

# INTEMEVLION



# INTERMEVION

cultura e territorio

n. 3 (1997)

# INTEMELION

n. 3 (1997)

## cultura e territorio

Quaderno di studi dell'Accademia di cultura intemelia

*Direttore scientifico:* Giuseppe Palmero

*Direttore responsabile:* Renzo Villa

*Comitato di redazione*

Paki Cudemo

Sandro Littardi

Patrizia Scarsi Tonet

Fiorenzo Toso

*Segreteria di redazione:* Beatrice Palmero

*Editing:* Fausto Amalberti

*Comitato scientifico*

Mario Ascheri (Università di Siena)

Laura Balletto (Università di Genova)

Francesco Biamonti (Scrittore)

Daniela Gandolfi (Istituto Internazionale di Studi Liguri)

Christiane Eluère (Direction de Musées de France L.R.M.F. - Paris)

Werner Forner (Università di Siegen - Germania)

Silvano Rodi (ispettore onorario del Ministero dei Beni Culturali)

Direzione e redazione:

Via Ville 30 – 18039 Ventimiglia (IM); tel. & fax (0184)356294

*Stampato con un contributo parziale del Comune di Ventimiglia*

Ottavio Allavena

## U deficiu

l'antico frantoio ad acqua

Fu il vecchio frantoio un'opera d'ingegneria idraulica di tutto rispetto. I primi, qui da noi, furono probabilmente costruiti da monaci benedettini. Costoro, dopo aver incrementato la coltura dell'ulivo, razionalizzandola con selezioni di qualità ed innesti, si impegnarono con determinazione a costruire queste opere per la lavorazione del frutto. Questo processo durò forse secoli, partendo addirittura dal XIII, fino alla trasformazione dell'uso dell'olio d'oliva in un elemento base dell'alimentazione umana: anticamente esso era usato quasi esclusivamente per scopi rituali e medicinali.

La forza motrice per muovere il complesso meccanico ed elemento ausiliario per la lavorazione era, naturalmente, l'acqua.

Essa veniva derivata da un torrente, a monte del frantoio, ad un'altezza idonea rispetto a quest'ultimo.

La derivazione era realizzata con una chiusa, *a ciúxe*, qualche volta composta di massi e terra, ma in qualche caso da un vero e proprio sbarramento in muratura, tale da formare una briglia, *u spuntún*.

Il canale adduttore, *u beà*, era dimensionato per una portata appena sufficiente, probabilmente stabilita originariamente ed aveva una pendenza minima. L'ultimo tratto era aereo, per lo più in muratura alleggerita ad archi, onde ottenere l'adeguato salto sulla ruota motrice. All'incile esso era protetto, contro eventuali piene del torrente, da una struttura per limitarne comunque la portata. Si trattava, a volte, di un muretto trasversale con una apertura calibrata al normale deflusso, oppure, più semplicemente, di un grosso masso posto di traverso, sul canale. Quando il tutto era fuori servizio veniva chiusa l'apertura e si apriva una deviazione, *u straviún*, verso l'alveo: questo sistema di sostituzione era *a púrğa*.

La ruota motrice, *a ròda*, una struttura abbastanza grande col diametro di alcuni metri, era ad asse orizzontale, idraulicamente un misto di turbina ad azione e a peso. Sulla circonferenza, verso l'esterno, erano costruiti dei cassetti, *i pusséti*, rivolti ed aperti verso il getto d'acqua, che dal canale si orientava sulla ruota per mezzo di un tubo o canala, *a canà*. Questa, essendo in forte pendenza, ne aumentava la potenza d'urto. L'azione dinamica del getto si sommava così al peso del liquido contenuto nei cassetti. Con l'azione diretta l'effetto dell'acqua avrebbe interessato solo una limitata zona di circonferenza, cioè un ottavo circa, mentre il resto sarebbe rimasto passivo. L'azione del peso nei cassetti, invece, si sviluppava per almeno un terzo, in quanto gli stessi si svuotavano completamente solo nella parte più bassa della ruota. Questa era per lo più costruita in legno nella parte periferica; i raggi, *e áspe*, erano in ferro e facevano capo al perno, *u fúgu*. Questo perno, abbastanza lungo, poggiava da un lato, esternamente, su di un solido muro e dall'altro sulla parete del frantoio; essendo passante, all'interno dell'edificio, portava calettata una ruota-ingranaggio, *u ruétu*.

Questa ruota, in tempi più recenti era in ferro, ma prima era di legno, munita lungo la circonferenza di denti di legno torniti, *e cavíglie*.

Il moto da tale ruota veniva trasmesso ad un'altra simile, ma ad asse verticale, *a lantérna*; sullo stesso asse, *l'ascià*, era imperniata, di fianco e in verticale, la macina, *a möra*.

La macina era di pietra, arenaria o calcarea (*curumbín*) ricavata da cava a strati, *e scàfe*, compatti, regolari, adeguati in spessore. Veniva staccata dal masso con una serie di fori eseguiti a mano con *la baramína*: intasati con tondi di legno a secco, che si bagnavano, poi, per farli gonfiare e dilatandosi provocavano lo stacco. Un buon scalpellino, *u picaprie*, la riduceva e la finiva alle dimensioni volute, più spessa al centro e un poco più sottile alla periferia.

La macina ruotava in una vasca rotonda, fatta di misura, in conci di pietra, *u gúmbu*, dove le olive venivano spappolate, precisamente, non schiacciate; infatti, con appropriato termine dialettale, si precisava *desfà e auríve* (*desfà e defíciu* dal latino *deficere* ?).

Dal *gúmbu* la *pásta* veniva raccolta in recipienti, *i tinéli*, per passare al riempimento degli *spurtín*.

*I spurtín* erano caratteristiche borse o sporte tonde in fibra vegetale, con una apertura al centro nella parte superiore. Una volta riempite, queste si disponevano in pila nel torchio, *u destréntu*, per la spremitura.

Il torchio, naturalmente, poteva avere delle varianti, ma in linea di principio consisteva in una base di pietra, *u bāncu*, con adeguate scanalature per il percolamento, sovrastato da un cappello ligneo di robuste dimensioni, *i madriéi*, nel quale era scavata una madre vite, sede dell'organo permanente, *a vía*, pure di legno. Su questa vite si agiva a mano, facendola ruotare con una sbarra, *a bára*, fino a raggiungere un certo grado di spremitura.

Di fianco al torchio esisteva un altro aggeggio, *l'árganu*, composto di un robusto asse ruotante in verticale, munito di *bára*, sul quale si avvolgeva una grossa fune, *u suástru*, collegata alla punta della sbarra del torchio. In questo modo agendo sull'argano, si aumentava ancora la forza di spremitura.

Dal torchio percolava l'emulsione di olio e acqua, così come è tenuta nel frutto e il tutto si lasciava quindi decantare in recipienti di varie dimensioni, *e séglie*, *i segliúú* e *i segliássi*. A mano a mano che l'olio emergeva, veniva raccolto, *u se cögliéva*, con un mestolo a modesta concavità, *a cássa*.

Questa era la prima fase della lavorazione e il prodotto ottenuto era il cosiddetto *öriu de rúgliu*, il migliore, extra vergine *ante litteram*.

Si procedeva quindi ad una seconda operazione. Scaricato il torchio, la pasta veniva rimessa nel *gúmbu* e fatta ripassare con acqua bollente. L'acqua bollente non mancava mai nel grande paiolo, *u pairö*, mantenuto perennemente sul robusto focolare, alimentato a tronchi, *bilúú*, di pino o d'ulivo, sotto la spaziosa cappa, *a ciaminéira*.

L'effetto termico dell'acqua combinato con quello meccanico della macina promuoveva una più profonda separazione fra i componenti, sansa e polpa, polpa e pasta.

Dalla spremitura si otteneva un secondo tipo d'olio, il cosiddetto *öriu laváu*. Più scadente del primo, ma sempre valido e, nelle annate di olive sane, esso era ancora di ottima qualità.

La risulta di questa seconda spremitura veniva messa da parte, onde subire un modesto processo di fermentazione.

A tempo debito una passata nel *gumbu* con acqua e poi tutto defluiva in una serie di vasche, *i pússi*, all'esterno dell'edificio. Queste vasche collegate, appunto, in serie con passaggi a sifone, in modo da non interessare al deflusso il fondo e la superficie, permettevano la decantazione delle sanse, *u ressánsu*, e il galleggiante delle parti oleose ancora esistenti. Dalla spremitura si ricavava una terza qualità di olio, *l'infénu*, olio scadente, adatto solo per essere bruciato nelle lanterne o nei lumi.

In coda a tutto rimaneva come residuo il *ressánsu* che, asciugato, diventava un combustibile di alto livello calorico.

Alla fine, al corso d'acqua, veniva restituito un liquido di color marrone, bruno seppia, che finiva per colorare il torrentello fino alla foce e l'intensità era proporzionale alla buona annata.

Nel nostro entroterra, tale liquame ha definitivamente dato il nome geografico ad un torrente, il Merdanzo, non scurrile, ma come riferimento non esplicito ad un raccolto particolarmente abbondante <sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Secondo il Du Cange, con il termine *merdancium*, si indicava il luogo di deposito per il trattamento delle materie di spurgo (*Glossarium Mediae et Infime Latinitatis*, VIII, p. 457, rist. anast., Bologna 1972).

# INDICE

## Studi

- ATTILIO GIUSEPPE BOANO, «*Ligures*» e «*Liguria*»: *considerazioni onomastiche* 3
- ALESSIA DEVITINI, *Da Lerici a Ventimiglia: l'itinerario ligure di Giambattista Casoni* 27
- GIUSEPPE PALMERO, *Stratigrafia di un microterritorio urbano: il quartiere storico del Castello* 49
- ALESSANDRO GIACOBBE, *Il rinnovamento dei selciati storici a Pigna durante il XIX secolo* 79

## Archivio della memoria

- OTTAVIO ALLAVENA, *U defigiù. L'antico frantoio ad acqua* 95
- FABRIZIO BRACCO, *Aggiunte sulla tradizione dell'Amèn a Tavole* 99

## Cronache e strumenti

- CHRISTIANE ELUÈRE, *Verso un progetto museografico originale a Pigna* 105
- BEATRICE PALMERO, *La "Magnifica Comunità di Dolceacqua". Documenti per la storia del territorio e della comunità* 125
- GIUSEPPINA SPADEA, *Conservare il passato. Il progetto e il cantiere di Albintimilium* 139
- MARISTELLA LA ROSA, *Le fonti d'archivio per la ricerca archeologica* 143
- ANTONIO ZENCOVICH, *Divertimenti eruditi* 147
- MINIMA EX ARCHIVIS 153





## Alliance Française della Riviera dei Fiori

ASSOCIAZIONE INTERNAZIONALE DI LINGUA E CULTURA FRANCESE

Rappresentante Ufficiale dell'Ambasciata di Francia a Roma

Via Martiri della Libertà, 1 - 18039 VENTIMIGLIA

Tel. 0184 / 35 12 64 - Fax. 0184 / 35 25 68

Sedi distaccate, collegate ad attività correnti a: Imperia, Sanremo, Città e Paesi della costa ed entroterra delle Province di Imperia e Savona.

*L'Alliance Française della Riviera dei Fiori* svolge corsi serali di lingua francese; organizza conferenze e mostre, in collaborazione con i Comuni, su storia e cultura francese; promuove gite culturali in Francia. L'Alliance svolge intensa opera di collaborazione per la diffusione della lingua di prossimità e il bilinguismo italo-francese. Opera a favore dell'integrazione scolastica delle Tre Province (Imperia - Cuneo - Nizza). In convenzione con il Provveditorato agli studi di Imperia, partecipa alla formazione in lingua francese dei Docenti delle Scuole elementari e organizza numerosi scambi di classi e progetti pedagogici comuni. Quest'azione aiuta a sviluppare il nuovo Distretto Europeo franco-italiano, nel contesto della integrazione europea e della cooperazione transfrontaliera.

*L'Alliance Française della Riviera dei Fiori* gestisce, insieme al Centro Dipartimentale di Documentazione Pedagogica delle Alpi Marittime (CDDF), il *Centro Italo-Francese di Documentazione Pedagogica*, allestito nella Sede di Ventimiglia, che consente agli insegnanti di francese della regione Liguria di usufruire di sussidi didattici multimediali e di un centro di videoconferenze, per le lezioni e dibattiti a distanza con il dipartimento francese delle Alpi Marittime.

*L'Alliance Française «Riviera dei Fiori»*, Associazione senza scopi di lucro, si avvale di insegnanti di qualità, titolari di diplomi universitari e che hanno ricevuto una formazione specifica in francese lingua straniera, inoltre hanno l'esperienza dell'insegnamento agli adulti.

*L'Alliance*, nello svolgimento dei corsi in lingua francese utilizza tutte le risorse pedagogiche e tecniche dell'insegnamento moderno delle lingue viventi: comunicazione, documenti autentici (giornali, riviste, cassette audio e video), apertura sulla cultura francese classica e moderna.

*finito di stampare  
nel 1997  
brigati glauco  
via isocorte, 15  
tel. 714535*

*16164 genova-pontedecimo*