

## CAPITOLO IV

### ATTREZZATURE

#### U TUMUNU

Unita' di misura, pari a Kg. 16, adottata per la misurazione di olive e cereali (v. I MUSURI). La misura era un cesto intessuto di canne e virgulti di ulivo. Si riempiva "**ca Cumma**", "**a cadiri cocciu**", quasi a traboccare; simile a un monticello, a un TUMULO, cosi' dal latino **Tumulus -TUMULO**.

#### A PALA

Strumento formato da un lungo manico di legno con all'estremita' una tavola larga, piatta e smussata. Serviva per introdurre le olive sotto la pietra e togliere quelle gia' macinate. - **PALA** -

#### U TINEDDU

Grande vaso di legno a doghe, cerchiato in ferro, piu' largo alla base che alla bocca. Era collocato nella fossa davanti al torchio per raccogliere il mosto oleoso che veniva fuori dalla pressatura. - **TINO** -

#### A JIADDETTA

Recipiente in legno dalla forma di un fondo di barile, aperto dal lato superiore, da dove fuoriusciva una doga piu' lunga per l'impugnatura.

Serviva per prendere l'acqua bollente dalla caldaia e aveva la capienza di mezzo caviso. Potrebbe derivare dall'antico vocabolo siciliano "**Gaddetta**" che significava: **Fossetta, Buca, Conca**, quindi - **Contentitore - BIGONCINA**.

#### I SPOTTI

Erano delle coffe intessute con foglie di palma selvatica o di stramba (corda di erbe intrecciate). Di forma rotonda, con buca nel mezzo, dal lato superiore, per insaccare la pasta di olive. - **FISCOLI - SPORTE** -

## 9U BAJIADDU

Arnese di forma rotonda, portatile, con quattro manici. Fatto di grosse tavole di legno duro, spesso più di mezzo palmo e largo tre. Assieme ai cunei, si metteva sopra “**u Consu**” per creare spessore quando le sporte erano poche - Forse dal latino **Bajulus** – **PORTATORE DI PESI** -

## I MUSURI

Prima della convenzione internazionale dei pesi e delle misure di fine ottocento, che ha ufficializzato l'adozione del metro, del litro, del Chilogrammo, etc., come unità base di misura in Italia, in ambito regionale e spesso comunale, esistevano una miriade di sistemi di misurazione di superficie, di volume, di peso, etc..

Anche Castanea non è stata da meno. Infatti le unità adoperate erano:

**a Samma, u Tumunu, u Munneddu, u Cavisu, a Quattara, a Canna, u Cantaru, a Crozza, a Quatta.**

Per le olive l'unità di misura era “**u Tumunu**”. Siccome per una macinata il quantitativo standard era di 16 **Tumuna**, pari poi a 256 Kg., è prevalso, l'appellativo di “**Macina**” che è diventata unità di misura, multiplo del **Tumunu**. **Questa misura era** adottata anche “**di Stimaturi**”, quando, la prima domenica di ottobre, andavano a calcolare, ancora sulle piante, le quantità di olive, di cui poi, “**i Mitateri**”, dovevano dare conto ai proprietari.

Per l'olio, invece, l'unità di misura era “**u Cavisu**”, pari a 12 litri.

Nel Trappeto, le misure più adoperate erano i sottomultipli del “**Cavisu**”

- u Cavisu - 100 Musuri litri 12,00 circa 1/10 di Cantaru
- u Quattu - 25 Musuri “ 3,00 “ 1/4 di Cavisu
- u 5 Musuri - 5 Musuri “ 0,60 “ 1/20 di Cavisu
- a Musura - 1 Musura “ 0,12 “ 1/100 di Cavisu
- a Quatta - 1/4 Musura “ 0,3 “ 1/400 di Cavisu

Di tutti i recipienti, che allora venivano costruiti per contenere l'olio, come: **a Giarra, u Cuccumu, a Scupina, I Barrili,** la loro capienza veniva calcolata in “**Cavisi**” - Vocabolo di origine araba “**Qafas**” - “**Qafiz**” = cesto; **CAFISSO-CAFISO**.

## U SCUTIDDARU

Grande scodella in lamiera zincata. Serviva a posare **i Musuri, u Mutu, a Spica, a Vigga**; si metteva pure sotto le misure quando si versava l'olio per raccogliere eventuali gocce o lineette che potevano traboccare. Era di forma rotonda, larga una sessantina di centimetri e alta venti, slargata nella parte superiore da dove fuoriusciva un becco – **SCODELLA GRANDE**.

## U MUTU

Arnese fatto di lamiera zincata a forma di campana rovesciata, con un buco nel fondo, dove era saldato un cilindretto che serviva ad imboccare i barili, i cuccumi etc. al fine di non disperdere l'olio che si versava - **IMBUTO**.

## A VIGGA

Virgulto di ulivo, lungo circa quattro palmi, serviva “**o Mastru i ll'Ogghiu**” per sbattere il mosto oleoso, dentro il TINO, per facilitare la separazione dell'olio – **VERGA**

## A SPICA

Fascio di spighe o meglio di pannocchie di cannuce legate nel gambo a mo' di scopa. “**u Mastru i ll'Ogghiu**” l'adoperava, dopo “**a Criscita**”, per raccogliere l'ultimo strato d'olio rimasto nel TINO a contatto con l'acqua di vegetazione e la strizzava “**nto Scutiddaru**”. - **SPIGA**

## A BROGNA

Grossa **CONCHIGLIA** marina. Soffiata intensamente dal buco piccolo emetteva un forte suono cupo.

Si adoperava per avvisare l'apertura del trappeto o per chiamare i proprietari delle olive, “**i Pattitari**”, a ritirare l'olio già separato - **Buccina - CONCHIGLIA**.

## A GIARRA

Grande vaso in terracotta, stagnato, invetriato all'interno, atto alla conservazione dell'olio. Venivano costruite a S. Stefano di Camastra. Nel trappeto il personale l'adoperava “**pi Culatini**”.

Dopo la misurazione dell'olio tutti gli arnesi adoperati venivano messi sulla giara a colore - **GIARA**.

## U CUCCUMU

Vaso in terracotta dal collo stretto e con due manici opposti, invetrato all'interno ed all'esterno. Serviva per il trasporto di piccole quantità d'olio - **CUCUMA - CUCCUMA.**

## A SCUPINA

Pelle di capra, conciata e rivoltata col pelo all'interno, cucita alle estremità, tranne che nel collo, da dove si riempiva e poi si legava con una cordicella.

Si usava per il trasporto dell'olio, sui carretti, per lunghi percorsi - **OTRE.**

## U BARRILI

Vaso di legno per il trasporto dell'olio, fatto a doghe e cerchiato in ferro, di forma lunga, piano nei fondi e gonfio nel mezzo, da dove, di sopra, rilevata, vi era la bocca. Conteneva circa tre cavisi d'olio pari a 36 litri. Ogni trappeto ne aveva parecchi e di varie dimensioni.

I **Sabbaggi** l'adoperavano per il trasporto, a spalla, dell'olio al domicilio dei clienti - **BARILE.**

## Sistemi di misurazione

### dell'olio

<i>Misure</i>	<i>Musuri</i>	<i>Litri</i>	<i>Chili</i>	<i>Cavisi</i>
<b>Cavisu</b>	100	12,000	11,00	1
<b>Quattu</b>	25	3,000	2,75	1/4
<b>5 Musuri</b>	5	0,60	0,55	1/20
<b>Musura</b>	1	0,12	0,11	1/100
<b>Quatta</b>	0,03	0,030	0,03	1/400

### delle olive

<i>Misure</i>	<i>Macina</i>	<i>Tumunu</i>	<i>Chili</i>
<b>Macina</b>	1	16	256
<b>Tumunu</b>	1/16	1	16
<b>Munneddu</b>	1/64	1/4	4

# CAPITOLO V

## FUNZIONAMENTO

### (PROCESSO PRODUTTIVO)

#### A MACINATURA

Ancora era buio, l'alba si faceva attendere. “**u Trappìtu**” aveva tutte le luci accese. “**i Trappitari**” erano in movimento.

“**a Casedda**” era già aperta per prelevare le olive.

“**u Mastru**” le misurava e le versava “**nta Maida**”.

“**u Paleri**” si organizzava per la molitura.

“**u Buaru**” aggiogava un bue.

“**nu Sabbagiu**” accendeva il fuoco sotto la caldaia;

l'altro suonava “**a Brogna**” per avvisare i clienti che il trappeto era aperto.

Questo era l'inizio della quotidiana attività “**du Trappìtu**” per protrarsi, poi, fino a notte fonda.

Man mano che il **Paliere** preparava la pasta di olive ai bordi “**da Maida**”, i **Sabbaggi** la insaccavano nelle sporte che accatastavano, l'una sull'altra, nel torchio, badando bene di sistemarle, perfettamente a piombo, per evitare che “**u Consu**” creasse problemi nella torchiatura.

Eliminato tutto il macinato, il **Paliere** dava inizio alla molitura della seconda macina.

Di norma si lavorava “**chi Macini ntrizzati**”, cioè, contemporaneamente con due macchine di olive.

Questo metodo era adottato per accelerare al massimo la produzione, ma non e' da escludere che si faceva anche per tenere sempre impegnato il personale.

Le pause non esistevano.

#### A TROCCHIATURA

L'abbassamento della piastra del torchio, sollecitata dai **Sabbaggi** con una spranga di ferro, esercitava pressione sulla pila di sporte, già sistemata prima e, così, aveva inizio la Torchiatura.

Il liquido che fuoriusciva dalle sporte, mosto oleoso, scendeva lentamente nel basamento e attraverso una scivolina, si faceva scorrere in uno dei due tini che erano posizionati nella fossa antistante il torchio.

Prima dell'introduzione del mosto "**u Mastru**" versava "**nto Tineddu**" un certo quantitativo di acqua bollente, che prendeva "**da Quaddara**" servendosi "**da Jiaddetta**", così le particelle d'olio più esterne incominciavano a distaccarsi dall'acqua di vegetazione.

Finita la prima torchiatura, lavava "**u Consu**" sempre con acqua bollente, dopo di che "**i Sabbaggi**" lo disfacevano e svuotavano le sporte "**nta Maida**" per la rimacinata.

Nella prima pressata la pasta aveva ceduto oltre la metà dei liquidi, quindi "**u Mastru**" la controllava, se la trovava asciutta aggiungeva, a mano a mano che le sporte venivano accatastate, acqua bollente, per facilitare, nella torchiatura, l'uscita del residuo mosto oleoso; mentre "**i Sabbaggi**", poiché "**u Consu**" si era ridotto a non più di sei o sette sporte, inserivano, sopra di esse "**u Baiaddu e i Cugni**" per avere una pressatura più comoda.

Completata l'ultima torchiatura, "**u Mastru**", come al solito, lavava "**u Consu**" e i "**Sabbaggi**" lo disfacevano svuotando le sporte, questa volta, "**nto Nozzularu**".

Così si andava a concludere la prima **macina**.

Intanto: "**u Buaru**" fermava la "**MACINA**", portava il bue alla stalla e aggiogava quello già riposato; "**i Sabbaggi**" torchiavano il rimacinato della seconda macina; "**u Paleri**" misurava altre olive e il ciclo ricominciava.

## A CRISCITA

"**u Mastru**", invece, riempiva il TINO di acqua bollente quasi fino all'orlo, scendeva poi nella fossa e con la "**Vigga**" incominciava a lavorare quella massa di mosto oleoso e acqua bollente, non senza aver fatto prima il Segno della Croce sul TINO.

Operazione molto delicata la separazione dell'olio, per questo intorno calava un gran silenzio.

La lampadina veniva abbassata quasi a sfiorare la testa "**du Mastru**" (prima dell'avvento della luce elettrica, nel 1925, si adoperavano "**i Lumiruni**"), venivano preparati gli attrezzi per la misurazione e il trasporto dell'olio: "**u Scutiddaru cu Quattu e l'autri Musuri - a Spica - u Mutu - i Barrili,, - i Cuccumi**".

Le mani "**du Mastru**" che con la "**Vigga**" andavano, ora avanti, ora indietro, ora a cerchio e poi a destra e a manca, ora veloci ora adagio e ancora a cerchio; prima veloci poi sempre più lente, più lente e così per svariati minuti.

Gli astanti guardavano il lavoro di quelle mani, con espressione quasi implorante, in attesa del prodigio.

"**U Patrui d'alivi**" sperava in una grande resa, almeno per compensare i sacrifici e le spese sostenute nell'annata.

"**U Patrui du Trappitu**", per il buon nome dello stesso, sperava la medesima cosa.

“**I Trappitari**” avevano la stessa speranza così una lauta “**Strina**” sarebbe stata sicura. Mentre gli occasionali avventori, che sornioni si scaldavano al fuoco della caldaia, aspettavano il risultato per poter poi “**mummiriari nta Chiazza**”.

Quando “**u Mastru**” si convinceva che tutto l’olio “**Avia ssummatu**” tirava fuori dal TINO, molto lentamente, “**a Vigga**”, sollevava la faccia, intrisa di sudore, e con voce stanca sospirava:

“**S P A T T I U**” !

Dopo ottemperava ad alcuni adempimenti, tra cui: il prelievo di cinque misure di olio “**pu Buaru**”, questa era la sua remunerazione, e quello che il proprietario dell’olio offriva, volontariamente, a favore delle due Parrocchie.

A tal proposito, infatti, vi erano due appositi “**Cuccumi**” con le immaginette di S. Giovanni Battista e della Madonna del Rosario.

Quindi “**u Mastru**” incominciava a “**crisciri**”.

Prendeva “**u Quattu**” e con esso, faceva il Segno della Croce, lo introduceva lentamente nel TINO, appena riempito lo tirava fuori, sempre con molta cura per non intorpidire il rimanente olio, lo sollevava dai manici e gridava: “**Primo**”, lo posava “**nto Scuttiddaru**” per poi versarlo nel “**Barile**”.

Continuava, poi, con i successivi “**Quatti**” sempre progressivamente numerandoli, però in dialetto e a bassa voce, fino a quando non scorgeva l’acqua.

A questo punto prendeva “**a Spica**”, l’allargava a ventaglio e con delicatezza sfiorava l’acqua, più volte, per recuperare l’ultimo strato d’olio; la strizzava “**nto Quattu**” per poi versarlo “**nto Cuccumu**” del proprietario dell’olio, per adoperarlo come “**Ogghiu Rossu**” per fare il sapone.

Intanto “**u Patrùni du Trappìtu**” faceva il calcolo di “**Il’Ogghiu crisciutu**” per i tumuli di olive macinate, e si sapeva “**a quantu Musuri rinniu a Macina**”.



## Peso specifico dell'olio

<b>916 - 919</b> <b>grammi x litro</b>
-------------------------------------------

Nel peso specifico vi può essere una variazione di tre grammi in quanto, sulla densità dell'olio incidono diversi fattori.

I principali sono:

- a) - La diversità delle specie delle piante come è stato detto nel primo capitolo.
- b) - La diversità di terreni olivati: pianeggianti, scoscesi, soleggiati, mancusi, esposti, riparati, grassi, magri, argillosi, calcarei, etc. .
- c) - Le olive se raccolte più o meno mature.
- d) - L'altitudine.
- e) - La latitudine.

## Differenze fra litri e chili d'olio

Esempi:	Kg 1,00 = litri 1,09	litri 1,00 = Kg 0,916
	Kg 10,00 = litri 10,90	litri 10,00 = Kg 9,16
	Kg 50,00 = litri 54,50	litri 50,00 = Kg 45,80
	Kg 100,00 = litri 109,00	litri 100,00 = Kg 91,60