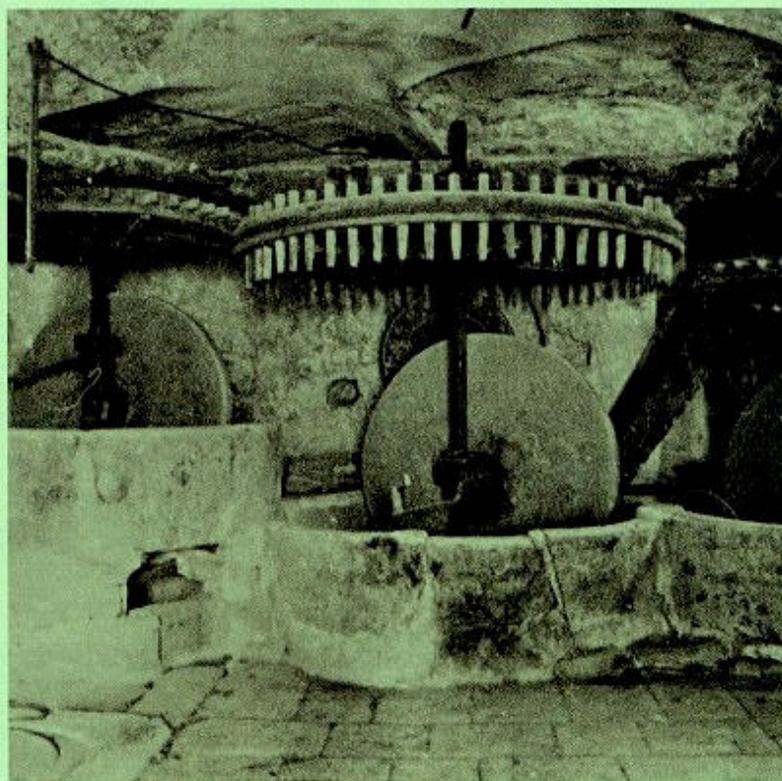


INTEMEVION



INTERMEVION

cultura e territorio

n. 22 (2016)

INTEMELION

n. 22 (2016)

cultura e territorio

Quaderno annuale di Studi Storici
a cura dell'Accademia di Cultura Intemelìa

Direttore: Giuseppe Palmero

Comitato scientifico

Mario Ascheri (Università degli Studi di Roma 3)
Laura Balletto (Università degli Studi di Genova)
Fulvio Cervini (Università degli Studi di Firenze)
Christiane Eluère (Direction des Musées de France L.R.M.F. - Paris)
Werner Forner (Università degli Studi di Siegen - Germania)
Luca Lo Basso (Università degli Studi di Genova)
Philippe Pergola (Laboratoire d'Archéologie Médiévale et Moderne en Méditerranée –
UMR 7298 Université d'Aix-Marseille - MMSH)
Paolo Aldo Rossi (Università degli Studi di Genova)
Fiorenzo Toso (Università degli Studi di Sassari)
Rita Zanolla (Accademia di Cultura Intemelìa)

Coordinamento editoriale

Fausto Amalberti (*Editing*)
Graziano Mamone (*Segreteria*)
Beatrice Palmero (*Coordinamento scientifico*)

Recapito postale: Via Ville 30 - 18039 Ventimiglia (IM) - tel. 0184356294

 <http://www.intemelion.it>

ISSN 2280-8426

 redazione@intemelion.it



Asso Lab



Publicazione realizzata sotto il Patrocinio del Comune di Ventimiglia e della Civica Biblioteca Aprosiana. Con il contributo della "Cumpagnia d'i Ventemigliusi" e dell'Asso Lab StArT AM.

Massimo Vaccari

Oliveti a Ceriana: storie di terra, d'acqua e d'ingegno

L'impronta con cui l'oliveto contrassegna terre e uomini identifica da tempo il paesaggio e la cultura mediterranei.

L'olivicoltura cerianese vi si inserisce a pieno titolo con il susseguirsi, nell'arco di diversi secoli, di ingegnose tecniche e di peculiari regolamentazioni legislative ed economiche.

Mutamenti sostanziali nelle attività lavorative e nello stile di vita tendono, tuttavia, a sminuire la centralità che l'olivo ha conquistato nel tempo.

Per contribuire a contenere la crescente frammentarietà della cultura rurale e per dar rilievo alle tipicità territoriali, a partire dagli anni '90, ho effettuato ricerche raccogliendo e ordinando nei diversi settori di pertinenza documenti di archivio, memorie, strumenti, materiali fotografici.

Ne è derivato un percorso che si snoda attraverso notizie storiche, pratiche agricolo-produttive e complessi sistemi normativi.

Nel 1998, coadiuvato da amici e collaboratori che ancora oggi ringrazio, ho presentato un itinerario conoscitivo organizzando ed allestendo, in un sistema coerente, l'esposizione fotografica e documentativa "L'öuviva, u defisiu, l'öriu".

Da allora ho continuato a portare avanti studi d'archivio, sostenuti da confronti con i testi della specifica letteratura e corroborati da lunghe camminate tra quel che rimane nei vecchi frantoi cerianesi, nelle cantine e nella memoria dei nostri vecchi.

Mi sono proposto di conseguire una visione che, rilevando molti aspetti del tema, colga l'atavica ingegnosità della popolazione cerianese e il collegamento tra il suo ristretto territorio e la complessità storico-culturale nella quale era, ed è, immerso.

I risultati mi hanno riservato risvolti significativi nel delineare la suggestiva relazione tra alberi, uomini e importanti eventi.

Memorie storiche e fonti archivistiche

Impossibile scindere storia e terra. Documenti del 774 legano gli olivi e la terra di Liguria a Carlo Magno che fa dono dell'oliveto «de Adra», vicino a Genova, al Monastero di San Colombano in Bobbio, attualmente in provincia di Piacenza¹.

Ulteriori scritture confermano la presenza di oliveti in possedimenti vescovili; risalgono all'887 quelli del Vescovo di Asti nel savonese² e al 979 quelli del Vescovo di Genova nel territorio di Taggia e Sanremo³.

Altra attestazione di antica olivicoltura in Liguria è costituita dalla segnalazione, in alcuni statuti comunali, di norme che si occupano di situazioni specifiche e le disciplinano. Nello statuto di Albenga, anno 1288, si ritrovano dettagliate informazioni sulla lavorazione delle olive, sulla gestione dei *gombi* (frantoi), sulla produzione dell'olio, sulle misure di capacità e sul commercio dell'olio⁴; in quello di Savona del 1345 si rilevano notazioni su persone che raccolgono le olive altrui e sulla difesa dei diritti dei produttori nei confronti delle frodi perpetrate dai *factores olei*⁵.

Lo Statuto di Diano del 1363, al momento della sua compilazione, conferma che nel paese, nel castro e nel borgo sono presenti piccoli frantoi ad uso familiare azionati dalla forza di un asino o di un

¹ *Codice diplomatico del Monastero di San Colombano di Bobbio fino all'anno MCCVIII*, a cura di C. CIPOLLA e G. BUZZI, Roma 1918 (Fonti per la storia d'Italia pubblicate dall'Istituto storico italiano, 52-54), p. 92 e sgg.

² *I placiti del Regnum Italiae*, a cura di C. MARANESI, Roma 1955 (Fonti per la storia d'Italia pubblicate dall'Istituto storico italiano, 92), I, pp 348-349, doc. 96.

³ *Liber iurium Reipublicae Genuensis*, in *Historiae Patriae Monumenta*, VII, IX, Torino 1854-1857, I, coll. 4-5, doc. II.

⁴ *Gli Statuti di Albenga del 1288*, a cura di J. COSTA RESTAGNO, Bordighera-Genova 1995 (Collana storico-archeologica della Liguria occidentale, XXVII - Fonti per la storia della Liguria, III).

⁵ L. BALLETO, *Statuta antiquissima Saone (1345)*, Genova-Bordighera 1971 (Collana storica di Fonti e Studi diretta da Geo Pistarino, 8 - Collana storico-archeologica della Liguria occidentale, XVII-XVIII), pp. 73-74.

mulo; vengono citati nelle norme che vietano di gettare per le vie i residui della lavorazione. Dallo statuto risultano anche alcuni gombi di importanti dimensioni e funzionanti con ruote azionate dall'acqua appositamente convogliata in stretti canali⁶.

Pur essendo ancora incerta e in fase di studio l'attribuzione dei primi impianti degli alberi, gli archivi testimoniano, comunque, che nel corso del Medioevo l'olivo in Liguria è presente e aggregato in modo promiscuo ad altre coltivazioni quali vite, piante da frutto e varietà orticole.

La sua diffusione non risulta ancora così estesa da farlo prevalere su altre piantagioni; in alcune zone è contrastata da prescrizioni che tendono a salvaguardare i più redditizi vigneti⁷.

È a partire dal XVI secolo che la produzione dell'olio viene intensificata tanto da superare in molti paesi il fabbisogno locale⁸ e da imporre nuove sistemazioni a dimora in un paesaggio appositamente modificato da terrazzamenti artificiali⁹.

Per il territorio di Ceriana, in particolare, le memorie archivistiche pervenute fanno emergere una situazione del tutto analoga all'evoluzione colturale e temporale degli oliveti nelle zone limitrofe.

Il confronto tra i documenti del 1300 e del 1500 consente di dedurre che solo nel XV secolo l'olivicoltura cerianese si sia espansa e diffusa dando origine a una importante serie di innovazioni strutturali nel territorio.

Si può osservare come nel 1339, tra le 26 particolari forme di tributo date in godimento ai cerianesi nella convenzione stipulata fra i signori di Ceriana e la comunità stessa, non sia presente quella dell'olio, la cui produzione non era ritenuta rilevante¹⁰.

⁶ N. CALVINI, *Statuti Comunali di Diano (1363)*, Diano Marina 1988 (Quaderni della "Communitas Diani", 7). cap. 29, pp. 125 e 162.

⁷ M. QUAINI, *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria. Note di geografia storica sulle strutture agrarie della Liguria medievale e moderna*, Savona 1973, p. 49.

⁸ G. GORRINI, *La popolazione dello stato ligure nel 1531 sotto l'aspetto statistico e sociale*, Roma 1931.

⁹ M. QUAINI, *Per la storia del paesaggio* cit.

¹⁰ Archivio storico del Comune di Ceriana (d'ora in poi ASCC), Faldone XLIX, *Convenzioni Istrumenti*, cc. 35r.-39r.

Nei catasti, detti registri e risalenti al 1507, al 1518 e al 1529, invece, vengono dichiarati gli « edifici da olio » di cui, nel primo documento, risultano cinque quelli distintamente individuabili mentre altri sono frazionati tra diversi proprietari; è ragionevole supporre che ce ne fossero almeno ancora due deducibili dalla somma delle diverse parti.

Gli oliveti non vengono riportati probabilmente perché le terre ad essi riservate sono comprese nelle parcelle senza indicazione colturale e corrispondono a coltivazioni ancora aggregate, marginali o incluse in altre e quindi non citate in modo specifico¹¹.

Negli anni successivi, come risulta dalla caratata del 1531, la produzione di olio si intensifica; in questo registro Ceriana viene elencata tra le comunità della Repubblica di Genova in cui l'olio eccede, pur limitatamente, il fabbisogno locale¹².

L'espansione raggiunta viene notevolmente rallentata dalla peste del 1578 e del 1579 che a Ceriana decima la popolazione e di conseguenza lascia senza cure il territorio.

Abbandono e terre incolte caratterizzano, per oltre un secolo, la comunità disorientata e provata da eventi così nefasti.

Nova caratata fatta l'anno 1592: i terreni olivati

Dal catasto del 1592 emergono le conseguenze della sciagura; in esso, infatti, a ciascun proprietario in elenco si abbina il possedimento e il suo stato che risulta, in modo ricorrente, diruto e incolto.

Il catasto del 1592, meglio definito come « nova caratata fatta l'anno 1592 », riporta i valori d'estimo sui quali si calcolava l'« avaria ordinaria » dei residenti (tassa sui beni immobili); tale documento è decisamente importante anche perché i terreni olivati sono per la prima volta dichiarati. Ricordando, inoltre, che in esso sono registrati solo i beni tassati, è lecito presumere la presenza di altri oliveti non trascritti e ipoteticamente appartenenti al comune, alla chiesa, alle confrarie o agli ospedali, tutte istituzioni esenti da imposte e quindi non affluenti in questo tipo di attestazione.

¹¹ ASCC, Faldoni Catasti, *Catasto 1507*.

¹² G. GORRINI, *La popolazione* cit.

Gli oliveti citati risultano collocati in 28 regioni relative soprattutto alla parte sud del territorio, a sinistra del torrente Armea, ad eccezione di tre località Piani, Canello e Tovo.

Frontero, Valle e Beuzi sono le zone maggiormente ricorrenti, collocate sulle colline opposte all'abitato e caratterizzate da un microclima decisamente mite e, particolare di un certo interesse, confinanti con il territorio tabiese in cui la coltivazione dell'olivo è praticata da tempi precedenti al XI secolo¹³.

È da notare, in undici possedimenti, la presenza di promiscuità colturali, soprattutto con vigne e castagneti, retaggio di precedenti utilizzi del territorio.

Se si escludono le regioni Braie, compresa tra Beuzi e il torrente Armea, e Zotti, confinante con Valle, Gambatorta e Caranelli, si può osservare che i toponimi che contraddistinguono le zone olivate sono ancora vitali e considerare che da allora quelle terre hanno principalmente mantenuto la stessa destinazione.

Per quanto riguarda la regione Isola, è più probabile, dal confronto con altri catasti, che ci si riferisca a quella detta Tardita piuttosto che alla Temporita, anche se non specificato.

Nel prospetto di seguito riportato (Tabella 1), ho raccolto da molteplici elementi quelli essenziali alla conoscenza delle regioni olivate presenti nel catasto del 1592¹⁴, elencandole in ordine alfabetico e collegandole individualmente al loro valore economico.

Nel tentativo di dare un significato alle cifre riportate e calcolarne, anche se approssimativamente, la rivalutazione, bisogna tenere conto che si tratta di stime paragonabili agli odierni valori catastali e quindi indicative ma non strettamente commerciali.

Per giungere a una quantificazione più realistica, si può proporre un confronto con i valori d'estimo imposti, nello stesso catasto, per gli indispensabili animali adibiti allora al trasporto e al lavoro: l'asino era valutato circa lire due, il bue lire tre e il mulo lire dodici.

¹³ *Liber iurium Reipublicae Genuensis* cit.

¹⁴ ASCC, Faldoni Catasti, *Nova caratata fatta l'anno 1592*.

Tabella 1. *Regioni olivate nel catasto del 1592. Il valore è espresso in lire, soldi e denari (1 lira = 20 soldi; 1 soldo = 12 denari).*

Località	n. oliveti	Colture aggregate	Valore
Barchero	5		54.10.00
Beltrame	1		6.10.00
Berturaighi	1		5.00.00
Beuzi	30	1 vigneto 1 possessione	230.15.00
Braie	6		25.00.00
Brughea	14	3 castagneti	100.07.00
Canello	1		5.00.00
Chianca	2		29.10.00
Chiappini	2	1 possessione	9.00.00
Crozzi	1		15.00.00
Feregheo	3	1 vigneto	45.10.00
Fontana	3		25.00.00
Frontero	28		317.10.00
Gambatorta	12		42.10.00
Isola	1	1 possessione 1 castagneto 1 orto	102.00.00
Loverega	2	1 possessione	37.00.00
Nava	2		20.00.00
Nervasca	8		86.00.00
Noce	9	1 castagneto	298.18.00
Piani	2		37.10.00
Rondanara	1	1 castagneto	2.00.00
Rozzi	3		35.00.00
Rubodino	3		25.00.00
Tovo	1		12.10.00
Trezzuolo	3	1 castagneto	19.10.00
Valle	25	1 castagneto	367.00.00
Valle/Caranelli	1	possessioni e canneti	81.14.00
Zotti	3		27.10.00

Il fatto che al mulo si attribuisse un valore decisamente superiore a quello degli altri animali censiti era motivato dalla sua capacità di affrontare e superare la natura accidentata e collinare dei luoghi. Il mulo, riservato ai proprietari più abbienti, è rimasto per diversi secoli il mezzo di trasporto d'eccellenza nell'ambito del territorio cerianese

privo, fino al XX secolo, di strade vicinali carrabili; animale robusto, adattabile e resistente dà, ancora oggi, il suo nome alle strette vie agrarie rimaste, le “mulattiere”.

Dodici lire dunque sono già indice di una piccola ricchezza; il valore delle case di abitazione, nello stesso documento, è di circa lire venti.

Il successivo prospetto riguarda dati inerenti le due regioni più olivate e riporta particolari che consentono di estrapolare e sintetizzare la destinazione culturale degli appezzamenti componenti le due località e di apprezzare la diffusione ormai intensiva dell’olivo.

Tabella 2. *Sintesi delle colture in Beuzi e Frontero. Il valore è espresso in lire, soldi e denari (1 lira = 20 soldi; 1 soldo = 12 denari)*

BEUZI		
Destinazione	n. parcelle	Valore
olivo	28	185.15.00
olivo + vite	1	30.00.00
olivo + possessione	1	15.00.00
bosco	8	310.00.00
possessione	15	75.18.00
terra (senza indicazione)	7	58.10.00
TOTALI	60	675.03.00

FRONTERO		
Destinazione	n. parcelle	Valore
olivo	28	317.10.00
terra (senza indicazione)	28	145.02.08
terra+castagno+casale	1	10.00.00
possessione	7	20.00.00
TOTALI	64	492.12.08

È da tener presente che la regione Beuzi è suddivisa dal torrente in una zona più soleggiata e quasi totalmente olivata e in una più ombrosa lasciata a bosco ancor oggi denominato «bosco di Beuzi». La regione Beuzi, *Beuji* in cerianese, è un’appendice della regione Beuzi di Taggia.

Una precisazione di un certo interesse riguarda il termine « possessione » utilizzato nei catasti del 1500 e del 1600 con il significato di vigna. Nel catasto del 1592 la coltivazione della vite viene indicata con due nomi, vigna e possessione. Tale modalità potrebbe risultare in un primo momento fuorviante e far pensare a due colture differenti; si trattava, in realtà, di una dizione ambivalente spesso usata nel linguaggio dell'epoca.

D'altronde, confrontando il catasto del 1646 con quello del 1654¹⁵, si nota che tutte le « possessioni » del primo documento sono definite come « terre vineate » nel secondo. Si può verosimilmente considerare che il breve arco di tempo intercorrente tra i due documenti non sia compatibile con un cambio di coltura e confermare la precedente identificazione interpretativa.

Le alterne vicende dell'olivicoltura dal 1600 ad oggi

Nel XVII secolo molte terre risentono ancora del calo demografico derivato dalle conseguenze della peste del 1579 anno in cui i 470 « fuochi », gruppi famigliari, si riducono a 233 e comprendono 974 « anime »¹⁶. A più di cinquant'anni di distanza lo *Status animarum* del 4 aprile del 1636 registra 1193 anime¹⁷.

La ripresa, dunque, avviene ma lentamente e ogni perdita anche di una sola pianta comporta una privazione importante e, se provocata, è soggetta a risarcimento o condanna.

La situazione trova riscontro in un passo, di seguito riportato, tratto dai *Liber criminalium*, atti a notificare e risolvere controversie in appendice al diritto statutario.

29 dicembre 1619

« Qualmente li giorni passati è stato abbrugiato malitosamente un albero di oliva grande in la terra de maestro Batta Imbriaco della Noce e che sia stato fatto da Giò Martino di Sebastiano ... »

¹⁵ ASCC, Faldoni Catasti.

¹⁶ *Una fonte per la geografia storica della Liguria. Il manoscritto 218 dell'Archivio di Stato di Genova*, a cura di M.P. ROTA, Genova 1991 (Studi e testi. Civico istituto colombiano. Serie geografica, 6), p. 48.

¹⁷ Archivio della Curia Vescovile di Albenga, Faldone 154.

Il 13 febbraio 1620 Giò Martino, interrogato, risponde:

«Del mese de decembre prossimo passato io andavo a cachia (caccia) in loco detto alla Noce tirai a una merla qualle cascò in un soazzo o sia roveto qualle resta sotto la possessione de M^o Batta Imbriaco ferraro (fabbro) e perché non ritrovando la merla cacchiai il foco in detto roveto per ritrovarla e la disgrazia diede che crescendo il foco s'abbruggiò un arbore d'olivo di M^o Batta Imbriaco ma fu mera disgrazia e me ne venni verso casa ... »¹⁸.

Emerge, a prima vista, l'aspetto umano della vicenda; l'accusato, con un racconto tortuoso e, direi, non molto credibile, mette in atto un povero espediente che gli consenta di arginare le conseguenze del suo gesto.

Leggendo tra le righe si possono cogliere alcuni sottintesi ad esempio che gli olivi costituivano una fonte di ricchezza e che il danneggiarli provocava un danno economico passibile di interventi giudiziari.

L'aggettivo "grande", indicando un albero di notevoli dimensioni, ne suggerisce un'età secolare e attesta quindi una coltura da tempo affermata sul territorio.

La presenza di roveti lasciati crescere liberamente, inoltre, comprova che eventi calamitosi abbiano causato l'abbandono della cura del territorio, situazione altrimenti inammissibile in una comunità a sostentamento agricolo.

È da notare che il termine *possessione* utilizzato in questo contesto assume il significato generico di proprietà e non di una tipicità culturale come nella tabella precedentemente introdotta.

Superate le peggiori conseguenze dell'epidemia, tornano a intensificarsi le attività agricole; in particolare, l'olivo, proprio nel catasto del 1646, compare in 509 parcelle contro le 173 del 1592.

Verso la fine del XVII secolo l'olivicoltura raggiunge una espansione notevole ma non duratura; il gelo di alcune annate particolarmente fredde e corrispondenti alla cosiddetta piccola glaciazione distruggono quasi completamente tutti gli oliveti.

Dopo il 1709, il cui inverno è ritenuto il più freddo degli ultimi cinquecento anni in Europa, i danni alla produzione sono talmente ingenti che la «tassa dell'oleo», o meglio l'approvvigionamento

¹⁸ ASCC, Faldone 33, *Criminalium*, vol. 1619, c. 124v.

dell'olio alla Serenissima Repubblica di Genova, corrisposta principalmente con una quantità di barili di olio, non viene definita e pretesa a priori ma è sostituita, fino alla ripresa del regime produttivo, da una forma di autotassazione volontaria.

La delibera del 9 luglio del 1713, elaborata dalla comunità di Ceriana, attesta la proposta di questa estemporanea modalità di pagamento:

« ... Signori essendoci stato imposto dal MM. Sp. Podestà di dover far congregare il M. Parlamento in virtù di lettera al medesimo scritta sotto li 12 spirante dal Magistrato Ill.mo dell'oglio, per dover venire alla deliberazione della tassa che soleva farsi nelli raccolti delle ulive gli anni pasati, inanzi gelassero gli uliveti, che perciò nonostante le notorie miserie, per aderire agli ordini del detto Ill.mo Magistrato, ci è parso bene, e per evitare anco qual si voglia rimprovero ci è parso bene proporre alle Sig.rie loro il tutto come in appresso.

... si propone di passare 12 barrili ooglio al detto Ill.mo Magistrato raccolte che saranno l'ulive nella ventura prossima primavera ... »¹⁹.

Il successivo miglioramento delle condizioni climatiche permette di riavviare le precedenti coltivazioni e di propagare nuovamente gli oliveti, trasformando il paesaggio agrario. Si sottrae spazio ad altre colture, in particolare ai vigneti che vengono trasferiti in zone prima boschive, meno soleggiate, riducendone la produttività al mero fabbisogno locale. Si trascurano e si lasciano ad altre comunità le terre coltivate a cereali.

Indice di questo fenomeno si riscontra dal confronto dei dati catastali del 1507, del 1646, del 1798 e del 1882; da esso emerge come il numero dei frantoi aumenti considerevolmente e quello dei mulini si riduca a una conduzione molto limitata.

Nel XIX secolo l'olivicoltura cerianese raggiunge l'apice della sua espansione: gli olivi sono coltivati in modo intensivo, « a bosco », per sfruttare appieno il terreno disponibile.

Dopo questo periodo le alterne sorti della pianta si uniformano a una profonda depressione durante le due guerre mondiali e a una decadenza, che sembra proprio definitiva, tra gli anni '60 e '80, nonostante la forza dell'esperienza acquisita in cinque secoli di storia.

Una delle motivazioni dell'attuale abbandono di molti oliveti può essere individuata nella cura continuativa che essi richiedono e nel-

¹⁹ ASCC, Faldone L, *Deliberazioni 1704-1728*, c. 77r.

l'impegno di manodopera esperta che, sui nostri stretti terrazzamenti, non può essere sostituita da macchinari o, tanto meno, dalle nuove tecnologie: l'olivo ha bisogno dell'uomo, del suo tempo e della sua fatica.

La cura dell'olivo

Nel passato, ad aprile-maggio, con la *fausùira*, una grossa falce dal lungo manico, si cominciava con il taglio dell'erba che veniva messa nei *sotti*, buche scavate nel terreno prima rivoltato, zolla per zolla, con il *magàgliu*, il tridente. La macerazione sotterranea dell'erba costituiva una forma di concimazione incrementata dall'interramento del letame degli animali, se posseduti, e degli escrementi umani raccolti e trasportati nelle *bari*, appositi barili con cui si effettuava un riciclaggio di elementi organici preziosi all'agricoltura in un tempo ancora lontano dalle attrezzature sanitarie e dalle industrie di concimi.

Durante l'estate e l'autunno si procedeva a un'accurata pulizia delle "fasce", le terrazze, liberandole continuamente da sterpaglie o erbacce infestanti che avrebbero sottratto all'olivo principi nutritivi e acqua.

A partire da dicembre, periodo di maturazione, fino ad aprile, la raccolta corrispondeva ad *aramà*, bacchiare, provocando la caduta delle drupe mature. Arrampicatisi sugli alberi o da basso, gli uomini percuotevano le fronde con *u bastùn* lungo due metri e mezzo e con *a mesàna* di circa quattro metri; le pertiche erano ottenute dal legno di castagno decorticato e reso liscio dal passaggio sul fuoco. La bacchiatura, in casi eccezionali, si poteva protrarre fino a maggio-giugno.

La bacchiatura veniva eseguita ogni due anni.

Tale consuetudine trova conferma in una lettera del 13 ottobre 1783 inviata dai cerianesi alle autorità genovesi in risposta al loro ordine, scritto il 19 settembre 1783, in cui si pretende che tutte le aste delle gabelle, comprese quelle dell'olio, vengano eseguite nel mese di gennaio.

Si tratta, a dir il vero, di una testimonianza strettamente legata ai complicati risvolti economici relativi alle aste dell'olio, ma ho ritenuto opportuno collocarla in questo contesto per documentare le antiche procedure colturali e sottolineare la doppia fatica dei nostri predecessori nel lavorare la terra e nel gestire gli intricati rapporti con le autorità.

Con motivazioni ben articolate, i cerianesi spiegano come sia irragionevole esigere di spostare a gennaio una previsione fattibile, a vista, nel mese di ottobre, perché «in un anno a tal tempo (gennaio) non v'è frutto alcuno» e perché bisogna lasciare che «l'annata scarsa partecipando della fertilità dell'altra possa (permettere di) pagare» il dovuto: un anno c'è frutto e un anno no. La previsione è cosa fattibile solo seguendo la distribuzione degli incanti «regolata a norma del proprio luogo» in cui metà degli introiti di un anno matura nell'altro.

Si riporta di seguito il testo che, nella sua complessità espressiva, ben argomenta le ragioni addotte dai cerianesi nel tentativo di eludere l'ordine ricevuto.

«... recherebbe grave danno soprattutto alla gabella dell'estrazione dell'olio solita subastarsi li ultimi giorni di ottobre perché dipendono dall'oculare vista del frutto pendente delle olive, senza l'esistenza di tal prodotto verun si cimenta alla compra della stessa, la quale a simil uopo si deve per lo più a prezzo alto un anno e l'altro infimo all'eccesso; onde incantandosi nel mese di gennaio giusta li loro editti sarebbe sempre come dicemmo troppo pregiudizio a questa M. Comunità, perché un anno a tal tempo non v'è frutto alcuno e bisogna perdere la gabella medesima, o essendovene egli e quasi in mezzo alla sua raccolta cosicchè calcolar non si potendo l'oglio già estratto conseguentemente quello rimaner possa estrarsi. Bisogno sarebbe venderla informe e senza regole. ... pertanto le supplichiamo esser noi impossibilitati all'adempimento suddetto, massime che la distribuzione degli incanti pubblici fatta dalla Comunità suddetta e regolata a norma del proprio luogo essendo in maniera dipartiti che la metà degli introiti di un anno maturi nell'altro, e non altro oggetto, se non altro che l'annata scarsa partecipando della fertilità dell'altra possa anco nella sua scarsezza pagare con li salari al M. Giusdicente Medico, et altri molti, anco alla Repubblica Serenissima, le pubbliche avarie, ossia gli distagli, effetto che togliendo questo metodo non è fattibile adempirlo, non essendo noi in piazze mercantili da esservi denari continui da esigere e pagare ... »²⁰.

Le olive, dunque, nelle buone annate, andavano a cadere su teli di lino e di iuta; erano le donne che provvedevano a lavarli ogni anno al torrente per mantenerli in buono stato, a distenderli poi ai piedi degli olivi e a spostarli di albero in albero. Ad esse era riservata anche la raccolta delle olive fuori dai teli che venivano riposte nel *berculùn*, una tasca a grembiule legato in vita. Queste olive *cuglie suta* erano poi conservate in un sacco a parte perché da ripulire più accuratamente in quanto inumidite, sporche di terra e soggette a fermentazione.

²⁰ ASCC, Faldone LV, *Libro calleghie 1775-1805*.

Le olive corrispondevano a un bene prezioso e spesso conteso come dimostra la necessità di emanare il decreto del 1631 che vieta di *spigorate* (raccoliere) olive in terre altrui e di dare licenza per « spigorate nelle proprie terre », imponendo una multa di lire 10. Esso costituisce anche un deterrente per la compravendita di olive al minuto punendola con una ammenda di lire 20

« tutto questo per levar occasione, a figlioli et altri di commettere danni, et acciocché ogniuno si trattenesse nel suo »²¹.

Spesso contemporaneamente alla raccolta o in alternativa in momenti successivi, gli alberi venivano *sparàì* (potati) tagliando le *broche* (rami vecchi o rovinati), le *sferle* (polloni sui rami) e le *sagàte* (polloni radicali). Durante la potatura veniva privilegiato lo sviluppo in altezza della pianta, che poteva raggiungere i 10-15 metri, perché da un grande albero si otteneva una maggior quantità di raccolto; ne conseguiva anche, però, un maggior rischio sul lavoro per l'aumentato pericolo di cadute.

Alla bacchiatura seguiva la mondatura per separare le olive da tutto ciò che era estraneo con un metodo tanto semplice quanto efficace. Dopo aver tirato una manciata di foglie per individuare da dove spirasse il vento, le olive venivano lanciate controvento con le mani o con un piatto su un telo teso verticalmente tra due pali; esse ricadevano alla sua base mentre le foglie, più leggere, si raccoglievano nella parte più lontana del rialzo.

Solo in tempi recenti questa tecnica è stata sostituita da un *amundaù*, un vaglio a chitarra a gestione comune.

Si può affermare che nel territorio cerianese l'olivicoltura sopra descritta sia rimasta pressoché invariata fino alla seconda metà del XX secolo, periodo in cui cambiano soprattutto i tempi di bacchiatura che, venendo anticipati, permettono di evitare danni consistenti alla nuove *pane* (fiori) e di effettuare una raccolta annuale, semplificata anche da una potatura che tiene le piante a una minore altezza.

È lecito supporre che i contadini, pur decisamente esperti, fossero un po' troppo legati a schemi colturali rigidi che rendevano difficile realizzare i tentativi di cambiamento, anche quelli probabilmente

²¹ ASCC, Faldone 48, 8 dicembre 1631.

migliorativi, ma che, altresì, si trovassero a dover affrontare particolari difficoltà di cui, purtroppo, non è rimasta documentazione.

Attenzione, precisione e ripetitività, anche se a volte portate agli estremi, si dimostravano senz'altro utili a fronteggiare tutti i gli aspetti legati alla gestione dell'olivicoltura.

Molte sono le testimonianze archivistiche che evidenziano come ogni fase di produzione venisse prevista nei dettagli, presa in considerazione e regolamentata.

Così ci attesta la delibera del 10 novembre del 1720 da cui è possibile estrapolare interessanti informazioni sui problemi di coltivazione degli olivi, sui principali antagonisti – gelo, siccità e mosca olearia – vissuti come « notorie miserie » e sulle temute complicazioni nei rapporti economici di sudditanza che ne derivano

« ... Si propone alle Signorie loro di passare all'Ill.mo Magistrato dell'oglio barrili venti, nonostante gli ulivi abbino il verme e che l'annata sia sterile per la siccità e questo per aderire al desiderio del detto Ill.mo Magistrato ... »²².

I decreti sulle misure, sulle frodi e sulle ruberie

Nel corso dei secoli si assiste all'emanazione di un numero crescente di decreti, diritti e regolamenti concernenti la raccolta delle olive. Particolari attenzioni erano rivolte anche a limitate quantità di raccolto; venivano prese in considerazione anche le olive che maturavano sulle *pendàne* (fronde) che si affacciavano su terreni altrui.

Per il proprietario dell'albero era sancito il diritto di accedere al fondo del confinante, diritto di *vouta*, per effettuare la raccolta con il solo obbligo di avvertire tre giorni prima il vicino.

Questo tipo di rapporto di vicinato nella raccolta delle olive è ancora attuale e parimenti dettagliato nella definizione dell'area di raccolta, dell'appartenenza delle olive e anche nel caso di intreccio di rami provenienti da diverse proprietà o di piante prospicienti un viottolo²³.

Come tutte le attività commerciali anche la vendita delle olive era soggetta, oltre che a norme, a imposte che si applicavano alla quantità

²² ASCC, Faldone L, *Deliberazioni 1704-1728*, c. 131v.

²³ Camera di Commercio Industria e Artigianato e Agricoltura, *Raccolta degli usi e consuetudini vigenti nella Provincia di Imperia*, art. 21, Imperia 2005.

di venduto verificata, non con bilance, ma tramite contenitori detti « misure ». In un sito comunale si trovava il campione delle misure scolpito in pietra dal quale si dovevano ricavare le copie necessarie.

Le misure utilizzate erano:

- il *mesu mutirelu* (mezzo motulare) corrispondente a un ventesimo di quarta cioè un litro,
- il *mutirelu* (motulare) di un decimo di quarta con capacità pari a due litri,
- la *bugliöra* (quarta) con capacità di venti litri e portata di dodici chili e mezzo,
- lo *stà* (staio) equivalente a due quarte di olive e a circa venticinque chili.

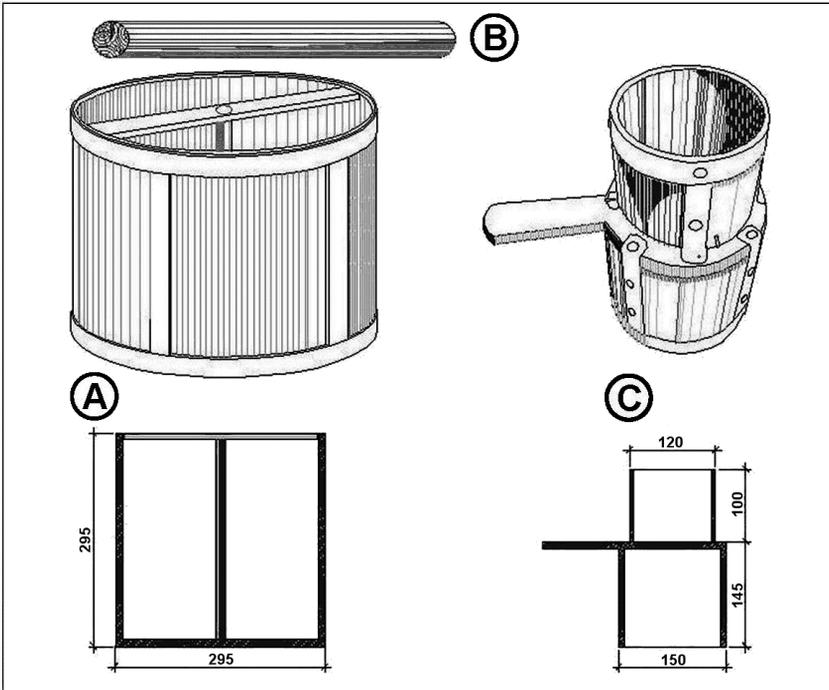


Fig. 1 - A) Quarta, B) Randa, C) Motulare e mezzo motulare (Disegno di M. Barucchi).

Le misure, nonostante i grandi cambiamenti di governo, sono state utilizzate fino al '900, anzi la quarta di Genova è ancor oggi in uso per la sua notevole praticità.

Accessorio indispensabile era la *randa*, attrezzo di legno che veniva passato sopra le misure per eliminare l'eccedenza delle olive livellandone il contenuto.

Risale al 1784 un particolare decreto sulle misure che « impone la pena di lire 50 contro quelli che vendono o comprano a misure senza far passare la randa ».

« ... M.ci Signori essendosi da qualche tempo in questo nostro luogo di Ceriana introdotto l'abuso di comprare e vendere l'ullivi ed altra qualonque sorte de frutti a bogliolle, muturelli ed altre misure senza far passar la randa alle dette misure ... »

L'importo della multa era così ripartito: un terzo all'Ecc. Camera, un terzo alla M. Comunità, un terzo all'accusante o denunciante, particolare che fa intravedere un pronunciato interesse economico anche nelle modeste relazioni commerciali²⁴.

La frode non era certo l'unico problema al tempo della raccolta; era infatti necessario scoraggiare e contrastare con pene, in genere, pecuniarie l'azione dei ladri di olive che spesso erano nullatenenti e dai quali non era concretamente possibile esigere denaro.

Il decreto sui ladri di olive, risalente al 1703, fissa il pagamento di diversi tipi di ammende di entità crescente e proporzionata alla gravità delle circostanze in cui il furto è messo in atto.

Venticinque lire è la somma richiesta a chi ruba di giorno, 50 lire a chi ruba di notte e, infine, chi viene sorpreso a rubare per la terza volta è bandito dal dominio della Repubblica per tre anni²⁵.

La questione dei furti perdura nel tempo e il tentativo di contenerla si volge a provvedimenti che garantiscano l'acquisto di olive di lecita e sicura provenienza. A tale scopo nell'800 viene istituito un permesso strettamente "personale" rilasciato dal Sindaco solo « a persone di buona reputazione » che vi devono annotare i « luoghi di compra » dai quali vanno esclusi « alberghi, osterie, botteghe da caffè, i luoghi di pubblico gioco, i frantoi ed altri locali fuori dell'abitato ». Il controllo si estendeva anche ai venditori che, salvo licenze o precise assicurazioni sulla provenienza delle olive, non potevano essere « figli

²⁴ ASCC, *Libro Decreti*, cc. 18v-19v.

²⁵ *Ibidem*, cc. 36r-37v.

di famiglia, servi, coloni, persone sospette o sconosciute e nullatenenti »²⁶.

Le olive, raccolte, pesate, vendute e acquistate, una volta superati i controlli e i regolamenti che nel corso del tempo, spesso complicandosi, si sono susseguiti, le olive, dunque le vere protagoniste, venivano trasferite al frantoio con i *sacù* (sacchi) del peso ciascuno di sessanta chili trasportati dal mulo che poteva sopportare, ben equilibrato sul basto, un carico di centotrenta chili.

I frantoi ad acqua: crescenti installazioni e preziosi possedimenti

Il frantoio in dialetto cerianese è detto *u defisiu* a conferma della sua origine etimologica derivante da “edifitium olei”, come veniva identificato nei documenti cinquecenteschi scritti in latino.

La ricerca su nove antichi catasti, compresi tra inizio cinquecento e fine ottocento e conservati nell’archivio storico comunale del paese, mi ha consentito di attuare la ricostruzione storica dei frantoi di Ceriana.

Dopo averne analizzato i contenuti, ho scelto di trascrivere e tabulare quelli del 1507, del 1646, del 1798 e del 1882; la selezione si basa, nell’ordine, sull’antichità, sulla completezza delle dichiarazioni riferite anche agli immobili non tassati, sul periodo storico (napoleonico) e, per il più recente e corrispondente alla massima espansione dell’olivicoltura, sulla possibilità di trarne una mappa catastale.

In questa pubblicazione mi è sembrato opportuno limitare la presentazione dei dati tratti da un solo catasto, quello del 1507, che permette di risalire ai tempi più lontani anche se in esso vengono citati solo i beni soggetti all’“avaria” e probabilmente esclusi mulini e frantoi, o parti di essi, non soggetti a tasse sui beni immobili.

Da tutta l’analisi storica emerge che i mulini sono spesso dichiarati e valutati insieme ai frantoi, che sovente appartengono a un unico proprietario e che usufruiscono dell’acqua di uno stesso canale; in molti casi i mulini sono trasformati in frantoi man mano che l’olivicoltura diventa un’attività sempre più redditizia.

²⁶ ASCC, Faldone IV, *Atti consiliari 1853*, 22 maggio. Regolamento di polizia urbana.

Per quanto riguarda i frantoi frazionati tra diversi proprietari, nel 1507, non ci sono dati precisi. Solo due sono indicati con certezza e appartengono a Iohannes Lupus; i Lupus sono i dichiaranti che posseggono il maggior numero di frantoi e mulini.

Nel prospetto che segue ho tradotto in italiano la descrizione del bene trascrivendo inalterati in latino nome, cognome e patronimico del possessore e, altresì, i nomi delle regioni.

Il toponimo Zhay o Chay si identifica con la zona detta oggi Ciai, Croci con Crosci, Chandamarin con Ciandamarin e Barcherio con Barché.

Tabella 3. *Frantoi e mulini nel catasto 1507. Il valore è espresso in lire, soldi e denari (1 lira = 20 soldi; 1 soldo = 12 denari)*

Carta Proprietario	Possesso	Valore
75v. Becarutus Anthonius	la sua parte di un edificio da olio	1.17.00
95r. Becarutus Anthonius q. Iacobi	la sua parte di un edificio da olio	0.15.00
74r.v. Becarutus Baptista	mulino con orto in li Croci la sua parte di un edificio da olio	7.12.00 0.15.00
96r. Becarutus Bernardus	la sua parte di un edificio da olio	0.09.00
96v. Becarutus Iohannes q. Iacobi	la sua parte di un edificio da olio	0.09.00
33r. Boniohannes Anthonius q. Petri	terra con mulino in lo Prin	3.00.00
30r. Britius Iacobus q. Iohannis	la sua parte di un edificio da olio	0.18.00
17v. Cassagnus Laurentius q. Dominici	possessione in lo Chandamarin con [mulino]	3.12.00
72v. Crespus Nicolaus	mulino con terre contigue	7.10.00
71v. Crespus Pretrus	terra in li Zhay con mulino	19.10.00
70v. Crespus Philipus	mulino con terre in Berufao	3.12.00
86r. Imbriacus Stephanus	la sua parte di un edificio da olio	0.18.00
78r. Lupus Bartholomeus q. Dominici	mulino in li Zhay	4.10.00
31r. Lupus Gaspar	edificio e mulino con casa terra in le Fereire con [mulino]	10.00.00 1.01.00
93v. Lupus Iacobus q. Dominici	mulino in li Chay con terre contigue la sua parte di un edificio da olio	5.02.00 0.15.00

OLIVETI A CERIANA

Carta Proprietario	Possesso	Valore
77v. Lupus Iacobus q. Franceschi	mulino con edificio con terre contigue	12.00.00
	mulino con colombaia in li Chai con terre contigue	15.00.00
	la sua parte di un edificio da olio	0.15.00
97v. M. Lupus Iohannes	la sua parte di un edificio da olio	1.16.00
	la sua parte di un altro edificio	0.15.00
	mulino in Barcherio	1.00.00
31v. Lupus Leonardus	mulini con edificio con terre contigue presso il ponte dell'ospedale	17.00.00
101r. Lupus Philipus	la sua parte di un mulino de li Dogli	0.18.08
30v. Lupus Philipus q. Iacobi	terra in la Cava con mulino e edificio	3.15.00
113v. Martinus Gaspar	mulino con terre contigue	18.00.00
90r. Martinus Iacobus q. Iohannis	la sua parte di un edificio da olio	0.18.08
45v. Martinus Iohannis filiusFranceschi	terra in Barcherio con mulino	13.10.00
103r. Martinus Petrus q. Angelini	orto con edificio e mulino	12.00.00
53r. Martinus Philipus filiusFranceschi	mulino con terre contigue	10.10.00
79r. Morenus Bartholomeus	mulino	4.10.00
85v. Morenus Franciscus q. Iacobi	terra in Barcherio con mulino	9.00.00
12v. Pitius Dominicus q. Anthoni	la sua parte di un edificio	0.15.00
22v. Pitius Leonardus	la sua parte di un edificio da olio	0.15.00
62r. Roveritius Iacobus q. Stephani	la sua parte di un edificio da olio	2.05.00
	terra in Barcherio con mulino	12.00.00
73v. Verandus Obertus	terza parte di un mulino	1.16.00
<p>Nel catasto sono presenti 3 parti di frantoio che sono state cancellate perché rovinate probabilmente dal torrente in piena come indicano le note a lato di ciascuna parcella « ... si cassa ... pro diluvio ... pro acqua ... pro flumine ».</p>		
97r. Clavigerus Vincentius	la sua parte di un edificio da olio	0.09.00
97r. Cravarius Iacobus	la sua parte di un edificio da olio	0.09.00
103r. Martinus Petrus q. Angelini	la sua parte di un edificio da olio	0.15.00

Degne di nota sono alcune peculiarità riscontrabili nei catasti sopra riportati.

Nel catasto del 1646 è citato per la prima volta un frantoio a sangue collocato nella contrada dello “Scarero” e azionato da mulo o da asino; il documento indica quindici frantoi idraulici e undici mulini.

Il catasto del 1798 ci dimostra che si è di fronte a un periodo fiorentemente caratterizzato da espansione demografica e da un miglior sfruttamento del territorio; i frantoi diventano ventitré e i mulini rimangono undici.

Nel catasto del 1882 i frantoi sono ventiquattro e i mulini si riducono a due; è il documento che rappresenta l'ultimo periodo di fervente attività nel campo produttivo e commerciale.

I frantoi e i mulini erano quasi sempre posseduti da grandi proprietari terrieri che, nel periodo genovese, venivano spesso insigniti del titolo di «Magnificus» o «Spectabilis Dominus», appellativi di cui erano fregiate le persone autorevoli del luogo.

Frequente era la comproprietà di questi edifici con un massimo nel '500, tempo in cui il frantoio risultava suddiviso in frazioni corrispondenti addirittura a un sedicesimo.

I frantoi cerianesi erano efficienti opere idrauliche installate in un territorio ricco di acque; erano distribuiti lungo il torrente e situati in posizione marginale rispetto al suo corso, radente il limite inferiore del paese, a partire dalla località Piani fino alla località Barché. Oltrepassata questa zona, l'acqua del torrente era utilizzata per il funzionamento delle ferriere, edifici a forza idraulica adibiti alla lavorazione del ferro e ubicati nella regione che ancor oggi porta il loro nome *Feréire* (ferriere).

La gestione e la regolamentazione delle acque: dagli arditi incanalamenti al suono dell'Ave Maria

I cerianesi avevano messo in atto, per un tratto lungo circa due chilometri, un complesso e ingegnoso sistema di incanalamento delle acque del torrente Armea, coadiuvate in alcuni punti da quelle dei principali rii affluenti e, come nel caso del Rio Mora, trasportate da un canale ad arcata simile a quello degli acquedotti.

Impostando le pendenze necessarie a mantenere la progressione di una forza motrice costante, avevano articolato su tale percorso le

ciùse, opere di sbarramento che permettevano di deviare parte delle acque nei *beai*, canali in muratura e a cielo aperto, che artificialmente adducevano l'acqua a ciascun frantoio e che ne consentivano la fuoriuscita e la reimmissione nell'Armea.

La mappa di seguito riprodotta (Fig. 2) presenta parte del complicato intreccio di canali costruiti e collegati in modo da pianificare e coordinare l'utilizzo dell'acqua.

Il regime torrentizio del principale corso e i periodi di scarsa piovosità imponevano di disciplinare l'utilizzazione dell'acqua che era la risorsa vitale per l'agricoltura e per gli edifici a energia idraulica presenti sul territorio e costituiti da frantoi, mulini, ferriere e da una conceria di pelle, la *faitaria*.

L'elevata richiesta ne avrebbe comportato una drastica riduzione se non ci si fosse avvalsi di una gestione oculata e di forme di razionamento sostenute dall'emanazione e dal rispetto di minuziosi provvedimenti.

Il decreto del 1734 sulle acque dei mulini proibiva nei periodi di siccità di

«... deviare le acque che vanno a pubblici molini, eccettuato li giorni deputati, che sono li venerdì dal suono dell'Ave Maria dell'alba, e sabbato, e parte della domenica, in quali giorni doverasi solamente adaquare li orti e non li alberi ... ».

La pena prevista per la prima infrazione era di 45 lire e se il fatto veniva reiterato, si aggiungevano, ogni volta, 25 lire all'importo precedente per un totale di 95 lire alla terza violazione; per eventuali successive trasgressioni la pena era stabilita dall'autorità superiore.

Nello stesso decreto si vietava ai molinari di

«... macinare a forastieri prima che non siano servite le persone del popolo di detta Comunità di Ceriana, e perché delli presenti nostri ordini non se ne possa pretendere ignoranza ha ordinato se ne faci pubblica grida da pubblicarsi in tutto come sopra, e che sia affissa al pubblico pillastro »²⁷.

Verso la seconda metà dell'800 l'olio corrispondeva al « prodotto più importante di questa popolazione »; di conseguenza, anche quando l'acqua fluiva con discreta abbondanza, era necessario stabilire una precisa ripartizione della sua destinazione.

²⁷ ASCC, *Libro decreti*, cc. 19v.-20r.

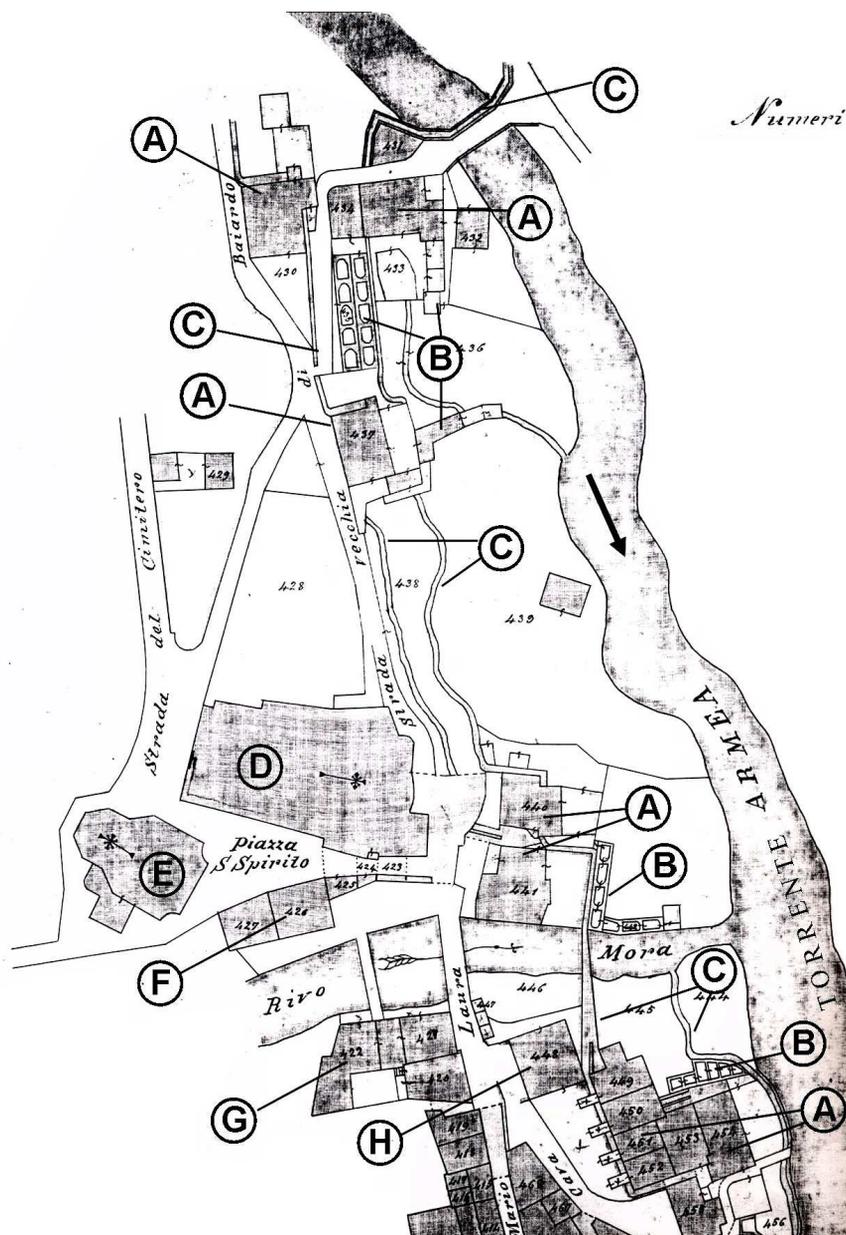


Fig. 2 - Particolare della mappa catastale di Ceriana risalente al 1882 (Archivio di Stato di Sanremo): A-Frantoi, B-Pozzetti per le pellicole, C-Canali, D-ex Chiesa Parrocchiale, E-Oratorio S. Caterina, F-Confraria S.Spirito, G-Conceria, H-Ospedale.

Risalgono al 1868 alcuni articoli formulati per «servire da regolamento»; essi dispongono che

«dalle ore quattro pomeridiane d'ogni domenica sino alle quattro pomeridiane d'ogni giovedì l'acqua di questa fiumara è riservata ai frantoi delle olive ed ai mulini per la macinazione dei cereali. ... anche l'acqua dei torrenti che vi affluiscono non potrà essere deviata ... Coloro che contravverranno saranno soggetti a una multa estensibile da lire due a cinquanta»²⁸.

La preziosa acqua era convertita in energia meccanica progressivamente trasmessa dalla ruota esterna alle strutture interne del frantoio, edificio improntato alla maggior efficienza possibile.

La produzione dell'olio tra fiscoli, torchi, pozzetti e acque della fiumara

La produzione dell'olio e dei derivati residuali rappresentava il momento conclusivo e fondamentale di tutto il lavoro agricolo e ingegneristico protratto sul territorio.



Fig. 3 - Frantoio in via Piani. A sinistra il lavatoio, al centro e a destra i gombi.

²⁸ ASCC, *Deliberazioni 1868*, 2 agosto.

Nel frantoio la *gumbàgna*, il carico di olive, veniva sgretolata e ridotta in pasta nel *gùmbu*, il gombo, una vasca circolare in pietra in cui ruotava nel *giassu*, apposito alloggiamento, la *möra*, molazza di arenaria dalle notevoli dimensioni e organo operativo cui veniva trasmessa l'energia idraulica.

Due *mesciaùire*, (mescolatori), posizionate sul fondo del gombo, avevano la funzione di spingere e rimescolare l'impasto in formazione verso l'interno, quello corto, e verso l'esterno, quello lungo, in modo da garantire di *sfragne*, frangere in modo omogeneo; l'azione era coadiuvata, quando necessario, dal frantoiano che con la zappa riportava le olive sotto l'azione della mola.

Al termine della frangitura il gombo, collocato a livello del pavimento, veniva svuotato con una zappa e l'impasto trasferito in un grosso tino; solo nei primi decenni del '900, l'operazione veniva facilitata dal fatto che i gombi fossero sollevati da terra e dotati di uno sportello.

L'untuosa pasta ottenuta era costituita da una poltiglia di noccioli sgretolati e amalgamati alla massa carnosa e all'acqua di vegetazione dell'olive stesse. Veniva sistemata negli *sputìn*, i fiscoli, contenitori in fibra vegetale a forma di doppio disco, a loro volta sovrapposti a colonna nel torchio a formare una *pilà*.

Ancor prima di procedere alla compressione, dai fiscoli percolava spontaneamente lo *sciapàu*, olio extravergine di massima qualità.

La successiva, vera e propria, estrazione dell'olio veniva attuata con torchiatura manuale; all'inizio della compressione, in una complementare fenditura del torchio, si inseriva e si faceva ruotare il *baròtu*, barra di ferro corta, e poi, quando la spremitura diventava più faticosa, la *bara*, un'asta di ferro più lunga.

Grazie alla pressione esercitata sui fiscoli, l'olio colava sulla *bançassa*, la base in pietra del torchio, da cui veniva raccolto e messo in un apposito recipiente collocato nella *pileta*, piccolo spazio interrato ricavato sotto al pavimento. L'olio veniva poi travasato nei *butàssi*, grossi tini di legno.

Dato che l'olio ottenuto dalla torchiatura era ancora miscelato con la sua stessa acqua di vegetazione, si versava dall'alto acqua calda, non bollente, portata a temperatura in una *pairöra*, un calderone. La si distribuiva, soprattutto verso la fine dell'operazione, con la *cassa gar-*

ba, una casseruola forata che permetteva all'acqua di infiltrarsi senza rompere lo strato d'olio in formazione.

Per la minore densità, l'olio affiorava in superficie, anche piuttosto velocemente grazie al calore dell'acqua, e veniva preso con la *cassa*, una sorta di casseruola; quando lo strato d'olio si era ridotto, veniva travasato con la *leca*, lievemente concava. Per recuperare anche l'olio che sgocciolava, sotto la *cassa* e la *leca* si teneva la *cianéla*.

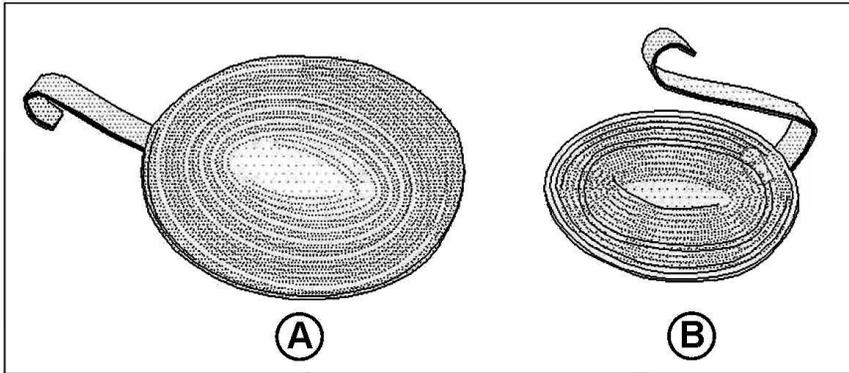


Fig. 4 - A) La *cianéla*, B) La *leca* (Disegno di M. Barucchi).

Per ricavare un'ulteriore, seppur limitata, quantità d'olio residuo, al termine delle operazioni di frangitura, estrazione e separazione, si procedeva a *u repasu*, ripetizione completa delle tre fasi, agevolate da un'accorta aggiunta di acqua calda nel gombo e sui fiscoli.

Il residuo solido della produzione, la *sansa*, composto da bucce, polpa, semi e frammenti dei noccioli veniva versato nel *lavaù*, il lavatoio strutturalmente del tutto simile al gombo e rifornito dall'acqua corrente portata dallo stesso canale che alimentava la ruota motrice.

Nel "lavaù" a *pegliùra*, l'insieme delle leggere pellicole, saliva in superficie, traboccava e, attraverso un piccolo canale interno, confluiva nei *puséti*, pozzetti, collocati all'esterno dell'edificio.

Erano strutturati in un sistema di vasche comunicanti dotate di sifone e disposte a quote degradanti verso il torrente in cui, alla fine del processo di recupero, si scaricava l'acqua reflua. Con l'aiuto dell'*abulaù*, un bastone, si favoriva l'affioramento delle pellicole che venivano raccolte da un utensile tondo, poco fondo, traforato e versate

in un contenitore collocato sul bordo del primo pozzo di decantazione e caratterizzato da un foro praticato alla sua base da cui l'acqua defluiva ricadendo nel pozzo stesso.

Le pellicole venivano impastate con acqua calda, distribuite dentro le *spagnulete*, altri tipi di fiscoli, e nuovamente impilate e pressate sotto il torchio.

La miscela di acqua e olio risultante decantava nella *pileta*, senza particolari lavorazioni, dato che se ne poteva ottenere solo *pegliurin* o *lavàu*, olio di pessima qualità non destinato all'alimentazione.

I resti dei noccioli finivano nel *sansà*, un piccolo deposito collocato generalmente sotto al *lavàu*, e potevano essere usati come combustibile.

Le acque reflue, derivanti da tutta la lavorazione dell'olio, erano convogliate nel "pozzo dell'inferno" oppure, in base alla struttura del frantoio, negli stessi pozzetti delle pellicole; vi restavano in superficie gocce d'olio detto "lampante" che veniva in seguito recuperato dal frantoiano per il quale costituiva un modesto reddito annuo in aggiunta a quello ricavato da tutte le sanse²⁹.

L'ideatore del sistema di lavaggio delle sanse è stato Pier Vincenzo Mela che, nel 1717, ha messo a punto un procedimento, seguito poi per molto tempo, per ricavare, con un'ulteriore spremitura, tutti i possibili prodotti³⁰. Solo in epoca recente le sanse non sono state più lavate ma vendute ai sansifici.

Nulla doveva essere sprecato; anche nel torrente venivano riprese, con sbarramenti dei laghetti naturali, le pellicole che sfuggivano dai pozzetti.

Il Comune vendeva, tramite aste, il diritto al loro recupero; la vendita dell'«olio lavato della fiumara» è ampiamente documentata nell'Archivio Storico Comunale di Ceriana per tutto l'Ottocento.

²⁹ La descrizione dell'intero procedimento è stata possibile grazie alla collaborazione dei frantoiani cerianesi Antonio Ceriolo, Livio Crespi, Giacomo Embriaco e Giovanni Ughetto.

³⁰ G.M. PIRA, *Storia della Città e Principato di Oneglia dagli indigeni abitanti sino al 1834*, Genova 1847.

Il Comune si tutelava da “casi fortuiti” come si evince dai Capitoli d’onere per la vendita dell’olio lavato del 1844:

«L’olio lavato è venduto a pubblici incanti e deliberato dal consiglio comunale all’ultimo miglior offerente che dovrà garantire il suo appalto mediante valida solidaria cauzione ... il prezzo dovrà pagarsi in due rate l’una al principio della lavanda l’altra alla fine di essa ... l’appaltatore dovrà supportare solo lui tutti i casi imprevisi ... tutte le liti saranno a carico dell’appaltatore ... senza poter dare molestia alcuna al comune ... tutte le spese d’atti ... e di carte bollate sono tutte a carico dell’appaltatore delle quali dovrà farne deposito all’ufficio comunale»³¹.

Particolarmente interessante come spaccato di vita pubblica, risulta anche l’asta del 1850

«apertasi avanti al consiglio ... previi replicati squilli di tromba del solito pubblico banditore ... con diffidamento che l’appalto sarebbe stato deliberato all’ultimo e miglior offerente all’estinzione della candela vergine».

L’accensione di una nuova candela segnava la possibilità di esprimere un’offerta:

«Accesasi la prima candela vergine il nominato Giò Andrea Lupi ha offerto £ 63 - Accesasi la seconda candela Stefano Embriaco fu Antonio ha offerto £ 64 - Accesasi la terza candela Giò Andrea Lupi ha offerto £ 65 - Accesasi la quarta candela Stefano Embriaco ha offerto £ 70 - accesasi quindi la quinta e la sesta ... senza altra maggior offerta è quella naturalmente estintasi vergine ... il prelodato Signor Sindaco ... ha dichiarato e fatto proclamare dal pubblico banditore che l’appalto restava deliberato al detto Stefano Embriaco nativo e abitante di questo luogo, qui presente, ed accettante la detta vendita dell’olio lavato per la somma di £ 70 annue e per due anni ...»³².

Le grandi quantità d’olio venivano conservate nei “trugoli”, ampi depositi generalmente ricavati nel sottosuolo e rivestiti, almeno quelli più antichi, d’ardesia.

Per la conservazione ad uso domestico si utilizzavano le giare in terracotta dimensionate in varie capacità.

Modiche quantità di olio venivano trasportate a dorso di mulo con gli *ùiri*, gli otri, che contenevano circa quaranta litri ed erano ottenuti da pelli animali conciate.

³¹ ASCC, Faldone II, *Atti Consiglieri 1842-1844*, 28 aprile 1844.

³² ASCC, Faldone III, *Atti Consiglieri 16 giugno 1850*.



Fig. 5 -Trugoli per la conservazione dell'olio in una casa di via Roma. La capacità totale è di 16.450 litri.

Per l'esportazione dell'olio, nel passato detta "estrazione", si utilizzava il barile, contenitore costruito localmente la cui capacità non è di facile definizione perché variabile in funzione delle diverse disposizioni governative; si può affermare che nel periodo genovese corrispondeva a 65,48 litri.

Libri delle calleghe e libri dei conti: le gabelle sull'esportazione dell'olio

L'esportazione di grandi o piccole quantità d'olio era soggetta a gabella, imposta dovuta all'amministrazione locale.

Fino ai primi decenni dell'Ottocento, il Comune riceveva i pagamenti in modo indiretto dal gabellotto che si aggiudicava in un'asta il diritto all'esazione e che provvedeva alla riscossione del dovuto e al suo versamento nelle casse comunali in tre rate quadrimestrali.

Il sistema era, in realtà, piuttosto complesso; iniziava nell'oliveto al tempo della maturazione dell'olive per valutare, con una previsione, la resa d'olio e capire anche quale potesse essere il margine di guadagno.

Sulla base del valore calcolato prima della raccolta, il Comune proponeva un prezzo iniziale ai potenziali acquirenti in un'asta aperta a tutti che si svolgeva sulla pubblica piazza (Piazza Pózzoli, oggi Piazza G.M. Rubini, ancora chiamata dagli anziani abitanti Piazza Vecchia).

L'analisi dei Libri delle calleghe, che contengono i prezzi d'asta, e dei Libri dei conti, che registrano i versamenti quadrimestrali, consente di ricostruire, direttamente dai dati estraibili o dal loro confronto, come avvenivano tali operazioni economiche.

Si trattava di un particolare tipo di asta in cui l'offerta e l'acquisto da parte del gabellotto erano sempre inferiori alla richiesta iniziale; l'incarico della riscossione veniva assegnato al miglior offerente che, comunque, diminuiva, a proprio vantaggio, il valore proposto dal Comune determinando l'acquisto ad un prezzo minore e corrispondente a un certo numero di barili venduti.

Per meglio evidenziare tale meccanismo, ho di seguito predisposto una tabella (Tabella 4) che riassume le informazioni ricavabili dal Libro delle calleghe (1775-1805)³³ e riferibili all'anno specifico, al prezzo d'asta, a quello di acquisto, al numero di barili corrispondenti al prezzo di acquisto e alla variazione della gabella per barile.

La lettura può essere resa più agevole dal prendere in considerazione un anno, a titolo d'esempio il 1805, e dal notare come il prezzo d'inizio d'asta sia di 700 scudi e quello d'acquisto, con garanzia di riscossione e cessione al Comune, sia di 393 scudi, decisamente inferiore e corrispondente all'esportazione di 3144 barili, con un'esazione di 10 soldi a barile.

Il guadagno del gabellotto era garantito dall'eccedenza di barili trasportati rispetto a quelli previsti; il gabellotto ne riscuoteva l'imposta e la teneva per sé.

Le gabelle dell'olio venivano vendute annualmente, nel '700 a fine ottobre, nel '600 a fine marzo; ricordando che la raccolta delle olive era sempre successiva all'asta, si può dedurre che nel '600 fosse tardiva, forse per un cambio climatico.

Purtroppo i documenti conservati relativamente al '600 sono più scarsi. Di questo secolo mancano dati certi sui prezzi d'asta iniziali; si possono, però, recuperare i versamenti quadrimestrali eseguiti dal gabellotto per il Comune.

³³ ASCC, Faldone LV, *Libro calleghe 1775-1805*.

Tabella 4. *Gabella dell'estrazione dell'olio 1775-1805.*
(1 Scudo = 4 lire; 1 lira = 20 soldi; 1 soldo = 12 denari).

Anno	Prezzo d'asta Scudi	Introito del Comune Scudi	Soldi	n. Barili	Variazione gabella barile
1775	450	330	30	3964,5	soldi 6 denari 8
1776	350	341		4092	»
1777	380	361	20	4335	»
1778	350	260		3120	»
1779	400	392		4704	»
1780	330	186	2	2232,3	»
1781	550	525		6300	»
1782	225	72		864	»
1783	800	710	40	8526	»
1784	100	44		528	»
1785	750	428		5136	»
1786	700	410	20	4923	»
1787	400	208		2496	»
1788	500	369		4428	»
1789	900	690		5520	soldi 10
1790	500	445		3560	»
1791	550	384		3072	»
1792	200	82		656	»
1793	500	385		3080	»
1794	250	78		624	»
1795	1000	850		6800	»
1796	250	111		888	»
1797	1050	658		5264	»
1798	200	135		1080	»
1799	1000	760		6080	»
1800	150	54		432	»
1801	800	580		4640	»
1802	300	182	26	1458,6	»
1803	600	503		4024	»
1804	300	175		1400	»
1805	700	393		3144	»

Tabella 5. *Gabella dell'estrazione dell'olio 1665-1700.*
(1 lira = 20 soldi; 1 soldo = 12 denari).

Anno	Introito del Comune		n. Barili	Variazione gabella barile
	Lire	Soldi		
1665	44	14	536,4	soldi 1 denari 8
1666	48	10	582	»
1667	60	10	726	»
1668	80		960	»
1669	80		960	»
1670	73		876	»
1671	79		948	»
1672	95		1140	»
1673	70		849	»
1674	85		1020	»
1675	78		936	»
1676	72	8	868,8	»
1677	50		600	»
1678	49	19	599,4	»
1679	62		744	»
1680	62		744	»
1681	54	10	654	»
1682	42	7	508,2	»
1683	56	14	684,4	»
1684	37	16	453,6	»
1685	49	8	592,8	»
1686	59		708	soldi 2 denari 8
1687	60		720	»
1688	60		720	»
1689	48		576	»
1690	71	2	853,2	»
1691	80		960	»
1692	78		936	»
1693	58		696	»
1694	49	8	592,8	»
1695	224		672	soldi 6 denari 8
1696	200		600	»
1697	252		756	»
1698	293	12	880,8	»
1699	120		360	»
1700	152		456	»

Nella soprastante tabella ho evidenziato le informazioni recuperabili soprattutto dai Libri dei conti (1665-1700) e riferibili all'anno

specifico, al prezzo di acquisto, al numero di barili corrispondenti e alla variazione della gabella per barile³⁴.

Confrontando le colonne relative alla variazione della gabella a barile, si può notare come l'imposta passi improvvisamente da 2 soldi e 8 denari a 6 soldi e 8 denari; con una delibera del parlamento del 1694 si definisce il cambiamento e lo si motiva con le gravi difficoltà economiche in cui versa il comune di Ceriana (Comunità)

«... essendo la Comunità, impossibilitata a poter compire a carichi pubblici, et altri suoi debiti, de quali resta non poco gravata, e di frequente soggiace a spese, et incomodi di prigionie ...»

Interessante è il fatto che molti non pagavano la nuova gabella adducendo che il decreto non era stato comprovato dal Senato «... con il pretesto che si dovea far comprovare detto crescimento ...».

Il Comune ricorse al Senato chiedendo pene più severe per gli evasori dato che quelle dello Statuto municipale erano «... così frivole, che i contrafacienti non possono solo, che incorrere nella pena della doppia gabella ...».

Diversi “contrafacienti” si facevano, inoltre, scudo dell'immunità ecclesiastica «... col pretesto di dire, che l'oglio che vendono è di persone ecclesiastiche ...».

Il decreto venne comprovato nel 1696 e pose fine alla diatriba volutamente polemica³⁵.

C'è da considerare che effettivamente le richieste erano davvero molte; oltre alla gabella dell'estrazione dell'olio si pretendevano anche quella dell'olio al minuto, «fondaco», e la «tassa dell'olio», destinata alla Repubblica di Genova.

La tassa dell'olio: la forzata consegna dell'olio “chiaro e lampante”

La “tassa”, in particolare, corrispondeva a un prelievo biennale di olio da tutte le località appartenenti al dominio in modo da garantire l'approvvigionamento alla città di Genova.

³⁴ ASCC, Faldone LV, *Libro conti 1665-1690*; Faldone LVI, *Libro calleghe 1686-1694*. Faldone LI, *Libro conti 1689-1711*.

³⁵ ASCC, *Libro decreti*, cc. 53r-54r.

Era fissata di anno in anno dal «Magistrato dell'olio» che dal 1593 aveva assunto tale compito rilevandolo «dai Censori e dall'Abbondanza».

La riscossione era assolta dal «ricevitore», affiancato dal tassatore e dal cassiere ed eletto tra coloro che presentavano le migliori offerte.

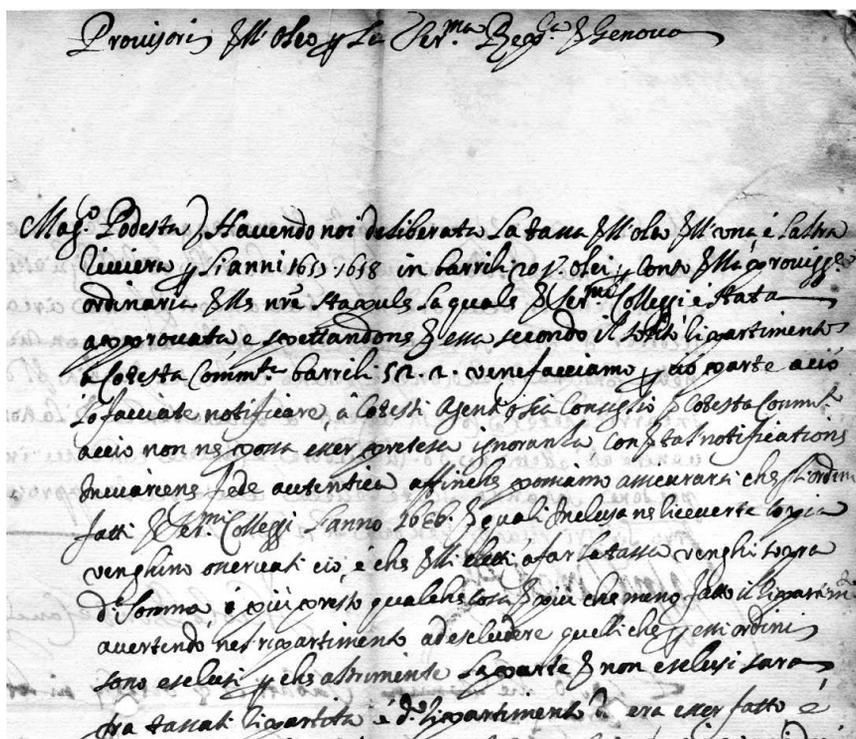


Fig. 6 - Particolare della lettera dei «Provisori dell'olio» del 1656: la comunità di Ceriana è tassata in barili 52 e due quarti per gli anni 1657-1658.

Il «ricevitore», facendosi carico dell'appalto, che spesso era lucroso, poteva negoziare con la Repubblica di Genova quantitativi, tempi e modi di consegna; gestiva le eventuali insufficienze di produzione con un acquisto esterno del dovuto carente o con un «supplemento» in denaro, a carico della Comunità, per ogni barile non consegnato³⁶.

³⁶ Per questo argomento si veda O. RAGGIO, *Produzione olivicola, prelievo fiscale e circuiti di scambio in una comunità ligure del XVII secolo*, in «Atti della Società Ligure di Storia Patria», n.s., XXII (1982), pp. 123-162.

Raggiungere la quantità concordata non era la sola incombenza.

La lettera indirizzata dai “Provisori dell’oleo” al Magnifico Podestà di Ceriana ben evidenzia il genere delle pretese; Genova doveva

« ... ricevere l’oleo come sopra dovuto per la detta tassa ancorché in mosto, purché peraltro non sia di mala qualità, riporlo nei trogli, conservarlo et indi consegnarlo a noi chiaro e lampante »³⁷.

Considerazioni

Non deve sorprendere che il commercio dell’olio e delle olive sia stato sottoposto a un regime fiscale così capillare; questa attività ha dato vita a un’intensa circolazione di denaro e, nel territorio cerianese, ha portato a una espansione agricolo-industriale avanzata.

Ha migliorato, gradualmente, il tenore di vita del paese coinvolgendo e incrementando molti settori produttivi; c’era lavoro per boscaioli e bottai per i barili, scalpellini per le macine e per tutte le parti in pietra dei frantoi, fabbri per le parti in metallo, falegnami per quelle in legno e i mulattieri per i trasporti.

I documenti analizzati permettono di comprendere la grande importanza che l’olivicoltura ha rappresentato per Ceriana. L’aspetto stesso del territorio ne testimonia ancora l’estensione raggiunta con secolare affaccendarsi e con esperienze sviluppate e tramandate nel tempo.

La conoscenza del territorio e delle sue innate risorse, la capacità di utilizzare, con ingegnose applicazioni, materiali sostanzialmente poveri come legno, pietre e acqua e, non ultima, la disposizione a relazioni economico-amministrative hanno, continuativamente, caratterizzato i cerianesi.

È opportuno riflettere su questi elementi fondanti la cultura rurale per ridurre il rischio che ne restino vitali solo poche tracce.

La qualità di vita più favorevole e meno faticosa, il trasferimento e il rimodernamento delle tecnologie produttive limitano drasticamente l’olivicoltura nel paese invece di migliorarla come, a rigor di logica, ci si poteva attendere.

³⁷ ASCC, Faldone 48, lettera per i “Provisori dell’oleo”.

INDICE

Studi

- FAUSTO AMALBERTI, *I più antichi notai di Ventimiglia. 2. Vita e lavoro del notaio* 5
- GIORGIO CASANOVA, *Palme fiori e cannonate. Il treno armato n. 2 e la guerra con la Francia nel giugno del 1940 nella cronaca di un giornalista di regime* 43
- GIAN LUIGI BRUZZONE, *Lettere di Padre Raimondo Capizucchi a Padre Angelico Aprosio* 63
- MARINA MARENGO, *Sguardi letterari sulle "terre di frontiera". Le rappresentazioni delle Alpi sud-occidentali nelle opere di Francesco Biamonti e Jean Giono* 89

Archivio della memoria

- MASSIMO VACCARI, *Oliveti a Ceriana: storie di terra, d'acqua e d'ingegno* 107

Cronache e strumenti

- FURIO CICILLOT, *Catasti e toponimi* 143
- CHRISTIANE ELUÈRE, *Pregare camminando a Pigna* 151
- FRANCESCO CORVESI, *Tenda e la sua storia. Repertorio di fonti sulla scrittura documentaria di un centro alpino* 159
- BEATRICE PALMERO, *La valle Nervia: uno spazio storico di frontiera* 169

*finito di stampare
nel 2016
Fusta editore
Via Colombaro Rossi 2b
tel. 0175 211955
12037 Saluzzo (CN)*