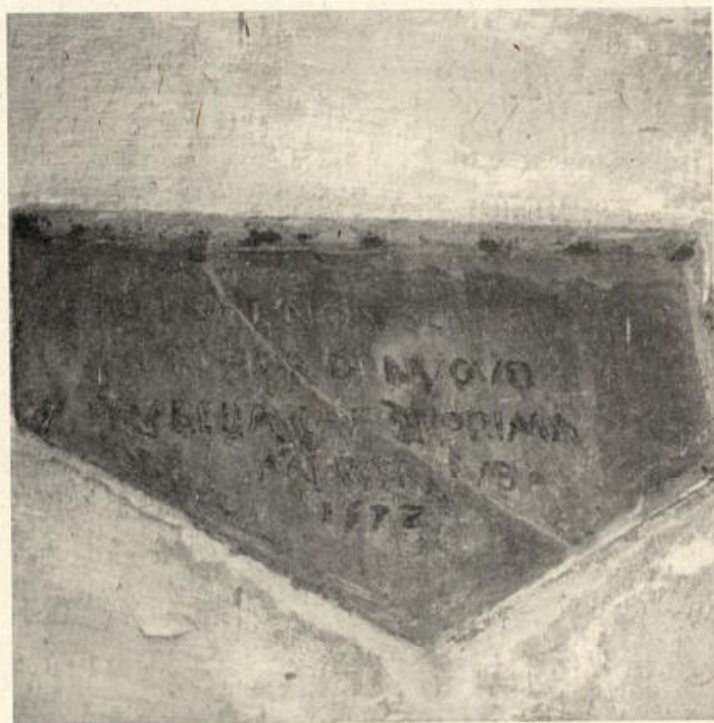


INTEMEVION



INTERMEVION

cultura e territorio

n. 5 (1999)

INTEMELION

n. 5 (1999)

cultura e territorio

Quaderno di studi dell'Accademia di cultura intemelia

Direttore: Giuseppe Palmero

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)

Fulvio Cervini (Soprintendenza per i Beni Artistici e Storici del Piemonte)

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 0184356294



<http://www.intemelion.masterweb.it>



intem@masterweb.it

Christiane Eluère

Le “pietre olearie” di Pigna: un incontro tra l’antichità e la tradizione ?

Tre pietre a scannellatura circolare e becco, scavate a mano (*canalis rotunda*), sono state ritrovate a Pigna tra marzo ed aprile del 1998¹, se prendiamo in considerazione anche le pietre conservate presso il vecchio frantoio del rio Carne, abbiamo già, solo per questo territorio dell’alta Val Nervia, un *corpus* interessante che giustifica alcune riflessioni ed un’indagine più estesa.

Le pietre scoperte nel 1998 si trovavano, purtroppo, fuori dal contesto di origine, ma altre scoperte simili, in contesti archeologici sia francesi sia italiani e del bacino mediterraneo in generale, ci portano utili elementi per la loro identificazione (come pietre di torchio arcaico) e la datazione. Tali raffronti dovrebbero aiutarci a capire la portata delle scoperte pignasche.

Inventario delle pietre a scannellatura rinvenute a Pigna

Descrizione delle scoperte avvenute tra marzo ed aprile 1998

Pietra n. 1

Trovata in un oliveto in località *Ouri* (proprietà di Giacomo Trutalli), questa pietra oblunga e piatta è stata lavorata con una scannellatura circolare che finisce in un becco triangolare.

¹ Queste pietre sono state riunite grazie alla sagacità di Roberto Trutalli, che ci ha segnalato una pietra “strana” nella sua campagna di *Ouri*. Già da bambino questa pietra (n. 1) l’aveva sempre affascinato e si ricorda che sua nonna, Petronilla Ferrero, l’usava in campagna per il “bucato” – così ha potuto attirare l’attenzione su questo tipo di strumenti e, nell’arco di due mesi, due altre pietre simili sono state recuperate. Grazie quindi a Roberto Trutalli e ai donatori, queste tre pietre sono subito state riunite nel museo di Pigna (prov. Imperia), per arricchire la sezione sull’olivo e olio.

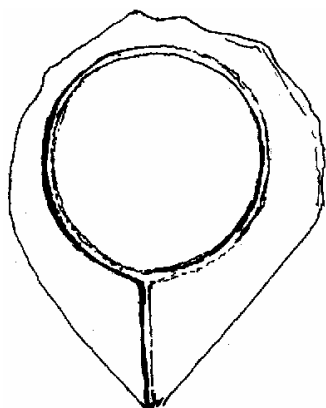


Fig. 1 - Pigna, località Ouri.

partire dal livello di quel pavimento, erano state costruite due nicchie, in seguito tamponate, probabilmente per regolarizzare il muro o evitare un crollo. Queste nicchie, distanti tra loro circa mezzo metro, erano originariamente di forma arrotondata. La più leggibile (e la più grande) misura 0,85 m x 0,65 m di profondità; alla base vi è una grande lastra rettangolare, schiacciata nel centro in due parti, forse a causa della pressione di un peso.

Fino ad ora niente permette di stabilire un collegamento tra queste strutture e la pietra a becco lì rinvenuta. Inoltre il proprietario si ricorda che il pavimento era già visibile 60 anni fa, dunque sarebbe di epoca recente.

Pietra n. 2

Ritrovata da Bartolomeo Isnardi nella sua cantina di via Colla (vicina al vecchio forno di via Roma) a Pigna, in cui erano conservati da generazioni vecchi materiali di famiglia. Probabilmente la pietra rinvenuta doveva provenire dalla località pignasca di *Vedunno*. Qui infatti si trovava la proprietà familiare degli antenati dell'Isnardi.

Il manufatto lapideo misura 1 m x 0,85 m e presenta uno spessore medio che va da 5 a 6 cm. La scannellatura è di circa 3 cm di larghezza e 2 di profondità.

² Per diametro totale si deve intendere quella porzione di pietra, circoscritta dalla scannellatura sopra descritta (considerando peraltro il bordo esterno di quest'ultima).

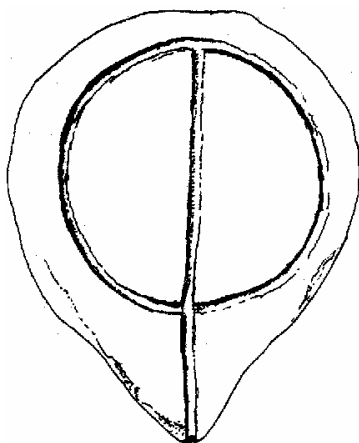


Fig. 2 - Pigna, località Vedunno ?

Come la pietra n. 1 presenta una scannellatura circolare di 0,57 m di diametro totale e un becco triangolare; oltre alla scannellatura circolare ve n'è una seconda mediana.

Da notare che la scannellatura nel becco triangolare delle pietre n. 1 e 2 misurano ambedue 28 cm di lunghezza. Le tracce di lavorazione delle scannellature lascerebbero intendere che lo scavo delle stesse sia avvenuto attraverso l'impiego percussivo di una pietra di particolare durezza.

Pietra n. 3

Anche questo rinvenimento – segnalato da Janot Pastorini – è stato effettuato in località *Ouri*, e precisamente nella proprietà dei signori Ferretti e Pastorini. Mentre venivano intrapresi lavori di ristrutturazione di una grande casa rurale, la pietra sarebbe stata trovata in una cantina – in posizione verticale – là dove, secondo i proprietari, era stata probabilmente reimpiegata all'interno di un muro che divideva quel vano in due volumi distinti.

Essa misura 0,72 m x 0,68 m con una altezza di 0,44 m. La scannellatura circolare ha un diametro totale di 0,62 m. La sua larghezza media misura da 6 a 7 cm. La profondità massima della scannellatura raggiunge i 2 cm. Infine, la scannellatura del becco misura 22 cm di lunghezza.

Mi è stato riferito inoltre, che sempre nel medesimo luogo, vi fosse anche un'altra pietra (probabilmente con funzione di peso ed oggi purtroppo scomparsa) che presentava un foro centrale.

Le pietre del frantoio di rio Carne.

In un frantoio recentemente ristrutturato sono rimaste sul posto e ben conservate due lunghe pietre con doppie scannellature da torchiatura, scavate l'una accanto all'altra.

Pietra n. 4

Dimensioni: 2,50 m x 0,75 m con due scannellature circolari scavate l'una accanto all'altra (diametro trasversale di 0,60 m); la larghezza della scannellatura è di 8 cm, mentre la profondità massima è di 2,5 cm. Ogni scannellatura finisce con un becco più corto rispetto alle altre pietre.

Pietra n. 5

Dimensioni: blocco con una disposizione identica di circa 2 m di lunghezza totale. Larghezza massima delle due scannellature, becco compreso, è di 0,75 m. Il diametro trasversale misura 0,64 m e le scannellature sono di 8 cm di larghezza, con una profondità massima di 3,5 cm.

Non si può misurare lo spessore di queste due pietre poiché entrambe sono cementate nel suolo.

Nel complesso quindi le cinque pietre di Pigna, di cui abbiamo fornito una prima schematica descrizione, sono acrivibili a tre gruppi morfologici distinti:

- *Tipo A*: le pietre oblunghe e piatte a scannellatura circolare, stretta e poco profonda, con becco a forma di punta triangolare (nn. 1-2).
- *Tipo B*: la pietra molto spessa (a forma di parallelepipedo) a scannellatura circolare, larga e profonda, con becco sistemato in un angolo del blocco (n. 3).
- *Tipo C*: le pietre rettangolari a scannellature circolari doppie, larghe e profonde, scavate in blocchi a forma di parallelepipedo a becco corto (nn. 4-5).

Il tipo C coincide con le pietre da torchio usate nei frantoi del Settecento o dell'Ottocento della nostra regione³; mentre il tipo B coincide con pietre probabilmente più antiche. Tuttavia si deve essere prudenti perché l'uso di questi tipi di attrezzi si è protratto per lungo tempo.

Per il tipo A, il problema dell'identificazione è più complesso. Si riscontra infatti una particolare somiglianza con le pietre da frantoio

³ Per un esempio, possiamo citare il frantoio ormai in disuso, localizzato a Case Porra – poco prima di Trucco – vicino a Ventimiglia o alcuni altri torchi esposti nel Museo dell'Olivio di Imperia.

impiegate nel Sud della Francia (già attestate probabilmente in epoca preromana), ma mentre quei reperti francesi sono molto documentati (figg. 3-4), in particolare grazie ai lavori del Brun, sembra giusto chiederci se quella tipologia si sia estesa anche nella Liguria occidentale ed oltre.

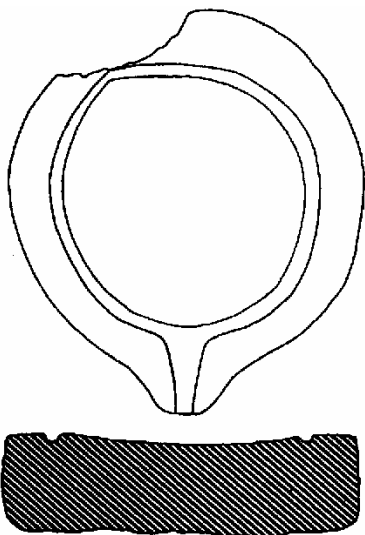


Fig. 3 - Entrecateaux, Les Laurons (Var).
L. mass.: 1,42 m (disegno in J.-P. BRUN, *L'oléiculture* cit.).

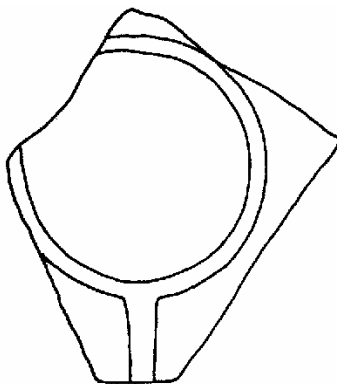


Fig. 4 - Brignoles, La Lieue (Var). Dm. scannellatura: 65 cm (disegno in J.-P. BRUN, *L'oléiculture* cit.).

Già dal Settecento si dibatte sull'origine dell'olivicoltura in Liguria, in particolare nel Ponente⁴, e le due ipotesi maggiormente in circolazione sono:

- l'olivo coltivato sarebbe stato importato dai Crociati di ritorno dalla Palestina
- l'olivo coltivato sarebbe stato introdotto dai Benedettini

Ma da un recente articolo⁵ scaturisce una nuova ipotesi, incentrata sull'esistenza di un antico commercio oleario tra Ponente Li-

⁴ Quaini nel 1973 ha presentato un panoramica del problema, v. M. QUAINI, *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria*, Savona, 1973.

⁵ P. GARIBALDI - P. SACCO, *Olivicoltura e commercio oleario antico tra Ponente ligure e Francia meridionale*, in «Rivista Ingauna e Intemelia», LI (1996-1998), pp. 227-231.

gure e la Francia meridionale, peraltro zona di transito per i flussi provenienti dalla Grecia e l'Etruria verso i centri del Nord come Golasecca o, ad Ovest, la provincia Narbonense. Quel genere di commercio ed i contatti che ne conseguirono – seguendo l'ipotesi lì formulata – avrebbero favorito la coltivazione locale dell'olivo. Aggiungiamo inoltre, che se si considerano le recenti scoperte di stabilimenti oleari preromani e romani in Provenza⁶ e nella Liguria di levante⁷, i reperti di Pigna potrebbero costituire un'opportunità per fare nuova luce sul problema dell'origine dell'attività olivicola ed olearia nel Ponente Ligure.

Che cosa sappiamo in generale della prima olivicoltura?

Le fonti di ricerca sulla produzione d'olio d'olivo nei tempi antichi sono di tipo diverso:

1) - *I testi antichi:*

già la scrittura minoica (lineare B) nel III° millennio prima di Cristo contiene due termini diversi per definire le olive, che distinguevano, probabilmente, l'oliva selvatica da quella coltivata. Sembra che l'olio di oleastro (oliva selvatica) fosse indicato per unguenti e profumi. Quel tipo di olio, nel VIII secolo prima di Cristo, è citato da Omero più spesso per le cure del corpo che per l'alimentazione. Anche Plinio spiega l'uso dell'*olea oleaster* per usi medicinali. Pompeo (I secolo d.C.), Strabone (epoca di Augusto), Sidonio Appollinare (V secolo d.C.) parlano dell'olivicoltura nella Provenza. Gli agronomi latini (Plinio, Catone, Varrone, Columella e Palladio) conoscevano circa una ventina di varietà d'olive e distinguevano le specie coltivate tra quelle da impiegare nella conservazione e quelle ad uso alimentare (*Licina*, *Comicia* o *Colminiana*, *Sergia* o *Sergiana*, *Contia*)⁸. Se oggi l'olivo selvatico non è più considerato, non si deve comunque

⁶ J.-P. BRUN, *L'oléiculture antique en Provence*, in «Revue Archéologique de Narbonnaise», supplément 15 (1986).

⁷ Ad esempio si cita la villa romana del Varignano, v. A. BERTINO, *Villa romana del Varignano (La Spezia): un oleificio di 2000 anni fa', costruito nell'età imperiale, il più antico della Liguria*, in «Archeologia in Liguria», 1976, 1984, 1990.

⁸ J.-P. BRUN, *L'oléiculture antique en Provence* cit., pp. 23-25.

dimenticare che, nei tempi antichi, rappresentava una risorsa da sfruttare per la produzione di piccole quantità d'olio. E conseguentemente quindi non dobbiamo pensare che in una zona determinata, la produzione d'olio coincida sistematicamente con la coltivazione degli olivi.

Il *De Agricultura* di Catone – scritto tra il 190 e 150 a.C. (epoca di grande sviluppo oleario, a livello quasi industriale) – costituisce fino a tutto il medioevo, soprattutto nell'Italia Centrale e lungo le coste del Tirreno, una testimonianza essenziale per la produzione dell'olio; e le presse e i torchi lì descritti esistevano già dal IV secolo prima di Cristo, nel Sud dell'Italia e nell'Etruria meridionale⁹. Catone ci dà alcune informazioni sul numero e sulla distribuzione delle presse (pressa unica nelle fattorie, due presse nelle *villae* e talvolta quattro; numerose *villae* posteriori all'età repubblicana però, alla fine del I secolo a.C., tornano all'uso della pressa unica, segnando così la regressione dell'olivicoltura, nell'Italia Centrale, in favore della viticoltura).

2) *gli studi in laboratorio dei microresti*¹⁰

La *palinologia* (lo studio dei diagrammi pollinici) ci segnala la presenza dell'olivo (*olea europea saliva* o olivastro) già a partire dall'età geologica del Dryas. In certe epoche i pollini di *olea* risultano essere in aumento (maggiormente in Provenza rispetto alla Linguadoca). Il fenomeno è stato osservato e studiato nel Sud della Francia, lungo tutta la fascia costiera, per una profondità interna oscillante tra i 30 ed i 50 km. Nel Var ad esempio, tra 5000 e 2500 a.C. – come anche nel 1000 prima di Cristo – si nota un distinto aumento. Lo stesso si riscontra, attorno al 500 a.C., nella zona dell'Etang de Berre, verso Marsiglia, e nella fascia territoriale tra Alassio e Albenga. Mentre nel III e IV secolo d. C. si nota un aumento dell'*olea* a detrimento di altri alberi.

⁹ X. LAFON, *L'huile en Italie centrale à l'époque républicaine: une production sous estimée*, in *La production du vin et de l'huile en Méditerranée*, a cura di C. AMOURETTI et P. BRUN, Actes du Symposium International, Aix-en-Provence et Toulon, 20-22 novembre 1991, (« Bulletin de Correspondance Hellénique », Supplement XXVI, 1993), pp. 263-281.

¹⁰ P. LEVEAU - C. HEINZ - H. LAVAL - P. MARINVAL - L. MEDUS, *Les origines de l'oléiculture en Gaule du Sud*, in « Revue d'Archéométrie », n. 15 (1991), pp. 83-94.

L'*antracologia* (studio dei resti di legno) ci dimostra che gli olivastri locali appaiono già nel paleolitico.

La *carpologia* (lo studio dei frutti) ha permesso di datare numerosi rinvenimenti di noccioli di olive. Siamo così a conoscenza di ritrovamenti che ci portano a diecimila anni indietro. Mentre all'età del bronzo sono databili i noccioli ritrovati negli scafi di imbarcazioni naufragate vicino alle coste della Turchia (Ulu Burun e Capo Gelidonia). Nel Tamigi 6.000 noccioli sono stati ritrovati in anfore del I° secolo, trasportate da una nave proveniente dalla Betica (Sud della Spagna). Molto più tardi, di epoca medievale, se ne sono rinvenuti anche a Parigi, durante gli scavi della Cour Carrée del Louvre.

La carpologia ci dà anche alcune informazioni sui tipi d'olive: così se la lunghezza del nocciolo è inferiore a 1 cm, è presumibile che esso appartenga ad un'oliva selvatica. Grazie a ciò siamo in grado di sapere che i reperti di Lattes (Hérault), datati dell'Età del Ferro (VII-VI secoli prima di Cristo), sono costituiti da noccioli di olive coltivate (ma non possiamo dire se si trattassero di olive coltivate localmente o importate dal Mediterraneo orientale).

3) scoperte archeologiche di anfore:

tracce di attività commerciali, strutture ed attrezzi sono state rinvenute negli scavi di oleifici. Le anfore per l'olio sono diverse da quelle per il vino. Non c'è produzione di anfore per l'olio nella provincia Narbonense, mentre l'olio è importato dalla Betica, o dall'Africa del Nord, come attestano le anfore dei tipi Dressel 20 (I°-II° secolo) o Dressel 23 (III° secolo d.C.).

Il rinvenimento di queste diverse fonti ci ha portato a conoscere che:

- l'olivo selvatico è presente nel bacino mediterraneo già dal paleolitico, dalla fine dell'ultima glaciazione;
- già dal neolitico gli olivi selvatici venivano utilizzati (si faceva l'olio nei paesi del Levante e nel bacino dell'Egeo, oltre ad un nuovo esempio in Corsica¹¹);
- dal calcolitico all'età del bronzo, l'olivo è coltivato (per es. Giare con noccioli ritrovati nei Palazzi minoici);

¹¹ Come attestato da comunicazione orale di Marinval.

- nel bronzo finale si nota generalmente un grande impulso per l’olivicoltura: a Creta, a Cipro, in Spagna;
- un impulso sarà dato con le colonie create in Spagna dai Fenici e nel Sud della Francia, a Marsiglia nel 600 dai Focei (Greci di Focea). Questi ultimi diffusero le tecniche di coltivazione e di produzione non solo dell’olio ma anche del vino;
- l’olivicoltura su larga scala sarà poi un effetto della romanizzazione, durante i primi secoli dopo Cristo (gran produttori d’olio saranno la Betica e l’Africa del Nord).

Dopo il V-VI secolo regredisce l’olivicoltura per parecchi secoli. Si deve aspettare il XII, ma soprattutto tra il secolo XVI e XVII ci sarà una “febbre” dell’olio, con un sviluppo commerciale notevole.

Non si deve fare confusione tra le diverse problematiche che riguardano l’olivo e l’olio nell’antichità:

- *la coltivazione degli olivi*: la presenza su un territorio di alberi coltivati, non esclude la presenza di specie selvatiche, ugualmente utilizzate. Questo punto lascia aperti i problemi inerenti la domesticazione degli alberi e l’introduzione di specie domesticate;
- *la produzione d’olio*: l’origine e lo sviluppo possono essere indipendenti dai sistemi di coltivazione, come su indicato;
- *le tecniche di produzione dell’olio*: si dividono in tre grandi fasi: la macinazione, la torchiatura, la decantazione o la filtrazione. Le diverse tecniche collegate a queste tre fasi non si sviluppano in modo nè sincrono, nè lineare. Dipendono dell’ambiente tecnologico, dai bisogni del consumo e dal tipo di produzione (famigliare, locale, a grande scala, ecc.). I dispositivi tecnici non sono da classificare secondo una cronologia fissa. Così, recentemente hanno osservato in Corsica che nell’Ottocento la spremitura si faceva contemporaneamente con il processo a mano, con il torchio a leva e con il torchio a vite¹².

Olio o vino? gli attrezzi o le tecniche collegate con la produzione dell’olio si confondono di tanto in tanto con la produzione del vino.

¹² A. CASANOVA, *Type de pressoirs et types de productions à partir de l'exemple de la Corse à la fin du XVIIIème siècle*, in *La production du vin et de l'huile* cit., pp. 359-378.

Quella è individuabile per la presenza di granelli d'uva o noccioli d'olive vicini all'installazione. Inoltre, la fase tecnica di macinazione richiede una strumentazione più importante o più potente per le olive che per l'uva. Dunque, insieme a questi parametri sono da considerare per la determinazione anche le caratteristiche delle strutture.

Interpretazione delle pietre a scannellatura di Pigna

Le nostre pietre di Pigna riguardano la fase tecnica della torchiatura delle olive triturate e disposte nei fiscoli. Ricordiamo qui, brevemente, la fase anteriore, quella della macinazione o frangitura, che poteva essere eseguita:

- a mano. Questo è il procedimento più antico, che perdura nella produzione tradizionale ad uso domestico, adottato nelle famiglie per minime quantità. Consiste nel tritare le olive, disposte su un blocco di pietra leggermente concavo, con un sasso pesante (un *broyeur*)¹³. Sono conosciute altre tecniche empiriche, come tritare con i piedi le olive riunite in una pelle di capra (processo tradizionale ancora osservato in Corsica)¹⁴;
- la macinazione meccanica mossa dall'uomo o dall'asino è stata una rivoluzione, con il celeberrimo *trapetum*, molto diffuso all'epoca ellenistica (IV-II secoli a.C), romana e ancora all'epoca bizantina in Libano. Gli esempi più antichi, invece, sono datati al V secolo a.C. (Pindakas, Chios - Grecia)¹⁵ e funzionano con due mole di pietra di forma troncoconica. Il *trapetum* è stato descritto e celebrato da Catone;
- la *mola olearia*, molto diffusa, a una o due mole di pietra, di forma cilindrica. Appare dal II secolo prima di Cristo ed è usata per secoli con fonti di energia diverse: a trazione (con l'asino, l'uomo, ma anche l'acqua), e ancora oggi con l'elettricità.

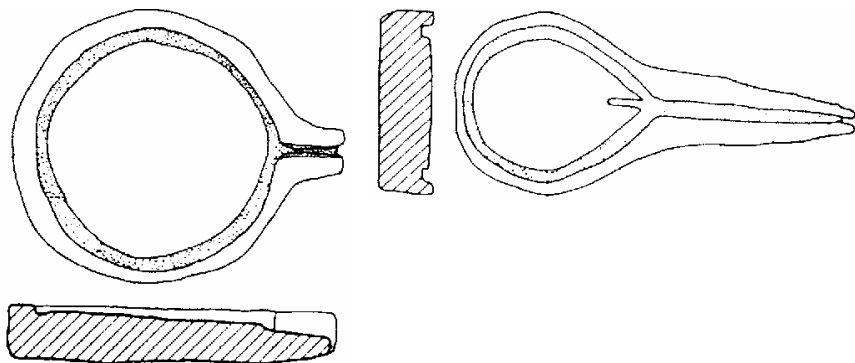
¹³ Cfr. l'esempio in L. FOXHALL, *Oil extraction and processing equipment in classical Greece*, in *La production du vin et de l'huile* cit., p. 191, fig. 7 "Roller and bed type olive crusher", rinvenuto in un villaggio medioevale di Methana in Grecia.

¹⁴ A. CASANOVA, *Type de pressoirs et types de productions* cit.

¹⁵ Cfr. L. FOXHALL, *Oil extraction and processing* cit., nota 13.

L'estrazione dell'olio per spremitura o torchiatura è la fase di produzione in cui le nostre pietre sono state usate nei sistemi di pressa a leva.

Il processo più primitivo, ovvero la spremitura ottenuta strigendo con le mani un sacco di stoffa, come già illustrata sugli affreschi egiziani, attraversa almeno tre fasi di modificazione tecnologica: dalla pressa a leva, descritta da Plinio, – ma usata già dai primi tempi della produzione d'olio – si passa alla pressa a vite in legno (dal I secolo) e poi, alla fine del XVIII secolo, alla pressa a vite in ferro. Le presse appena descritte restano tutte mosse comunque dalla forza dell'uomo. La pasta era distribuita in appositi contenitori di fibra detti sportini (o fiscoli), che venivano impilati alla base della pressa e schiacciati da un piatto. Il piatto veniva abbassato dalla rotazione della vite. Solo nell'ultimo secolo le presse diventarono idrauliche e la forza esercitata sulla pasta, adagiata su più moderni fiscoli di nylon, divenne maggiore.



Figg. 5-6 - Diverse pietre “olearie” di Cipro: Limassol, L. mass.: 1,28 m, Dm. scannelatura 0,95 m (ellenistica o romana); vallata di Kouris, Dm. scannelatura 0,58 m (tardoromano) disegno in S. HADJISAVVAS, *Olive oil processing in Cyprus* cit.

Ricerca di paragoni per le pietre di Pigna di *tipo A*

Questo tipo si ritrova essenzialmente tra i più vecchi oleifici del mondo mediterraneo (figg. 5 - 6), per esempio:

- a Creta (Minoico Medio)¹⁶

¹⁶ H. BLITZER, *Olive cultivation and oil production in Minoan Crete*, in *La production du vin et de l'huile* cit., pp. 163-176 (figg. 2-3).

- a Troia¹⁷
- a Cipro¹⁸
- nel Sud-Est della Francia¹⁹

Le pietre di questo tipo sono spesso più grandi degli esemplari di Pigna. Così, a Creta, hanno una lunghezza di circa 1,20 m; mentre, nell'insediamento di Entremont, vanno da 1 m a 1,50 m di lunghezza. Tuttavia, se osserviamo gli esemplari di Cipro, le misure sono molto variabili: le pietre, frequentemente, raggiungono una dimensione massima di circa 75 cm, con la scannellatura di diametro di 43 cm e profondità da 1 a 4 cm. Così come gli spessori di quelle pietre variano da 9 a 37 cm.

Le pietre ritrovate nel Var sono di calcare o basalto; la più piccola, proveniente da Ollioules-la Courtine, (sito che ne ha fornito altre 4) misura 65 cm di lunghezza; altre 5 pietre, provenienti da diversi siti, misurano una lunghezza da 1 m a 1,43 m, per una scannellatura di diametro 75 cm fino a 95 cm. Gli oleifici preromani usavano queste pietre scavate perché non si sapeva ancora come impermeabilizzare il suolo con il mortaio. Solo più tardi, nel II secolo dopo Cristo, vengono sostituite da una scannellatura disegnata nel betone steso sul suolo. Così, in assenza di un contesto archeologico, la datazione risulta azzardata, e il ritrovamento di Pigna pone piuttosto la questione di un rinvenimento antico o di un'attestazione arcaica.

Conclusioni

Lungi dal proporre dunque una datazione, quest'indagine ci permette di affermare che la pressa a leva resta per secoli – se non per millenni – la macchina più efficiente. Quando si usa un albero a vite che permette di raggiungere pressioni maggiori, siamo ormai a un pas-

¹⁷ W. DÖRPFELD, *Troja und Ilion*, p. 401, fig. 396 (disegno della pietra a becco nello strato VI cioè bronzo finale)

¹⁸ S. HADJISAVVAS, *Olive oil processing in Cyprus*, in « Studies in Mediterranean Archaeology », XCIV (1992), p. 133.

¹⁹ S. CLASTRIER - A. GUEBARD - P. GOBY, *Presses et moulins à huile primitifs*, in « Bulletin de la Société Préhistorique Française », janvier 1910, pp. 272-273; J.-P. BRUN, *Les huileries d'Entremont* cit., pp. 101-105 ; J.-P. BRUN, *Conserves et huile d'olive* cit., p. 43-49 ; J.-P. BRUN, *L'oléiculture antique en Provence* cit., p. 235.

so dalla forma di pressa più comune nel mondo moderno. In particolare a quegli impianti diffusi in Liguria dal XVII secolo: la pressa a vite verticale è simile nella struttura generale a quella usata nella pigiatura dell'uva, dove la pressione viene esercitata direttamente sui fiscoli «senza la mediazione della leva»²⁰. Il torchio idraulico, una delle invenzioni più significative della Rivoluzione Industriale (messo a punto nel 1795 dall'inglese J. Bramah) venne applicato all'industria olearia nel secondo decennio dell'Ottocento.

Al di fuori delle pietre del frantoio del Rio Carne, che sono di un tipo che coincide con il frantoio idraulico. Il tipo con pressa doppia utilizza una vite centrale, che esiste ancora in legno d'ulivo fino all'inizio dell'Ottocento. Le pietre di Pigna, fuori contesto archeologico, conservano ancora un certo mistero. Possono venire attribuite ad un'epoca antica, romana o forse pre-romana: siamo qui in un paese di olivi, di olivastri e di pietre.

Tra tutte queste varietà di forme e di misure, le pietre n. 1 e 2 di Pigna si avvicinano alla tipologia delle prime pietre, cioè somigliano principalmente agli esemplari più antichi di pietre, rinvenute sia nel mondo egeo, che nel Sud della Francia, benché questi ultimi abbiano dimensioni più importanti.

Il fatto che le pietre simili siano state rinvenute nel contesto di un oleificio, ha indotto a collegare le pietre alla fase di spremitura delle olive, che corrisponde probabilmente anche all'uso delle pietre di Pigna.

A causa della loro forma, le pietre n. 1-2 di Pigna potrebbero essere attribuite all'epoca preromana. Ciò significherebbe arrivare a predare lo sfruttamento dell'olivastro o dell'olivo coltivato. Tuttavia, senza un contesto archeologico sicuro, preferiamo restare nell'incertezza. Indubbiamente costituiscono una testimonianza di arcaismo, sia nel lavoro della pietra, sia nella tecnica di torchiatura. Indicano cioè un tipo di produzione familiare che si praticava in campagna, vicino agli oliveti.

²⁰ *Museo dell'Olivo*. Catalogo della mostra, Imperia, 1993, p. 48.

INDICE

GIUSEPPE PALMERO, <i>“Io fui e non son stata...”. Due enigmi</i>	3
--	---

Studi

FEDERICO BORCA, <i>I Liguri nell’etnografia antica</i>	7
FIorenzo TOSO, <i>Il nome della trottola in Liguria. Considerazioni geolinguistiche e storico-etimologiche</i>	29
FULVIO CERVINI, <i>Acque miracolose e baci proibiti. Piccola riflessione sull’eredità della scultura medievale</i>	45
SAVERIO NAPOLITANO, <i>La biblioteca del minorita ventimigliese Francesco Sperone (XV-XVI secolo)</i>	51
BEATRICE PALMERO, <i>Il patrimonio dei Doria (1652-1717). L’inventario del castello di Dolceacqua e la politica territoriale</i>	65

Archivio della memoria

GIUSEPPE BIANCHERI, <i>Un epistolario inedito di Thomas Hanbury</i>	105
CRISTINA SOFIA, <i>Le palme, la guerra e il treno. Cronaca di un viaggio tra Bordighera e Novi Ligure nel 1943</i>	145

Cronache e strumenti

CHRISTIANE ELUÈRE, <i>Le “pietre olearie” di Pigna: un incontro tra l’antichità e la tradizione ?</i>	151
FAUSTO AMALBERTI, <i>Notai “francesi” negli archivi liguri</i>	165
MARISTELLA LA ROSA, <i>La val Roja, trait d’union di culture, in una mostra italo-francese di immagini e documenti</i>	173



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 1999
brigati glauco
via isocorte, 15
tel. 714535*

16164 genova-pontedecimo