

Gennaio 2003

1	Mercoledì Maria M. di Dio
2	Giovedì S. Basilio
3	Venerdì S. Genoveffa
4	Sabato Ss. Ermete e Aggeo
5	Domenica S. Amelia
6	Lunedì Epifania di N. S.
7	Martedì S. Raimondo
8	Mercoledì S. Massimo
9	Giovedì S. Giuliano
10	Venerdì S. Aldo
11	Sabato S. Igino
12	Domenica Bettesimo di Gesù
13	Lunedì Ss. Leonzio e Ilario
14	Martedì Ss. Dazio e Macrina
15	Mercoledì S. Mauro
16	Giovedì S. Marcello
17	Venerdì S. Antonio
18	Sabato S. Liberata
19	Domenica S. Mario
20	Lunedì Ss. Sebastiano e Fabiano
21	Martedì S. Agnese
22	Mercoledì Ss. Gaudenzio e Vincenzo
23	Giovedì S. Emerenziana
24	Venerdì S. Francesco di Sales
25	Sabato Conv. di S. Paolo
26	Domenica Ss. Tito e Timoteo
27	Lunedì S. Angela
28	Martedì S. Valerio
29	Mercoledì Ss. Costanzo e Aquilino
30	Giovedì S. Martina
31	Venerdì S. Giovanni Bosco

La trasformazione... ieri.



"Trappitu tu Farruscu" - Via Regina Elena - Taurisano

I NONNI RICORDANO...

Le olive, raccolte nelle fredde giornate d'inverno, venivano messe nei sacchi di canapa (ogni sacco poteva contenerne fino a due "tummini"), caricate sui traini e trasportate al frantoio. In passato a Taurisano esistevano diversi frantoi ipogei ("trappiti"). I trappiti erano scavati nel sottosuolo perché la costanza di temperatura, più elevata rispetto all'esterno, favoriva la buona riuscita dell'olio. I sacchi delle olive venivano svuotati, attraverso un'apertura situata all'esterno del trappitu, nei depositi sottostanti: le **sciave**.

Nei trappiti si scendeva attraverso una scaletta scavata nella roccia. All'interno c'era una vasca circolare di pietra, al centro della quale ruotavano una o più macine di pietra marmura che riducevano le olive in poltiglia. Nella vasca c'era un asse di legno che sporgeva e a questo venivano legati un asino o un mulo, bendati, che girando intorno in continuazione, facevano ruotare le macine. Dalle olive molite si otteneva una pasta che veniva raccolta nella "mattra" di legno e versata poi nei "fisculi", dei dischi di corda posti uno sull'altro e pressati con un torchio azionato a mano. Dai fisculi colava olio misto ad acqua di vegetazione, la "sintina", che si depositava in appositi recipienti detti "ancili". Per poterlo separare, lo si lasciava riposare un pò (calare), poi l'olio che veniva a galla, veniva raccolto con un piattino chiamato "nappu". Quando era pronto, i "trappitari", gli operai del trappitu, lo versavano in grandi recipienti di terracotta, le "ozze" o i "capasuni", e lo trasportavano col "traineddru" a casa dei clienti.

I trappitari erano guidati dal "nachiru", un uomo specializzato nel mestiere. Il trappitu era ampio e illuminato da diverse lucerne ad olio. C'erano anche le "manciature" per gli animali e un angolo "cu lle littere", dove riposavano i trappitari distesi su sacchi di paglia. Essi rimanevano sotto il trappitu, senza vedere la luce del sole, per quasi tutto il periodo della raccolta. Avevano diritto ad un solo giorno di riposo, ogni quindici di lavoro, per andare a casa a cambiarsi.

COME SI MISURAVANO LE OLIVE

Contentori di ferro che si usavano per misurare le olive:

quartuddhru	litri 2
cinque	litri 5
menzu attolicu	litri 50
stuppeddhu	litri 7
tumminu	litri 56

Queste misure sono tutte "rase", cioè con un bastone si passava sopra al "menzu attolicu" e si facevano cadere le olive in eccesso.

COME SI MISURAVA L'OLIO

"chiodo"	valeva kg. 0,5
1 "otto pignateddhre"	valeva kg. 4
2 "otto pignateddhre"	valevano kg. 8 → 1 "mina"
2 "mine" = 4 "otto pignateddhre"	valevano kg. 16 → 1 "staru"

CANTI

Alle ulie

Ah fimmine ci cujiti le ulie
cujitime nettu lu cjiaru.
Ah fimmine ci sciati allu strattu
ne sciati ddoi e ne turnati quattru
Ah fimmine ci sciati mutu a ringa
stative 'ncorte lu fattore cu nno' be spinga.

Sta canta la cuccuascia
tice: "Ciunca no' nna te fare
cu se ne vascia".
Poi rispunne la cuccumasciula
tice ca e' ura, tice ca e' ura,
e sa misa allu quataru
tice nne sciamu, tice nne sciamu.

Lu sule calau calau
veni patru cu me ne vau.
E llu sule ha calate le tende
'llu patru la 'ntrama ne penne.
E llu sule è calatu alli munti
vieni patru facimu sti cunti.

L'oliva alla mandorla

Beata te milè milè
ca tei mammita con te,
io tengo la matria
me batte e me ribatte
e me mina cu me ccia



Museo della civiltà contadina
Scuola Elementare "G. Carducci"

POESIA

L'ulivo

Oh ulivo,
tu cresci verde e vivo
con amore ci dai i tuoi frutti
quando li assaggiamo ci ralleghiamo tutti.
Tu sei una vera bellezza
e per noi una grande ricchezza
e poichè il tuo olio ci da allegria
se non lo gustiamo ci viene nostalgia.
Questo è quello di cui vi ho parlato
l'olio mi piace da quando son nato

Non Si sa in quale parte del mondo l'ulivo abbia avuto origine, ma è ormai accertato che circa 6.000 anni fa era presente in Siria e Palestina: lo testimoniano i testi religiosi e i ritrovamenti archeologici.