

COMUNE DI RADICONDOLI

Convegno

*Civiltà dell'olio fra tradizione e commercializzazione.
Radicondoli, paese di olivi e frantoi*

Martedì 7 Dicembre 2004, ore 17 - Sala Convegni di Palazzo Bizzarrini
Con la collaborazione dell'Associazione Pro Loco Radicondoli

Assessorato Cultura e Turismo

La memoria storica. Quando a Radicondoli c'erano i frantoi.

Questa semplice ricerca prende spunto dalla memoria orale dei radicondolesi, dai loro ricordi dell'olio. Si fa quindi riferimento ad un periodo storico relativamente recente, che è il '900.

Personalmente sapevo ben poco dei frantoi di Radicondoli. Sapevo solo una cosa: ed era una scoperta recente. Sapevo che in paese c'era stato almeno un frantoio, che era dentro le mura, vicino alla Porta Olla, di cui rimangono ancora le macine e la struttura, e che era il frantoio dove avevamo fatto le prove dello spettacolo "*La Tavola del Pane*" e dove lo spettacolo è stato rappresentato.

Ricordo bene lo stupore con cui insieme agli amici della Pro Loco abbiamo scoperto che rimanevano ancora le macine, e una atmosfera di rispetto e concentrazione.

Ricordo che per coloro che vennero a vedere lo spettacolo, ***il Vecchio Frantoio***, così come indicato nella locandina, è stato per molti una scoperta, per altri una commovente riscoperta.

Quello era il frantoio che apparteneva alla famiglia Borghi.

Era uno dei due frantoi che erano dentro le mura di Radicondoli. L'altro, poco lontano da quello, in via Cesare Battisti, era di proprietà della famiglia Pierallini (proprietaria anche dell'attuale Palazzo Comunale). Anche Belfore aveva il suo frantoio, di proprietà della famiglia Gori.

Spesso i frantoi si trovavano all'interno delle fattorie: per esempio Anqua, Solaio e Cornocchia e appartenevano alle famiglie dei proprietari terrieri, che possedevano poderi, terre, e contadini al loro servizio. Per cui la storia dei frantoi è legata alla storia delle famiglie più ricche.

Da queste parti il frantoio veniva chiamato abitualmente l'uliviera. Sia a Radicondoli, sia a Belforte, le persone depositarie della memoria dell'olio parlano abitualmente di uliviera.

C'è una data che è una discriminante, che per gli olivi, l'olio, e l'economia che ruotava intorno a questa attività, fa parlare di un prima e di un dopo. E' il 1956, l'anno della grande gelata. Chi la ricorda, ricorda bene la disperazione con cui all'indomani i contadini prendevano atto di come la corteccia degli olivi si sbriciolava, si staccava dal tronco. L'inverno era stato mite, primaverile. E in febbraio, per la Candelora (il 2), venne la grande nevicata e gelata. In seguito il paesaggio si è trasformato. Basta pensare che intorno a Anqua c'erano circa 12000 piante di olivi, e dopo, al loro posto, solo campi. Gli olivi vennero generalmente sbarbati.

Qualche curiosità: notizie da Anqua.

Intorno a Anqua era tutto circondato da olivi e il frantoio lavorava fino a marzo. La raccolta delle olive iniziava intorno a Santa Lucia, 13 di Dicembre. Quello di Anqua era un frantoio a due macine, con "motore a fuoco", cioè a legna. Il motore risaliva agli anni '30-'40 e lavorava solo per la fattoria. La lavorazione richiedeva tempo. Probabilmente le macine venivano da Rapolano, da una tenuta della famiglia Pannocchieschi che si chiama l'Oliviera, vicina ad una cava di travertino. Il motore era alimentato con legna di vetrice, che veniva raccolta intorno al Fiume Cecina. Aveva bisogno di circa tre ore per entrare in funzione da quando si accendeva il fuoco. Intorno ad Anqua c'era una coltivazione a gradoni, sia di olivi che di viti.

Dopo la gelata del '56 si dovettero inventare nuovi modi di fare economia, per esempio si raccoglievano gli scarti della legna per fare la brace. Così il bosco veniva ripulito e i giovani guadagnavano due soldi.

Mancati gli olivi con il '56 è venuta meno una parte importante dell'economia.

Gli olivi secchi furono tagliati uno a uno con il "segone". E fu venduto il tronco e anche le radici. Alcuni olivi riscoppiarono, c'erano già dei polloni grandi quando un perito agrario ordinò di buttarli tutti giù.

Le olive si raccoglievano fino a marzo. Il frantoio stava in funzione giorno e notte. Le vetrici tagliate lungo il fiume Cecina venivano portate a Anqua con il carro. Un anno a causa della strada ghiacciata il carro non saliva.

Spesso le olive muffivano perché ce n'erano tante e perché raccolte molto mature.

La sansa veniva venduta. Portata fuori a corbelli e venduta al Bilenchi, un commerciante che veniva da Siena.

Una macinata corrispondeva a 10 staia (2 quintali)

La sansa veniva messa su delle gabbie, tipo stoini. Erano dei filtri.

Gli olivi venivano coccolati, concimati.

Anqua aveva 24 case coloniche con olivi (solo il Faule e il Prataccio erano senza olive).

Raccoglievano 400 – 500 staia a podere.

Si raccoglievano le olive anche nei giorni di Festa: Natale, la Befana ecc...

Venivano i “coglitori” anche da fuori per aiutare. Si dovevano raccogliere tutte le olive da terra, con il paniere. Il telo non si usava, ma solo il paniere. Il carro faceva tutto il giro delle balle. Anche le donne e i bambini andavano a cogliere le olive. Gli uomini salivano sulla scala, i bimbi le raccoglievano da terra.

Dai poderi vicini, che non avevano olivi, venivano a cogliere le olive, infatti se riuscivano a fare l’olio per il consumo “erano signori”.

L’olio era fonte di guadagno oltre che di sostentamento. Veniva venduto ad un commerciante di Castelnuovo Val di Cecina.

Nella zona c’erano alcune fornaci che producevano gli ziri, per esempio la Fornace del Noferi, sulla strada per Cornocchia.

L’inferno: si chiamava così il luogo dove veniva buttata la sgocciolatura della spremitura, poi risaliva l’olio a galla e veniva utilizzato per il lume o per altri scopi. “Lo butti tutto nell’inferno”, era un modo di dire.

La stanza dell’olio: era la stanza con gli ziri: era fatta in discesa al centro, coi lati rialzati, in modo che se si versava l’olio per la rottura di uno ziro, veniva raccolto nei “recuperi”, ossia dei depositi sotto il pavimento.

Si utilizzavano dei barili per portare l’olio dal frantoio al contadino e alla stanza dell’olio. Periodicamente venivano gli ispettori dell’ufficio misure per fare le verifiche per la roba al pubblico, tipo le stadere.

Il frantoio di Anqua rimase in funzione fino al 57, quando fu fatto l’ultimo olio.

L’olio veniva usato anche per il lume. La morchia si usava per ungere le ruote del carro.

Olio era usato per le ferite delle bestie che altrimenti erano infestate dalle mosche.

All’ingresso e all’interno della stanza dell’olio di Anqua si trovano delle immaginette, due formelle dipinte che rappresentano il Santo Protettore dell’olio.

Alcune curiosità: notizie da Belforte.

A Belforte c’erano due frantoi. Uno in Via degli Orti, era privato per i poderi del Vanni.

L’altro era in Via del Monte, aperto anche al pubblico, proprietario Pilli Desiderio.

Ultimo 800. Era azionato con una grande macina che girava su un contenitore rotondo dove mettevano le olive. Veniva azionata mediante un cavallo bendato che girava

intorno camminando sulla paglia per non scivolare. L'impasto ottenuto veniva messo in un torchio azionato a mano. Il primo olio che usciva veniva chiamato olio vergine. Il resto, costituito da morca e olio veniva messo in grandi conche e lasciato a riposare. Quando l'olio veniva a galla era limpido, con un piatto con un manico veniva preso delicatamente e messo negli ziri.

La morca rimaneva in fondo alla conca e veniva gettata in una buca profonda chiamata inferno che si trovava dentro il frantoio e incanalata sotto terra fino all'Aquilante e lì si disperdeva nei campi.

Olio fatto esclusivamente a mano, giorno e notte, quando l'elettricità non c'era. A Belforte l'elettricità arrivò nel 1925 circa. Dopo di che i lavori vennero azionati dai motori.

Durante la guerra l'oliviera del Monte venne minata (1944) e l'energia elettrica non funzionava più. Quando fu ricostruito l'edificio dell'oliviera la frangitura delle olive venne fatta per mezzo di un motore a legna. La ciminiera risultava molto alta essendo quella di una macchina trebbiatrice: dovettero sfondare il tetto, per cui da fuori si vedeva questo tubo che mandava un fumo nero.

Anticamente le olive venivano portate direttamente all'oliviera per mezzo di carri con i buoi e scaricate direttamente dove venivano lavorate. Le balle delle olive arrivavano fino al soffitto e dato che si riscaldavano ciascuno cercava di farlo per primo.

I contadini si portavano del cibo che la padrona del frantoio gli cucinava e consisteva in salsiccia e cipolla per fare la pastasciutta.

La sansa veniva accatastata dentro l'oliviera e caricata a mano con le pale facendola passare dalla finestra in un camion posteggiato sotto e portata a Colle dove veniva rilavorata e fatto l'olio di sansa.

La sansa che avanzava veniva bruciata nel canto del "foco" per illuminare.

La molenda: era la definizione di pagare in natura: lasciare l'olio per pagare il frantoio in mancanza di soldi.

Tutti gli anni venivano le Monache di Montieri a chiedere l'olio in cambio di un santino. La più vecchia chiaccherava e la più giovane stava zitta.

L'anno della grande gelata il frantoio di Belforte fu chiuso e non fu più aperto.

Altre curiosità:

Il frantoio del Pierallini, a Radicondoli, fu chiuso nel '73, quello del Borghi chiuse nel '70 circa, quando i contadini alle dipendenze erano rimasti pochi.

Il frantoio del Pierallini era molto più moderno, aveva la superpressa, andava a acqua, con il motore elettrico. Poi a acqua anche quello del Borghi che prima andava a macine, azionate dal cavallo.

Alla fattoria di Tegoni rimane ancora il Frantoio con una ruota.

Frantoio col motore: può avere due ruote. Con il cavallo, una ruota sola.

Per vedere se la sansa era ben stretta si accendeva un fiammifero.

Le fornaci: facevano gli ziri o coppì, le conche e i mattoni.

Le conche avevano la bocca larga, gli ziri piccola. Di tante misure.

Il Pierallini aveva anche la Fornace per la calcina e i mattoni.

Era il proprietario terriero che decideva quando iniziare la raccolta delle olive, di solito per la prima novena o per Santa Lucia.

Brutto momento per gli olivi quando sono arrivati i trattori.

C'erano tantissimi olivi intorno a Radicondoli, soprattutto nella zona di Olli. Nel 56 tanti vennero sbarbati. Olli era della famiglia Pierallini. Era pieno di olivi e viti e coltivato a gradoni. Il Pierallini aveva 17 poderi, aveva il mulino, la fornace, il frantoio, e tutte le "bestie" possibili.

Riepilogo dei frantoi presenti nel Comune di Radicondoli nel '900:

2 a Radicondoli, 2 a Belforte, 1 a Anqua, 1 a Solaio, 1 a Tegoni, 1 Fosini, 1 a Cornocchia, e poi, quanti altri?

Negli ultimi due anni sono stati riaperti, nel Comune di Radicondoli, due piccoli frantoi a uso privato. In effetti si può parlare, negli ultimi anni, di ritorno a Radicondoli a una cultura dell'olio più diffusa. Allora, una domanda rivolta al passato più lontano, quello oltre il 900, e soprattutto una domanda rivolta a possibili sviluppi futuri.

quanti frantoi ... a Radicondoli.....

Un ringraziamento speciale a tutti coloro che mi hanno raccontato la loro esperienza.

In particolare: Andrea Pannocchieschi d'Elci e Amedeo Cambi che mi hanno fatto respirare la vita nella fattoria di Anqua nel corso del 900, e che mi hanno resa partecipe di tutto ciò che ruotava intorno al mondo dell'olio, trasmettendomi la magia dell'olio in una fattoria.

Marta Liti Franceschini e la signora Gori Pilli per la disponibilità e le notizie relative a Belforte. Ilio Cambi per i particolari sui frantoi di Radicondoli.

L'assessore, *Daniela Brunetti*