ISSN 2280-8027

la CIMINIERA presenta

Dossier

a cura di Pasquale Natali

Mario DOTTORE

OLIVICOLTURA

COME RECUPERO CULTURALE TRA STORIA, ECOLOGIA, MITO ED ECONOMIA CALABRESE

la CIMINIERA
Arti, saggi e dintorni
Centro Studi Bruttium

16
2022

DISCLAIMER:

Le immagini riprodotte nella pubblicazione, se non di dominio pubblico, riportano l'indicazione del detentore dei diritti di copyright. In tutti i casi in cui non è stato possibile individuare il detentore dei diritti, si intende che il © è degli aventi diritto e che l'associazione è a disposizione degli stessi per la definizione degli stessi.

Per eventuale stampa il formato della pagina è un A5
Il Formato A5 ha le seguenti dimensioni:
in centimetri è 14, 8 cm x 21,0 cm
in millimetri è 148 mm x 210 mm
in pollici è 5,8 in x 8,3 in

Allegato a La Ciminiera© - Anno XXVI - 2022
Progetto editoriale di Pasquale Natali

Direzione, redazione e amministrazione
CENTRO STUDI BRUTTIUM
Ivia Bellino 48/a, 88100 - Catanzaro
tel. 339-4089806
www.centrostudibruttium.org info@centrostudibruttium.org
C.F. 97022900795

Periodico di cultura, informazione e pensiero del Centro Studi Bruttium (Catanzaro) Registrato al Tribunale di Catanzaro n. 50 del 24/7/1996.

Chiunque può contribuire alle spese. Manoscritti, foto ecc.. anche se non pubblicati non si restituiranno.

Sono gratuite (salvo accordi diversamente pattuiti esclusivamente in forma scritta) tutte le collaborazioni e le prestazioni direttive e redazionali. Gli articoli possono essere ripresi citandone la fonte.

La responsabilità delle affermazioni e delle opinioni contenute negli articoli è esclusivamente degli autori.

iDOSSIER del Centro Studi Bruttium©
A cura di Pasquale NATALI

16

Mario DOTTORE

LA TRADIZIONE OLIVICOLA DI CALABRIA

COME RECUPERO CULTURALE TRA STORIA, ECOLOGIA, MITO ED ECONOMIA.

PRIMA EDIZIONE

CENTRO STUDI BRUTTIUM© EDITORE
MMXXII

ALCUNI TESTI DI BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE

- Caratteristiche morfometriche dei principali bacini della Calabria-ARPACAL, Centro Funzionale Multirischi, Sez.Pubblicazioni, Sito Istituzionale
- Piano per l'affidamento degli impianti dei prodotti agricoli da valorizzare e degli impianti realizzati dall'Esac 1973-1978 - Relazione per uso interno.
- Mario Nicotera l'O.V.S. oggi ARSSAC celebra i 50 anni della sua realizzazione-Collana Verde Editoriale, Cosenza 2000
- Calabria Atlante regionale U.T.E.T. 1961
- Dottore M. e Colombraro F. "Strongoli come Mrditerraneis" Percorso didattico formativo, 2010, inedito
- Gianni Farneti,, Fulco Pratesi, Franco Tassi Guida alla natura d'Italia, Arnoldo Mondadori editore Milano 1971
- Rogliano G. La Sila Vol. I e Vol II, Stamperia Eredi Serafini, Cosenza 1963
- Bruno Giordano, Contributo alla storia dell'Olivo , XVIII Congresso sull'Olivicoltura, Siviglia 1950
- Felice A. Russo Catasto onciario del Comune di Strongoli 1741, Comune di Strongoli 2014
- Annali idrogeologici a cura dell'Istituto Idrografico di Catanzaro rilevati dal sito Istituzionale ARPACAL
- Giovan Francesco Pugliese, Descrizione ed Historica narrazione delle origini e vicende politiche e socio-economiche del territorio di Cirò, Vol.I e Vol.II, Stamperia del Fibreno, Napoli 1849.
- Alessandro Morettini, Olivastro ed Oleastro, Rivista Monti e Boschi 1955, ed. T.C.I.
- L'Italia descritta nel "Libro del re Ruggero" compilato da Edrisi, Accademia Nazionale dei Lincei 1876-1877
- Dottore M. e Colombraro F., "la personalità di Biagio Miraglia da Strongoli, Emilio Pugliese da Cirò e Domenico Mauro da San Demetrio Corone nelle vicende della "Repubblica" Cosentina del 1848", percorso didattico formativo, 2011,

Volume pubblicato sui siti associativi e distribuito gratuitamente

iQuaderni ISSN 2280-8027 iDossier

- **LA TRADIZIONE OLIVICOLA DI CALABRIA COME RECUPERO CULTURALE TRA STORIA, ECOLOGIA, MITO ED ECONOMIA.**

Un Olivo secolare di proprietà dell'ex direttore generale dell'Amministrazione provinciale di Vibo Valentia, Domenico Mazzitelli. - http://www.strettoweb.com/2015/07/in-calabria-incendiato-ulivo-secolare/297363/

E' noto come la storia agronomica riguardante **l'Olivo (Olea europaea L.)**, importante pianta della ***famiglia delle Oleaceae***, affondi le radici nella notte dei tempi.

Presente, infatti, in antichissimi riti e tradizioni popolari non solo di matrice religiosa ma anche civile, la pianta, dagli ecologici ritenuta attendibile indicatrice di un clima tipicamente mediterraneo, ha costituito una ***elevatissima fonte di reddito*** per le popolazioni italiche e di diverse regioni del bacino del **Mediterraneo**, sia in termini di consumi interni ***(Olio ed Olive da mensa)*** che di tipico prodotto d'esportazione.

https://youtu.be/sNvVSxBZG0A
Le raccoglitrici di olive in Calabria nel 1959 . Il lavoro delle donne

- **IL MITO**

La sua importanza nella dieta mediterranea e nell'economia generale dei territori, in cui essa si era affermata, furono tanto palesi ed apprezzati che l'origine della sua coltivazione entrò, rapidamente, nei primordiali ***Miti Ellenici*** e nelle ancestrali legislazioni di tutela delle piante d'interesse alimentare e delle produzioni.

Famosa la leggenda, appresa sui banchi di scuola, della contesa tra **Poseidone**, dio del mare, e la dea **Atena**, per il possesso del territorio ***dell'Attica, in Grecia***.

Si racconta che **Poseidone** fece scaturire dalla roccia sull'acropoli di ***Atene*** una copiosa sorgente d'acqua, secondo altri un cavallo, mentre la dea "armata del senno e dell'asta" nello stesso luogo un meraviglioso esemplare ***d'Olivo***.

L'oleaginosa, fin d'allora, divenne insieme alla ***Vite (Vitis vinifera L.)*** simbolo suggestivo del mondo agricolo mediterraneo, allietando, nel contempo, con il suo *"argenteo"* fogliame sempreverde le luminose sponde del bioma marino.

Si ricorda anche che fronde di questa pianta, consacrata alla dea **Atena**, il cosidetto ***"Elaia Callistèphanos"***, ***Olivo per le belle corone***, venivano date in premio ai vincitori delle gare olimpiche, come segno di benevolenza e protezione da parte della divinità.

In merito si ricorda che ancora oggi, in alcuni comuni della Calabria, in particolare nell'area ellenofona del comune di Bova (la c.d. "Bovaria") in occasione della "Simana Santa" che precede la Pasqua, con selezionate fronde di Olivo, degli esperti artigiani realizzano le tradizionali e note "Pupazze".

• LE LEGGI DI SALVAGUARDIA

Rigorose ***"ab antiquo"*** le leggi per la tutela e perpetuità del prezioso albero.

Un importante e significativo riscontro storico documentale, in tale contesto, si ritrova nel drammatico caso giudiziario incorso al celebre avvocato (Logografo) ateniese **Lisia (445-380 a.C.)**, ***maestro del tanto acclarato stile oratorio "attico"***, all'epoca del ***governo oligarchico dei Trenta (404 a.C.)***, in quella famosissima città dell'antichità classica.

Il professionista ateniese, in effetti, accusato del gravissimo reato di aver distrutto un ***Olivo sacro*** dovette, con determinazione ed abilità oratoria, difendersi in tribunale redigendo l'omonimo atto di difesa dal titolo ***"Per l'Olivo Sacro"***; atto documentale-giuridico che rimane, sicuramente, una *"pietra miliare"* nella ***Storia del Diritto Occidentale.***

Tuttavia, all'attualità, ci sembra che non esista una vera e propria ***"Legge quadro"*** sulla protezione, conservazione e valorizzazione degli ***Oliveti storici,*** da inserire nell'insieme delle bellezze naturali, paesaggistiche ed artistiche nella complessiva architettura di un peculiare ecosistema.

In effetti, oggi, nonostante vantate programmazioni di salvaguardia degli habitat e delle specie floristiche e faunistiche, a favore di questi veri "Monumenti Olivicoli Viventi" si può invocare, a loro tutela, il solo Decreto Legislativo Luogotenenziale 25.07.1945 n.475

modificato negli artt.1 e 2 dalla Legge 14.02.1951 n.144, nonché il loro eventuale inserimento nell'elenco degli "Alberi Monumentali" d'Italia ai sensi e per gli effetti della Legge 14.01.2013 e successive modificazioni ed integrazioni..

Fra l'altro, non bisogna dimenticare o sottovalutare gli effetti alterativi prodotti dal consolidamento di certe costosissime mode attuali, promosse soprattutto, da magnati e da numerosi ***"nuovi arricchiti del regime", tendenti allo sradicamento di piante secolari dell'oleacaea, dai loro habitat naturali, con successivo trapianto nelle sontuose ville e lussuosi giardini di questa sorta di "Trimalcioni" del XXI secolo.***

L'Annunciazione di Simone Martini e Lippo Memmi, 1333 (Galleria degli Uffizi di Firenze). Un arcangelo genuflesso dinnanzi la Beata Vergine le dona un ramo di Olivo, come simbolo di quella pace universale che il nascituro avrebbe dato all'umanità intera.
https://www.artesvelata.it/simone-martini-annunciazione/

La leggenda della nascita dell'Olivicoltura nell'Attica, al tempo del mitico regno del re Cecrope, riprodotta su un cratere attico del V sec, a.C.(figure rosse su sfondo nero). https://ilgiardinodipsiche.blogspot.com/2016/02/mitologia-dellulivo-grecia-i.html

- **L'ECOLOGIA**

L'Olivo (Olea europaea L. var. sativa) con la sua forma selvatica ***l'Oleastro (Olea europaea L. sbsp.Oleaster Hoffm. et Link)*** e la forma ritenuta inselvatichita, ***l'Olivastro***, nella principale classificazione ***fitoclimatica del Mayr-Pavari-De Philippis*** **identificano** le fasce **Fitoclimatiche del Lauretum sottozona media e fredda.**

La sottozona media coincide, infatti, con il limite freddo della specie allo stato spontaneo nell'ambito dell'area di coltivazione e massima produttività, mentre **la sottozona fredda** viene segnalata dal limite freddo della sua coltura.

Per quanto concerne gli studi ancora aperti sulle

Costa di Isola di Capo Rizzuto, loc. Le Cannella. Vetusto Oleastro arborescente con caratteristico "portamento a bandiera" prodotto da un'intensa azione eolica.

due forme descritte dell'***Olivo domestico***, l'emerito professore **Alessandro Morettini (1955)** circa gli Olivastri annota che essi ***"ugualmente spontanei possiedono in genere dei caratteri morfologici ed un aspetto più prossimo a quello degli Olivi coltivati.".***

Lo stesso autorevole studioso ritenne che essi, pertanto ***"derivino da sementi prodotte dalle forme coltivate disseminate naturalmente nelle macchie"***.

Sotto un aspetto prettamente botanico l'Oleastro, pur con un proprio numero di forme biologiche, si presenta come un cespuglio od un arbusto molto ramoso, di modeste o grandi dimensioni, raramente come albero alto fino a 20 m., con rami spinescenti. Le

foglie hanno, generalmente, forma ellittica mentre il frutto rotondeggiante risulta povero di sostanze oleose.

L'Olivastro, il più rustico degli Olivi coltivati, ha invece rametti robusti ed eretti e drupe non molto grandi né molto carnose.

L'Olivastro si presenta come un albero molto grande, di prima classe d'altezza ed, in molti casi, notevolmente appariscente.

La pianta, preferibilmente, si ritrova spontanea nelle zone più temperate della **Sardegna, della Sicilia, Puglia e Calabria.**

Da quanto si apprende dalla documentazione storica, relativa agli anni 50 del XX secolo, all'epoca dell'avvio della ***Riforma Agraria in Italia***, in **Sardegna** si registrava una elevata densità di Olivastri in territorio di ***Nuoro, Baronia***, nella cimosa collinare del **Tirso** e nel settore del ***Sulcis***.

Infatti, da statistiche attendibili risultava che il

numero degli ***Olivastri*** nell'isola ascendeva a ***circa 5.000.000 di esemplari***, distribuiti su una superficie di circa ***66.000 ettari***, al punto da dare il nome alla celebre e storica provincia detta appunto ***"L'Ogliastra".***

Nella Sicilia, sempre negli stessi anni, si calcolava in circa **70.000 alberi il numero degli Olivastri,** che occupavano una area di **circa 1300 ettari.**

> *Si deve annotare che gran parte di questi esemplari, come avvenuto in modo significativo in* **Sardegna***, furono assoggettati ad innesto (fondamentalmente* ***"a spacco"*** *n.d.r.). Gli innesti furono praticati, soprattutto, in seguito alle operazioni di ricomposizione fondiaria operata dalla Riforma Agraria, con espropri inerenti le vaste superfici degli storici latifondi nobiliari dell'isola.*

Da un punto di vista fitocenotico, in **Calabria**, riveste particolare rilevanza l'***associazione Oleo-Lentiscetum***, vale a dire un'associazione vegetale costituita da Olivo e/od Olivastro e ***Lentisco (Pistacia lentiscus L.)***.

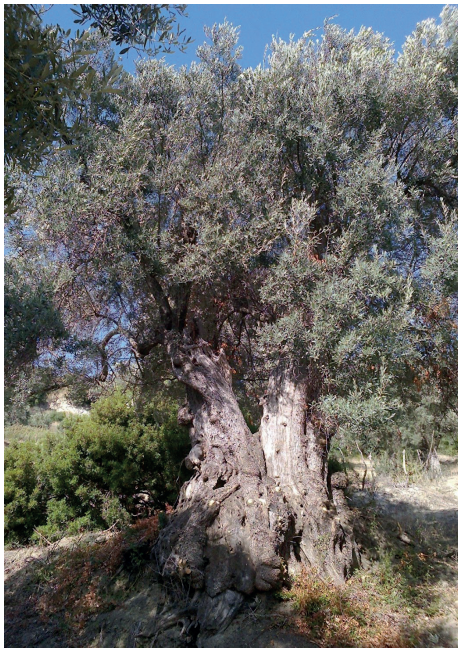
Al contrario, in altre regioni meridionali o insulari prevale l'associazione ***Oleo-Ceratonion***, cioè una coabitazione in cui l'Olivo e/o le sue forme si trovano in mescolanza con il ***Carrubo (Ceratonia siliqua L.)***.

Si tratta, pertanto, di fitocenosi come espressioni dirette dell'affermazione di determinati e peculiari caratteri di natura geopedoclimatica e comunque di *"zonazioni"* che contraddistinguono i variegati settori territoriali dei paesi che gravitano nell'areale

mediterraneo.

Si ricorda anche che l'Olivo è una pianta socievole e che si consocia con altre specie tipiche della flora mediterranea, compreso il ***Frassino da manna (Orniello),*** come si può tuttora osservare nelle aree collinari dell'alta ***valle del Neto*** in provincia di **Crotone**.

Per di più, la specie ha rivestito interesse ed importanza come tipico elemento naturale nella costituzione storica del giardino mediterraneo, insieme ad ***Agrumi, Vite, Mandorlo e Fruttiferi in genere***.



Località Malvasile, "Chiusa Grande", Cirò, KR, Azienda Dottore. Olivo millenario in coabitazione con un vigoroso cespuglio di Lentisco.

Queste ultime consociazioni ovvero superfici olivicole *"promiscue"* sono rappresentate e descritte specificatamente nei ***Catasti Onciari*** istituiti da **Carlo III di Borbone nel Regno di Napoli e di Sicilia**, ovvero si materializzano con la *"lettura"* diretta sul terreno di numerosi saggi strutturali che interessano storici giardini mediterranei od antichi oliveti tuttora vegetanti nelle nostre contrade.

- **GLI OLIVETI MILLENARI DI CALABRIA**

Nelle terre del Bruzio, dopo la fine della civiltà greca e la caduta dell'impero romano d'Occidente, un impulso notevole all'Olivicoltura ed all'industria estrattiva degli oli d'oliva, fu dato dai **Bizantini** e dall'avanzata araba in tutto il bacino del **Mediterraneo** agli ***inizi del IX sec. d. C.***

Sotto la dominazione bizantina, fiorirono gli ***Ordini Monastici Basiliani e Benedettini*** che, come annotò l'illustre agronomo calabrese **Bruno Giordano (1950)**, valorizzarono molte plaghe collinari della regione, provvedendo alla piantagione di specie arboree, principalmente **Olivo**, anche attraverso "lungimiranti" ***contratti di uso del suolo, detti del "Libello", a vari contadini e coloni.***

Secondo lo stesso autore a quel periodo risalirebbero

Pianta plurisecolare di Olivo (Olea europaea L.) in località Bracciara (Vv). Nella foto l'Olivo c.d. "Jhocca" (termine dialettale forse nel significato di "Chioccia" in funzione della sua forma generata da un fenomeno di "slupatura" spinta n.d.r.) https://www.facebook.com/CalabriaMystery/photos/dasa-vv-gli-ulivi-secolari-di-bracciara-piante-plurisecolari-di-ulivo-olea-europ/637316472967361//

"i secolari Oliveti della vallata del Mesima, da Vazzano a Dinami, e di quelli in agro di Francica, Mileto, Cessaniti e Briatico (Vv)".

A questi impianti olivicoli primordiali si devono anche associare, aggiungiamo noi, gli **Olivi millenari** di ***Bracciara (Vv), Badolato (Cz),*** della contrada "Pidocchiella" in ***Agro di Isola di Capo Rizzuto (Kr)*** e di quelli vegetanti nelle ***Contrade "Attiva, Malvasile, San Vincenzo, Policavone, Picanello, Mandorleto*** (*ex tenuta del Vescovo di Umbriatico con fabbricato rurale del XVII sec.)* ecc. *"in agro di Cirò e Cirò Marina (Kr) senza tener conto di quelli distribuiti in aree a vocazione come Petilia Policastro, Mesoraca ed altri centri collinari del Marchesato di Crotone.*

Della notevole influenza ed impulso culturale dato,

Badolato(Cz) Imponente Oliveto secolare. https://www.soveratoweb.com/dedicare-piante-dulivo-ad-ogni-altro-caduto-sul-lavoro-e-per-la-pace/

in modo specifico, dagli **Arabi** sullo sviluppo storico dell'***industria estrattiva dell'olio d'Oliva in Calabria***, si trova ancora il riverbero in numerosi vocaboli che, ritenuti da accreditati filologi, come il calabrese **Giovan Battista Marzano (1842-1902)**, di chiara derivazione araba, interessano questo segmento di filiera economica.

Nel nostro dialetto viene usata, ad esempio, la parola **"Cafiso"** come misura di capacità, pari a litri 16,25 e che si ricollega al termine arabo **"Kafis"**; oppure i termini **"Giarra"** o **"Zirro"** entrambi riferiti a contenitori per l'olio, di cui il primo generalmente in terracotta ed il secondo in metallo.

Merita, poi, menzione anche la presenza in moltissimi Oliveti antichi della **Calabria** la tecnica di sistemazione del suolo, per la difesa dai fenomeni erosivi, nota come ***"a Lunetta"*** e che viene ritenuta dai più come un retaggio trasmessoci dalla civiltà araba.

Il professore **Bruno Giordano** sostenne che molti degli esemplari di Olivo da lui segnalati risalivano al periodo Arabo Normanno. In effetti, le dimensioni colossali, i palesi fenomeni di calcificazione, di slupatura e di contorsione dei tronchi ecc. di molti di questi esemplari avvalorerebbero le attente osservazioni di questo emerito studioso calabrese.

Tuttavia, nel delineato quadro storico ed ecologico, non ci risulta siano stati effettuati rilievi scientifici di raffronto per stabilire la probabile età delle piante mediante la determinazione del contenuto dell'isotopo

radioattivo ***"C14"***.

Sulla base di quanto ha annotato il noto e stimato dottore agronomo **Benito Scazziota**, attualmente funzionario a Cosenza presso l'**ARSAC**, settore servizi di supporto, un notevole contributo di conoscenza, in riferimento agli Oliveti Secolari della **Calabria** ed in particolare di quelli della fascia ***Tirrenica***, si devono ai meticolosi studi e ricerche dell'illustre Professore **Domenico Rombolà**, docente di coltivazioni arboree ed agro ecologia, soprattutto riferita alla coltivazione dell'Olivo e della Vite, dell'Università di Bologna.

Il Professore, fra l'altro, affermato ed autorevole esperto di Agricoltura Biodinamica, ha provveduto al ***recupero del germo plasma proveniente da quegli Oliveti secolari della Calabria*** da lui, con competenza, studiati.

Il dottore **Scazziota**, in qualità di accreditato studioso e ricercatore in campo di coltivazioni arboree, tipicamente mediterranee, ha anche sottolineato l'***attività scientifica di ricerca e divulgazione svolte, nell'esaminato comparto, dall'Istituto di Olivicoltura di Rende, nonché i lavori, con relative pubblicazioni specifiche, curate dall'Arsac attraverso gli anni***.

In tale percorso di recupero varietale, un impegno altamente costruttivo e di rilievo è stato svolto, sul filo di una riconosciuta serietà d'indagine scientifica e professionale, dai divulgatori e ricercatori dell'accreditata sede ***ARSAC di Crotone.***

Questi bravi e validissimi tecnici, con probità

d'indagine e razionalità metodologica, infatti, curano da anni il settore Olivicolo, soprattutto, al fine di trasferire alle imprese agricole il frutto della loro sperimentazione.

Questa "missione" e finalità preminente contribuiscono a massimizzare la valorizzazione delle produzioni tipiche locali, rapportate al prezioso patrimonio olivicolo della Provincia di competenza e, nel contempo, al recupero varietale autoctono, legato a quelle biodiversità oggi a rischio estinzione.

In tale ottica, si ricordano solo alcuni degli importanti lavori di ricerca scientifica svolti **dall'ARSAC ex A.R.S.S.A**, quale le ***"Varietà di Fruttiferi in Calabria- Atlante delle Biodiversità"*** e le ***"Caratteristiche degli oli vergini di Oliva da agricoltura biologica in Calabria"***.

Ci sembra anche utile ricordare come per un organico studio storico di tale comparto di filiera economica, notizie di rilievo si ritrovano nel Volume ***"Calabria Agricola- Bollettino mensile della cattedra ambulante di agricoltura: numero speciale dedicato all'Olivicoltura."*** edito a **Catanzaro** presso la tipografia ***"Calabro" di V. Abramo nel 1935***, di cui copia è conservata presso l'archivio storico dell'Accademia dei Georgofili a Firenze.

Giova evidenziare come la stessa **ARSAC**, allora **ESAC**, negli anni 80 sotto il patrocinio dell'allora Ministero per l'Agricoltura aveva curato la raccolta del germoplasma olivicolo italiano presso il Centro Sperimentale di Mirto Crosia (Cs) proprio quando il dott. S**cazziota** ne era accorto e lungimirante Direttore.

Link Filmato L'oro verde del Meridione d'Italia:
https://youtu.be/BouObKkpJbU

N.B. ***Se stai leggendo il Dossier da un lettore esterno, alla freccia gialla corrisponde un collegamento esterno.***

I recipienti usati per contenere e misurare l'olio di oliva prendevano nomi diversi a secondo delle usanze dei luoghi.

Osservazioni tecniche relative a contenitori e misure di capacità per gli Oli, confermano inoltre le molte variabili locali, mettendo in evidenza perciò la multiforme esistenza di forme consuetudinarie vigenti sui mercati dell'Olio del tempo, in congiunzione con una estrema frammentazione economica in seno alle realtà regionali dell'Italia preunitaria.

Si sottolinea, infatti, che solo con la nascita dello ***Stato Unitario Nazionale (1861)*** entrò, rigorosamente, in vigore su tutto il territorio della penisola italiana il Sistema Metrico Decimale.

Al riguardo, si evidenzia come nel Regno delle Due Sicilie, ad esempio, nonostante il noto Decreto del 06.04.1840 imponesse l'uso del Sistema Metrico Decimale, la misura basilare di capacità per gli Oli, rimase la c.d. Salma, il cui parametro variava a seconda dei luoghi e delle consuetudini di mercato delle comunità.

L'unità di riferimento, poi, si presentava divisa in 4 sottomisure dette rispettivamente Staia, Quartuccio, Quarto e Misurello.

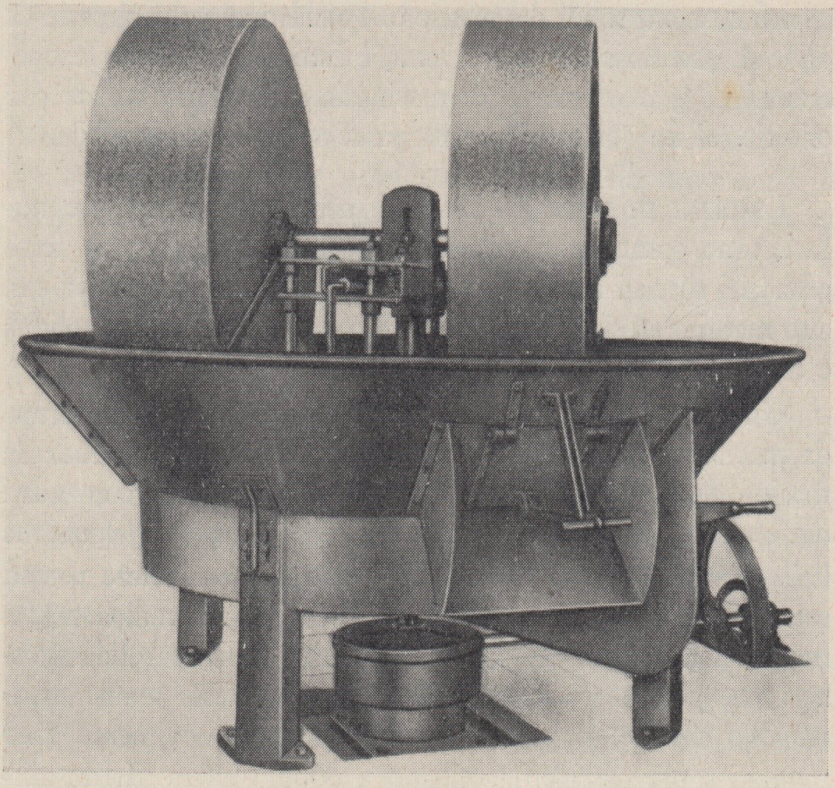


Fig. 21 - Frantoio tipo *GONDAR* delle Officine meccaniche toscane; se ne costruiscono in 4 grandezze con riduttore a bagno d'olio, o ad ingranaggi: 1) grandezza fondo diam. m 1,30, capacità lavorativa oraria q 3; 2) grandezza fondo diam. m 1,60, capacità lavorativa oraria q 4-5; 3) grandezza fondo diam. m 1,80, capacità lavorativa oraria q 6-7; 4) grandezza fondo diam. m 2, capacità lavorativa oraria q 7-8

Immagine di "Mola" in tipologia di Frantoi oleari costruiti in Italia negli anni 50. Simili tecnologie, avanzate per i tempi, venivano anche adottate con risultati di rilievo per la lavorazione delle Olive nella nostra ex colonia di Libia, dove fra l'altro erano sorti Oleifici a capitale misto.

Archivio storico Azienda Dottore Cirò Marina(Kr).”Menzaruli”. Il contenitore di dx porta la data del 1860 incisa sulla targhetta. Nell’estrema applicazione “polinomica”e diversità di misure, Il “Menzarulo” era, ad esempio, l’ unità di peso per Olive e Grano vigenti nel territorio cirotano. Per le Olive corrispondeva a c.a. 22 Kg e quattro “menzaruli” formavano un “Tomolo” cirotano, equivalente perciò a c.a. 88 Kg.

- **ANTICA ATTIVITÀ ESTRATTIVA DEGLI OLI DI OLIVA**

Per l’estrazione degli oli, compresi anche quelli provenienti dalle ***drupe dei Lentischi (Pistacia lentiscus L.)*** presenti in associazione con l’Olivo e sue forme biologiche, si utilizzavano prima del XX sec. estrazioni a freddo mediante l’adozione di tue tipi fondamentali di torchi, detti alla ***“Calabrese”*** ed alla ***“Genovese”*** , dopo

che le olive erano state frantumate dalle macine in pietra e ridotte a polpa.

La polpa, a sua volta, veniva collocata nei cosiddetti ***"fiscoli"*** noti fin dall'epoca romana.

Con l'uso del torchio alla "***Calabrese"*** si praticava, sostanzialmente, una ***pressatura in orizzontale***, mentre viceversa, con la torchiatura alla ***"Genovese"*** l'operazione avveniva con una spremitura su ***un profilo in verticale***.

Si deve anche annotare che allora ***"i fiscoli"*** per la polpa erano in genere realizzati in fibre vegetali ed in alcuni casi potevano essere sostituiti da "sacchi" ottenuti anch'essi artigianalmente con lo stesso materiale.

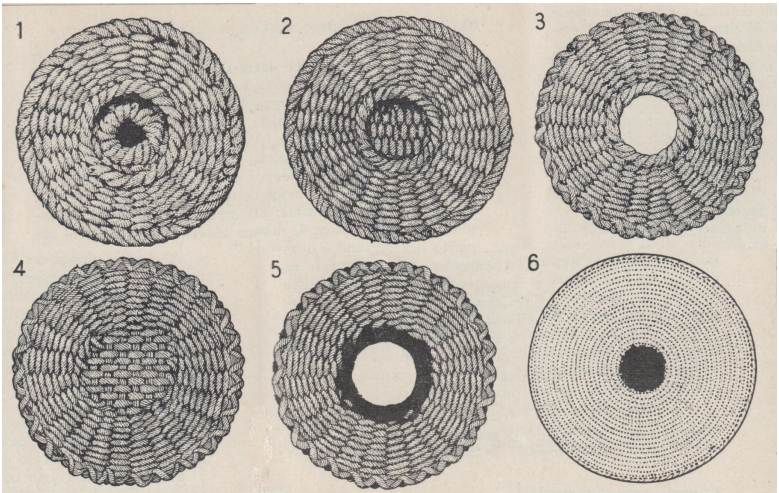


Fig. 26 - 1, fiscolo brev. tipo « Standard Losito »; 2, fiscolo brev. tipo « Firenze » senza foro posteriore; 3, fiscolo brev. tipo « Calabria » con due bocche uguali; 4, disco senza foro tipo « Puglia »; 5, disco con foro tipo « Superpressa »; 6, disco tipo « Bari » (Ditta Losito - Bari)

Foto Garuti Anni 50, Polistena (Rc). Raccoglitrice di Olive intenta all'operazione di setacciamento e vaglio delle drupe.

- **LA RIPRESA OLIVICOLA NELLA CALABRIA DEGLI ANNI 50 DEL XX SEC.**

Un grande impulso per la ripresa e lo sviluppo dell'Olivicoltura regionale, su basi moderne di metodi, tecnologie ed inserimento dei prodotti in filiere di mercato, fu dato dalla vasta ed organica opera dell'***Ente Riforma, l'O.V.S***. che riconosceva nell'Olivicoltura una notevolissima fonte di ricchezza, annualmente rinnovabile.

Infatti, l'importanza rivestita dalla coltivazione nell'economia regionale, si rileva chiaramente non solo valutando l'estensione della coltura che, ad esempio, nei primi anni 70 del XX sec. si attestava nell'intorno di

160.000 ettari in coltura specializzata e di circa 65.000 ettari in coltura promiscua, ma anche i non meno di 115.000 produttori, in prevalenza coltivatori diretti, a fronte di una produzione annua, in quel torno di tempo, di non meno di un 1.000.000 di quintali di olio.

Si deve pur ricordare che l'O.V.S. ed altri Enti come i Consorzi di Bonifica ed i nati Consorzi Agrari, sostenevano le iniziative di rilancio di questi settori economici primari, con corsi pratici di addestramento a favore di coloni e braccianti privi, in larghissima misura, di una adeguata cultura agronomica e gestionale.

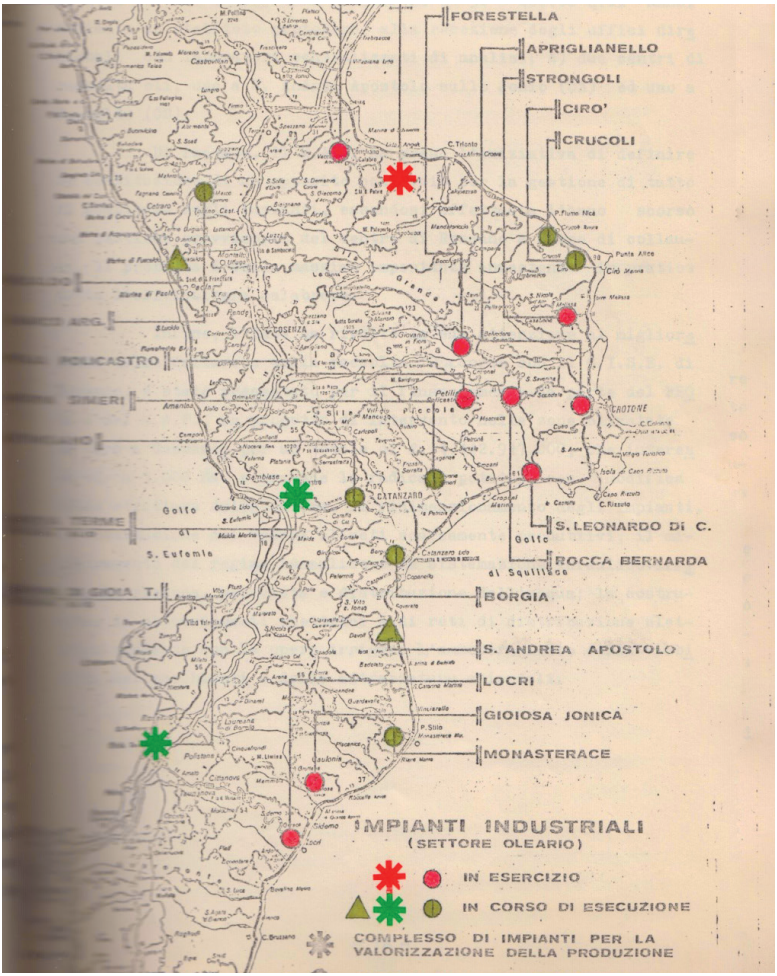
Si deve anche rimarcare come, pur con gli effetti della ripresa economica avviata dal governo nell'immediato dopoguerra, il settore olivicolo calabrese manifestava delle ataviche negatività e problematiche, che infirmavano le accennate programmazioni di sviluppo e potenziamento;

Esse andavano ricercate, innanzitutto, nella qualità degli oli che allora, risultando piuttosto scadenti, e quindi non competitivi sui mercati, venivano, in genere, venduti all'industria di raffinazione.

A tale proposito bisogna tenere presente che in quegli anni era consolidata la tecnica di raccattare le olive da terra e quindi in uno stato di alterazione del prodotto.

A ciò si univano gli elevati costi della raccolta e la mancanza di razionali programmi fitosanitari, volti al controllo di fitofagi e crittogame nocive all'Oleacaea.

Per affrontare e tentare di eliminare queste



Carta Tematica O.V.S. sulla distribuzione dei frantoi e stabilimenti oleari in Calabria al 1973.
(Archivio Storico Azienda Dottore Cirò)

negatività, dando soluzione alle principali problematiche esposte, l'O.V.S. tramite la Casmez realizzò una rete di Oleifici, caratterizzata da una differenziata capacità di lavorazione, compresa tra un minimo di 20.000 ad un massimo di 36.000 q.li annui di olive, nei "Baricentri Olivicoli" più importanti della regione.

• I FRANTOI E LE COOPERATIVE SOCIALI DELL'ENTE O.V.S.

Il numero dei frantoi oleari realizzati dall'O.V.S. in Calabria fino al 1973 associati a cooperative sociali, erano nove, di tipo tradizionale, mentre risultavano in costruzione altri cinque di tipo moderno.

Si parlava di ***"tipo moderno"*** in quanto le presse con uso dei fiscoli erano sostituite da centrifughe, che attutivano il cattivo odore prodotto dai "fiscoli" stessi.

In verità, a partire dal 1967, l'O.V.S. avviò un programma di filiera olivicola che, partendo dalle operazioni di raccolta, si articolava fino alla commercializzazione e vendita degli oli calabresi.

La principale finalità di questa razionale programmazione era quella di ottenere un prodotto finito tendenzialmente costante nella qualità, genuinità e tipicità tale, pertanto, da potersi affermare sui mercati nazionali ed esteri.

Gli impianti citati, tutti finanziati con importi ascendenti a circa ***6 miliardi e 500 milioni di vecchie lire, a totale carico dello Stato*** e dell'allora M.A.F. (acronimo di Ministero dell'Agricoltura e Foreste n.d.r.), erano costituiti dagli stabilimenti riportati nella carta tematica originale riproposta nel presente **Dossier**.

Peraltro, l'Ente intervenne per rendere razionali le potature nelle zone a maggiore vocazione, non trascurando l'introduzione di nuove cultivar olivicole, il miglioramento genetico, la sostituzione o riconversione

Fig. 24 - Formazione della colonna dei fiscoli in torre aperta con *fontana centrale*

di vecchi oliveti non più produttivi con altri ad indirizzo intensivo.

Particolare attenzione fu rivolta, infine, al miglioramento del regime idraulico ed alle sistemazioni idraulico-agrarie, ai temi irrigui ed alla ricerca di falde idriche, agli allacci elettrici nei siti d'interesse produttivo, all'ammodernamento della viabilità, dei macchinari e delle attrezzature aziendali ecc.

Tuttavia, da allora, i metodi e le cure colturali di produzione nonché le tecniche industriali di trasformazione della materia prima, si sono sempre più perfezionati sulla scia dell'evoluzione scientifica dei tempi.

Oggi si preferiscono colture intensive ed altamente specializzate nella produzione di olive da olio o viceversa da sola mensa.

Queste nuove "concezioni" sono agli antipodi di quanto si praticava nel passato, allorquando l'Oliveto era concepito a triplice attitudine.

Infatti la "sacra" Oleacaea assolveva "il compito" di produrre legna da ardere e fascine per i forni, dato il

suo buon potere calorifero; frascame per il bestiame nella stagione invernale; frutto per la mensa o per la produzione d'olio necessari nella dieta delle popolazioni e nell'allevamento di suini allo stato brado.

Per questo motivo i cicli di sviluppo dendrometrico e produttivo erano lunghi ed il portamento delle piante maestoso, tanto che lo stesso poeta Giosuè Carducci invitava a piantare gli Olivi ***"per i figli dei figli"***, ben connotando l'Olivo per i suoi costituzionali caratteri biologici e produttivi, come specie in parte d'interesse forestale ed in parte agrario.

Da quanto brevemente delineato, ne consegue che la **Calabria** nel generale contesto olivicolo nazionale ed extranazionale detiene, sicuramente, un prestigioso posto d'onore.

Il patrimonio autoctono della nostra regione risulta, di fatto, importante sia in termini di superficie che di ricchezza riferita a peculiari biodiversità varietali.

Alle varietà olivicole indigene, in modo significativo corrispondono proprietà organolettiche, di notevole valenza, dei rispettivi oli estratti, senza mettere in conto l'enorme valore culturale, espresso dagli oliveti secolari, nell'insieme degli studi sulla nascita e sviluppo dell'Agricoltura Mediterranea.

Sarebbe Auspicabile che i vari Enti comunali o le Sezioni Statali preposte alla tutela dei beni storici ed ambientali, in collaborazione con l' ARSAC, il Corpo Forestale dello Stato, le Organizzazioni professionali di categoria (Coldiretti, Cia e Confagricoltura) ed anche gli Istituti Scolastici locali, nell'ambito di specifici progetti ambientali, procedessero ad un eventuale e possibile censimento complessivo ed organico di questi "Reperti" archeologici viventi distribuiti su tutto il territorio regionale..

Una iniziativa, senza alcun dubbio, validissima se svolta fra l'altro coinvolgendo i proprietari delle aziende agricole olivicole del luogo e le Organizzazioni Agricole di Categoria.

Tutto ciò contribuirebbe ad inserire questo

enorme “Patrimonio culturale” ancora vivente in piani di tutela paesaggistica, come palesi elementi di un più vasto ed originale “insieme didattico”, correlato a salutari ricadute economiche sul settore turistico ricreativo delle aree interessate.

In questa sede, l’autore anche a nome della redazione del Centro Studi Bruttium di Catanzaro esprime un augurio ed un riconoscimento dovuto a tutti e ciascuno dei validissimi olivicoltori Calabresi che, ogni anno, ci danno la gioia di assaporare, con l’inizio della Campagna Olivicola, degli olii finissimi ed anche “la Storia” di questa sorta di “oro verde” autoctono.

Tutto ciò, dunque, in perfetta sintonia con la tradizione socio economica della millenaria

terra di Calabria, ad onta della massificazione e contraffazione agroalimentare portata dalla Globalizzazione dei mercati e dalle numerose Multinazionali che ne detengono il controllo.

Elenco delle principali cultivar olivicole autoctone della Calabria secondo fonti agronomiche.			
1	Carolea	6	Corniola
2	Cassanese	7	Napoletana
3	Dolce di Rossano	8	Piccola della Piana
4	Fivoza endemica nel comprensorio di Cirò	9	Tonda di Strongoli, nel cirotano conosciuta come Tummarerdda
5	Grossa di Gerace		

COME FUNZIONA UN FRANTOIO
https://youtu.be/e9KgZX0w9ps

FILMATO

CATALOGO VARIETALE OLIVICOLO REDATTO DA GIOVAN FRANCESCO PUGLIESE (1849) PER IL COMPRENSORIO DELLE TERRE DI CIRO' (Kr)	
OLIVE DA OLIO	
Specie	**Nota**
Oliva dolce "detta di Rossano n.d.r."	Non tanto dolce ma la più oleosa
Carolea	Poco più grossa della dolce ma di minor rendita
Fivozza	Lunga grossa ed odorosa
La Napoletana	
La Pizzutella	Secondo i luoghi soggetta a fallire e perciò si bandisce
OLIVE DA MENSA	
Specie	**Nota**
Oliva Mortella	
Oliva di tre raccolte	
Soricina	
Lumia	Simile alla Fivoza
Palluccia	Di rado se ne rinviene qualche piede, si fa subito nera e molle
Corniola	E' buona da serbare in concia salata
Ogliastrone	

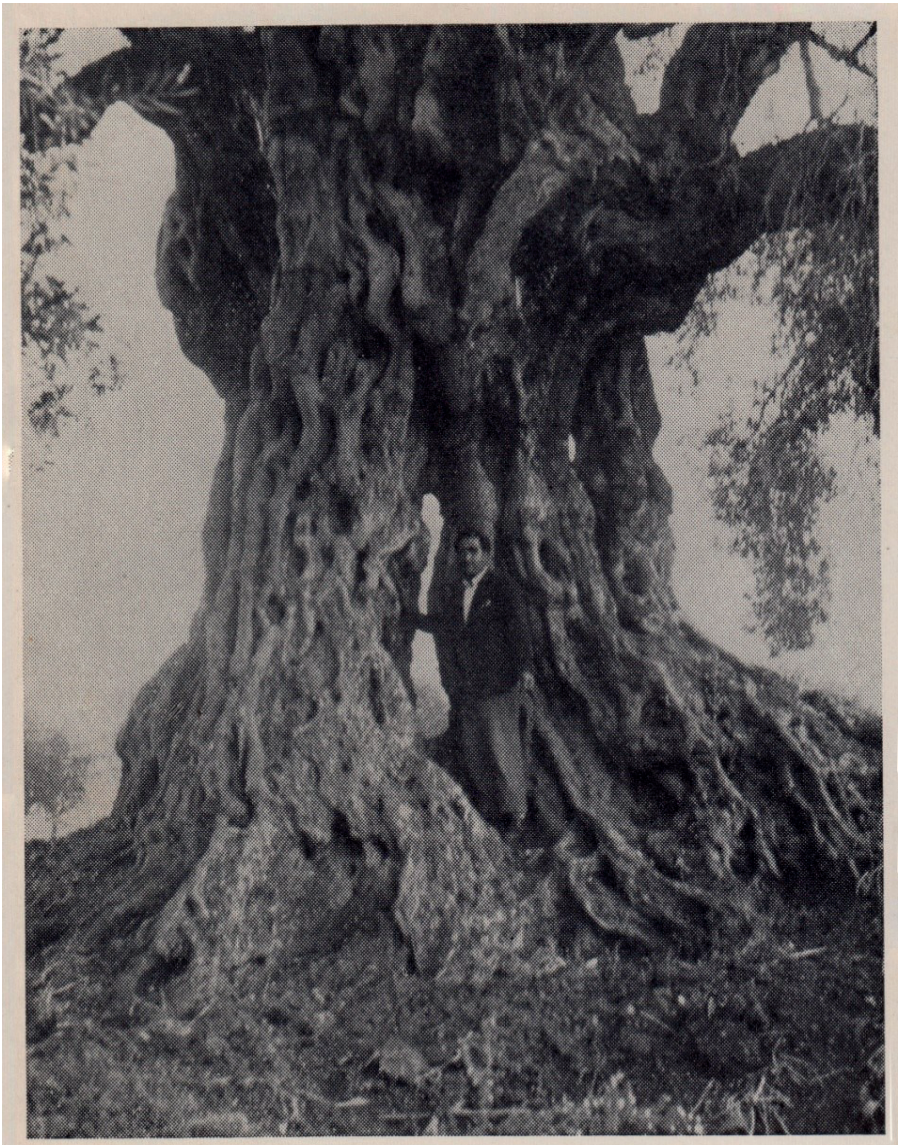
E' interessante far notare come nel catalogo Pugliese figurano alcune cultivar come la "Fivozza" non citate da altri autori.

Nella tradizione contadina: a) olive fritte, b) uova alla puttanesca (uova, acciughe, olive nere, capperi, peperoncino)

- **“I COLOSSI” VEGETALI DI BRIATICO SEGNALATI DALL’AGRONOMO CALABRESE BRUNO GIORDANO AL XIII CONGRESSO INTERNAZIONALE SULL’OLIVICOLTURA TENUTOSI A SIVIGLIA NEL 1950**

Olivo del periodo bizantino ancora in produzione (Comune di Briatico-Catanzaro). Foto dell'A.

Olivo che si fa ascendere al periodo arabo-normanno (Comune di Briatico). Foto dell'A.



Olivo millenario la circonferenza del cui tronco è di m. 9,50. La pianta è ancora in piena produzione (Briatico).

- **ESEMPI DI LUNETTAMENTO IN ANTICHI OLIVETI DEL COMPRENSORIO DELLE TERRE DEL CIRO' RILEVATI DALL'AUTORE**

Cirò, Kr, loc. Policavone. Oliveto secolare ottenuto da innesti di olivastri con sistemazione a "Lunetta"

Cirò, Kr, Loc. Policavone. Olivi secolari con "lunettamento" basale

Loc."Madonna della Catena "Cirò,Kr. Lunettamenti di Oliveti secolari.

- **DESCRIZIONE DELLA TECNICA DI SISTEMAZIONE DEL SUOLO A "LUNETTAMENTO".**

*"Il **<lunettamento>** viene utilizzato con pendenze mediamente superiori ai 45°, ove ogni altro tipo di terrazza non potrebbe essere attuato.*

*Le sistemazioni **<a lunetta>** o **<mezzaluna>** sono dedicate esclusivamente alle colture arboree, segnatamente Castagni oppure Olivi.*

La realizzazione prevede uno scasso a buche e la costruzione, a pochi decimetri dalla base dell'albero impiantato, di un muretto a secco convenientemente inclinato per contenere il piccolo terrapieno che va a costituire un piccolo vaso intorno alle radici della pianta.

Questo sistema consente di utilizzare terre che altrimenti rimarrebbero improduttive o tutt'al più soggette a magro pascolo."

Cirò,Kr, loc. Policavone. Particolare del"lunettamento" e di un vistoso "cancro legnoso", in corrispondenza di un primordiale innesto "a spacco", su tronco di un Olivo secolare.

Cirò,Kr. loc."Attiva". Resti di una sistemazione <a lunetta> di un Oliveto secolare percorso nel passato dal fuoco.

Località “San Vincenzo “, Cirò. Bellissimo ed imponente Oliveto secolare, ancora in piena vigoria vegetativa, di proprietà della stimata famiglia storica degli Scala.

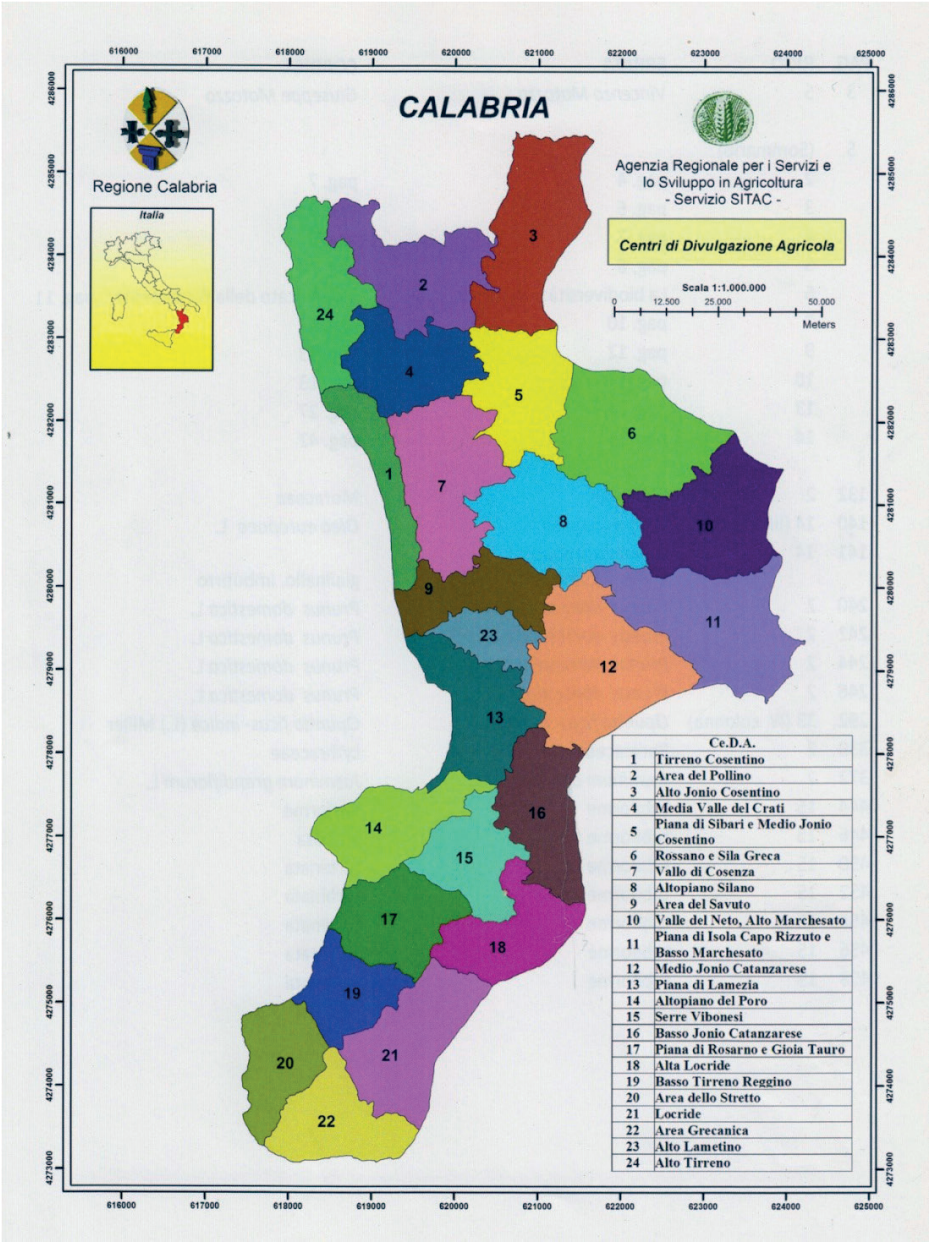
Cirò, Kr, loc.“San Vincenzo”. Aspetto morfologico di un tronco calcificatosi nel tempo. Gli ampi sesti d’impianto (12 mt. x 12mt c.a. n.d.r.) permettevano di poter utilizzare gli Oliveti in coltura promiscua.

La coltura promiscua ovvero consociata con l'oleaginosa prevedeva l'utilizzo di specie sia erbacee (in particolare leguminose per l'apporto di azoto naturale tramite le "micorrizze" radicali proprie di questa famiglia botanica n.d.r.), che foraggere ed arboree quali la Vite. In questa ultima scelta aziendale si veniva, così, a materializzare un armonico quanto suggestivo connubio classico tra "Dioniso " ed "Atena".

Il dott. agronomo Benito Scazziota dell'ARSAC (primo a sx) nome prestigioso della Cultura contemporanea agronomica in Calabria, già apprezzato Direttore dell'ex Centro Gelsibachicolo ESAC di Mirto Crosia (Cs), dove furono condotte con successo numerose sperimentazioni innovative in campo colturale e agro metereologico.

I Centri Divulgativi ARSAC, razionalmente distribuiti su tutto il territorio Regionale, svolgono un ruolo culturale importantissimo nel campo della ricerca scientifica e nel trasferimento dei dati delle sperimentazioni alle imprese agricole e zootecniche del territorio. Tale attiva Programmazione tende ad ottimizzare risorse e potenzialità produttive in senso quanti-qualitativo.

I Centri Divulgativi ARSAC



Ce.D.A.	
1	Tirreno Cosentino
2	Area del Pollino
3	Alto Jonio Cosentino
4	Media Valle del Crati
5	Piana di Sibari e Medio Jonio Cosentino
6	Rossano e Sila Greca
7	Vallo di Cosenza
8	Altopiano Silano
9	Area del Savuto
10	Valle del Neto, Alto Marchesato
11	Piana di Isola Capo Rizzuto e Basso Marchesato
12	Medio Jonio Catanzarese
13	Piana di Lamezia
14	Altopiano del Poro
15	Serre Vibonesi
16	Basso Jonio Catanzarese
17	Piana di Rosarno e Gioia Tauro
18	Alta Locride
19	Basso Tirreno Reggino
20	Area dello Stretto
21	Locride
22	Area Grecanica
23	Alto Lametino
24	Alto Tirreno

- **UNA BIODIVERSITA' DEL NOSTRO PATRIMONIO OLIVICOLO REGIONALE**

"LA TONDA DI STRONGOLI"

La ***"Tonda di Strongoli"*** *(in dialetto "u Strongulisi" n.d.r.)*, è una antica cultivar autoctona mediterranea di Olivo, la cui area colturale più rappresentativa si registra in agro di **Strongoli**.

In tale contesto, si avverte non secondariamente la necessità di costruire un percorso ***"colturale" e culturale*** imposto dalla fondamentale esigenza di una più ampia quanto marcata conoscenza ed informazione, su una identità produttiva indigena di rilievo nel catalogo varietale olivicolo regionale.

Per di più, non può passare inosservata la constatazione che la conservazione e la perpetuità di importanti patrimoni genetici autoctoni rivestano nella società di oggi una esigenza ineludibile, a fronte di una sfrenata globalizzazione e massificazione dei mercati.

Le realtà commerciali dell'agroalimentare di oggi sono, frequentemente, connotate dalla presenza di prodotti derivati da **O.M.G.** *(Organismi Modificati Geneticamente)* in antitesi con le genuine e tipiche produzioni storiche mediterranee.

L'ecotipo di Olivo che *''costituzionalmente''* armonizza caratteri forestali ed agrari, ha materializzato e tuttora materializza una ricchezza di rilievo nel tessuto economico e sociale della comunità strongolese e nella più generale vita economica comprensoriale.

Questa varietà olivicola, fra l'altro, configura anche una costruttiva visione di nuove realizzazioni di filiere, foriere di opportunità imprenditoriali ed occupazionali per le giovani generazioni.

La cultivar, subordinatamente, o sporadicamente, con gruppi *"a macchia d'olio"* o per singoli pedali, è presente in diversa posizione d'esposizione anche nel territorio di altri comuni contermini a quello di **Strongoli** ***(Casabona, San Nicola dell'Alto, Pallagorio, Carfizzi, Melissa, Cirò, Cirò Marina)*** registrando propaggini estreme in agro di **Caccuri**.

I principali caratteri biologici e produttivi dell'ecotipo sono relazionati, in riferimento a risultanze di studi e ricerche di settore, ad un concorso di fattori fisici ed antropici legati al peculiare ecosistema territoriale.

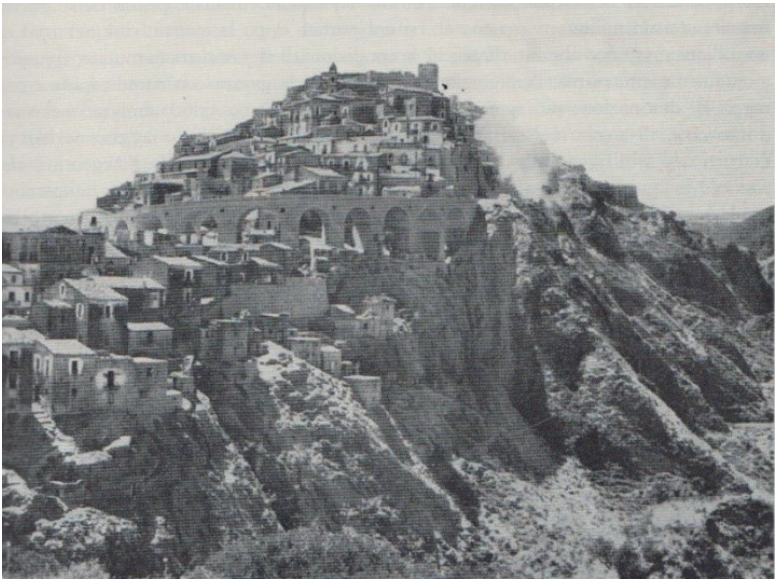
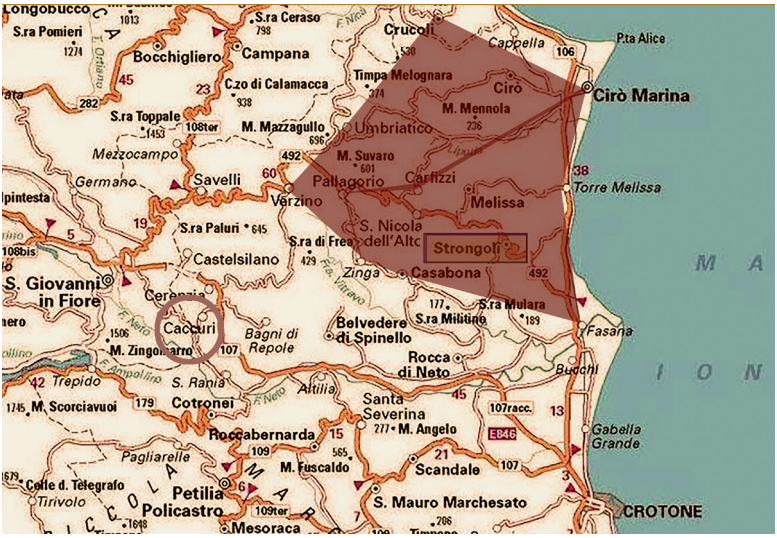


Foto Amoruso.Anni 50. Melissa, il cui territorio è parte integrante dell'areale endemico della Cultivar "Tonda di Strongoli".



Areale endemico (Superficie marrone in cartina) della cultivar olivicola "Tonda di Strongoli". Comuni (Casabona, San Nicola dell'Alto, Melissa, Cirò, Cirò Marina, Carfizzi, Pallagorio) registrando propaggini estreme in agro di Caccuri.

"LA TONDA DI STRONGOLI" NEI CARATTERI DELL'AMBIENTE FISICO ED UMANO

Il territorio di **Strongoli** si estende nella provincia di **Crotone** ed ha una superficie di c.a. 85,56 Kmq, pari ad Ha 8.556,00 c.a..

Confina a Nord con i comuni di **Melissa** e ***San Nicola dell'Alto***, quest'ultimo di origine e tradizione *"Arbëreshë"*, ad Ovest con i centri di **Casabona** e **Rocca di Neto**, ad Est con quello di **Melissa** frazione Torre ed il **Mediterraneo** ed a Sud con i comuni di **Crotone** e **Rocca di Neto.**

Esso è compreso nel bacino idrografico del fiume

Neto, uno dei più importanti corsi d'acqua della regione ed ecosistema con biodiversità floristica e faunistica di rilevante interesse scientifico e storico.

Il centro urbano è sito su una cimosa litorale a 345 m.s.m. c.a. mentre la frazione marina interessa un tratto di pianura alluvionale costiera, un tempo ***anofelica***, ***compresa tra la sponda sinistra del fiume Neto a Sud ed i torrenti "Tronchicello" e "Sportà" verso Nord.***

La discesa della popolazione di **Strongoli** verso la costa ed il mare, si è registrata, con intensità sequenziale e significativa, solo alla fine del secondo conflitto mondiale, in seguito soprattutto agli imponenti interventi di bonifica integrale, di lotta al fenomeno malarico e di ricomposizione fondiaria, con lo "sfaldamento" del latifondo e l'avvio dell'opera di riforma agraria.

Di fatto, per secoli la comunità locale aveva *"voltato le spalle"* al **Mediterraneo**.

A NO del centro abitato si aprono le ***"Murge",*** ampio terrazzamento naturale a quota 400 m.s.m., dove gli studiosi collocano il sito della ***mitica città di Macalla***.

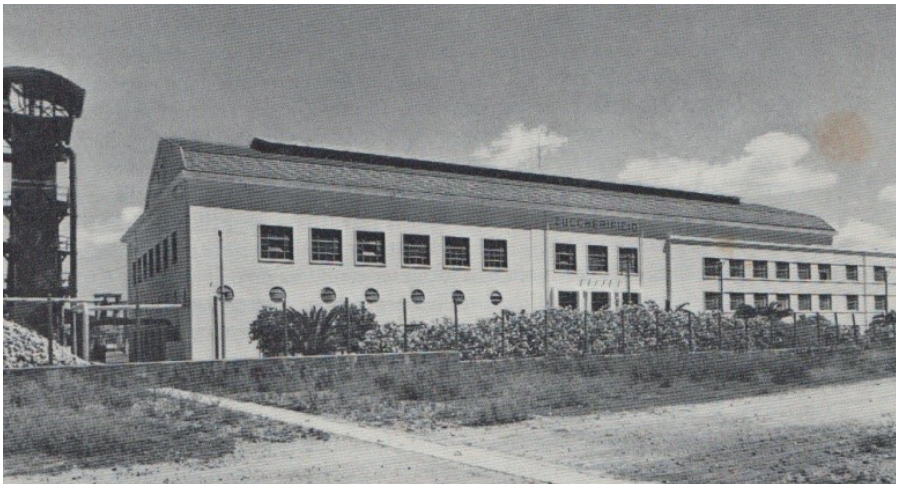
Ai piedi delle ***"Murge"***, in direzione N-NO, verso i comuni di **Melissa, San Nicola dell'Alto e Casabona,** si apre l'importante ***bacino minerario della "Seccata" e di "Comero".***

Oggi, l'attività estrattiva è dismessa, ma tanta importanza ebbe fino al passato più prossimo, avendo alimentato una fiorente corrente economica, per la presenza di solfatare, gesso e cave di pietra calcarea,

quest'ultima, attraverso il tempo, utilizzata in vario modo nell'edilizia.

Nell'amministrazione territoriale del ***Regno delle due Sicilie (1815-1861)***, il centro collinare, che fu famoso Municipio in epoca romana, rivestì il prestigioso ruolo di ***Capoluogo di Circondario in Calabria Citra***, e vantò una plurisecolare sede vescovile.

Il prestigioso e rinomato ruolo storico, politico ed economico era legato in età moderna al celebre casato d'origine napoletana dei **Pignatelli,** che si fregiarono del titolo di ***"Principi di Strongoli".***



Lo zuccherificio di Santa Eufemia Lamezia nel 1960

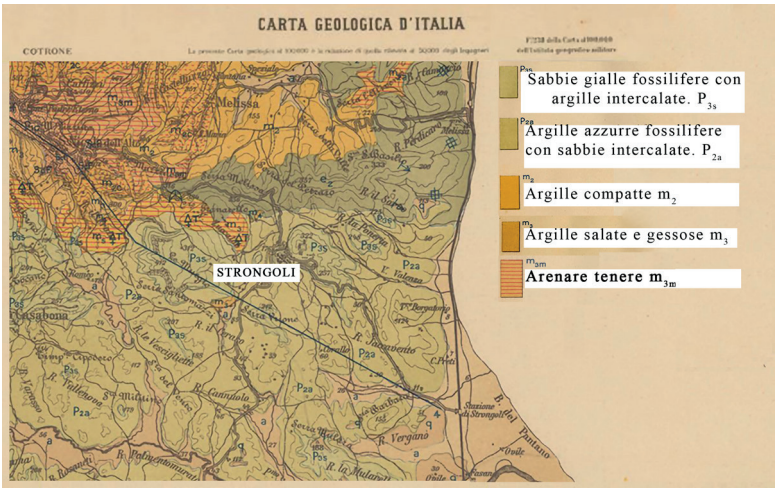
I settori redditivi locali, poggiano largamente su un substrato rurale, costituendo ancora oggi un gettito economico significativo, correlato al livello occupazionale, le produzioni cerealicole, ortive e

soprattutto vitivinicole ed olivicole di pregio.

All'attività agricola si associa quella zootecnica con la filiera della produzione delle carni e della manifattura lattiero-casearia.

I citati settori, modernamente concepiti nel rispetto e continuità di una nobile ed antica tradizione, si trovano rappresentati da filiere qualitative dettate da una avanzata scienza economica delle gestioni aziendali.

Strongoli, inoltre, rappresentava un importante *''baricentro saccarifero''* disponendo di un importante e produttivo ***zuccherificio*** (sorto nel 1959), che affiancandosi a quello di ***Lamezia Terme*** dava redditività ed impulso alla coltivazione nella Crotoniatide di una eccellente ***Barbabietola da zucchero*** *(tenori compresi fra il 16 ed il 18 %).*



LA TONDA DI STRONGOLI NEL CONTESTO LITOLOGICO E PEDOLOGICO

Il territorio di **Strongoli** presenta una differenziazione geologica e pedologica, nel passaggio dall'area planiziaria fluviale del Neto a quella interna, con direttrice orientata verso gli abitati di **Strongoli, Melissa e San Nicola dell'Alto**.

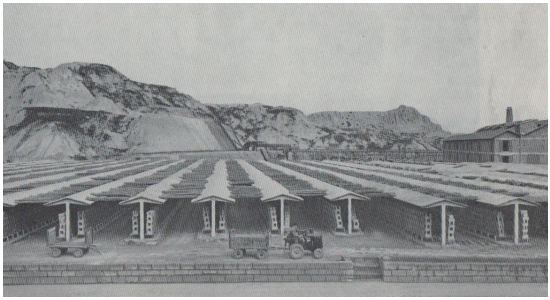
Infatti, ***l'area di pianura segnata dal corso del Neto fino alla foce rientra nell'Olocene***, come deposito alluvionale, mentre quella circostante è costituita da argille Plio-Pleistoceniche che, modellate dagli agenti atmosferici, formano singolari *"gobbe" naturali*, volgarmente detti ***"timpuni"***, i quali conferiscono al paesaggio un aspetto di tavolato ondulato.

Le stesse argille, nelle aree con pendenza accentuata, danno origine sotto l'azione erosiva a formazioni calanchive, localmente conosciute con il nome di ***"sciolle"***, le quali contribuiscono a dare un'impressione di aridità e desolazione al paesaggio.

Le argille risultando di elevata qualità, essendo molto ***ricche in minerale di "Caolinite"*** sono state sfruttate a lungo per la preparazione di mattoni.

Nella frazione marina di Strongoli, infatti, venne installata negli anni 60 una efficiente struttura manifatturiera.

La stratificazione argillosa Plio-Pleistocenica presenta una soluzione di continuità in prossimità delle alture del centro abitato di **Strongoli** *(colline con quote di 300 m.s.m. c.a., in gergo popolare denominate "motte")*, con traslazione al Pliocene, caratterizzato da rocce arenarie-conglomeratiche e sabbie.



Anni 1960. Cava di argilla e manifattura di laterizi ad occidente di Crotone (foto Monteverde Toraldo).

Tale periodo geologico, nel settore del bacino minerario di ***"Comero"*** e della ***"Seccata"***, cede il posto al ***Miocene superiore*** con formazioni gessose-solfifere, le quali danno origine a sorgenti solfuree di trabocco di una certa portata.

Questa area territoriale, segnata nella sua massima altitudine dal picco del ***monte San Michele*** (618 metri) è interessata dalla linea principale di frattura della penisola calabrese.

I terreni derivati dalle tipologie litologiche evidenziate, sotto l'azione principale e prolungata dei fattori climatici, presentano di conseguenza caratteristiche fisico-chimiche diverse (*colore, permeabilità, struttura, tessitura, pH ecc. ecc.)*, nella sequenza seriale dei diversi periodi geologici.

Al sistema geopedoclimatico va ascritto un gruppo di

sorgenti, le quali hanno svolto una vitale funzione come fattore di continuità per la vita civile dell'insediamento umano locale.

L'insieme litologico e pedologico della ***"Mediterraneis" di Strongoli*** si presenta pertanto settorialmente differenziato.

• LA "TONDA DI STRONGOLI" NEL CONTESTO MORFOLOGICO ED IDROLOGICO

La morfologia del territorio è nel complesso poco tormentata ed è caratterizzata da basse pendenze (5-10%), le quali subiscono incrementi solo verso le pendici collinari (20-30%), le quali nettamente si stagliano sulla pianura litoranea solcata dal ***fiume Neto***.

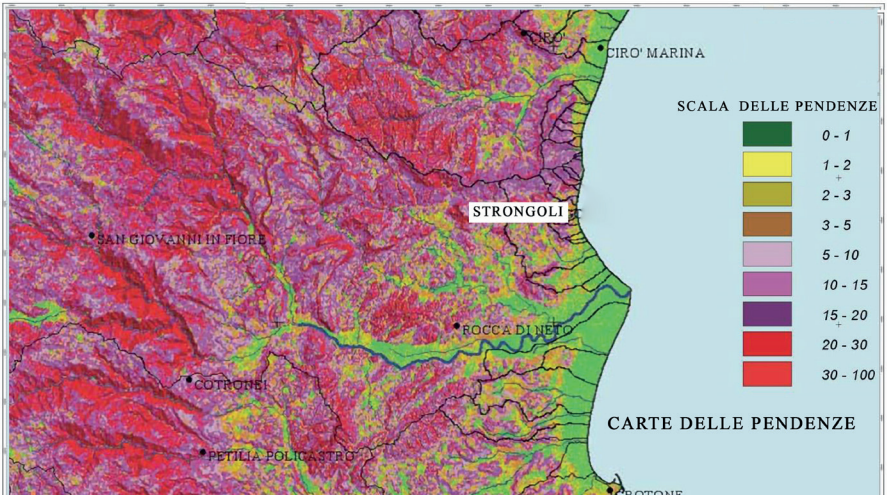
Pendenze accentuate si rilevano, altresì, in numerosi fossi e burroni presenti nel territorio, i quali identificano microambienti naturali con presenza di Olivo e specie vegetali ripariali e spondali, accompagnati da specifici corteggi floristici

L'idrografia principale è imperniata, come ricordato, sul bacino del Neto (Kmq 1073) e dei suoi innumerevoli sottobacini.

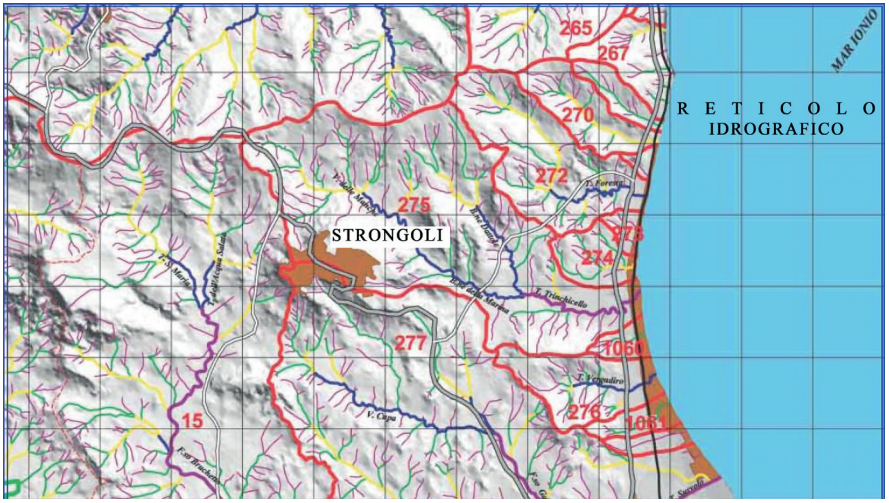
• "LA TONDA DI STRONGOLI" NEL CONTESTO ANEMOMETRICO

Nel regime anemometrico si rileva Il vento di Levante, che è scarsamente imbrifero.

Il Mezzogiorno, normalmente arido, quando è ciclonico secco trasporta sabbia dal deserto libico, essendo spesso accompagnato da ventate di “ghibli”.

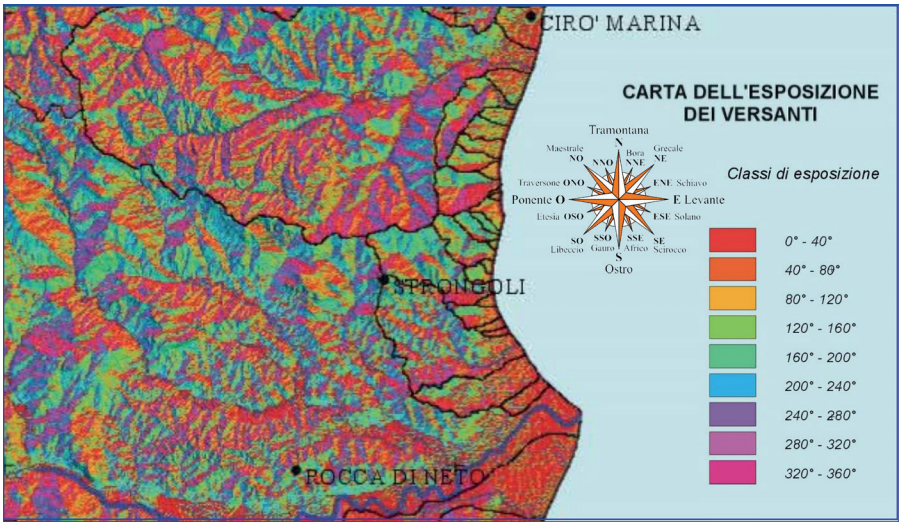


Sezione della Carta tematica delle pendenze relative al territorio di Strongoli.



Planimetria esplicativa del reticolo idrografico di Strongoli

Esso genera repentini e notevoli abbassamenti di umidità, in funzione diretta di corrispondenti aumenti di



temperatura, i quali risultano particolarmente dannosi alle colture agrarie, soprattutto nello stadio fenologico di fioritura.

Lo Scirocco, vento di SE, imprime allo Ionio il carattere di mare dominante ed in sinergia con il vento di Levante (il ben noto e temuto ”rannu corpu i meri” di Scirocco-Levante dei marinai del luogo) è responsabile di violente quanto disastrose mareggiate.

Lo Scirocco induce impinguamenti sedimentari al cordone litoraneo di diverse località costiere del Marchesato di Crotone.

Il vento che merita particolare menzione è il Libeccio, che spira dalla Libia ed attraversa il promontorio del

Lilibeo con direzione SO.

Per le popolazioni evoca, spesso, gli effetti del Tornado, essendo associato, infatti, a vortici atmosferici, fenomeni elettrici e meteore come la grandine, variabile per forma e dimensione.

La complessiva ed intensa azione eolica ha contribuito, in concorso con gli altri fattori fisici e biologici, alla costituzione tipica ed al modellamento della "facies" litoranea dello Ionio-Mediterraneo, che connota una singolare zonazione dunale (volgarmente chiamata *"i timpareddi i rine"*).

Alle azioni eoliche, inoltre, vanno ascritte "in loco'' quelle non meno incisive di smerigliamento, sradicamento, rotture, interramento, allettamento, le quali marcatamente condizionano, in generale, lo sviluppo della vegetazione ed oltremodo la produttività delle colture agrarie.

Nell'andamento storico delle condizioni agrometereologiche vanno segnalati, anche se non frequenti, i danni diretti ed indiretti causati alle colture agrarie da varie meteore che, come le gelate precoci, le intense grandinate e gli improvvisi banchi salmastri di nebbie (detti volgarmente"lupate''), compromettono in larga misura il buon andamento della fase fenologica di fioritura dell'Olivo.

Per contrastare gli effetti distruttivi dei venti, a partire dagli anni 50 si ricorse alla realizzazione di ampie fasce frangivento lungo la costa.

- **“LA TONDA DI STRONGOLI” NELL’INQUADRAMENTO CLIMATICO**

L’ecotopo mediterraneo di **Strongoli** può essere inteso appropriatamente nel “significato romantico di regno dell’incostanza, dell’imprevedibile e della variazione” ovvero, espressione di una tangibile “severità climatica’’, in perfetto accordo con le risultanze degli studi, ancora validi, di un’illustre botanico e selvicoltore come il **De Philippis.**

Un “regno” che suggerisce l’idea suggestiva, sostenuta dall’umanista **Braudel**, di:

> *“alternazione fra due estremi, come la respirazione di due artefici, uno dopo l’altro a vicenda, e cioè il medio Atlantico, da cui giungono fra Ottobre e Marzo nubi, piogge ed irruenti, turbinosi venti a bassa temperatura, ed il vicino deserto africano che vi emana da Maggio a Settembre il suo calore e la sua aridità e vi fa dominare la stabilità atmosferica, quindi la luminosità del cielo”.*

L’ecotopo di **Strongoli**, parte integrante del marchesato di Crotone anche per le sue implicazioni sinecologiche, in dipendenza di assiomatici processi biologici di modifica ed adattamento della vegetazione agli illustrati “ceppi’’ della stazione, offre così un tangibile ed originale saggio della rapida alternazione e di quell’estremo “ondeggiamento” climatico, il quale effettualmente identifica due sole stagioni.

- **”LA TONDA DI STRONGOLI” NELL’INQUADRAMENTO FITOCLIMATICO**

“E’ IL CLIMA CHE FA LA FLORA” FLAHAUT

La zona vegetazionale della ***“Tonda di Strongoli”*** fitogeograficamente risulta inquadrata nella regione mediterranea, settore Campano – Calabro e per intero compresa nel ***Lauretum***, fascia mediterranea sottozona calda, biocora mediterranea sempreverde (da 0 a 350 m.s.m.)

Per le peculiari caratteristiche ecologiche, il settore territoriale di **Strongoli** è inserito nella regione agraria n. 05 in provincia di **Crotone**, ex regione agraria 18 in provincia di **Catanzaro**.

Nell’esame descrittivo della vegetazione, distribuita nelle varie tipologie di habitat del comprensorio interessato dalla coltivazione della “***Tonda di Strongoli”***, non è possibile, pertanto, scindere l’aspetto vegetazionale-topografico e zonale-climatico, legati, del resto, da relazioni e scambi che non si prestano a semplicistiche schematizzazioni.

I tipi di Habitat sono rappresentati da

a. ***Dune litoranee costiere****, su substrato argilloso, coniugate ad aree umide-fluviali-ripariali-spondali, localmente paludose-salmastre, con presenza di formazioni erbacee ed arbustive naturali e strato arboreo in parte autoctono (latifoglie) ed in parte di origine artificiale (latifoglie e conifere). Nell’ecosistema dunale costiero che si estende sulla sponda sinistra del*

fiume Neto verso il territorio di Crotone (loc. Santa Focà, Pantano, Pantanello e sottodenominazioni ecc.) è possibile osservare piante di "Tonda di Strongoli'' associate ad Olivastro, Ginepro, Perastro, Assenzio arboreo ecc., come saggio superstite di un ancestrale e preminente stadio vegetativo, a diretto contatto con le sponde del mare Ionio-Mediterraneo.

L'antica e più ampia estensione di questi singolari ecosistemi costieri è attestata anche dalla toponomastica storica-catastale (riscontrabile su vecchie mappe ed estratti catastali);

b. ***Steppa mediterranea**, con notevoli superfici destinate alla coltivazione di cereali da granella, a prevalenza grano duro, con o senza rotazione colturale, con pascolo stagionale, principalmente ovino e caprino;*

c. ***Macchia mediterranea**, litoranea o dell'interno territoriale, in differenziato stato evolutivo e di composizione naturale, aperta o chiusa o intra aperta, con struttura significativa e con presenza o assenza di carico di bestiame.*

In tale stadio vegetazionale è possibile rilevare (zona collinare a Sud dell'abitato di Strongoli), nelle aree comunque più soleggiate e su terreno piuttosto sciolto, gruppi più o meno densi di "Tonda di Strongoli'' con corteggio floristico a prevalenza di Timo e Timelea ovvero avanzi della primordiale cenosi Olivo-Lentisco (Oleo Lentiscetum).

d. ***Aree agrarie** con colture arboree, Olivo compreso, o erbacee intensive con o assenza di carico di bestiame.Altresì la "Tonda di Strongoli" si trova frequentemente associata, nelle zone con esposizioni meno soleggiate e su terreni freschi, al Frassino da manna (Fraxinus ornus L.), specie*

che nel territorio era in passato sottoposta ad un regolare sfruttamento, correlato ad una redditiva estrazione commerciale.

Nell'architettura paesaggistica agro-silvo-pastorale del comprensorio strongolese, ***l'Olivo*** rientra con carattere di complementarietà nell'importante "dimensione'' protettiva ai fini del contenimento dei fenomeni erosivi e di dissesto idrogeologico.

La funzione di salvaguardia del suolo investe, soprattutto, i declivi e le aree sensibili al disordine idraulico della vasta rete territoriale rappresentata da numerosi canali, fossi e burroni naturali presenti nel bacino imbrifero di appartenenza ***(fiume Neto)***.

Strongoli loc. "Dattolo". Resti della ancestrale associazione vegetale (cenosi) Oleo-Lentiscetum.

- **L'OLIVO NEL PAESAGGIO STORICO DEL XVIII° SECOLO.**

Frammentarie e lacunose sono le notizie relative all' olivicoltura locale fino alla prima metà del 1700.

I primi dati certi sul sistema olivicolo in territorio di **Strongoli** sono contenuti, infatti nel Catasto Onciario comunale del 1741.

Il loro esame permette l'acquisizione di una interessante messe di conoscenze ed informazioni di carattere generale e particolare sull'importanza rivestita dalla olivicoltura nelle vicende storiche e socio-economiche della comunità locale.

Dall'indagine documentale si evince nitidamente che l'olivicoltura locale, nel quadro d' insieme del paesaggio rurale e più in generale dell'ecosistema territoriale della prima metà del XVIII sec., si collocava in posizione complementare, tra la cerealicoltura, la viticoltura, la zootecnia, la frutticoltura, occupando aree d' interesse agro-silvo-pastorali, tra loro giustapposte, ovvero concorrendo, per singoli pedali o a gruppi alla costituzione del tipico giardino mediterraneo.

Il settore olivicolo, accreditato nel citato momento

storico nel comprensorio di **Strongoli**, rispecchia e conferma quella rinascita e ripresa economica avviate dal giovane ed illuminato sovrano ***Carlo III di Borbone, salito al trono di Napoli e Sicilia nel 1735.***

Di fatto, il monarca avvalendosi della collaborazione del suo intelligente e fidato ministro **Bernardo Tanucci**, cercò da subito di arginare lo sfacelo economico, rendendo più umano lo scenario desolante di miseria materiale, dilagante nel regno, con l'avvio di una salutare opera ricostruttrice e restauratrice.

La sicurezza data da **re Carlo** alle sofferenti popolazioni del Sud permise ad esse di riprendere, anche nella circoscrizione di **Strongoli** e dopo tanto abbandono, l'opera di redenzione della terra a fronte di una secolare "reazione selvosa".

Innesti di Oleastri ed Olivastri sottratti alla macchia, annessi a rinfoltimenti ed a nuovi impianti che rimandano a quel periodo, si possono ancora ammirare in tutta la loro composizione ed armonia ad esempio nella ***"piantonera" in loc. "Valle del Medico", proprio in agro di Strongoli.***

La rinascita dell'olivicoltura nell' area strongolese nella prima metà del XVIII secolo documenta, in fondo, il pur significativo tentativo di rinnovamento psicologico ed economico del ceto servile, il cui "status" sociale era regolato giuridicamente da un corpo legislativo rigoroso quanto opprimente.

Così l'aratro e la marra (zappa) permisero la messa in coltura di estese plaghe di macchia mediterranea dominate fino ad allora dalle sole forze della natura.

• L' OLIVICOLTURA LOCALE DURANTE I PRIMI ANNI DEL XIX° SECOLO

Verso la fine del XVIII° secolo l'olivicoltura del comprensorio di **Strongoli**, alla stregua di quella di molti altri comuni del Regno, subì tuttavia una battuta d' arresto.

In una relazione storica economica di quel tempo, il **Giustiniani (1805)** annotò che ***"il territorio di Strongoli da agli abitanti frumento, legumi, poco olio e poco vino. Essi sono addetti pur anche alla pastorizia, ed hanno l'industria dei bachi da seta."***

Nell'ecosistema territoriale, gli Olivi di "Tonda di Strongoli" degradando verso l'ondulato tavolato argilloso del Marchesato rompono la monotonia del paesaggio steppico.

Le cause di questa crisi o congiuntura per l'olivicoltura locale vanno ricercate in una concomitanza d'azione di più fattori.

Il traffico marittimo che rappresentava la via naturale e principale per lo sbocco sui più importanti mercati di consumo, ovvero con terminologia dell'epoca "estrazioni" nel regno e fuori regno, era compromesso dalle scorrerie dei "barbari d' oltremare".

Intervennero poi le guerre napoleoniche che determinarono una stasi duratura per ogni tipo di commercio essendo stato attuato da parte delle potenze belligeranti antifrancesi il famoso blocco continentale.

• L'OLIVICOLTURA LOCALE DAL DECENNIO D'OCCUPAZIONE MILITARE FRANCESE FINO ALLA RESTAURAZIONE (1815)

La coltivazione della terra durante il decennio d'occupazione militare francese (1806-1815) si contrasse significativamente sia per la rivoluzione in atto, sia per la costrizione di leva imposta dai napoleonidi, sia per la difesa armata della comunità.

Di fatto, un concorso di cause e concause esterne produssero, in sinergia, l'effetto deleterio di togliere forze lavoro dalle campagne.

Inoltre, le stesse campagne in quel periodo erano percorse da ***"furbanditi"*** o brulicavano di ***"facinorosi***

o sventurati o di disperati" e ciò portava il **Pugliese (1845)** ad affermare che in quel torno di tempo nella circoscrizione territoriale ***"precariamente si vivea"***

Gli oliveti, in larghissima misura erano stati abbandonati, assumendo la fisionomia di "boschi con Olivi", mentre Il frutto saltuariamente veniva raccolto in quanto la rendita in olio compensava solo sporadicamente le spese di raccolta.

Le olive, pertanto, costituivano anche l'alimento per l'ingrasso dei "neri", razza suina calabrese autoctona, particolarmente, rustica e frugale.

La congiuntura economica del tempo determinò la caduta dei prezzi dell'olio e tale andamento di mercato

Arch.storico Azienda Dottore. Cirò,Kr, loc. Taverna anni 50. Pascolo ovino sotto un oliveto secolare. Il pascolamento ovicaprino favoriva la concimazione organica e naturale degli impianti olivicoli.

si registrò per tutto il decennio d' occupazione militare francese del territorio.

Con il periodo di pace e stabilità generale, dopo il nuovo assetto politico dato all'***Europa dal Congresso di Vienna (1815)***, si ristabilirono i rapporti economici e commerciali all'interno ed all'esterno degli stati europei.

Pertanto, il prezzo dell'olio riprese quotazione e così gli andamenti di mercato favorevoli a questo tipico prodotto mediterraneo agirono da stimolo per la rinascita dell'olivicoltura strongolese e comprensoriale.

Si ripresero a coltivare non solo i vetusti Oliveti ma anche si realizzarono nuovi impianti, la cui icona più

Neri di Calabria allo stato brado. Nell'ambito della popolazione suina della Calabria, a prevalente mantello nero, alcuni autori distinguono in rapporto alla località da cui provengono alcune varietà (ecotipi): la Reggitana, la Cosentina, la Lagonegrese. Ciò conferma ancora la estrema biodiversità che contraddistingue la Regione.

tangibile era, secondo le fonti notiziarie, costituita dai vivai o "polloneti" volgarmente denominati allora "piantonere".

L'evidenziato scenario socio-economico caratterizzato da una generalizzata ripresa dell'agricoltura comprensoriale è attestato e messo in risalto anche dal ***Grimaldi (1845)*** nei suoi ***Annali Economici Del Regno***.

L'insigne economista calabrese relazionando sullo stato produttivo e manifatturiero del **Circondario di Strongoli** *(costituito allora dai comuni di Casabona, Rocca Ferdinandea, oggi Rocca di Neto, San Nicola dell'Alto e Belvedere Spinello)* scriveva infatti ***"Gli Ulivi ed altri alberi vengono arati e zappati secondo che lo è il sottoposto terreno che si addice a cereali. I primi si potano da Dicembre a tutto il 25 Marzo; sono in maggiore quantità in Strongoli e S. Nicola ed in Casabona mancano del tutto''.***

Nello strongolese, l'Olivo in numerose località si trovava in coltura promiscua associato alla Vite, specialmente in quelle aree comunali a vocazione ove l'ampelidacaea trovava "l'optimum" vegetazionale.

Va annotato che su queste superfici la Vite dimostrava, sulla base di una oculata analisi delle fonti storiche, un comportamento "socievole" nei riguardi dell'Olivo, che a sua volta le forniva adeguata ombra e sostegno (forma di allevamento a "Vite maritata'').

• LE TECNICHE COLTURALI DURANTE IL REGIME BORBONICO (1735-1860)

Le cure colturali in questi secoli, ricalcavano ancora in una certa misura quelle che sul filo della tradizione agronomica della classicità greca e romana si erano perpetrate sul territorio.

Esse interessavano le ***arature, le zappature, le potature e le concimazioni***, pur con le ovvie

Cirò Marina, loc. Taverna, Azienda Agricola Dottore. Particolare di un ramo con drupe della cultivar "Tonda di Strongoli", localmente conosciuta con il sinonimo di "Oliva Tummaredda".

differenziazioni apportate nel tempo.

In vicinanza delle piante di Olivo si lasciava sempre una zona di rispetto di circa 7-8 palmi ***(mt. 1,80 c.a. corrispondenti agli antichi "piedi greci'' 60 c.a.).***

In Estate, il terreno si lavorava accuratamente, si praticavano zappature profonde nell'intorno della pianta, quindi si concimavano.

Le concimazioni effettuate di regola nell'Autunno-Inverno, prevedevano l'utilizzo di letame di stalla misto a foglie secche e marce.

Inoltre negli oliveti locali, molti dei quali giustapposti ad aree silvo-pastorali, si praticava ***la "stabbiatura''*** con le pecore, sostituita o alternata nel tempo con quella dei bovini, a fronte del notevole patrimonio zootecnico registrato in quei secoli dall'***Università di Strongoli***.

Inoltre, non si può escludere che gli antichi ***Oliveti di Strongoli,*** così come emerge dai rilievi tecnici di campagna ed archiviali, venissero anche irrigati ***"per scorrimento"*** in quanto significative superfici di questa coltura si trovavano, allora come oggi, distribuite nell'ambito di un ampio spazio idraulico, ricco di pozzi, sorgenti, "bivieri" e "gebbie".

Nel XVIII° secolo, all'opposto della pratica agronomica del secolo successivo, le zappature prevedevano le "rincalzature", ossia si rincalzava (depositava) il terreno sulla ceppaia dell'albero d'Olivo.

Tale tecnica era detta dell'"incappucciare" ed il terreno ***"rincalzato" "zuppa"***.

Per corrispondenza vale ricordare che l'aratro utilizzato per la ***"rincalzatura" delle Viti era chiamato volgarmente "aratru da suppa"***.

In territorio di **Strongoli** e nei comuni contermini, le potature dette ***"rimunde"*** di produzione si praticavano a lunghi intervalli (5-6 anni) e durante il periodo Dicembre-Marzo .

La tecnica della potatura si differenziava, essenzialmente, in base all'adozione di due metodi o criteri operativi: quello che veniva chiamato alla ***"Bocchiglierese"*** *(perché adottato storicamente da esperti potatori detti "rimundatori" provenienti dall'omonimo territorio del cosentino e che venivano assunti dai proprietari del luogo)* e quello alla ***"Pugliese"*** *(adottato successivamente e diffuso nella Crotoniatide a partire dalla prima metà del XIX° secolo da maestranze dell'omonima regione)*.

In ultima analisi, le due tecniche si differenziavano notevolmente in quanto la potatura alla "Bocchiglierese" era molto drastica nell'eliminazione di rami ed in generale del legno e della fronda, mentre consona ai fini quanti-qualitativi delle produzioni quella alla "Pugliese" risultava meno drastica e più razionale, così come rilevava anche lo stesso abate Columella (1805), noto agronomo del tempo.

• I METODI DI PROPAGAZIONE

Il metodo di propagazione più praticato era l'***innesto su Oleastri od Olivastri.***

Nella generalità dei casi si praticava il tipo d'innesto ***"a spacco''***, detto localmente ***"fessolo",*** impiantando la ***"marza''*** detta ***"mazzetta''*** domestica sul ***fusto "selvaggio"*** da parte soprattutto di ***pastori-innestatori interessati ad ampliare il "Pascolo Arborato" utile per il bestiame soprattutto nelle torride stagioni estive.***

"Questo si taglia orizzontale, e la mazza quando sia ben ricevuta vegeta, ingrossa nel tempo stesso la base, mentre il legno del selvaggio resta secco nell' orlo opposto'' così annotava l'agronomo e storico di Cirò **Giovan Francesco Pugliese (1845).**

La tecnica descritta si è perpetrata con il nome di ***"innesto a chiodo"*** e risultava molto congeniale nel contesto storico-paesaggistico del ***Circondario di Strongoli***.

All'innesto a ***"spacco''*** sinonimo, pertanto, di innesto ***"a chiodo"***, largamente preferito fino ad oggi, si è associato nel tempo anche quello a "pezza" ed a "gemma" nelle piante giovani, mentre quello a "chiodo", abitudinariamente e nella pratica, fu riservato alle piante più sviluppate.

Le testimonianze ed i riscontri oggettivi configurano, come in precedenza evidenziato, l'esistenza anche di vivai chiamati "piantonere", per la messa a dimora di talee domestiche dette "martelli" e in subordine di

semenzai per l'ottenimento di "franchi" da innestare successivamente.

Comunque, non veniva escluso l'utilizzo di "Ovuli'' e "selvaggioni", quest'ultimi nati dalla rinnovazione naturale degli Oleastri ed Olivastri nelle Macchie mediterranee, considerando "l'optimum" climatico nel quale vegeta la specie, che rimane pur sempre pianta "indice" per eccellenza del Clima Mediterraneo.

Strongoli Fraz. Marina, loc. Fasana. Secolare Oliveto ottenuto dalla trasformazione di preesistenti aree a macchia mediterranea con innesto di " franchi" (piante spontanee di Oleastri od Olivastri) e rinfoltimento artificiale.

• LA RACCOLTA, LA CONSERVAZIONE E LA MACINA

Tra il XVIII° ed il XIX° secolo circa nel metodo di raccolta, conservazione e macina delle olive non si rilevano sostanziali innovazioni, restando così invariati gli usi tradizionali.

Preliminarmente, si evidenzia che ***la raccolta*** iniziava solo quando le olive erano cadute a terra, non praticandosi la tecnica antica della ***bacchiatura*** né tantomeno erano in uso ***scale*** per la raccolta del frutto sopra la pianta.

In generale, secondo le fonti d' archivio, la raccolta avveniva, nel normale andamento locale del clima mediterraneo, nei mesi di ***Ottobre e Novembre*** e raramente si protraeva fino a ***Dicembre***.

La raccolta a terra delle drupe era eseguita da donne e ragazzi.

Per favorire tale operazione, nei mesi di Agosto e Settembre, si ripuliva con zappe l'area d'insidenza delle chiome sul suolo, curando contemporaneamente di rialzarne gli orli.

Tale operazione colturale viene detta ancora oggi del ***"rampare"***.

Per la raccolta occorrevano, normalmente, cinque donne per ottenere cento macine, le quali equivalevano a quattrocento tomoli c.a. di olive fresche.

Tuttavia nei casi di cascola scalare delle olive, come avveniva, per esempio, nel territorio cirotano, il numero delle raccoglitrici si quadruplicava.

Le raccoglitrici locali venivano selezionate, ovvero come si diceva allora ***"accaparrate"***, a partire dall'Estate con l'impegno di una retribuzione che, nel primo decennio del XIX° secolo, si aggirava nell'intorno dei sei grana al giorno, corrispondenti ad 1,80 ducati mensili.

Al gruppo di base costituito da ***venti raccoglitrici*** si assegnava un sorvegliante che prendeva il nome di ***"Mesarulo"***.

Il ***"Mesarulo"*** dava disposizioni alle donne per il buon andamento della raccolta ed assolveva anche il compito di svuotare nei sacchi i panieri colmi di olive.

Sia i panieri che i sacchi erano realizzati e forniti da artigiani del posto.

Il ***"Mesarulo"*** era retribuito con una paga che si aggirava sui 4 ducati al mese, alla quale si aggiungeva, poi, un compenso in natura, costituito da ¼ di tomolo di fave per minestra, un rotolo di sale, ½ millilitro d' olio nonché un'abitazione singola.

Il trasporto dei sacchi riempiti d' olive al frantoio oleario detto allora ***"Trappitu"*** o ***"Trappedo"*** avveniva a dorso d'equini, generalmente asini e muli ed a cura di un "Vaticale" (così veniva detto il trasportatore di merci del tempo) ovvero "Mulattieri" in servizio presso l'azienda olivicola.

La spesa di trasporto, nella prima metà del XIX° sec.

variava a secondo della distanza dai 2 ai 5 grana per sacco.

Le olive contenute nei sacchi portati ai frantoi oleari venivano poi misurate e conservate in particolari "celle", specie di piccoli box in muratura, dette ***"olivari"*** o ***"spandituri"***.

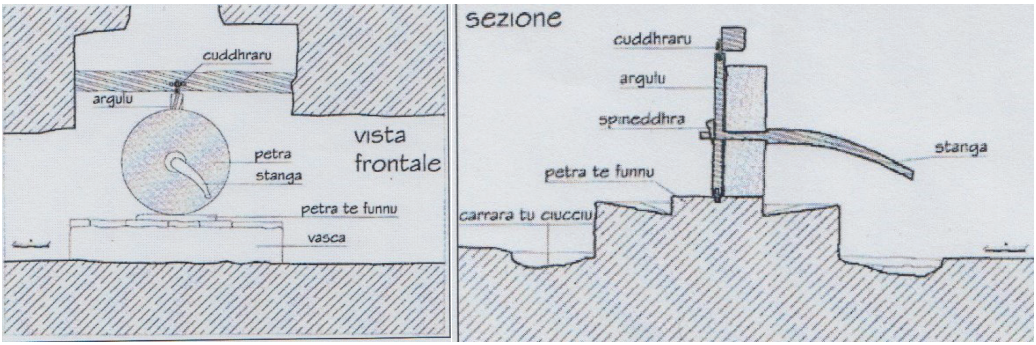
Gli ***"olivari"*** più specificatamente erano ***"di fabbrica con portella dalla metà in su rivolta alla parte interna"***.

Purtroppo, quando le olive erano raccolte a scaglioni, annotava **il Pugliese**,

> ***"sono compresse quasi pestate mattina e sera per ben serrarle ed evitare per quanto era possibile che fermentassero ed imputridissero.***
>
> ***Esse diventano una massa dura che quando si macinano debbono tagliarsi a piccoli banchi con la zappa''.***

Su tale metodo di conservazione, dettato dalla mancanza di ambienti idonei alla conservazione e dalle incostanze nel calendario fenologico della cultivar, Il medesimo autore evidenziava che

> ***"per noi resterà sempre teoria, o a semplice desiderio l'ineseguibile metodo di spanderle in solai di tavole ed asciugandole voltandole con pale e poi macinarle subito non più al di la di 20 giorni dopo raccolte".***



Schema della vasca e di una mola frangitrice per l'ottenimento della "Pasta" "di olive, sottoposte poi alla pressione dei torchi (tratta da "frantoi Ipogei" del Salento sito internet: www.salentu.com).

• I FRANTOI OLEARI

I frantoi non presentavano sostanziali differenze tecnologiche nel confronto tra i secoli XVIII° e la prima metà del XIX° sec. ricalcando, pertanto, quello antico e tradizionale.

Nella sua composizione strutturale ***il frantoio dell'epoca*** era costituito da una ***Mola verticale del diametro di palmi di 4 ½ -5 c.a.***, con corona di 20-24 once c.a. che girava con doppia rotazione sopra la mola orizzontale a trazione animale (mulo o asino) e veniva detta ***"a sangue"***, ovvero mossa sfruttando l'energia eolica o idraulica.

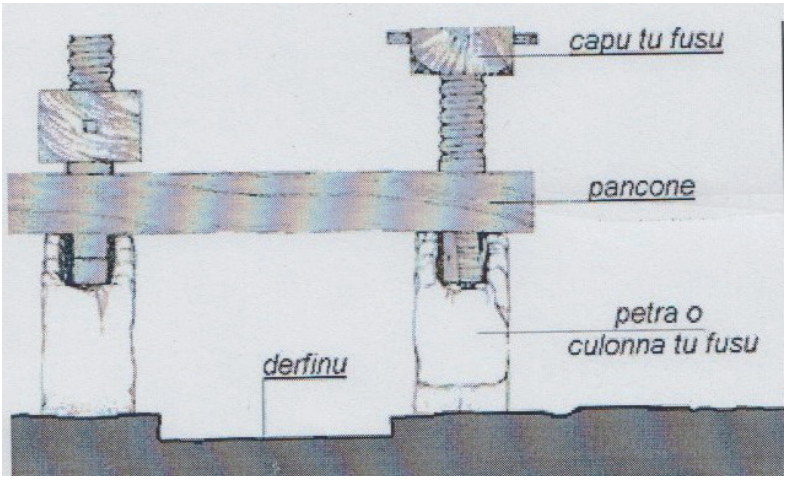
Le Mole erano realizzate con blocchi di roccia dura e resistente, ***quali i graniti delle Serre Calabresi*** oppure con diverso materiale litologico (generalmente conglomerati duri e resistenti) prelevato localmente.

Due blocchi di roccia trasportati, lavorati e messi in opera avevano un costo nella prima metà del XIX° sec. di 120:130 ducati c.a..

Per la costruzione delle "Macine" si ricorreva all' apporto professionale di maestranze specializzate di scalpellini anche del luogo, i quali si avvalevano dell'esperienza pratica connessa principalmente alla perfezione delle misure adottate nella realizzazione dei manufatti ed all'uso di semplici leve per procedere alla delicata e faticosa fase della messa in opera.

Il sistema antico e tradizionale della ***"Macina" (detto alla Calabrese) prevedeva otto macine al giorno per due giorni.***

Si procedeva alla frangitura delle olive praticando i cosiddetti ***"quattro zermi"***, ossia ***"compiendosi per quatto volte il giro della pasta dandola e poi***



Schema di torchio alla "Calabrese" (tratto da "Frantoi Ipogei" del Salento sito internet: www.salentu.com)

togliendola alla pietra ad una palata alla volta".

Il terzo giorno si rimacinavano le 16 macine già fatte e l'operazione si diceva del "rifatto".

Tutti coloro che non possedevano un ***"Trappito"*** escludevano dalla lavorazione ***il "rifatto"***, che lasciavano totalmente a favore dei gestori del frantoio.

Questi clienti pagavano un carlino a macina, mettevano a disposizione, a loro spese, due unità lavorative e pagavano gli alimenti a tutti gli addetti al ***"Trappito"*** tradizionale.

Il numero degli addetti al frantoio era di norma costituito da quattro unità, alle quali si aggiungeva una quinta rappresentata da un giovane.

Nella conduzione materiale del frantoio esisteva fra l'altro una specie di gerarchia operativa definita da un capo detto ***"IL NAGLIERE"*** ed in grado scalarmente subordinato l'***"AIUTO NAGLIERE", il "CIMIERE"*** che aveva il compito preciso di portare i ***"fiscoli"*** pieni di pasta sul ***"Delfino",*** costituito da una base circolare dotata di un canaletto, attraverso il quale l'acqua di vegetazione della "pasta" delle olive scorreva nel tino; ***"L'ATTIZZATORE"*** preposto all'ufficio di accostare e spostare la ***"pasta delle olive"*** dalla mola.

Quest'operatore, in genere sempre un giovane, girava quasi simultaneamente con l'animale addetto al funzionamento del meccanismo di rotazione delle macine.

All'ultimo gradino di questa specie di organigramma

ufficiale del tempo, si trovava il ***"PORTAPANNUOLA"*** ovvero l'operatore che portava la "stanga", cioè una leva necessaria a stringere il torchio.

L' "Attizzatore" ed il ***"Portapannuola"*** avevano inoltre l'incarico di prendere nuove olive dagli ***"olivari"*** e portarle sulla "conca" della mola per la frangitura.

"L'aiuto Nagliere, nella conduzione del frantoio contribuiva con il lavoro prodotto dalla bestia da soma, all'acquisto di "fiscoli", sevo (cioè grasso lubrificante n.d.r.), funicelle o imboccatoi, pale e tutt'altro".

Inoltre, in caso di rottura di parti delle macchine provvedeva insieme al proprietario del frantoio, all'acquisto e trasporto del legname necessario agli aggiusti, mentre le spese per la prestazione tecnica esterna di uno specializzato ***"maestro"*** erano a carico del ***"Nagliere".***

Il "Nagliere" nell'accezione significativa del termine derivato dal greco ***"nocchiero"***, comandante della nave, preparava il ***"concio"*** ossia metteva in ordine i ***"fiscoli (Bruscole)",*** collocati nel comparto detto ***"Angiolo"***.

Inoltre raccoglieva sotto lo ***"strettoio"*** l'olio del tino, utilizzando il ***"piatto"***, contenitore in metallo preparato dai ***"quadarari"***, artigiani esperti in fusione e saldatura di metalli, per poi travasarlo in quello di misura, quindi nel recipiente del cliente.

Si fà notare che le ***"bruscole"*** o ***"fiscoli"*** erano artigianalmente prodotti da esperti maestri *(detti "fiscolari" n.d.r.)* con la lavorazione di fibre vegetali, diverse dalla nota Juta o Canapa entrate in uso in tempi

successivi.

Localmente, allo scopo si prestavano bene alcune specie appartenenti alla famiglia botanica delle "***Juncaceae"*** ed in particolare il resistente e flessibile ***"Juncus acutus L. subsp. Acutus"*** diffuso in abbondanza nei terreni umidi, acquitrinosi o palustri soprattutto litoranei.

Non a caso gli **antichi Romani** chiamavano la ***"bruscola"*** dei frantoi ***"fiscina o fiscis"***, ovvero cesta o canestro ottenuti dalla lavorazione di fibre vegetali, e che dopo l'uso dovevano essere accuratamente pulite, come consigliavano i georgici latini.

Nel tempo la fibra più utilizzata nella produzione dei ***"fiscoli" fu la Juta***, per essere infine sostituita da materiali sintetici.

Il ***"fiscolo"*** tradizionale era detto a ***"sacco"*** in dipendenza della sua forma.

Si fa notare che nei frantoi a doppia mole, dotati di ***"fonte"*** o ***"conca a passo"*** in quella orizzontale, era ovvio che non era necessaria la presenza dell'***"Attizzatore"*** in quanto appunto la mola era provvista di rialzo ai margini.

Nei frantoi del tempo vigeva anche una sorta di diritto consuetudinario.

Infatti dalla ***"tina"*** dove si era deposto l'olio proveniente dalla torchiatura del ***"rifatto"*** ne veniva tolto una quantità tale da riempire la cosiddetta ***"Santalucia"*** corrispondente in gergo popolare ad una

"bombola", cioè un contenitore in argilla della capacità di circa ½ millilitro.

L' olio della "Santa lucia" era utilizzato poi per i lumi o per uso alimentare e questa usanza era rispettata da chiunque portasse le olive per la molitura.

Dell'olio del ***"rifatto"*** rimasto nella ***"tina"*** 1/3 era corrisposto al ***"Nagliere",*** 1/3 all' ***"aiuto Nagliere"***, un ½ millilitro al ***"Cimiere"*** ed altri ½ millilitri divisi a metà tra il ***"Portapannuola"*** e l'***"Attizzatore"***.

Il terzo dell'olio spettante al ***"Nagliere"*** veniva diviso in due parti, una rimaneva a lui mentre l'altra era corrisposta al suo aiutante nonché padrone del mulo.

Nel giorno in cui veniva effettuato il "Rifatto" che costituiva la terza macina della c.d. ***"Paglia",*** residuo della ***"Pasta"***, le spese del vitto erano a carico dell'***"Aiutante Nagliere"*** proprietario del Mulo.

Il cliente generalmente pagava ***"tre uomini, e faceva la spesa cibaria a tutti e lasciava il rifatto, se poi se lo voleva macinare pagava carlini 16 al giorno, i tre uomini e la cibaria tanto alle olive che al rifatto, ed i carlini 16 si dividevano come per l'olio".***

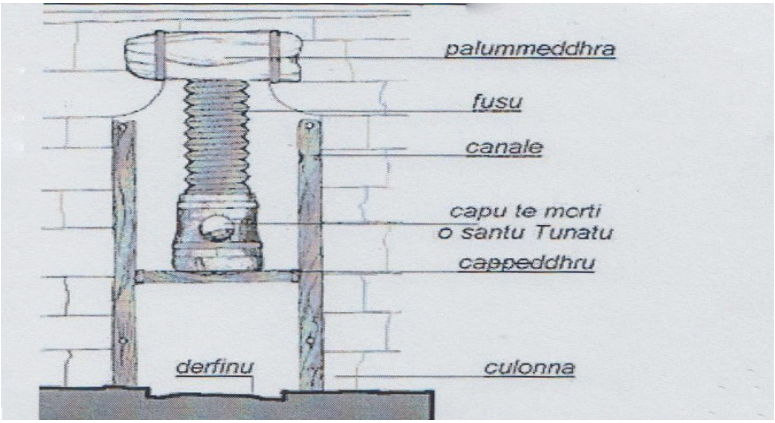
All'epoca i ***"Trappeti"*** che lavoravano le olive per proprio conto avevano un criterio di lavorazione diverso da quello per conto terzi.

Infatti ***"macinavansi prima 10 macine e poi il secondo giorno 10 macine di nocciolo o rifatto ed il terzo le stesse 10".***

Nei primi lustri del XIX° sec. i ***"trappedi"*** tradizionali alla ***"Calabrese"*** cominciarono ad essere sostituiti da

quelli detti alla ***"Genovese"***.

*Il vantaggio del **frantoio alla "Genovese"** consisteva in una maggiore pressione sviluppata dai torchi, operando in verticale e non in orizzontale, ed in uno scolo più consistente dell'acqua di vegetazione, perché funzionavano alternativamente due **"conci"**.*



Schema di Torchio alla "Genovese" (tratto dai "Frantoi Ipogei"del Salento sito internet: www.salentu.com)

Inoltre si risparmiava una unità lavorativa (l'attizzatore) e si poteva lavorare il prodotto con più meticolosità e calma.

*Una tecnica utilizzata nelle annate in cui le olive risultavano secche e colpite da agenti parassitari consisteva nel mettere acqua calda nella conca, nei **"fiscoli"** e nella **"tina"** per tentare di separare meglio l'olio.*

Questo procedimento progressivamente fu modificato con l'utilizzo di acqua naturale a temperatura

ambiente al posto di quella calda.

In alcuni casi per la conservazione delle olive veniva utilizzata l'acqua marina od il sale, ma il metodo risultava costoso o tantomeno pericoloso per le rigide leggi fiscali dello Stato in materia di prodotti delle Privative (la polvere da sparo, gli alcolici, il tabacco ed i Sali n.d.r.).

In altri casi era impiegato in sostituzione del sale l'aceto, il quale era spruzzato sulle olive ammassate negli "Olivari" da una settimana.

- **LE FORME DI CONDUZIONE ED ANTICHI METODI DI VALUTAZIONE DEGLI OLIVETI NEI SECOLI XVIII° E XIX°**

Gli Oliveti venivano condotti generalmente in economia diretta o a conduzione famigliare, fatta eccezione per alcuni di essi appartenenti principalmente, a corpi morali come le ***Mense Vescovili o le Congregazioni Religiose.***

Tali superfici olivetate si trovavano generalmente incorporate in un più ampio e diversificato ordinamento fondiario.

I fondi olivetati così gestiti rispecchiavano, sostenzialmente l'antica forma giuridica medioevale dell'***Enfiteusi,*** vale a dire di un contratto agrario di lunga durata, in base al quale il ***"Corpo Morale"*** concedeva l'uso del suolo ad un privato con l'obbligo da parte dell'affittuario di migliorarlo anche con l'impianto di

specie arboree come l'Olivo, pagando un modesto canone annuo.

Situazione diversa si registrava, allora, per la raccolta del frutto. Infatti, i privati usualmente concedevano annualmente ***"a Terzo" (cioè 1/3 della raccolta) o a "Gabella" la produzione delle olive***.

La ***"Gabella"*** rientrava anch'essa in una tipologia locale e particolare di contratto agrario, in base al quale il frutto pendente in un fondo privato veniva diviso in diversa percentuale tra il proprietario e il ***"gabellota"***.

Sia nel contratto ***"a Terzo"*** che nella ***"Gabella"*** il frutto pendente veniva ***"apprezzato"***, cioè stimato sulla base di un metodo deduttivo sintetico a vista, applicato da particolari esperti del luogo detti perciò ***"Apprezzaturi" o "Stimaturi d'Olivi".***

In loco, nei tempi antecedenti al XVIII° e XIX° sec. il proprietario ***"si accordava con un onesto terziere il quale s' incaricava di rampare, raccogliere, trasportare e macinare ritenendosi il 3° del prodotto.***

Ma la scambievole malafede fece introdurre l'apprezzo, per cui o il terziere riesce a sedurre il perito, come spesso accade, ed i 2/3 del padrone sono suoi o viceversa, e non solo fatiga pel proprietario, ma si vende la casa e la vigna.

Intanto non si trova più a fare il terzo a buona fede, perché ogni terziere specula sull' apprezzo".

In quel tempo, nelle operazioni di valutazione del probabile valore di mercato degli Oliveti, si teneva distinto il valore del suolo da quello del soprassuolo.

Per il soprassuolo la valutazione si effettuava a

"macina di fronda" cioè sulla presunta quantità di olive portate dai rami produttivi.

Veniva stimato allora che quattro tomoli di "fronda" c.a. formassero una macina.

Il prezzo di una ***"macina"*** era stimata in modo rigoroso ed assoluto di ***ducati 6.***

Nella stima, inoltre, i nuovi impianti e gli innesti di ***Olivastri od Oleastri*** si valutavano per singolo pedale.

Una pianta messa a dimora, germogliata ed ***"assicurata", cioè attecchita nell'innesto, era valutata 1 ducato.***

Dopo tre o quattro anni, in funzione dello sviluppo vegetativo, il probabile valore era di ***2 ducati.***

Nelle successive fasi di accrescimento, appena si affermava nel portamento naturale, si valutava a ***"fronda"***.

Gli Oleastri od Olivastri innestati ed attecchiti nel domestico si valutavano localmente da tre a cinque carlini.

Il probabile valore del terreno ad oliveto, come precisato, si calcolava separatamente dalla ***"fronda" e si aggirava dagli otto ai sedici ducati a "tomolata" (nella Crotoniatide la "tomolata" era pari a c.a. 3333,33 mq n.d.r.) secondo la fertilità.***

Se il soprassuolo era molto denso, si procedeva a togliere 1/3 riferito all' area basimetrica totale dei tronchi, per ogni unità di superficie (Tomolata o Moggiata).

Viceversa, se l'Oliveto risultava rado, ad ogni cento ducati di valore degli alberi corrispondeva una "tomolata" di terreno, dalla quale poi era sottratto 1/3 di superficie.

Si precisa in merito che, mediamente, numerose piante secolari di "Tonda di Strongoli", all'attualità, rappresentano nel paesaggio olivicolo locale una forma largamente rappresentativa, registrando sesti antichi d'impianto di mt. 12 x mt. 12., a fronte di una produzione media per singolo pedale dai 70 ai 120 Kg di drupe.

LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DELLA "TONDA DI STRONGOLI" OVVERO "U STRONGULISI".

Caratterizzazione degli oli vergini di oliva da agricoltura biologica ARSSA 2002.

Data	Infest. Tot. (%)	Infest. Attiva (%)	Olive dann. (%)	Ind Jean	Panel Test	Miristico	Palmitico	Stearico	Oleico	Linoleico	Linolenico	Arachico	Eicosenoico	Beenico	Lignocerico	R ins/sat
26/09/99	100,0	0,0	0,0	0	7,4	0,05	16,16	1,60	72,37	5,55	0,31	0,74	0,33	0,09	0,04	4,2
12/10/99	13,7	4,3	2,0	0,63	7,1	0,02	13,69	2,13	72,99	7,34	0,67	0,36	0,31	0,10	0,03	5,0
26/10/99	26,3	6,0	1,7	1,18	7,5	0,02	14,95	1,18	74,26	5,18	0,46	0,28	0,26	0,17	0,03	4,8

La Tonda di Strongoli" presenta una composizione organolettica peculiare rispetto ad altre Cultivar regionali di Olivo.

"IL PIANO MARSHALL" E L' " E.R.P." NAZIONALE PER L'OLIVICOLTURA IN CALABRIA).

Nel presente lavoro si è già fatto accenno come alla fine del Secondo Conflitto Mondiale (1940-1945), il nuovo ed innovativo sistema promosso dallo Stato Italiano, materializzato grazie ai fondi americani per gli aiuti economici all'Europa, passato alla storia come "piano Marshall", alla vecchia concezione autarchica di mercato sostituiva quella degli ampi e liberi scambi.

Il presupposto di base del nuovo sistema era, in sintesi, la costituzione di organiche filiere produttive poggiate sullo sviluppo di un cooperativismo, in grado di attivare sinergicamente quei processi di modernizzazione ed innovazione tecnologica, atti a reggere e competere con quelle sfide concorrenziali, determinate dal libero mercato dell'olio d'oliva nell'ambito della costituita C.E.E.

Infatti, dalla fine del Secondo Conflitto Mondiale in poi, i costi della raccolta erano aumentati di molto per l'incidenza di una mano d'opera sempre più difficile da reperire nel nuovo clima socio-politico ed economico e la quale del resto e giustamente pretendeva adeguate remunerazioni al duro lavoro.

Inoltre, la lotta antiparassitaria era molto antiquata e comunque incontrava serie limitazioni nella ridotta estensione ed omogeneità delle superfici olivetate.

Questo aspetto, perciò, imponeva la necessità dell'apporto associativo fra produttori, il quale in

Calabria si è sempre configurato come un'ardua ed, in larga misura, aleatoria impresa.

L'O.V.S. affrontò queste problematiche costruendo da principio una serie di oleifici, dotati di moderni macchinari e gestiti in forma per lo più cooperativistica.

Inoltre, veniva valutato che le fasi di trasformazione e commercializzazione del prodotto, condotte individualmente esponevano maggiormente l'olivicoltore, non preparato ed esperto, ad una serie oggettiva di speculazioni.

Nelle realtà territoriali della regione, dove più difficili si materializzavano le condizioni dell'attecchimento delle esperienze associative e cooperativistiche e dove, comunque, le problematiche olivicole sembravano bisognevoli di sostegno e d'intervento, si pensò viceversa, alla progettazione di impianti, la cui gestione in una prima fase sarebbe stata diretta, mentre la successiva affidata a costituendi e validi organismi cooperativi.

Nello stesso arco di tempo, l'Ente ritenne di affrontare in modo più razionale il problema degli oli calabresi progettando un complesso di filiera che, partendo dagli oli estratti, potessero investire il segmento produttivo della raccolta, raffinazione, confezionamento e commercializzazione in maniera unitaria ed interattiva.

Insomma, lo scopo perseguito dall'Ente Riforma mirava palesemente alla presentazione commerciale di un prodotto finito di qualità costante, genuino, tipico e tale da potersi affermare sui mercati nazionali

ed esteri, dando così all'olivicoltore la garanzia non solo di una equa remunerazione ma anche di uno sbocco sicuro.

Gli stabilimenti all'epoca risultavano costituiti dalla raffineria di Eranova (Gioia Tauro) della potenzialità di 700 q.li/giorno; la raffineria di Lamezia Terme dalla stessa potenzialità; un complesso a Rossano Scalo finalizzato allo stoccaggio di circa 45.000 q.li di olio vergine, al confezionamento in bottiglie, lattine e fustini di 130.000 q.li di olio annui, alla produzione di 30-40.000 mila q.li annui di olio tramite un oleificio prototipo, alla recezione degli uffici direzionali dotati di laboratori centralizzati di analisi; due centri di raccolta oli, siti rispettivamente a S. Andrea Apostolo sullo Ionio (CZ) e l'altro a Fuscaldo (CS).

In quello stesso periodo il M.A. F. prese l'iniziativa di definire la costituzione di un apposito Consorzio per la gestione di tutto il complesso degli impianti, dopo l'esperienza pilota ovvero a "scopo di collaudo", della gestione provvisoria del Centro di Rossano.

L'iniziativa perciò riponeva la massima importanza su questa problematica che investiva tutta l'olivicoltura calabrese.

Va sottolineato che l'Ente Riforma rivolse, come già menzionato, la sua attenzione anche al miglioramento genetico delle cultivar ed alla modernizzazione delle tecniche di raccolta, allora ancora antiquate od obsolete.

In accordo con il C.I.S.E. di Rossano fu presentato per il finanziamento da parte del F.E.O.G.A. e del M.A.F. un progetto di intervento nelle zone olivetate

da Cirò(Kr) a Cassano (Cs), per l'estensione di circa 5000 ettari e per un totale di oltre 4 miliardi di vecchie lire, al fine di apportare radicali modifiche strutturali alla potatura tradizionale, ridimensionare intensivamente gli impianti, sostituire i vecchi oliveti scarsamente produttivi, migliorare il regime idraulico, sistemare idraulicamente e rendere irrigue le superfici.

A questa complessa progettazione, veniva associata anche la ricerca di falde acquifere e la conservazione e distribuzione dell'acqua; la costruzione di allacciamenti a ramificate reti elettriche, connesse con le opere irrigue; l'ammodernamento della viabilità, dei macchinari e delle attrezzature aziendali.

In tale contesto socio economico ed ambientale venne progettato a Strongoli, un importante oleificio della potenzialità lavorativa di 20.000 q.li annui di olive, onde rispondere pienamente alle esigenze imposte dalla realtà olivicola dell'importante centro di produzione e del suo hinterland.

Dai dati pubblicati nel 1978 in occasione della stesura del piano per l'affidamento degli impianti e strutture realizzate dall'O.V.S., divenuta nel frattempo E.S.A.C., in ottemperanza al disposto dell'art.7 della legge regionale 14.12.1978 n.28, l'oleificio di Strongoli risultava in fase di ultimazione alla pari di quello di S. Leonardo di Cutro, Borgia, Settingiano, Crucoli e Cirò, impianti tutti che presentavano la medesima capacità di lavorazione di 20.000 q.li annui di prodotto.

Dunque la Riforma Agraria ebbe il merito di

aprire all'Olivicoltura Calabrese delle opportunità inaspettate e delle "Frontiere" innovative per tanti aspetti "rivoluzionarie"; ma gli uomini e gli operatori di settore, alla prova dei fatti ed in larghissima misura, non seppero o non vollero salire su un "treno speciale" che non sarebbe passato mai più per la Calabria.

Bisogna dovutamente evidenziare, per una corretta lettura dei fatti storici, come di tutto questo "megalitico" e "futuristico" apparato e sistema di filiera, in fondo regalato dal Governo degli Stati Uniti del Nord America, nulla rimane.

Nulla rimane, infatti, se non si volesse considerare come tale qualche isolato quanto significativo saggio di "Cattedrale nel deserto" a quel sistema riferito, come già altrove evidenziato.

• LE ANTICHE VIE COMMERCIALI DELLA "TONDA DI STRONGOLI''.

Il commercio dei prodotti del comprensorio di Strongoli, olio ed olive comprese, storicamente seguiva la via terrestre e soprattutto marittima, mentre a partire dal 1878 con la realizzazione della rete ferroviaria quella, preferenzialmente, più rapida e sicura delle spedizioni con carri merci.

In epoca storica, la principale arteria romana lungo la sponda dello ***Ionio***, fino al passato più prossimo chiamata comunemente ***"la Litoranea"*** o ***"la Consolare"*** o ***"la Strada per Napoli''***, aveva tra i fondamentali capolinea

o stazioni di sosta, anche l'importante ***"municipium'' di Petelea, come si rileva dall'esame della carta peutingeriana.***

In un altro documento di rilievo di quel periodo, conosciuto come ***"Itinerario di Antonino",*** viene indicata la "mansio'' sul fiume ***Neto, dove verosimilmente esisteva il porto romano di Petelea.***

Come testimonianza di quell'epoca meritano menzione i resti archeologici di un tratto stradale descritto dal ***Lenormant (1881)***.

Con il quasi totale abbandono della litoranea per effetto dell'esodo umano, in funzione soprattutto del fenomeno dell'anofelismo lungo la costa e del pericolo di incursioni provenienti dal mare, si affermò nel territorio, a partire dal medioevo una viabilità interna molto articolata., di cui le testimonianze riscontrabili in ***località "Salinella" di Strongoli*** ne costituiscono ancora un saggio eloquente, seppure in un paesaggio oramai rimodulato ed antropizzato.

Tuttavia, in epoca normanna a sottolineare ancora l'importanza economica del comprensorio strongolese nella sua proiezione ***"marinaresca'' sul Mediterraneo*** è l'inserimento del ***"municipium" di Strongoli con il nome di "St. ungli''*** nell'elenco dei principali centri e capolinea stradali riportati nella famosa mappa descrittiva, redatta dal geografo arabo ***Edrisi (XII sec.) su ordine del grande re Ruggero D'Altavilla.***

Nel mutato scenario storico e socio-economico, un ruolo notevole fu svolto da chi esercitava il mestiere di

"vaticale" o "carrettiere'' o "mulattiere''.

Questi rappresentavano delle importanti figure economiche-commerciali, per il tempo, le quali percorrevano assiduamente i centri ed i borghi dell'entroterra, portando merci e prodotti locali, nell'ambito di un rapporto di mercato di dare e ricevere (vino, olio, grano e sale erano da sempre molto ricercati dalle comunità montane della Sila, mentre dall'altopiano arrivavano di preferenza sulla costa castagne, patate, legname, pece bruzia e neve ecc.).

Per le commercializzazioni, un momento importante era rappresentato ***dalle fiere e mercati.***

A **Strongoli** era particolarmente importante ad esempio **la fiera della Madonna di Vergadoro**.

Molto accreditata era anche quella del bestiame di Capo Colonna a Crotone, dell'Itria e della Madonna del Carmine

Loc. Fasana. Secolare Oliveto di "Tonda di Strongoli", ancora in piena produzione, lungo un tratto dell'antica consolare litoranea.

a Cirò, della "Runza'' nel mese di Giugno nel comune di Campana (CS), di "Mulerà'' in agro di Roccabernarda (KR) o quella di Puntadura agro di Longobucco (oggi fraz. Destro ed Oriali) nel bacino del fiume Trionto, alla quale partecipavano numerosi operatori di Strongoli, volendo limitare l'esame solo ad alcune delle più importanti di esse.

Tale situazione rimase sostanzialmente invariata, pur con gli adeguamenti infrastrutturali apportati ***dall'Unità d'Italia*** fino alla fine del secondo conflitto mondiale.

La via commerciale marittima per le produzioni della terra di Strongoli, con il disuso dell'antico porto greco e romano, era costituita da una serie di approdi secondari distribuiti lungo la costa e che avevano come riferimento il porto di Crotone.

Gli approdi secondari erano generalmente segnati dalla presenza di torri, che offrivano anche la possibilità di ricovero e di rifornimenti idrici.

Essi, sulla costa di Strongoli erano definiti in direzione N-S, da un punto d'embargo nei pressi della torre costiera di Melissa (nel passato detta Melsa) detto anche " sotto torre'' ed ubicato più in dettaglio alla foce del torrente " Perticado'' o "Perticaro''; un secondo nelle vicinanze della torre denominata, cronologicamente, con i sinonimi di "Limara'' o "Borgatorio'' o "Purgatorio'' o "Turrazzo" nella frazione marina di Strongoli ; un terzo sul lido antistante la torre di " Nieto'', la quale era stata edificata su una sponda dell'antico letto dell'omonimo fiume in località Fasana.

Tali punti di embargo sono chiaramente e facilmente rilevabili consultando ***la carta geografica del Magini (1602) del Cartaro (1613) del Blanch (1638) o l'Atlante Marittimo e Geografico zannoniani.***

Nel periodo preunitario del XIX ° sec. ***Il circondario di***

Strongoli dipendeva dal ***"fondaco'' di Cirò,*** il quale disponeva di una dogana di terza classe, detta di ***"Torrenova"*** dal nome dell'omonima contrada.

Tuttavia l'operatività di questa dogana risultava insufficiente a risolvere le complesse operazioni amministrative e contabili, inerenti il carico, scarico e sdoganamento delle merci.

A ciò si deve aggiungere che sulle produzioni della terra di ***Strongoli*** esisteva un vero monopolio da parte del maggiore proprietario terriero, cosi come documentano le tabelle economiche dei costituiti e le relative annotazioni amministrative redatte dal **Pugliese (1849)**

Nonostante inconvenienti e limitazioni di varia natura, dai punti secondari d'embargo appartenenti alla ***dogana di Cirò***, l'olio e gli altri prodotti del ***comprensorio di Strongoli*** erano caricati e spediti principalmente su imbarcazioni di piccolo cabotaggio verso diversi centri marittimi della penisola ed anche extraregno.

In effetti, alcuni di questi commerci verosimilmente alimentavano congiuntamente da tempo, coprendo abilmente, anche attività legate a finalità politiche liberali e rivoluzionarie, professate da quella ''Europa nascosta'' rappresentata allora da varie sette o logge segrete, principalmente massoniche.

La frequenza e "facilità" degli import-export nei rapporti commerciali tra il comprensorio di ***Cirò, Strongoli e la stessa Crotone*** ed i porti francesi di ***Nizza e Marsiglia*** in particolare, confermano il clima di ***"famigliarità"*** con la ***"culla delle rivoluzioni"*** come era considerata la ***Francia del tempo.***

Rapporti che in un certo senso lasciano sottilmente intravedere, in abbinamento alle partite scadenti d'olio mandate ai saponifici marsigliesi, movimenti vitali di

conoscenze "sapientali" ed idee progressiste contenute in un permanente intreccio fisiologico di corrispondenza con referenti -esponenti della Massoneria Francese.

Un legame politico sancito da una ***"fratellanza"*** sicuramente forte ed affidabile, generato da una sincera "fede" in un rinnovamento democratico e repubblicano di stampo europeo dell'uomo e della società, così come professato dal ***Miraglia, Siciliani, Pugliese, Sabatini, ecc..***

Questi rappresentarono alcuni dei personaggi di spicco della cultura nella terra del ***Marchesato di Crotone*** e che in qualità anche di rappresentanti della piccola e media borghesia imprenditoriale terriera si trovarono contrapposti alla filosofia del latifondo "assenteista" ed al demagogismo del falso progresso.

Vale la pena evidenziare che la maggioranza degli adepti più autorevoli delle sette segrete massoniche delle Calabrie (a Cirò era operativa la loggia massonica "Confederazione Crimisea" creata dal Pugliese, Siciliani, Sabatini, Chiaromonte, De Luca n.d.r.) si era sostanzialmente formata, in un dato momento storico, in quella comune scuola di pensiero, di cui l'abate Antonio Jerocades di Parghelia, per il Meridione d'Italia, ne era stato illustre "maestro" ed "evangelizzatore''.

In merito, sono Illuminanti le precise annotazioni storiche ***dell'Addante (2008) circa i contatti intessuti con una frangia della massoneria francese da Jerocades, che "seppe canalizzare sulle rotte del commercio d'olio tra Parghelia e Marsiglia un flusso di idee direttamente legato ad ambienti della < grande Revolution>.***

Jerocades s'era spinto a ***Marsiglia***, certo non a caso, anche nel 1789, e da quel momento aveva avviato un'alacre opera di proselitismo ben presto tradottosi nell'ampia diffusione

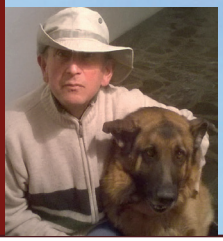
sul territorio calabrese di logge d'ispirazione rivoluzionaria.

Dalla ***Calabria a Napoli*** il passo fu breve e tra il 1791 ed il 1792, in un ***casino di Capodimonte***, furono gettate le fondamenta del mutamento che avrebbe investito una parte della Massoneria meridionale".

Insomma, non si può fare a meno di ritenere che, in una qualche oggettiva misura, anche ***l'olio della Calabria*** abbia contribuito a creare quei rapporti culturali e politici di portata europea che, in ultima analisi, fungevano anche da leva scardinatrice di accertati e negativi fenomeni di isolamento e separazione economica- territoriale.

Infatti, è facilmente rilevabile come la Nostra Regione nella geografia del ***Mediterraneo ed Europea*** sembra protesa alla stregua di una sorta di solitaria ***"sentinella avanzata" quasi "braccio fuori dal corpo"*** come acutamente faceva notare lo sventurato ***economista calabrese del 600 Antonio Serra.***

Vale osservare, infine, come nella seconda metà del settecento, tutte le principali e più importanti sette segrete d'ispirazione massonica, operanti in Calabria, compresa quella molto accreditata creata dal conte, cavaliere Giuseppe (Fam. Peppotto) Suriano nella città portuale di Crotone, dipendevano direttamente dalla Loggia Madre di "Saint Jean d'Ecosse" (San Giovanni di Scozia n.d.r.) di Marsiglia, i cui componenti si trovavano, in larga ed accertata misura, legati al mondo dei traffici e commerci marittimi internazionali…. ma questa è un'altra storia.



Mario Dottore

Nato e residente a Cirò Marina (Kr) il 03.09.1953
- alla via taverna 15 -
Cod. Fisc DTT MRA 53PO3726S,
E-Mail mariodottore53@libero.it

PERCORSO FORMATIVO ED ESPERIENZE MATURATE:

- Diploma di Maturità Classica conseguita nel Liceo Ginnasio " Ivo Oliveti" di Locri (Rc) nel 1972;

- Laurea in Scienze Forestali e Diploma per l'esercizio della Libera professione conseguiti nel 1984-1988 presso la Facoltà di Agraria,

- Corso di Laurea in Scienze Forestali dell'Università di Bari, Centro Studi Mediterranei.

- Esperto in Agricoltura Tropicale e Subtropicale ed Ecologia

- Articolista dell'ex giornale Locale **" IL Setaccio**" , del " **Quotidiano di Calabria**" , della Rivista Calabrese " **IL Calabrone",** di " **Storie di Calabria**.

- "Abstract" di suoi lavori di studio sono stati pubblicati in vari periodi dal giornale " **Il Crotonese"** e dalla "**Gazzetta del Sud"** *alla* **"La Ciminiera" e iQuaderni del Centro Studi Bruttium.**

- Ex Direttore di Redazione del giornale d'informazione " Krimisa Notizie" della locale Associazione di Commercianti ed Artigiani di Cirò Marina.

- Responsabile Editotriale di Crotone de "La Ciminiera" del Centro Studi Bruttium.

E' stato saltuariamente anche Assistente di Polizia Giudiziaria, incaricato di redigere delicate perizie inerenti il sequestro di coltivazioni in loco di "Canapa Indiana" nonchè saltuariamente consulente del WWF nella stesura di perizie forestali ,,,,,, ed altro ancora.