

selvatico o oleastro (*Olea europaea oleaster*) che cresce nei luoghi rupestri, isolato o in forma boschiva, e l'olivo coltivato o domestico (*Olea europaea sativa*). La pianta addomesticata è un albero che, da adulto, può variare dai 4 ai 10 metri d'altezza, con rami lisci e foglie sempreverdi lanceolate, frutti a drupa denominati olive.

Proveniente dalla Siria, l'olivo si diffuse in tutto il bacino del Mediterraneo, area geografica ideale per la sua crescita ottimale, divenendo simbolo di abbondanza, di gloria e di pace. In tutta la Grecia e le isole circostanti, si hanno riscontri di questa pianta intorno al 1500 a.C. della sua diffusione sono investite anche le colonie greche. Così, a partire dal VIII secolo a.C., l'olivo viene piantato anche nell'Italia meridionale ed in Africa settentrionale; sono i Fenici ad essere particolarmente attivi nella coltivazione e trasformazione dell'olivo selvatico.

Secondo la mitologia greca è la dea Atena a piantare il primo olivo, ed il cantore Omero, nei suoi poemi illustra gli svariati usi che dell'olio d'oliva si fanno nel mondo ellenico. La coltivazione dell'olivo ha per l'Attica una grande importanza, sia per l'agricoltura e il commercio, sia per l'economia domestica; il terreno di tale regione, arido e scarso di acque, si prestava bene ad accogliere queste piante. In tale paese inoltre, esistevano dei sacri olivi, salvaguardati e protetti dalla legge; su di essi vigilava un tribunale custode delle tradizioni patrie, civili e religiose. Agli olivi sacri, pertanto, non si doveva arrecare alcun danno, ed anche gli olivi appartenenti a privati cittadini erano soggetti a sorveglianza dell'autorità, la quale permetteva che liberamente ne disponesse il proprietario, cui era permesso estirparne solo un ristretto numero e solamente per uso personale. Poiché l'olivo ha una vita secolare, riuscendo a germogliare anche dopo lungo tempo attraverso l'emissione di polloni novelli, tutto il terreno circostante al tronco, recinto da una palizzata, era considerato sacro ed escluso dallo sfruttamento con altre colture. Contro il delitto di estirpazione o taglio di piante di olivo era lecito presentare denuncia e, la pena inflitta, poteva essere anche la morte.

Monete coniate a Messina nel 490 a.C. ed a Crotona, in Calabria, nel 400 a.C., con raffigurazioni di foglie e rami d'olivo, testimoniano l'esistenza in quel tempo dell'albero in Italia. Vasi rinvenuti nel sud Italia con scene di raccolta, produzione e vendita delle olive sono una chiara dimostrazione della diffusione dell'olivicoltura e del commercio oleario in Italia in tutta la Magna Grecia.

Con la religione cristiana, il ramo d'olivo diviene simbolo di pace e di fratellanza.

È comunque a partire dal XVI secolo che l'olivicoltura in Sicilia, come in tutta l'area del mediterraneo, un notevole sviluppo; l'importanza dell'olivo e dell'olio che se ne ottiene dalla spremitura dei suoi frutti, detti "drupe", diventa enorme nella storia economica e nella cultura mediterranea.

Aumento della popolazione e conseguente disboscamento e dissodamento di numerose aree (contrazione del primitivo manto forestale), per lo più esposte a Mezzogiorno, a favore della coltivazione dei cereali (grano e orzo) porteranno ad una riduzione dei querceti e, quindi, ad una riduzione del numero dei suini allevati allo stato brado, la cui alimentazione era

rappresentata dalla ghianda. Questo fenomeno fa sì che, ad una riduzione dei grassi animali, aumenta la necessità di ricorrere ai grassi vegetali, qual'è l'olio ottenuto dalla spremitura delle olive.

Se in pieno medioevo l'olivo in Sicilia non costituisce ancora una coltura specializzata ma fa parte di un'agricoltura promiscua, ben diversa è nelle epoche successive: la coltura inizia ad espandersi in più razionale e nasce l'esigenza di realizzare edifici dove diventa possibile effettuare tutto il ciclo completo della lavorazione, dall'immagazzinamento del frutto, alla molitura vera e propria, alla conservazione dell'olio vengono realizzati i cosiddetti *trappeti*, dal latino *trapetum*, strutture atte all'estrazione, appunto, dell'olio di oliva.

Verso la fine del Cinquecento, però, molte piante di olivo verranno tagliate per fare posto alla viticoltura ed alla gelsicoltura, colture più redditizie; ed è in questo periodo che le autorità, preoccupate per la penuria di olio, intervengono più volte per regolamentare l'estirpazione ed il taglio degli oliveti.

Nessuno degli scrittori e viaggiatori arabi fa menzione dell'olivo che in Sicilia comunemente si crede fosse stato introdotto dai Saraceni, così come i contadini sono soliti chiamare *aliva saracina* le vetuste piante di olivo provviste di poderosa ceppaia.

Da una ricognizione effettuata in tutto il territorio Troina, comune posto nella zona nord della provincia di Enna, la cui attuale superficie territoriale è di 16.695 ettari, sembrerebbe che il trappeto abbia origini più recenti, a partire dalla fine del Seicento e gli inizi del Settecento. L'Ottocento diventa il periodo di massima espansione dell'olivicoltura e quindi, della realizzazione di ulteriori trappeti, occupando questa coltura arborea spazi sempre maggiori all'interno delle masserie, le quali iniziano a dotarsi di propri impianti di estrazione. Si precisa che il *trappitu*, fino alla fine del Settecento viene distinto in *trappitu d'alivi* e *trappitu di zuccuru*, ossia della canna da zucchero.

I diversi monasteri presenti nel territorio ed, in particolare, l'abbazia basiliana di San Michele Arcangelo, proprietaria di vaste estensioni di terreno ad oliveto, in un primo tempo per buona parte incolte, avrebbe consentito l'innesto degli oleastri che vi crescevano spontanei; innestava diventava proprietario delle sole piante, dando vita ad una forma di gestione promiscua del fondo agricolo, anche se rimaneva obbligato a pagare un censo annuo allo stesso monastero e ad utilizzare, se presente, l'eventuale trappeto di pertinenza dello stesso fondo olivetato. Alle olive raccolte veniva effettuata una leggera spremitura, poiché buona parte della produzione, secondo il cosiddetto *diritto dei nozzoli*, rimaneva al proprietario del terreno.

Gli intensi scambi tra i diversi monasteri basiliani siciliani con quelli calabresi, oltre che "culturali" furono anche "colturali", coinvolgendo non solo le tecniche di coltivazione dell'olivo ma anche i materiali di propagazione.

A Troina diversi sono i toponimi legati alla coltura dell'olivo, rimasti in uso nel dialetto e nella tradizione: *Vadduni d'Aliva*, *Alivaredda*, *Alivitu*. Poche sono, invece, le notizie e le attestazioni riferite all'olivo ed all'oliveto nel periodo medievale, anche se in questo periodo il paesaggio appare ricco, oltre che di vigneti, anche di oliveti. Nel 1351, fra Teodorito, abate del monastero di San Michele Arcangelo di Troina, cede in permuta al *miles* Filippo de Samona, una vigna posta nel territorio di Troina in contrada <<...*que dicitur Planum de Oliva*...>>, toponimo che indicherebbe l'attuale località *Piana* ('*a Chiana*'), ubicata nei pressi del sopra citato monastero.

Nel *Liber Rubeus*, testo che abbraccia un arco di tempo compreso tra il 1398 ed il 1566, si parla spesso del commercio di vino, ma di olio, segno questo che l'olivicoltura a Troina, per buona parte del Medioevo, assume un'importanza economica e culturale poco rilevante; il consumo pro-capite di olio risulta molto basso, poiché lo stesso presentava prezzi elevati. Come regola generale, si tendeva a produrre vino in loco mentre l'olio si importava dalla fascia costiera del Tirreno.

Del resto, il territorio troinese, ricadente in un'area alto collinare (il 61,80% supera i 700 metri), in parte esposto a Tramontana, risulta meno adatto alla coltivazione dell'olivo e più vocato ai seminativi ed ai pascoli.

Nel 1579, un appezzamento di terreno del monastero di d'Ambulà di Troina, attestato come <<...*terrarum tractu, olivis, e clausula in Alchariae agro*...>>, viene concesso in enfiteusi a Carlo de Ferraro, il cui toponimo indica la località denominata oggi *Lercara*.

Tra i possedimenti, invece, del monastero di San Michele Arcangelo di Troina, nel 1742 vengono citate le località *flumine Oliveti* e *tenimentum dell'Oliveto*, ancora oggi denominate con contrada *Oliveto*.

A metà Ottocento, il territorio troinese, della complessiva estensione di 9.275,519 *salme legali*, pari a 4.722,954 *salme locali*, in base a quanto riportato dai registri del catasto descrittivo borbonico, compilati al luglio 1853, presentava una superficie ad oliveto di 48,862 *salme legali*, pari a circa 24,880 *salme locali*, ossia 85,31 ettari, distribuita in prevalenza nelle poste nella parte a Mezzogiorno, quali *Liso*, *Ordine*, *Cappuccini Vecchi*, *S. Agata*, *Alcara*, *Loggione*, *Sotto Badia*, *Oliveto*, *Radicone*, *S. Antonio*, *Scarvi*, *Licciardello*, *Massara Vecchia*, *S. Paolo*, *Cota*, *Piano Vecchia*, *Murata*, *Calabrò* e *Serro Bianco*.

In questo censimento, pur essendo state conteggiate le superfici ad orti alberati, seminativi alberati e vigneti alberati, sulle quali insistevano sicuramente piante di olivo, non viene messo in evidenza il numero delle stesse piante, poiché le superfici ad oliveto si presentavano, per lo più, in coltura promiscua, con la vite e con i seminativi.

Era, infatti, presente una prevalente consociazione arborea *vite-olivo*, poiché il ciclo della vite, terminando sui 40 anni (si dice che il vigneto *svignava*),

lasciava posto al ciclo produttivo dell'olivo, il quale iniziava la produzione delle drupe a partire dai 15-20 anni. Ecco perché in alcune masserie, pur riscontrando solamente piante di olivo, è rimasto ancora in uso il toponimo *Vigna*, proprio a significare che in tale luogo un tempo era presente un vigneto consociato ad oliveto.

Il Censimento Generale dell'Agricoltura del 1930, alle colture legnose specializzate, fornisce per Troina 75,00 ettari ad olivo, con il 35,21% in coltura specializzata ed un numero medio di piante per ettaro, pari a 98; da quest'ultimo dato si deduce un sesto medio di circa metri 10,00 x 10,00; la coltura promiscua raggiunge, invece, i 518,00 ettari.

Censimenti successivi, per esempio quelli del 1970 e del 1982, forniscono per Troina dati rispettivamente di 194,54 e di 273,22 ettari di superficie ad oliveto.

In base ad una stima effettuata in questi ultimi decenni, la coltura risulta ancora in espansione, raggiungendo almeno 350-400 ettari, sulla spinta anche di incentivi finanziari comunitari.

La fascia prevalente di terreno ad oliveto che si riscontra nel territorio in oggetto varia dai 400 fino ad oltre gli 800 metri d'altitudine, per lo più con esposizione a Mezzogiorno; tale forma di olivicoltura è presente in sesto ma legata ad una predisposizione originaria dell'oleastro (*agghiastru*), successivamente innestato. Ecco che l'olivo si fa strada a danno della macchia mediterranea, poiché piante selvatiche isolate vengono innestate con varietà gentili.

Da un'attenta analisi pedo-vegetazionale, sono tre i siti individuati nell'ambito del territorio in questione, i quali possono essere definiti come dei veri e propri giacimenti genetici e da cui prenderebbe origine l'olivicoltura troinese.

Viene menzionata una prima area comprendente le località *Sotto Badia*, *Cappuccini Vecchi*, *Liso* e *Lercara*, posta da quota 560 fino a quota 940 metri; una seconda area con le contrade *Scarvi* e *Sant'Antonio*, da quota 530 a 650 metri; infine, una terza area con contrada *Cota*, da quota 400 a 700 metri.

La presenza di esemplari vetusti, di impianti disetanei e non assestati, ancora consociati a piante di roverella e lentisco, farebbe avvalorare questa tesi, oltre alla costante presenza di terreni agrari profondi definiti "Suoli bruni". Tali suoli, infatti, formati su rocce in prevalenza sabbiose, manifestano una spiccata vocazione per le colture arboree, soprattutto per la vite ed il fico d'India; inoltre, se ricchi di materiale argilloso, concorrono a configurare il paesaggio del seminativo arborato e dell'arboreto in genere, soprattutto con mandorli ed olivi che cedono il posto anche al vigneto quando sussistono condizioni favorevoli di clima e di giacitura.

Le tre aree sopra menzionate rappresenterebbero, pertanto, i centri d'origine dell'olivicoltura troinese dove, attraverso l'oleastro, successivamente innestato, sarebbe stata raggiunta nei secoli una tipicizzazione dell'olivo. In

tali località, per buona parte appartenute nel passato a chiese e monasteri, l'olivo vegeta ancora oggi assieme alla macchia mediterranea.

Un esemplare di olivo vetusto, sfuggito nei secoli agli incendi ed all'incuria dell'uomo, si segnala nei pressi dell'antico mulino di contrada *Ordine*, il cui pedale raggiunge parecchi metri di circonferenza.

Buona parte di questi impianti, da definire originari, sono ancora produttivi, ed i frutti rilasciano rese medie in olio variabili dal 12,00 al 18,00%, valori comunque inferiori alle rese di olio ottenute da impianti più recenti.

In un primo tempo, quindi, l'olivo non viene impiantato in terreni fertili e lavorabili, ma rimane una via di mezzo tra il selvatico e l'*ammanzatu*, vegetante in quei terreni marginali, dove non si effettua alcuna coltivazione. L'olivicoltura diviene, quindi, la coltura più praticata sui terreni leggeri, sassosi, non molto profondi, e l'impianto di un oliveto costituisce il sistema più razionale per valorizzare suoli poveri e difficili da dissodare, molto diffusi nell'areale del troinese, anche se la rendita fornita dall'olivo risultava inferiore a quella fornita dal grano.

In periodi più recenti si è passati a forme di propagazione per radicazione diretta, utilizzando i cosiddetti *tapparieddi* (ovoli o mammelloni), parti di pianta adatti alla moltiplicazione; dopo un paio di anni sarebbe avvenuto l'innesto ('*u 'nzitu*). Gli ovoli in soprannumero sarebbero diventati oggetto di commercio, venendo utilizzati per impiantare altri oliveti in aree che ne erano sprovviste.

Oliveti successivi a quelli originari, le cui piante sono disposte in forme più ordinate si riscontrano nelle località *Oliveto*, *Schiddaci*, *San Paolo*, *Serro Bianco*, *Ciappulla* e *Cota Soprana*.

L'impianto di un oliveto presupponeva anche la sistemazione del terreno, al pari di quello che era avvenuto secoli prima con il vigneto. Nei terreni soprattutto in pendenza furono effettuati dei terrazzamenti (*azzani*) e dei lunettamenti (*cuonchi*), in modo da permettere un'adeguata coltivazione di ogni singola pianta, salvaguardandone le radici.

Negli anni successivi all'innesto o all'impianto, si cercava di dare forma alla pianta, attraverso la potatura di allevamento (*ammastriari aliva*); si concimava con fertilizzanti organici (*fumieri*) e, quando la pianta raggiungeva un certo sviluppo, entrando in produzione, si effettuava la potatura di produzione (*rimunna*), di solito ad anni alterni, dopo la raccolta dei frutti. La persona deputata alla potatura, ancora oggi viene chiamata *putaturi* o *arrimunnaturi*.

In alcuni casi si ritrovano ancora degli appezzamenti oliveto perimetrati da muretti realizzati con pietrame posto "a secco", le cosiddette *chiuse* o *isole*; quest'ultimo termine prenderebbe origine dal tardo latino *isula* = *luogo chiuso*. Tali recinti servivano, oltre a non permettere l'ingresso di animali

estranei nell'oliveto, ad introdurre per il pascolo bestiame ovino, in modo da apportare una buona dose di letame attraverso la pratica della stabbiatura.

Sesti molto ampi, superiori ai dieci metri, permettevano di seminare il terreno rimasto vuoto tra le piante.

L'oliveto produceva ad anni alterni; si verificava, quindi, un'annata cosiddetta *di carica*, dove avveniva una produzione abbondante, ed un'annata *di scarrica*, dove la pianta si limitava a vegetare, accumulando le sostanze e preparandosi alla produzione dell'anno successivo.

Le cultivar di olivo (*lignaggi*), coltivate fin dal passato, risultano diverse; qualche autore riferisce che nell'Ottocento in Sicilia se ne annoveravano una dozzina. In effetti, la definizione o la distinzione di cultivar in olivicoltura, soprattutto negli impianti vetusti, non è sempre agevole, poiché si riscontrano piante con fenotipo simile ma distanti talvolta geneticamente. In questi casi è possibile affermare che esiste una distinzione molto sfumata tra popolazione, cultivar e clone.

Quanto al patrimonio varietale dell'olivo, buona parte delle cultivar siciliane sono state da sempre contraddistinte sulla base della provenienza geografica o in base alle caratteristiche del frutto, la forma dell'albero o per la destinazione finale. In Sicilia, l'albero ed il frutto che se ne ottiene sono indicati rispettivamente col termine di *alivara* e *aliva*.

Nel *Podere fruttifero* di Filippo Nicosia, pubblicato nel 1735, vengono menzionate una serie di cultivar, quasi tutte riportate successivamente da altri scrittori. L'autore parte dagli **Olivi Giarraffi**, <<con frutti negri li maggiori di tutti, e più grossi, parte turbinati, e parte rotondi...>>, per seguire con gli **Olivi Giarraffedi**, <<della stessa spezie con frutto minore, in Castelbuono...>>. Gli **Olivi Prunari** sono descritti con <<frutto della forma, e grandezza della prima non tanto distante, la più gustosa di tutte...>>; mentre gli **Olivi nebbi** presentano <<frutto medio, poco rotondo, rosseggiante.>>; infine, l'**Oliva Barriddara** <<di salarisi scarnazzuta, in Sciacca.>>. Altre cultivar sono <<con frutto pari del superiore, immaturo, intensamente rosso, e maturandosi si fa nero, dal volgo detta **Oliva di Mazzara**, chi è comu Oliva nebba...>>. L'**Oliva a pizzu di corvu**, si presenta <<con frutto quasi uguale con l'antedetto, dal rotondo acuminato, nero rossetto, di debole rendita, in Misilmeri...>>. L'**Oliva vranculidda** si presenta <<con frutto dilungato, medio, essendo acerbo è bianco, ma maturandosi si fa rossetto, in Misilmeri così detta perché immatura biancheggia...>>. L'**Oliva Gaetana** ha invece <<frutti un poco minori, oblungi, neri, poco turbinati, e maggior parte rotondi, di poco rendita...>>. L'**Olivi nuciddari** <<con pari frutto del sopradetto, quasi tondo, nero, solcato nel mezzo...>>. Altre cultivar, in base alla forma del frutto ed al luogo di origine hanno <<frutto minimo a grappoli, in Sciacca detti **Olivi pidicuddari**, in Misilmeri **Oliva a rappa**, in Mirto **Olivi ghiandalori**, o **minutiddi**>>. In base al colore del frutto ed alla forma della pianta si presentano <<con frutto assai nero, un poco maggiore, oleosissimo, con albero alto, detta **Oliva niura ugghiara cu arvulu**

autu>>, mentre <<in Mirto detti **Olivi niuri cu arvulu autu...della stessa spezie altra, con albero piccolo, in Misilmeri detti **Olivi niuri cu arvulu vasciu**.>>.**

Il Nicosia conclude dicendo che <<per far olio, ò pure per cibo, conservansi le nere, nè si deve innestar altra spezie, che quella con frutto assai nero oleosissimo, che in alcune parti la dicono **Oliva rizza**...per cibo solo conservansi le verdi, spezie d'ulive grosse.>>.

Un secondo scrittore, Giovanni Battista La Via, nelle sue *Lezioni di agricoltura teorico-pratica per la Sicilia*, pubblicate nel 1845, riporta pressappoco le precedenti cultivar di olivi elencate dal Nicosia, sintetizzandole in numero di dodici e così denominate: *oliva giarraffa, oliva giarraffedda, oliva prunara, oliva barriddara, oliva nebba, oliva pizzu di corvu, oliva janculidda, oliva a rappa, oliva ughiara, oliva ughiara ad arvulu vasciu, oliva nuciddara ed oliva gaitana*.

Un ultimo autore, Antonino Traina, nel suo *Nuovo Vocabolario Siciliano-Italiano*, che risale al 1868, oltre alle precedenti cultivar sopra menzionate, aggiunge la *Cirasola* o *Busciunetta*; la cosiddetta *Marmurigna*, sinonimo della *Janculidda* e distinguendo una *Ughiara* denominata *Paturnisa*; infine, menziona la cultivar *Palummina*.

Da interviste ad anziani agricoltori del luogo, è stato possibile rintracciare a Troina un patrimonio varietale ampio, distinguibile per grossezza, colorazione del frutto e provenienza geografica.

Si parte dalla *Giarraffa*, cultivar da mensa, denominata pure *Sampalina* o *Zampalina*, con frutto nero, il più grosso rispetto alle altre varietà; segue la cosiddetta *Cirasola* (o *Giarraffedda*), con frutto simile alla prima ma di grossezza appena inferiore; la *Turtedda* (da assimilare alla *Moresca-Morghetana* o alla *Nerba*), a duplice attitudine, con frutto medio-rotondo, rossastro quando è ancora verde, nero quando diventa maturo; il *Turtidduni*, con frutto simile alla precedente ma appena più grosso; la *Jancuzza* o *Bianculidda*, indicata per ottenere un buon olio, si presenta con frutto bianco, quasi a sembrare ancora immaturo, ma con sfumature rossastre quando giunge a maturità; la *Nuciddara*, con frutto quasi rotondo, nero, solcato nel mezzo; l'*Ughiara*, con frutto piccolo, nero e oleoso; infine, la *Larcarisa*, anch'essa con frutti minuti, originaria dal territorio di Alcara Li Fusi comune del messinese. Altre cultivar, importate più di recente, sono la *Paturnisa*, proveniente da Paternò, da assimilare alla *Nocellara Etnea*; la *Rannazzisa* (o *Brannufina*), proveniente da Randazzo; la *Pattisana* (o *Patticiana*), proveniente da Patti e da assimilare all'*Ogliarola Messinese*.

Se l'*Ughiara*, in base a quanto affermato da Ignazio Santangelo Spoto in *Coltivazione dell'olivo e industria dell'olio in Sicilia*, edito nel 1893, è la più antica e diffusa delle cultivar siciliane (anche se di *Ugghiare* se ne possono identificare diverse, presenti sotto forma di secolari sparsi in quasi tutto il territorio siciliano), in base all'esperienza maturata in campo dallo scrivente, la *Cerasuola* può essere definita come la varietà più diffusa

tra i poderi olivetati del troinese, molto apprezzata contadini poiché si presta alla duplice attitudine.

Fino a qualche anno addietro, tra i contadini non veniva nemmeno fatta distinzione tra cultivar specializzate per la produzione di *olive da olio* e cultivar specializzate per la produzione di *olive da mensa*; si conoscevano cultivar a duplice attitudine *olio-mensa*. Il frutto, conservato in salamoia, ha costituito uno degli alimenti base delle popolazioni mediterranee; le olive venivano messe nella cosiddetta *brunia* o *alivera*, una sorta di vaso invetriato di terra cotta, provvisto di coperchio, qualcuno simile per forma e dimensioni agli albarelli, avente la funzione dell'attuale barattolo.

La raccolta delle drupe, negli anni prosperi, iniziava a partire da metà novembre per proseguire fino a metà gennaio ed a volte fino a marzo. Essendo la raccolta effettuata nel bel mezzo dei mesi invernali, molte famiglie di contadini vi trovavano una discreta sorgente di guadagno, benché la retribuzione giornaliera era pari a quella della vendemmia. E mentre la vendemmia stava per finire ed il lavoro della semina era già a buon punto, si iniziava con la raccolta delle olive che andavano a maturare.

Solitamente gli oliveti erano condotti in economia, ed in base all'estensione degli stessi, il proprietario, se decideva di gestire tutte le fasi, dalla coltivazione alla commercializzazione, passando la raccolta dei frutti, al loro trasporto nel trappeto ed alla successiva trasformazione, si avvaleva di una serie di persone, in prevalenza donne, che andavano a costituire una *ciurma*.

Tale personale, per la zona del troinese, analogamente per la mietitura, proveniva in prevalenza dall'areale dei Nebrodi e, per tutto il periodo della raccolta, soggiornava nella masseria. La paga avveniva parte in natura (anche con l'olio rimasto dalle annate precedenti) e parte in denaro.

Altre modalità di gestione dell'oliveto prevedevano forme in società (*mitatarìa*), in cui una persona esterna si accollava tutte le spese di gestione, mentre la produzione veniva divisa a metà col proprietario; una terza modalità prevedeva la vendita del prodotto sull'albero, previa stima del frutto pendente. Alcuni proprietari usavano dividere il prodotto in quarti, cioè il padrone tre quarti ed il contadino un quarto. Il primo aveva l'obbligo di fornire il fertilizzante ed il trappeto, mentre il secondo era tenuto a fare una zappatura annua attorno all'albero, a raccogliere le olive ed a molirle. Quando le olive si avvicinavano a maturazione e prima di essere raccolte, uno stimatore pagato dal proprietario, effettuava la stima del frutto pendente in *macine* di olive, pari a 4-5 *cafisi* d'olio a *macina*. Il contadino, quindi, raccoglieva le olive e le portava al trappeto del proprietario; quest'ultimo, per mezzo del suo soprastante, ritirava per prima cosa quel numero di *cafisi* d'olio a lui assegnato, senza imbarazzarsi se poi sarebbe restato veramente un quarto o

meno di olio al contadino. I contadini, riferisce il Sonnino nell'inchiesta agraria del 1876, si difendono di contro rubacchiando dove possono.

L'unità di misura per stimare la produzione delle olive era la *salma*, equivalente a 16 *tumoli*, pari a circa Kg 240 di frutto; se ne deduce che un *tumolo* è pari a Kg 15 di olive.

La raccolta veniva praticata manualmente, raccattando frutti da terra, alla quale preventivamente si erano tolte le erbacce ed i polloni (*agghiastru*) nati dalla ceppaia (*fari 'u liettu o struffari l'agghiastru*). Solitamente le prime piante di olivo ad essere raccolte erano quelle più esposte alla rapacità altrui, cioè quelle poste accanto ai viottoli e lungo i confini con altri poderi.

La ciurma dei *cugghituri*, guardata a vista da persona di fiducia del proprietario, con sveltezza raccoglieva le olive da terra ad una ad una; il *cutulaturi*, detto pure *scutulaturi*, saliva sull'albero e batteva sui rami o sulle cime con una lunga verga, facendo cadere a terra il frutto, ramo dopo ramo. Ordinariamente, un bravo abbacchiatore dava lavoro continuo ad una ciurma di sei-otto *cugghituri*; pertanto, quando queste proporzioni venivano rispettate, il raccolto procedeva spedito.

Il frutto si faceva cadere dalla pianta (*si cutulava*), attraverso la scuotitura con delle pertiche, di solito di castagno, che prendevano diversi in base alla loro lunghezza: *fadiaturi* (m 6,00), *peccia* (m 3,00), *pattaturi* (m 2,00).

Dai registri relativi alla gestione del fondo agricolo di contrada *Scarvi*, di proprietà della famiglia Sollima di Troina, si possono evincere una serie di notizie riferite al personale, al periodo ed alle modalità di raccolta delle olive. Tali documenti mettono in evidenza che per l'annata agraria 1935-36 la raccolta delle olive venne effettuata dal 17 novembre all'8 gennaio, per un arco di tempo lavorativo pari a circa 40 giornate. La era composta da diverse figure: *scalari*, *battitori* e *raccoglitori*; nell'arco di tempo della raccolta, sono transitati da *Scarvi*, circa 144 unità lavorative, delle quali N° 71 uomini e N° 73 donne. Tali braccianti o *jurnatara*, provengono da Castell'Umberto (N° 24 uomini); da Chiaramonte Gulfi (N° 18 uomini e N° 11 donne); da Troina (N° 25 uomini); da Gioiosa Marea 4 uomini); da Tortorici e Castell'Umberto (N° 62 donne). La ciurma riusciva a raccogliere in media circa 20 salme di olive al giorno, pari a complessivi 46-48 quintali. Sempre in quell'anno, nel trappeto di *Scarvi* furono effettuate 700 macine, pari ad oltre 2.000 quintali di olive, ottenendo 250 quintali di olio, con una resa di quasi 36 chilogrammi di olio a macina ed una resa media complessiva dell'11,90 %.

Sono i cittadini più agiati, proprietari terrieri possessori il più delle volte degli *ex tenimenti* di chiese e monasteri, aggiudicati con contratti di enfiteusi o acquistati all'asta dalla "mano morta", a detenere la parte degli appezzamenti ad oliveto nei quali vi sono ubicati anche i trappeti.

A metà del Settecento, Silvestro Polizzi, marchese di possiede a Troina diverse tenute ad oliveto, consociate a gelsi, con annessi trappeti, in particolare in località *Scarvi*, gestite in precedenza da esponenti della famiglia

Di Napoli. Altri possidenti da annoverare, legati sempre al patriziato locale, sono gli Stazzone, i Bazan, i Miraponte, i Di Giunta, ed ancora i Polizzi; mentre a fine Ottocento si aggiungono alcune famiglie borghesia, quali Sollima, Squillaci e Castiglione. Quanto ai monasteri, a metà Ottocento, l'abbazia di S. Michele Arcangelo possiede oliveti, con annessi trappeti, in contrada *Piana e Sotto Badia*; un secondo monastero basiliano, denominato S. Silvestro, possiede oliveti e un trappeto nel fondo agricolo indicato col nome di *Consalvo*; altro trappeto risulta intestato al convento dei Padri Carmelitani ed, altro ancora, al monastero dei Padri Agostiniani, in contrada *Sant'Antonio*.

Il contadino, quindi, è costretto a portare le poche olive raccolte nei trappeti dei possidenti, pagando spesso col proprio lavoro i costi della molitura, servizio svolto per parecchi giorni.

Si suppone che i pigiatoi (*pistatura*), vasconi scavati nella roccia per la pigiatura dell'uva, presenti un po' ovunque nel territorio, abbiano avuto in un primo tempo la stessa funzione anche per l'estrazione dell'olio.

La prima fase, quindi, per l'ottenimento dell'olio d'oliva, in periodi precedenti alla comparsa dei trappeti, consisteva nell'operazione di schiacciamento delle drupe che, in seguito, sarebbero pressate. Tale operazione avveniva in maniera molto semplice, facendo rotolare una pietra cilindrica, avanti ed indietro, sopra le olive poste in un incavo di pietra.

La cosiddetta *mola olearia* romana era un congegno composto da due pietre cilindriche fissate su di un asse orizzontale, imperniato verticalmente. I frutti venivano sparsi su di una base di pietra, di forma circolare, mentre le mole venivano fatte girare attorno ad un perno verticale; tra le mole ed il basamento vi era uno spazio libero, al fine di impedire che i noccioli venissero schiacciati, così che la polpa sarebbe stata separata senza problemi. Le due razze orizzontali, poste all'altezza di una *cintola*, venivano spinte a mano.

Un modello di provenienza greca viene chiamato *trapetum*; esso era composto da un mortaio in pietra in cui, attorno ad un piccolo asse verticale, giravano due macine semisferiche azionate, come nel caso della mola olearia, dall'uomo; un dispositivo evitava di schiacciare i noccioli delle olive. Columella, al pari di Plinio, distinse diversi tipi di macine, dando la preferenza alla *mola* rispetto al *trapetum* ed al *canalis et solea*. Antiche mole in pietra lavica, delle dimensioni di cm 50 di diametro e cm 14 di spessore, sono state trovate in contrada *Lercara*.

La *pressa a trave*, risalente al periodo greco, applicava il principio della leva; un'estremità veniva appoggiata ad un incavo praticato nella roccia, mentre l'altra estremità veniva caricata con pesanti pietre o tirata da una corda verso il basso. Il frutto, per essere schiacciato, veniva sistemato in sacchi, cesti o tavole, sotto la parte centrale della trave. Ambienti dove erano presenti presse di questo tipo sono stati individuati nell'ambito del territorio, usate principalmente per estrarre il mosto dall'uva.

Una evoluzione di questa pressa arcaica è la cosiddetta *pressa a vite*, presente nei palmenti di più recente realizzazione. La vite veniva fissata verticalmente su di una base di pietra (*rumanu*) collocata nel pavimento, mentre la controvite era fissata ad una estremità, sopra una biforcatura della trave; quest'ultima, detta *chianca*, veniva abbassata attraverso la rotazione della vite.

Dalla documentazione custodita presso l'Archivio Storico di Troina, si evince che nel 1943, le licenze d'esercizio dei *frantoi per olive* risultavano nel territorio di Troina intestate ai seguenti possidenti:

- Polizzi Silvestro di Giovanni [contrada *Lercara* e contrada *Cota*];
- Polizzi Pintaura Silvestro fu Gaspare [contrada *Sotto Badia*, risalente al 1731];
- Vasquez Enrico fu Giovanni (unico frantoio provvisto di separatore) [località *Stretto di San Giorgio*];
- Polizzi Giovanni fu Silvestro [contrada *Cota-Carchiola*];
- Di Franca Giuseppe di Domenico [contrada *Sotto Badia*];
- Barbera Francesco fu Angelo [contrada *Cappuccini Vecchi*];
- Monastra Eutimio fu Casimiro [fondo *Carmin*, in contrada *Sotto Badia*];
- Stazzone Angelo fu Silvestro [contrada *Sotto Badia-Lavina*];
- Cav. Sollima Gaetano fu Federico [contrada *Scarvi*, risalente al 1702];
- Dr. Pettinato Giuseppe fu Gaetano [contrada *Sant'Antonio*];
- Saraniti Antonino di Giuseppe [contrada *Piano Vecchia*].

L'anno successivo, si aggiungono le seguenti licenze:

- Squillaci Giuseppe fu Antonino [contrada *Cota*];
- Squillaci Vittorio [contrada *Sotto Badia*];
- Rizzo Ignazio [località *Borgo (Punta 'u Buriu)*].

Altri frantoi, probabilmente già in disuso o utilizzati a servizio esclusivo del fondo agricolo sul quale insistevano, erano quelli di:

- Miraponte Giuseppe [contrada *Manca di Sant'Antonio*, risalente al 1791];
- Cav. Sollima [fondo *San Silvestro*, in contrada *Sotto Badia*, risalente al 1765];
- Saluzzo [contrada *Piana*];
- Polizzi Ernesto [contrada *San Paolo*, risalente al 1858].

I frantoi di Vasquez e di Rizzo, esponenti della borghesia emergente, ubicati ai margini del centro abitato di Troina, lavoravano soprattutto in conto terzi. Sempre nel 1943, Silvestro La Barbera fu Giuseppe risulta il magazziniere locale per l'ammasso dell'olio.

Per tutto il periodo della raccolta delle olive e, quindi, della molitura, più squadre di operai si avvicendavano, notte e giorno, per soddisfare le richieste; ogni turno di lavoro corrispondeva a 12 ore.

La ciurma del trappeto o *trappitara*, in base a quanto riferito da Salvatore Salomone-Marino nel libro *Costumi ed usanze dei contadini in Sicilia*, pubblicato nel 1897, era composta da almeno sei uomini, ognuno con un proprio compito, così denominati: 1°: *Caporali*; 2°: *Macinatori*; 3°: *'Nfanti*; 4°: *Tira 'mpunta*; 5°: *Duna 'mpiettu*; 6°: *Duna all'uossu*. Tutte queste figure

venivano coordinate dal *Caporali*, denominato in altre zone *Mastru 'i chianca*, la persona più anziana ed esperta che possedeva una buona conoscenza di tutte le fasi della molitura. Il *Tira 'mpunta*, invece, si occupava dei torchi e dell'argano, mentre un addetto alla macina, il *Macinaturi*, valutava il grado di molitura delle partite di olive da sottoporre alla torchiatura, sistemando la pasta nei fiscoli (*cuoffi*), contenitori realizzati con foglie di palma intrecciate; un aiutante, denominato *'Nfanti*, era addetto alla pesatura delle olive ed a levare la pasta dai fiscoli, attraverso la pratica della *scuffatura*.

Il trappeto rimane una struttura di produzione posta sempre nell'ambito del circostante oliveto; esso, per prima cosa, soddisfa le esigenze di molitura del padrone ed, in secondo luogo, degli estranei o di gente affiliata al proprietario. Le olive venivano portate, dal luogo della raccolta al trappeto, nei sacchi a dorso di mulo e depositati nell'olivaio (*zarbu*), vasca posta all'interno del frantoio in cui si metteva il prodotto in attesa della molitura. Dal numero di ore o di giorni delle olive rimaste in deposito, si delineavano i gradi di acidità dell'olio ottenuto.

Le dimensioni di un trappeto, edificio a pianta rettangolare, non andavano sotto gli 80-100 metri quadri. Al suo interno si potevano riscontrare i seguenti ambienti ed attrezzature:

- i *zarbi* (o *riparatura*), depositi nei quali venivano fatte riposare le olive in attesa di essere molite; la loro ampiezza variava in relazione all'afflusso medio ed alla potenzialità di lavoro del frantoio;
- la *macina*, costituita da una base in muratura di forma cilindrica, avente il diametro di circa m 2,00 ed un'altezza di circa cm 100. I bordi della parte superiore, in conci di pietra, erano leggermente rialzati per evitare la fuoruscita delle olive durante la molitura e favorirne il convogliamento verso il centro, sotto la pesante ruota. Al centro, fissata in orizzontale, era inserita la cosiddetta *mola suttana*, denominata anche *cippu* o *fràsciu*, sulla quale ruotava la ruota verticale detta *mola suprana* o *currituri*. L'asse di rotazione era costituito da un robusto tronco di rovere ancorato ad un soprastante asse. La rotazione della *mola suprana* avveniva tramite la *percia*, un lungo asse di legno che all'estremità portava il basto (*varduni*); quest'ultimo veniva attaccato all'animale da tiro che doveva girare su di un percorso obbligato. Il numero delle mole verticali poteva variare da una, solitamente di grandi dimensioni, a due, più piccole, anche se nei trappeti Troina se ne riscontra una sola. Le più resistenti all'usura erano quelle realizzate dalla pietra lavica (*petra 'i sciara*), delle dimensioni di circa m 1,50 di diametro e cm 50 di spessore; realizzate con costi minori erano invece le mole in pietra calcarea locale, le meno resistenti, le cui dimensioni non superavano quelle in pietra lavica;

- la *manciatura*, per l'animale, asino o mulo, che faceva ruotare la pesante macina;
- i *truocchi*, torchi con basamento circolare in pietra ed incastellatura in legno, posti lungo i lati maggiori dell'edificio; nei trappeti più grandi se ne riscontrano fino a due-tre da un lato e uno-due dall'altro; in un angolo trovava posto l'argano (*viti*). In ogni torchio si inserivano otto *cuoffi*, i quali formavano una *misa*. Caratteristica era la cosiddetta *tirata*, cioè la spremitura delle olive che avveniva attraverso il *truocchiu* o *strincituri*, un torchio in legno costituito da due madre viti (*scufina*) che giravano su due grosse viti (*vituni*).

Annesso al locale della molitura era poi un deposito per la conservazione dell'olio in contenitori di terracotta, denominate giare (*giarri*). Tale vano presentava nel pavimento una serie di scanalature, in maniera tale da permettere all'olio fuoruscito casualmente o da eventuali giare rotte, di raccogliersi in un incavo (*fussetta*). Nei magazzini di *Scarvi*, alcune giare si presentavano murate con la bocca posta a livello del pavimento.

Per l'estrazione dell'olio, le olive venivano sottoposte a tre *passate* di macina ed a tre *passate* di torchio, ed ogni macina corrispondeva a 9 *tumoli* di olive. La prima *passata*, dalla quale si otteneva più acqua che olio, veniva detta *a sbromi*; la seconda, dalla quale si otteneva, invece, più olio che acqua, veniva detta *a pasti*; la terza, infine, *a nuozzulu*; in quest'ultima macina la pasta veniva lasciata per più ore nel torchio (*viti 'i ripuosu*). La sansa rimasta umida e pastosa veniva sottoposta ad una ulteriore *passata*.

Il liquido ottenuto, denominato mosto oleoso, era composto da acqua, olio e residui vari; esso veniva convogliato nel *tinieddu*, una buca posta alla base del torchio; successivamente, completato il ciclo, veniva nei *tini*, contenitori cilindrici in pietra, e lasciato a riposo a che non si fosse separato dall'acqua di vegetazione, venendo a galla.

A questo punto, l'olio veniva estratto col *cafisieddu*, un recipiente di zinco con due manici, della capacità di 5 litri, e versato nelle giare. Questi ultimi recipienti potevano raggiungere la capacità di 300 litri.

Al fine di poter ottenere ancora dell'olio che sarebbe stato raccolto con la *piatta*, una sorta di piatto di zinco, l'acqua di vegetazione residua veniva scaricata in una vasca quadrata denominata *motta*.

Dopo diversi mesi l'olio veniva travasato (*tramutatu*) da una giara all'altra al fine di eliminare le morchie (*muria*).

Si ha notizia che non tutto l'olio veniva estratto nei trappeti; una piccola parte di questo, il primissimo olio dell'annata, il cosiddetto *uogghiu nuovu*, si estraeva per mezzo di una sorta di gramola denominata *sbrja*, operazione compiuta ad opera delle messae.

L'olio di oliva, dal punto di vista commerciale, nel 1943 presentava la seguente denominazione in base all'acidità: *Sopraffino* (acidità < 3%), *Fino*

(acidità < 5%) e *Comune* (acidità < 8%), fino ad arrivare ad acidità superiori, prendendo il nome di *Lampante*, d'*Inferno* ed al *Solfuro*.

Il *cafisu* era l'unità di misura dell'olio, al quale corrispondeva un recipiente di latta, con manici laterali e bocca larga. Diversa era la capacità del *cafisu*, secondo la località in cui veniva adoperato; il *cafisu* di Palermo, uniformato in tutta la Sicilia, era pari a 16 litri, mentre a Messina era ridotto a 11,82 litri, quasi quanto al *cafisu* di Troina, pari a litri 11 e 3/4 (= lt 11,75). Il *cafisuni*, invece, era pari a due *cafisi* (lt 32); seguivano il *mienzu cafisu* (lt 8) ed il *cafisieddu* (lt 5).

Nel 1786, Pietro Lanza, principe di Trabia, nel suo trattato *Memoria sulla decadenza dell'agricoltura nella Sicilia ed il modo di rimediarsi*, scriveva: <<Gli Uliveti dopo l'industria della semina formano l'articolo più importante della nostra agricoltura, come fu conosciuto anche da Varrone. Questi alberi preziosi, che quanto aborriscono la Tramontana, altrettanto amano le basse colline ed il clima temperato, allignano meravigliosamente in Sicilia, e specialmente nelle coste, e ne' siti più bassi. Ne abbonda più che ogni altro luogo in Valdemone in quella parte che più si avvicina al mare...>>; ed ancora: <<con l'uso del Trappeto alla Genovese, si è ricavato un olio squisitissimo, ove per l'addietro non è stato, che fetido, feccioso, e malsano, buono soltanto per le Saponiere. Questo felice sperimento, col quale si è ottenuta una maggior quantità d'olio, ha destato in tutti la meraviglia...>>.

NICOLA SCHILLACI

Bibliografia

- V. AMICO, *Dizionario topografico della Sicilia*, tradotto dal latino ed aggiornato con annotazioni di G. Di Marzo, vol II, Palermo, 1856, n. 1 p. 635.
- ARCHIVIO DI STATO ENNA, [Provincia di Catania, Distretto di Nicosia, Comune di Troina], *STATO DI SEZIONI, Fatto in esecuzione del Real Decreto degli 8 agosto 1833 ed in conformità delle Istruzioni del 17 dicembre 1838, non che dei Reali Rescritti del 27 novembre 1841 e de' 29 ottobre 1842 per servire alla formazione del Catasto provvisorio*, Fatto a Troina il 12 Luglio 1853.
- ARCHIVIO PRIVATO, *Documentazione relativa alla gestione dei fondi rustici della famiglia Sollima di Troina*, 1920-1940.
- ARCHIVIO STORICO TROINA, *Liber Rubeus*, Antico Regime, n. 1, Corte Giuratoria, 1398-1566.
- ARCHIVIO STORICO TROINA, *Fabbriche ed opifici: circolari e disposizioni della prefettura* (1931-1951), Amministrazione Unitaria, cat. XI, cl. 1, fasc. 2.

- C. BIONDI, *Troina medievale: Filippo de Samona, miles*, in “Archivio Storico per la Sicilia Orientale”, anno LXXXVII, fascicolo I-III, Catania, 1991, p. 116 (doc. 38).
- O. CANCILA, *Baroni e popolo nella Sicilia del grano*, Palermo, 1983, pp. 82-84.
- G. CARUSO, *Trattato sulla coltivazione degli ulivi e la manifattura dell'olio*, Palermo, 1870.
- CENSIMENTO GENERALE DELL' AGRICOLTURA, anni 1930, 1970 e 1982.
- G. CUSIMANO, *Geografia e cultura materiale*, Palermo, 1990, pp. 121-137.
- G. CUSIMANO - G. AIELLO, *L'albero della storia*, in A. BUTTITTA, *Le forme del lavoro*, in “Mestieri tradizionali in Sicilia”, Palermo, 1988, pp. 65-74.
- J.A. DE CIOCCHIS, *Sacrae Regiae Visitationis per Siciliam Caroli III regis jussu acta decretaque omnia [1742-1743]*, vol. II, Vallis Nemorum, Palermo, 1836, pp. 444 e 448.
- G. E. DI BLASI, *Storia del Regno di Sicilia*, vol. I, Palermo, 1844, pp. 768-769.
- R.J. FORBES, *Alimenti e bevande*, in “Storia della tecnologia”, vol. II, pp. 106-149.
- E. IACHELLO, *L'olio di oliva*, in “La dimora di Demetra”, Palermo, 1989, pp. 81-94.
- G.B. LA VIA, *Lezioni di agricoltura teorico-pratica per la Sicilia*, Catania, 1845, pp. 235-241.
- P. LANZA (Principe di Trabia), *Memoria sulla decadenza dell'agricoltura nella Sicilia ed il modo di rimediarvi*, Napoli, 1786, pp. 45-50.
- LISIA, *Orazione per l'olivo sacro*, con introduzione e commento di A. Cosattini, Milano, 1934.
- F. NICOSIA (Barone di S. Giaime e del Pozzo, della Città di Nicosia), *Il podere fruttifero e dilettevole*, Palermo, 1735, pp. 412-434.
- R. PIRRO, *Sicilia sacra*, Palermo, 1733, pp. 1015-1016.
- S. SALOMONE MARINO, *Costumi ed usanze dei contadini in Sicilia*, Palermo, 1897, pp. 81-90.
- E. SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, (I ed. 1961), Bari, 1999.
- S. SONNINO, *I contadini in Sicilia*, tratto dall'inchiesta agraria di L. FRANCHETTI - S. SONNINO “La Sicilia nel 1876”, Firenze, 1925, pp. 111-112.