevole la discesa del vitone sui fiscoli. Tale tecnica è stata migliorata avvolgendo alla base del vitone un cavo dapprima di canapa e in seguito d'acciaio che collegato all'argano permetteva un movimento rotatorio continuo dello stesso con notevole risparmio di tempo ed energie durante la pressatura.



Torchio alla genovese.



Torchio alla calabrese.

Gli stessi torchi erano contenuti in castelli di legno, costituiti da due assi verticali ed uno orizzontale, talvolta poggianti su supporti di pietra, oppure in muratura, forniti lateralmente di due culissi entro cui scorreva il disco pressante. Non tutti i torchi avevano uguale forza di pressatura, infatti, dopo la prima molitura, la pasta era sottoposta ad una pressa più leggera da parte di un torchio di maggiori dimensioni, la *mammaredda*, dalla cui pressione si ricava l'olio più pregiato. Quindi la pasta, rimasta nei fiscoli, veniva sottoposta ad una nuova molitura e quindi alla stretta di torchi più piccoli e più pressanti. L'olio, una volta scolato dai fiscoli, tenuti allineati durante la torchiatura mediante un remo di legno, all'occorrenza maneggiato dal frantoiano, si raccoglieva ai piedi del torchio, passando attraverso un apposita scanalatura nella base, in un serbatoio di pietra nuda, chiamato *angelo*, utilizzato inizialmente tal quale o al massimo calcinato, successivamente intonacato ed infine utilizzato come alloggiamento per la tina.

L'olio, una volta depositato nei pozzetti passava da questi in un elemento di raccolta dal quale veniva prelevato (*cimato*) mediante il *nappu*, una paletta di forma rotonda, leggermente concava, e quindi travasato in appositi secchi metallici da circa 20 litri, le *ciuvanne*. Da qui l'olio, che aveva subito una prima decantazione dalla sua feccia, rimasta nel fondo degli angeli, passava poi in vasche di pietra, cubiche o parallelepipedo, di varie dimensioni in cui si separava ulteriormente nel giro di poche settimane e nello stesso tempo si conservava. In tempi più recenti le vasche di pietra sono state sostituite dagli *zirri*, contenitori in lamiera zincata di grosse dimensioni.

In alcuni trappeti l'olio veniva prima travasato in vasche comunicanti a serpentina (*inferno* e *purgatorio*), dove, passando successivamente da una all'altra, si differenziava in diverse qualità, oltre alla *lacrima* ed all'olio vergine, ottenuti rispettivamente dalla prima molitura delle olive e dalla prima torchiatura.

L'olio veniva trasportato in un primo momento attraverso degli otri di pelle, prodotto della allora prospera industria conciaria di Grottaglie, successivamente con caldaie di lamiera zincata (*zirri* e *minzane*), e stoccato nelle cantine in grossi contenitori di ceramica chiamati *pitali* (a due manici) e *cammautti* (a quattro manici) simili ai capasoni con il collo superiore mancante.

Nei nostri trappeti dalla fabbricazione dell'olio si ricavano anche numerosi sottoprodotti. L'umore nerognolo che fuoriusciva insieme all'olio dalla stretta dei torchi, la *sentina*, serviva come fertilizzante della terra dove non esistevano falde superficiali vulnerabili; la feccia rimasta nel fondo dei pozzetti o delle vasche, dopo la bollitura in grandi caldaie, produceva altro olio, destinato ad alimentare i lumi o a fabbricare sapone.

Il tutto, se non riutilizzato, veniva disperso in inghiottitoi carsici, i *capoventi*, o in pozzi neri disperdenti situati nei pressi dei frantoi. Infine il residuo solido delle olive torchiate, la sansa (*lu nuzzlo*), prelevato dai fiscoli, serviva, una volta essiccato, per i bracieri e per i forni dei ceramisti e dei panettieri, per la concimazione degli stessi oliveti oppure veniva venduto agli *zulfuriu* nei quali stabilimenti si rilavorava per ottenerne olio di sansa e rivenderne il rimanente secco ai forni.

L'organizzazione gerarchica dei trappetari, prevedeva quattro figure fondamentali: *lu nagghiro* il più esperto tra loro e che quindi assolveva le funzioni di capo del trappeto, *lu sottanagghiro* con funzioni di sostituto e collaboratore del primo, i *trappetari* propriamente detti che svolgevano le normali attività lavorative, ed infine *lu turlicchio* ragazzino di bottega che svolgeva tutte le attività collaterali di aiuto ai grandi.

Il lavoro, a carattere industriale, era a ciclo continuo, di giorno e di notte; nelle ore notturne si svolgeva alla debole luce delle lucerne ad olio, di giorno invece si aggiungeva a queste il chiarore prodotto dai lucernari e dalle porte-finestre.

Lli Zuccaturi e Lli Falignami t'Arti Grossa

Questa ricerca di Archeologia Industriale ha portato in evidenza un piccolo spaccato di vita, di oltre 50 anni fa, rivalutando in misura considerevole il lavoro dei nostri avi.

Tra i mestieri che maggiormente ruotavano attorno all'economia dei frantoi ipogei sono da ricordare quello *tli Zuccatori* e quello *tli Falignami t'Arti Grossa*.

Il mestiere degli *zuccatori* si cominciava ad apprendere già all'età di 6 anni e consisteva nell'arte di estrarre da un banco tufaceo da 50 a 100 blocchi regolari al giorno. La tecnica di estrazione consisteva nello scavare dei solchi paralleli con la testa a punta di un piccone particolare chiamato *zuecco*. Questi primi solchi ricavati a distanza di un palmo (27 cm circa) venivano attraversati trasversalmente da altri solchi sempre paralleli ma di distanze diverse a seconda che i blocchi da estrarre dovessero essere utilizzati per la costruzione delle case, per l'impianto dei vigneti o per altro ancora.

Scavati i solchi, occorreva staccare dalla base i blocchi incidendo con la penna dello *zuecco* chiamata *vocca granne* la linea di base e dando in seguito con un masso di pietra viva cioè calcare del peso di circa 8 kg dei colpi sul fianco del blocco. Per ultimo si dava una squadrata e rifinita sommaria.

Li *zuccaturi* non hanno lavorato solo nelle cave o per scavare gli ipogei sottostanti le case ma per lungo tempo hanno trovato impiego, prima dell'avvento delle macchine operatrici, per scavare strade, canali di vario uso, pozzi freatici ed altro ancora.

Molto frequenti nelle nostre campagne sono i paesaggi lasciatici in eredità dagli *zuccaturi* costituiti dalle cosiddette *tagghjate* (cave) definite dei veri e pro-

pri “giardini di pietra” data la caratteristica presenza di enormi monoliti contornati da una ricca vegetazione dovuta alla natura igroscopica della roccia calcarenitica.

Dal quaderno *li falignami* della serie *La Civiltà Contadina* leggiamo che in Grottaglie il falegname si distingueva in:

- a) *falignami t'arti suttili* (falegname di arte sottile) ossia costruttore di mobili scrivanie, armadi, biblioteche, porte, cristallerie, comò, scaffali e simili altre cose;
- b) *falignami t'arti crossa* (falegname di arte grossa) o *mestru t'ascia* (maestro di ascia) ossia maestro falegname che si interessa della costruzione di traini, carrozze, aratri, manici di zappe (o utensili ed attrezzi vari n.d.r.) ed altre simili cose ritenute grossolane (tra cui i torchi per la spremitura delle olive n.d.r)

Il legname per la costruzione dei torchi veniva ricavato da due tipi Quercia dalle seguenti caratteristiche:

- a) quercia di *Gnagnara* con ghianda grossa e legno abbastanza resistente;
- b) quercia di *Lezza* con ghianda piccola e legno duro e più resistente del primo.

Nella falegnameria i vari elementi del torchio venivano costruiti ad uno ad uno con macchinari tutti manuali tra i quali ricordiamo un grande tornio a mano (per la costruzione dei vitoni) collegato da una cinghia di trasmissione ad una grossa ruota in legno (fungente da volano) del diametro di circa 2 che veniva avviata e mantenuta in movimento da una persona sola attraverso una manovella.

La filettatura del vitone veniva ottenuta tracciando dapprima a matita il perno quindi intagliata grossolanamente con l'ascia e rifinita al tornio. La parte interna della *scrofolà* invece veniva filettata operando completamente a mano attraverso scalpelli da falegname. *Lu cuenzo* infine veniva costruito completamente con l'ascia.

Il montaggio del torchio avveniva mediante sistemi di leve e paranchi costruiti dagli stessi falegnami

Per gelosia di mestiere, durante il montaggio o la riparazione dei torchi nei frantoi, non era presente nessuno, infatti si effettuavano tali lavorazioni o la notte, o facendo uscire tutti i lavoranti dal trappeto compreso il *nagghiro* (capo del trappeto).

Bibliografia

Alexander C. (2000), *Sogni di Gloria*, National Geographic Italia, Vol. 5, No. 2, pp.102-133

- Boardman J. (1990), *Vasi ateniesi a figure nere*, Milano: Rusconi.
- De Vitis S. (1997), *La Bottega Dormiente: un'immagine della nascita della città*, Grottaglie: KOINE'
- Miccoli L., *I frantoi di terra d'Otranto nel Medioevo*, pp. 69-74.
- Occhibianco C. (1998), *Li falignami* in *La Civiltà Contadina*, Quaderno n. 2.
- Stea F. (1975), *Soppressione religiosa ed evoluzione agraria in un comune del Mezzogiorno*, Fasano: Grafischena
- Tragni B., *Dove sprizza l'Oro Liquido*, *La Gazzetta del Mezzogiorno PIÙ*, pp.8-15
- Pizzillo M.(2000), *Spremuti da un "falso" olio*, *Consumatori Coop*, Anno XVII, No. 1, p. 7
- Torchi C.(1965), *L'avventura dell'olivo* in *L'avventura dei beni della terra*, No. 6, Catania: Ed. Paoline
- La Piccola Treccani (1995), Vol. IV p. 908, Vol. VIII pp.389-392, Vol. XII p.272 e pp. 189-190, Istituto della Enciclopedia Italiana