

# **LA COOPERATIVA**

Una storia che viene da lontano

di Carlo Mega

consulenza di Ennio Manzo

racconti di Anselmo Manta



## 50 e non dimostrarli!

Quanta acqua sotto i ponti in questo mezzo secolo, anzi, non acqua ma olio, olio di qualità, di passione, di cuore, olio intriso di fatica e sudore di quei riarsi contadini del Sud che per secoli hanno amato, curato e protetto i "GIGANTI" del Salento.

Da questi valori nasce, nel 1972, la "COOPERATIVA", la agricola olearia sannicolese.

28 uomini che con le loro forze, la loro volontà, la loro voglia di emergere, coordinati, da un lungimirante figlio della nostra terra, Tiberio Manzo, hanno intravisto attraverso la cooperazione, la possibilità di affrancarsi dallo sfruttamento e dalla sottomissione dei potenti di turno.

E che dire dei germogli nati da quegli uomini, Ubaldo il nostro direttore, Lello, preciso contabile e non solo, e i nuovi arrivati Valerio ed Elena. E di tutti gli operai, con Ivano in testa, che hanno onorato la memoria dei soci fondatori con impegno, amore e competenza, continuando a dare vigore all'antico sogno.

Negli corso degli anni, sotto la guida dei vari presidenti di turno, la nostra Cooperativa ha saputo rinnovarsi e ammodernarsi per garantire ogni anno un prodotto di qualità sempre più apprezzato dai nostri "amici" clienti.

Senza far torto a nessuno mi preme sottolineare quel cambio di passo fatto sotto la guida del Presidente Dott. Antonio Miccoli, il quale, con lungimiranza e grande professionalità, ha intravisto l'importanza di andare oltre la semplice trasformazione del prodotto creando la catena di imbottigliamento con un proprio marchio: LEUCADES. Ma il centro, il fulcro, il motore della Cooperativa sono stati, sono e saranno i nostri meravigliosi soci, ai quali, va il nostro incondizionato ringraziamento per quello che hanno donato ad ognuno di noi e al territorio.

Non ci resta che riporre la nostra fiducia e le nostre speranze nei giovani, uomini di domani, che dovranno farsi carico del futuro e della prosperità della nostra splendida realtà

che è la Cooperativa.

L'unico rimpianto, che alcuni di noi potrebbero avere, ed io fra questi, è quello di non poter festeggiare il centenario della cooperativa, perché una cosa è certa, e di questo sono sicuro, come cantavano i Nomadi: ...noi non ci saremo, ma la COOPERATIVA AGRICOLA OLEARIA SANNICOLESE, sarà lì a ricordare a tutti la sfida lanciata nel 1972 da quegli uomini che quella sfida l'hanno accettata, sostenuta e vinta.

Il Presidente  
Claudio Greco

## In principio era *lu Trappitu te lu Spagna*

Terra rossa e sterminati uliveti, la mia terra, il Salento. Terra di emigranti: contadini che cercavano di vincere la miseria, giovani che cercavano una vita migliore. Da Sannicola, il mio paese disteso sulla collina che guarda il mare di Gallipoli, sono partiti in tanti tra gli anni Cinquanta e Settanta. Alcuni hanno messo radici in Paesi lontani, altri sono tornati. Coi soldi della Francia, della Germania, della Svizzera, quelli che avevano imparato un mestiere hanno aperto un'attività, la maggior parte ha comprato un pezzo di terra. Mio padre comprò 37 are in Contrada La Guardia. Dopo la giornata da bracciante andava a curare ogni centimetro quadrato di quel pezzetto di terra coi suoi preziosi 38 alberi di ulivo. Quando arrivava l'autunno iniziava la campagna della raccolta delle olive. E a Sannicola iniziava una frenetica attività, un incessante viavai di biciclette, di Vespe, di Api, di *traini*<sup>1</sup> stracarichi di sacchi di olive che dalla campagna correvano al frantoio di via Stazione, appena fuori dal paese. Quel frantoio era per tutti *lu trappitu te lu Spagna*. Conoscevo molto bene quel tempio dell'olio perché quand'ero ragazzino tutti i giorni, sole o pioggia, portavo il pranzo a mio padre che lì ci ha lavorato per molti anni. Ci lavorava ancora quando, nel 1972, diploma in tasca, milite assolto, lasciai il mio paese per inseguire dei sogni. Ardevo di curiosità, volevo vedere il mondo, costruire il mio futuro con le mie mani. Ma al paese disteso sulla collina sono sempre tornato, d'estate: per i miei, per il mare, per vedere la terra rossa, gli ulivi che si inargentano battuti dalla tramontana, per i volti, per le voci che mi porto dentro e mi hanno fatto quello che sono. Ogni estate trovavo qualcosa di cambiato, alcune volte in meglio: l'edificio del fascio, abbandonato da sempre, trasformato in un centro sportivo; altre volte no: la devastante cementificazione che ha sfregiato il paese e le sue marine. Tra i cambiamenti che mi provocarono un certo stupore misto a dispiacere ci fu la chiusura, negli anni Settanta, del frantoio di via Stazione. Ho poi saputo che *lu trappitu te lu Spagna* in realtà non chiuse,

---

1 Carri trainati da un cavallo per il trasporto di merci e attrezzi da lavoro.

continuò ad operare non più come ditta individuale ma come cooperativa. Su questa vicenda in tutti questi anni mi è rimasta una curiosità insoddisfatta: che cosa accadde e perché si rese necessario quel cambiamento? Volevo sapere, conoscere la storia di quel volano dell'economia salentina, in gran parte imperniata sull'olio d'oliva. Quello che oggi tutti possiamo vedere è che la Cooperativa Agricola Olearia Sannicolese nel corso del tempo si è ingrandita, si è ammodernata, che tante cose sono cambiate ed ormai è una florida realtà consolidata. Ma come ci è arrivata a questo risultato? La mia "inchiesta", il tentativo di soddisfare la mia curiosità, inizia una sera di luglio dell'estate 2021. Con Ubaldo Scorrano, caro amico d'infanzia che lavora in Cooperativa dal 1980, stavamo facendo due chiacchiere seduti davanti a casa, godendoci la frescura della tramontana. Ad un certo punto gli chiesi: Ubaldo, ma tu sai perché *lu trappitu te lu Spagna* chiuse? Com'è che poi venne costituita la Cooperativa?

«Sì, certo,» dice Ubaldo, «qualcosa so. Erano i primi anni Settanta, precisamente il 1972, quando il frantoio diventò cooperativa. Se vuoi sapere tutti i particolari dovresti chiedere al figlio di quello che è stato il fondatore *te lu trappitu te lu Spagna*, l'artefice, diciamo così, del frantoio di via Stazione e della sua trasformazione in cooperativa.»

Stai parlando di Ennio Manzo, il figlio maggiore di Tiberio?

«Sì, lui è stato anche il commercialista della Cooperativa per tanti anni. Quindi Ennio sa vita morte e miracoli di questa storia, a partire dal frantoio di via Stazione sino ad oggi.»

Senti Uba', sai cosa sto pensando da un po' di tempo? E speriamo che si riesca a fare.

«Cosa?»

Visto che il prossimo anno la Cooperativa compie 50 anni, pensavo che sarebbe bello celebrarli con iniziative rivolte soprattutto ai giovani, ai bambini delle scuole, a tanti paesani più o meno giovani che non sanno niente di questa storia. La Cooperativa, per quanto ne so io, ha attraversato momenti

brutti, crisi di ogni genere, per non parlare della devastante xylella<sup>2</sup> che affligge il nostro povero Salento da oltre dieci anni. Ed oggi, nonostante tutto, è ancora lì, non solo in piedi e in buona salute, ma addirittura in espansione. Dovremmo ricordare come merita questo importante cinquantesimo, non credi? Non per fare una facile poetica del rimpianto, ma per fare memoria, perché sappiamo bene che la Cooperativa è frutto di speranze, fiducia, fatica, intelligenza, affetti di tutta la comunità. La Cooperativa è stata e continua ad essere un punto di riferimento, un esempio concreto di solidarietà. E anche per ricordare, sì, diciamolo pure, per rendere un omaggio a tutti quei lavoratori che, con la loro tenacia, fatica e intelligenza sono stati gli artefici, i protagonisti di una realtà di cui il nostro paese può andare orgoglioso. Che dici?

«Certo, Carlo, sarebbe bello, sarebbe un modo per dire grazie a tante persone senza le quali la Cooperativa non ci sarebbe. Beh, allora, come ti dicevo, dovresti parlare proprio con Ennio se vuoi sapere i dettagli della storia della Cooperativa. Poi per l'organizzazione, per mettere in pratica la cosa dovresti sentire Claudio Greco, l'attuale presidente.»

Va bene, però anche tu che la dirigi da quarant'anni, anche tu potresti collab. ... Non mi lascia finire, alza le spalle e, da uomo pratico, sorridendo mi dice:

«No, lascia stare, Carlo, con tutto il lavoro che c'è da fare in Cooperativa, dove trovo il tempo? Specialmente poi in questo periodo, col continuo via vai di turisti! Guarda, ci credi? non ho tempo neanche per una sigaretta.»

Beh, questa mi sembra una buona cosa, Uba'. Tutta salute, per te e per la Cooperativa. Ma dove trovo Ennio Manzo?

---

2 Per chi desidera conoscere i dati riguardanti la strage di ulivi provocata dalla xylella si consigliano due libri: **“La morte dei giganti. Il batterio Xylella e la strage degli ulivi millenari”**, di Stefano Martella, Meltemi, 2022; **“Il fuoco invisibile. Storia umana di un disastro naturale”** di Daniele Rielli, Rizzoli, 2023.

«D'estate lui sta a Cannule<sup>3</sup>, abita vicino alla Sorgente, mi pare. Chiedi lì vicino e vedrai che ti sanno dire. Sennò, aspetta, se vuoi chiamarlo ti do il suo telefono.»

Ubaldo scorre i contatti, lo trova e me lo invia. Non riesco a decidere: meglio telefonare o andare a trovarlo? Il caso mi fece scegliere. La mattina dopo, alla Montagna Spaccata, dove solitamente vado a fare il bagno, incontrai Giovanni, il fratello di Ennio. Gli dissi che avevo bisogno di incontrare suo fratello, se poteva dirmi dove abitava. Giovanni mi dette le indicazioni e mi disse che il tardo pomeriggio era il momento migliore per andarlo a trovare. Vinsi ogni perplessità e quello stesso giorno andai a trovarlo. Non ci eravamo mai visti, non sapevo come avrebbe accolto la mia richiesta di un tuffo in un passato così lontano. Dopo qualche momento di esitazione suonai il campanello. Dal balcone del piano rialzato s'affaccia un uomo dal volto abbronzato, incorniciato da bianchissimi capelli. Mi scruta un attimo poi con sguardo interrogativo e voce profonda mi dice: «chi cerca?»

Cerco Ennio Manzo.

«Sono io, prego, venga su.»

Spero di non disturbare. Sono un amico di Ubaldo Scorrano, biascico mentre salgo le scale. «Ah, il timoniere della Cooperativa! Vieni, accomodati,» fa Ennio, con aria affabile e cordiale. È bastato fare il nome di Ubaldo per lasciare da parte ogni formalità e sciogliere l'iniziale imbarazzo.

Buonasera, sono Carlo Mega.

«Aspetta, Mega ... Mega, a Sannicola ci sono tanti Mega.»

Noi non ci conosciamo, sono il figlio di Nicola Mega, gli dico, sperando che si ricordi di mio padre. Ennio mi guarda stringendo gli occhi come per cercare di mettere a fuoco i

---

3 Cannule è il nome antico di Lido Conchiglie. Il termine dialettale deriva dall'italiano "canone". Si riferisce al canone enfiteutico che i coltivatori di quella terra pietrosa pagavano annualmente al proprietario per poterci coltivare i piselli (il famoso pisello riccio di Sannicola) ed altro.

lineamenti e ritrovare qualcosa che gli ricordi mio padre, una familiarità dei tratti. Dopo avermi scrutato il suo volto assume l'espressione di chi in un attimo rivede un passato lontano scorrere davanti agli occhi.

«Nicola Mega, ma certo. Preciso, svelto, magro magro, tutto nervi. Ha lavorato per tanti anni al frantoio di Via Stazione.»

Sono emozionato, però la cordiale accoglienza di Ennio, il nitido ricordo che ha di mio padre, mi fa sentire subito a mio agio. Senza tante cerimonie continuiamo a chiacchierare come se ci conoscessimo da sempre.

«Sediamoci qua fuori, si sta più freschi.»

Dopo il rituale “cosa fai, dove vivi, figli ...” arriviamo al dunque.

Ti chiederai cosa mi ha portato da te, gli dico.

«Beh, come negarlo, sinceramente una certa curiosità ce l'ho,» fa Ennio con tono scherzoso.

Come ricordavi prima, mio padre ha lavorato tanti anni al frantoio di via Stazione. Poi, non so bene quando, quel frantoio chiuse e venne sostituito da quel grande frantoio che oggi è la Cooperativa.

«Sì, esatto, però, piano piano: quel passaggio non accadde, così, in quattro e quattr'otto, non fu proprio, come dicevano i nostri vecchi, come fare due polpette. Però ... sì, avvenne proprio questo.»

Ecco, mi piacerebbe sapere perché, com'è che a un certo punto quel *trappitu* chiude e nasce la Cooperativa. Come me credo ci sia tanta gente che ha voglia di sapere come sono andate le cose, chi sono stati i protagonisti di questa vicenda. Per il nostro territorio è un raro esempio di impresa di successo e di solidarietà. E stavo pensando che sarebbe bello, in occasione del cinquantesimo, ricostruire la vicenda del *trappitu*, della Cooperativa e lasciare una testimonianza per le nuove generazioni. Ubaldo ieri sera mi ha detto che tu conosci vita

morte e miracoli della Cooperativa. Perciò, eccomi qui. Ennio mi guardava accennando un sorriso.

«Beh, questa è una storia che ha attraversato gran parte della mia vita. Puoi quindi immaginare quanto mi faccia piacere parlarne. Però, prima di cominciare a parlarne, beviamo qualcosa. Se permetti ti farei assaggiare un “grog”.»

Che cos'è?

«Una bevanda che bevevano i marinai inglesi durante le lunghe navigate, bella rinfrescante.»

Molto volentieri, grazie.

Prepara la bevanda con gesti lenti, con una cura da alchimista. Il risultato è particolarmente buono, profumo e sapore inconsueti. Incrociamo lo sguardo e avviciniamo i bicchieri: alla salute!, diciamo quasi all'unisono. Ennio fa una lunga pausa, gli occhi fissano il vuoto come a cercare l'immagine da cui cominciare a ricostruire un mondo lontano nel tempo e così intimamente parte della sua vita. Sorreggia la sua bibita, poggia una mano sul mento e poi mi guarda con l'aria di chi sta cercando un punto, un ricordo da cui partire e, misurando le parole, attacca.

«Dovrai avere pazienza perché non è facile mettere in fila le cose, poi mettici pure che la memoria non è più quella di un tempo!»

Sì, certo, capisco. Ma, se non ti dispiace, parlami prima di tuo padre, sono curioso di sapere com'è che a Tiberio venne l'idea e mise su un'impresa così importante come *lu trappitu te lu Spagna*.

«Allora, già, mio padre. Beh, vediamo un po' di andare con ordine, sennò mi perdo. Non ti nascondo che provo un'emozione profonda nel ricordare quei tempi, quelle persone, la mia gioventù.»

Abbassa la testa, beve l'ultimo sorso del suo grog e, con voce profonda e pacata, comincia lentamente a raccontare.

## Racconto della “storia che viene da lontano”

«Tiberio, era tornato dalla guerra nel '45, aveva 24 anni quando si sposò con Gilda Calò, mia madre: stirpe dei *Niuri* e dei *Pesce*. Non era un bel periodo per nessuno! Io nacqui l'anno successivo e, già da piccolo, ricordo Tiberio impegnato come capo cantiere nel piano Marshall relativo al terrazzamento e forestazione di “Cannule”, la marina di Sannicola che qualche anno dopo stranamente si chiamò Lido Conchiglie. Negli anni Cinquanta, con la costituzione di una “carovana di *trainieri*” dove lui faceva il segretario, ci fu il primo impatto di mio padre con la cooperazione. In quell'epoca il mezzo di trasporto merci più usato era *lu trainu*, chiamato anche *scialabà*, a seconda delle dimensioni e dell'uso cui era destinato. Tiberio si rendeva conto che i tempi stavano cambiando, che era necessario unirsi ed adottare positive politiche di sviluppo.»

E quindi l'idea del frantoio, del *trappitu*, nasce dall'esperienza con la “carovana di *trainieri*” e dall'intuizione che bisognava passare ad una nuova organizzazione del lavoro: la cooperazione.

Caspita! Vedeva lontano Tiberio!

Ennio annuisce, abbassa la testa e quando riprende a parlare la voce è un po' incrinata.

«Già, a guardare quello che ha fatto allora mio padre, direi proprio di sì.»

Ma lui che mestiere faceva? Come riuscì praticamente a mettere su *lu trappitu te lu Spagna*? Voglio dire, aveva investito soldi suoi, si fece aiutare?

«No, ma quali soldi suoi! Lui era *mundatore*<sup>4</sup>, poi ad un certo punto, non ricordo esattamente quando, decise di unire all'attività di *mundatore* quella di *trappitaru*.»

Quando esattamente? Ti ricordi in che anno siamo?

---

4 contadino esperto nella rimonda degli alberi, in generale dell'ulivo ma anche di altri alberi.

«Eravamo sul finire degli anni 50 e Corrado Spagna, medico chirurgo e dentista, amico di mio padre, propugnò con Tiberio la costituzione di una società di fatto tra lui e mio padre, avente per oggetto l'esercizio per conto terzi del *trappitu*. Corrado Spagna era proprietario del fabbricato di Villa Starace, sulla via Stazione, appena fuori Sannicola, e lì si insediò l'attività del *trappitu te lu Spagna*, la cui titolarità apparteneva alla ditta individuale Erina Fiorito, moglie di Corrado. I soci di fatto apportavano l'uno, Corrado, il capitale (immobile e beni strumentali) e l'altro, Tiberio, l'esperienza di contadino-mondatore e di lavoro dirigenziale.»

E io che ho sempre pensato che il nome avesse a che fare con gli spagnoli! Quindi tuo padre non era il proprietario del frantoio?

«No, quale proprietario! L'attività iniziò come ditta individuale intestata alla moglie di Corrado, Erina Fiorito. Tiberio, ne era l'amministratore.»

Com'era organizzato il lavoro a quel tempo?

«Si iniziava il lavoro nel periodo della tradizionale fiera di San Simone (28 ottobre) e si concludeva con le ultime moliture<sup>5</sup>, a volte intorno a Pasqua.»

Tu andavi a scuola, eri coinvolto nel lavoro del frantoio?

«Io cominciai a frequentare l'Istituto Tecnico Commerciale di Galatina nel 1959 e, un po' per necessità lavorative e qualche volta per punizione di qualche mia marachella, mio padre mi affidava il compito di stare alla bascula, una sorta di front-office dove arrivavano via via *li traini* e le Api stracariche di sacchi di iuta ricolmi di olive.»

Se ricordo bene, allora le olive si raccoglievano a mano dopo che cadevano a terra; le reti sotto gli alberi, altre tecniche più veloci sono venute più tardi?

«Esatto, proprio così. Le olive venivano raccolte da terra dalle

---

<sup>5</sup> spremitura delle olive.

*femmane*<sup>6</sup>. Quando penso alla rapidità delle mani di quelle donne che riempivano grandi *panari*<sup>7</sup> mi viene in mente il gioco dei *patruddhi*<sup>8</sup> che si faceva da bambini.»

Ah, sì, ci giocavo anch'io, ma ero un imbranato, le bambine erano più brave. Bei tempi! Forse per il semplice fatto che sono passati, che sono diventati ricordi. Una fetta di pane e pomodoro e via in strada a giocare con un barattolo, con le figurine dei calciatori, con le palline di vetro, con i noccioli dei cachi o a sfidarsi a costruire un monopattino, l'aquilone più bello...

Ma torniamo ai sacchi ricolmi di olive che arrivavano in frantoio in continuazione. Beh, con tutto l'andirivieni che c'era, immagino fosse difficile tenere la contabilità delle olive che ogni persona consegnava?

«Diciamo che bisognava stare con tanto d'occhi aperti per non fare casino. Funzionava così: quando i contadini arrivavano con i loro sacchi colmi di olive si doveva annotare tutto su di un pezzettino di carta. Quella usata per avvolgere il pesce era quella che manteneva più a lungo i dati.»

Cos'è che si scriveva sulla carta da pesce?

«Veniva riportato nome e cognome completo del contadino che conferiva<sup>9</sup> le olive, data del conferimento e quantità depositata. Bisognava annotare anche se quel deposito fosse pronto per la lavorazione o dovesse ancora attendere altri conferimenti, in base a quello che diceva il contadino. Quanto riportato su quel fogliettino sarebbe dovuto coincidere con quanto riportato nel registro di lavorazione. Nei periodi di intenso lavoro quel registro veniva quotidianamente aggiornato da mia sorella Beatrice, quando diventò abbastanza grandicella. Siccome

---

6 per antonomasia le donne contadine del Salento.

7 cesti di canna o giunco di diverse dimensioni.

8 ciottoli. Gioco tradizionale simile al gioco degli astragali (ossicini) praticato nell'antica Roma. Consiste nel lanciare in aria cinque astragali (oppure sassolini), riuscendo poi a farli ricadere tutti sul dorso della mano. Era praticato soprattutto dalle bambine.

9 consegnava al frantoio.

si verificavano spesso casi di omonimia era necessario, per evitare sgradevoli litigi, specificare: Ennio Manzo di Tiberio, oppure Tore Mpizzapasuli fu Giovanni ecc. Scriverci poi anche la *ngiùria*<sup>10</sup> era fondamentale perché, come ben sappiamo, se volevi sapere dove abitava lu Chiccu Camisanetta dovevi sapere la paternità e la '*ngiùria*, altrimenti difficilmente ti avrebbero rintracciato.»

Però oggi è un po' scomparsa questa usanza, no?

«Sì, con l'avvento della televisione e degli emigranti che ritornavano al paese si cominciò ad abbandonare questa usanza, un po' perché si vedeva la '*ngiùria* come una sorta di offesa ed un po' perché faceva avvertire come un senso di inferiorità. Ma soprattutto suonava ormai come troppo antiquata, roba d'altri tempi rispetto al nuovo che avanzava.»

Eggià, quel costume era fortemente legato al mondo contadino, alle ristrettezze, alla miseria materiale ma anche culturale. Dismettere certe tradizioni voleva dire anche che ci si proiettava verso nuovi stili di vita, verso un futuro che si sperava migliore. Ma, scusa, Ennio, quando ti ho interrotto stavi dicendo della pesatura delle olive.

«Sì, eravamo rimasti alla bascula. Beh, devi sapere che dalla bascula usciva il peso in chili, ma occorre tradurlo in *tomoli* (40 chili circa di olive), *stuppieddhi* (5 chili), *sarme* (2 tomoli), *mezzetto* (20 chili circa) la *menza* (10 chili di olio). Questa operazione era fondamentale per sapere quando la *vasca* (3 quintali di olive) poteva essere completata e passare quindi alla molitura<sup>11</sup>.»

Ecco, se ricordo bene, questa era un'operazione lunga e complessa. Come si faceva in quegli anni la molitura?

«Era una molitura moderna, ormai l'elettricità aveva sostituito

---

10 soprannome. Un epiteto che evidenzia una caratteristica, un tratto particolare di una persona, di una famiglia e la rende unica e identificabile.

11 la molitura è un'operazione, eseguita mediante molazze, con la quale si frantuma una sostanza oppure si prepara una pasta fine e omogenea, come avviene nella frantumazione delle olive prima della torchiatura.

il povero mulo con gli occhi bendati che faceva ruotare la mola! E soprattutto la spremitura non richiedeva più l'uso delle braccia di almeno due uomini per far sollevare via via il torchio nella vite senza fine. Altro che Rivoluzione industriale, questa era una efficace tecnica antichissima, proveniva dalla Magna Grecia. Con la corrente elettrica la pressa svolgeva il suo ruolo di spremitura dei *fishiuli*<sup>12</sup> da cui scaturiva ricchezza per tutta la comunità.»

La corrente elettrica che sostituiva la forza delle braccia è stato un bel cambiamento.

«Certo. E, novità ancor più interessante, ecco aggiungersi il separatore: questo sì frutto della rivoluzione industriale, che nel Salento anziché nel Settecento arrivava agli inizi degli anni Sessanta.»

Ma, scusa l'ignoranza, a cosa serviva esattamente il separatore?

«Il separatore consentiva di ottenere maggiore quantità di prodotto e migliore qualità dell'olio, anziché ricorrere al vecchio uso della *sciuvanna*.»

Curioso questo nome, ma non mi dice niente. Cos'era la *sciuvanna*?

«Era un attrezzo con cui si separava l'olio dall'acqua di vegetazione che costituiva l'80% circa del prodotto torchiato.»

Quindi il passaggio dalla *sciuvanna* al separatore è stato di fondamentale importanza per la qualità dell'olio.

«Certo. Eccome! Oggi lo sappiamo bene che il momento della raccolta dell'oliva è determinante per avere un olio buono. Prima, sino agli inizi degli anni Sessanta, la gente seguiva l'antica usanza di raccogliere le olive da terra, cariche di elevata acidità, ed usare l'olio ottenuto dalla spremitura di quelle

---

12 recipiente a forma di cuscino rotondo nel quale veniva inserita la pasta delle olive molite dalla pietra nelle apposite vasche. Il *fishiulu* era costituito da una lunga corda intrecciata dagli *zzùcari* (fabbricanti di *zzùca*, corda) che operano procedendo all'indietro. Modo di dire: andare *rretu pe rretu comu li zzuçari*, cioè non migliorare ma retrocedere.

olive per l'alimentazione. Si usava, insomma, per la tavola l'olio lampante che nel passato aveva portato nel Salento tanta ricchezza.»

Ti riferisci a quel periodo in cui l'olio lampante veniva esportato nel Nord Italia, nei più progrediti paesi del Nord Europa?

«Sì, l'olio prodotto nei frantoi ipogei di Gallipoli e del territorio circostante era considerato il migliore di tutto il Mediterraneo. Si produceva soprattutto per l'uso lampante e, dal porto di Gallipoli, partiva verso gli scali italiani e del Nord Europa. Ma non solo, dalla Gran Bretagna raggiungeva poi gli Stati Uniti e la Russia, dove illuminava le chiese e il Palazzo d'Inverno di San Pietroburgo.»

Immagino il frenetico traffico marittimo! Ma, mi sono sempre



Il porto di Gallipoli nel XVIII secolo

chiesto, dove trovavano il legno per costruire tutte quelle navi?

«Prima che i monaci basiliani introducessero l'ulivo, il Salento era una foresta di querce e carrubi. Migliaia di querce vennero allora abbattute per costruire botti e navi per il trasporto del prezioso liquido.»

Poi, ad un certo punto, niente più richiesta di olio lampante. Come mai, cosa successe?

«L'epoca d'oro va dal Seicento alla metà dell'Ottocento. Poi cosa successe? Beh, prima successe che gli inglesi sostituirono l'olio lampante col grasso delle balene. Poi, verso la metà dell'Ottocento, nel giro di pochi anni, si passò dall'olio al petrolio, dal gas all'elettricità, insomma alla frenetica ricerca di nuove fonti di energia, alla modernizzazione dei processi produttivi.»

Già, e con la modernizzazione, ormai è chiaro, si acquistano delle cose ma se ne perdono altre.

«Proprio così. Infatti, tante cose si sono perse, ma una cosa buona l'abbiamo avuta con la fine dell'era dell'olio lampante.»

A cosa ti riferisci?

«Alla migliorata qualità dell'olio. Ora abbiamo capito che raccogliere le mele, le pere, le albicocche direttamente dall'albero e non da terra ha una sua ragione, la stessa che ha portato finalmente alla raccolta delle olive manuale ed agevolata direttamente dall'albero per ottenere un olio extravergine. Quello che oggi chiamiamo EVO e che ormai da tempo ha cambiato profondamente in meglio le abitudini alimentari, con grandi vantaggi per la salute. E la Cooperativa produce un ottimo EVO, come testimoniano i numerosi premi e riconoscimenti ricevuti in alcune fiere nazionali.»

E continua a migliorare, mi pare. Ma, Ennio, chiacchierando chiacchierando abbiamo perso il senso del tempo; devo andare sennò mia moglie mi dà per disperso.

«Eggià, ma... ci sarebbe ancora tanto da dire su quel trappitu, sulla Cooperativa.»

Immagino! Mi farebbe piacere continuare, sapere come era organizzato il lavoro nel frantoio, ma soprattutto come il frantoio si trasformò in cooperativa. Mio padre mi accennò qualcosa, ma stringato stringato, alla sua maniera.

«Sì, *lu Nicola era te picca parole*. Guarda, Carlo, per me è un vero piacere, anzi, ti dirò, mi fa proprio bene continuare a parlare di questi fatti, mi sembra di riviverli.»

Figurati, Ennio, era esattamente quello che cercavo: rivedere un film che parla di noi, della nostra gente, per non dimenticare chi ci hanno insegnato a stare al mondo.

«Sì, certo, un piacevole esercizio che aiuta a conoscersi meglio. Allora, Carlo, ci sentiamo e ci vediamo presto.»

Ci salutiamo, in silenzio, con una lunga stretta di mano. Nel tornare a casa mi scorrevano nella mente immagini, odori, voci di un lontano passato. Tornavo a casa in macchina ma viaggiavo nel tempo.

## **Tutto era basato sulla stima e la fiducia**

Qualche giorno dopo andai a fare un po' di spesa alla Cooperativa e ..., quando si dice il caso, nella sala della bottega c'era Ennio.

È proprio vero che certe persone non le vedi per anni, poi, chissà perché, quando le rivedi capita di incontrarle spesso. Appena Ennio mi vede mi accoglie sorridendo.

«Ciao, Carlo, anche tu fai spesa qui?»

Sì, certe cose buone le trovo solo in questo punto vendita.

«Beh, sì, devo dire che anch'io per alcune prelibatezze vengo qui. Si stanno specializzando nel cercare sul territorio prodotti di eccellente qualità.»

Direi che sono dei veri e propri attentati alla linea.

«Ma sì, non pensarci, una bella nuotata e smaltisci tutto,» dice Ennio con un sorriso sornione. Siccome la curiosità è forte, lascio da parte ogni formalità e gli chiedo se possiamo continuare la chiacchierata dell'altra sera.

«Sì, stamattina ho un po' di tempo. Dai, sediamoci qua fuori nel Parco dei soci fondatori.»

Valerio, il figlio di Ubaldo, da qualche anno solerte impiegato della Cooperativa, ci consegna la spesa, paghiamo e andiamo a sederci sotto gli ulivi del Parco dei soci fondatori, un luogo della memoria sobrio e ben curato.

È uno spazio sociale dove, nella bella stagione, si svolgono incontri di carattere culturale e iniziative musicali spesso accompagnate da momenti conviviali. È stato pensato nel 2016 dall'allora presidente Fernando De Filippo e da Claudio Greco, che gli succedette nel 2017. Claudio mi ha raccontato che qui, in un primo momento, pensavano di installare una "Casa dell'acqua". Ma poi, per valorizzare l'area antistante la Cooperativa, Claudio, in accordo col consiglio direttivo, decise di realizzare, accanto alla "Casa dell'acqua", quello che oggi è il Parco dei soci fondatori. Per caratterizzarlo in modo inequivocabile come luogo della memoria, si rivolse all'artista Mauro Sances per creare un'opera che restasse come testimonianza per le generazioni future. Ed insieme, dopo varie ipotesi, scelsero di realizzare un monumento utilizzando conci in tufo con su incisi i nomi dei 28 soci fondatori. Quello che si coglie al primo sguardo è che ogni concio sostiene l'altro, a voler simbolicamente sottolineare il valore della cooperazione.

«Sì, con questo monumento si è dato il dovuto riconoscimento ai padri fondatori della Cooperativa.»

Sai, Ennio, continuo a chiedermi come avvenne il passaggio dal frantoio alla Cooperativa, e quando. Certamente non fu una cosa semplice, sia economicamente sia per gli aspetti pratici, per la gestione e riorganizzazione del lavoro. Ci fu un aiuto da parte del Comune, dei politici? Ennio si passa una mano nei capelli e comincia a raccontare.

«Allora, allora. Diciamo subito che il frantoio in realtà non chiuse nel 1972. Nel settembre del '72 ci fu l'atto costitutivo della Cooperativa Agricola Olearia Sannicolese. Ma una persona giuridica non opera immediatamente dopo la propria costituzione, deve attendere le omologazioni da parte del Giudice. Allora i tempi erano lunghi, molto più di oggi, bisognava seguire delle pratiche burocratiche complesse.»

Ah, quindi nel '72 la Cooperativa non inizia l'attività?

«No, nel 1972 il vecchio frantoio continuò ad operare come nel passato, solo l'anno dopo venne ceduto alla nascita Cooperativa. In pratica, si stipulò un contratto di affitto dell'immobile e dei beni strumentali.»

Se capisco bene, la Cooperativa comincia la sua attività rimanendo sempre in Via Stazione?

«Esatto, continuò ad operare nello stesso luogo e con gli stessi macchinari, ma con un'anima nuova.»

Ma perché tuo padre non continuò con il frantoio? Il lavoro andava bene? Cos'è che lo spinse a fare un cambiamento così impegnativo e, credo, anche rischioso? A quei tempi dalle nostre parti non si sentiva ancora parlare di cooperazione.

«Infatti, bisogna dire che Tiberio fu lungimirante.»

E coraggioso, anche.

«Col senno di poi si può dire di sì, ebbe davvero coraggio.»

Tiberio, mi pare di capire, avvertiva il cambiamento in atto, era in sintonia con quello che stava succedendo in Italia in quel famoso "autunno caldo" del '69, quando, in tutto il Paese gli operai, stremati da turni di lavoro massacranti, stanchi di essere sfruttati, chiedevano riduzione di orario, stipendi aumentati e maggiori diritti.

«Mio padre si rendeva conto che non si poteva più andare avanti con il lavoratore della terra sottopagato, che bisognava farla finita, insomma, con quella cultura del bracciante pagato con una *poscia te fiche*<sup>13</sup> o, peggio ancora, con l'*acquaesale*<sup>14</sup>.»

---

13 Una tasca di fichi secchi. Residuo di un tempo in cui i latifondisti spadroneggiavano e dettavano le regole del lavoro.

14 Piatto povero. Si mettono a bagno in una ciotola dei pezzi di pane secco, olio, sale, pomodorini schiacciati, fettine di cipolla ed altro ancora, a piacimento...

Sentiva l'aria che tirava nel Paese in quel momento e che portò il 20 maggio 1970 allo Statuto dei lavoratori<sup>15</sup>, una legge che applicava, almeno in parte, la nostra Costituzione. Però, come sappiamo, Ennio, questo riguardava più il Nord Italia, dove cerano le grandi industrie chimiche, siderurgiche e metalmeccaniche. Qui, dalle nostre parti, erano in pochi a parlare di diritti dei lavoratori, e meno ancora di cooperazione. Purtroppo il Sud, tutto il Sud, era in condizioni di generale arretratezza.

«Eh, sì, purtroppo qui la situazione era molto diversa: le ore di lavoro giornaliero erano dieci, senza contributi previdenziali e senza alcuna tutela sindacale. Tiberio era sempre più convinto che la struttura cooperativistica avrebbe determinato un notevole sviluppo sotto tutti gli aspetti, mentre il suo *trappitu* avrebbe camminato *comu li zzuçàri*<sup>16</sup>.»

Lui invece, lui voleva andare avanti davvero, migliorare la qualità dell'olio, ma soprattutto le condizioni di vita dei lavoratori. Giusto?

«Sì, da una parte voleva migliorare la qualità dell'olio, anche perché qui si vendeva a prezzi più bassi che nel barese, dove usavano ormai altre tecniche per la produzione, dall'altra voleva dare vita ad una realtà lavorativa che puntava al benessere dei propri soci, a retribuire convenientemente i lavoratori del settore, godere di significativi sgravi contributivi ed usufruire di esenzioni fiscali. E questo si poteva fare costituendo una cooperativa.»

Va bene, Tiberio era dinamico, un uomo sveglio che si dava da fare per il cambiamento delle condizioni di vita dei lavoratori, ma certe informazioni sull'organizzazione del lavoro, sui vantaggi che poteva dare una cooperativa, da dove

---

15 per una lettura della Legge 300 "Norme sulla tutela della libertà e dignità dei lavoratori" visitare il sito [https://www.cgil.unimi.it/wp-content/uploads/2014/01/l\\_300\\_70.pdf](https://www.cgil.unimi.it/wp-content/uploads/2014/01/l_300_70.pdf)

16 Detto in senso generale di una società, ma anche di una persona che invece di migliorare le sue condizioni di vita continua a peggiorarle.

le prendeva?

«A Sannicola abbiamo avuto la fortuna di avere una persona di grande qualità umana e capacità politica: Tonio Ventura, che è stato assessore regionale per il PCI dal 1970 al 1985. Ventura conosceva bene il mondo del lavoro, aveva partecipato, anche se non direttamente, alle lotte contadine dell'Arneo.»

Ti riferisci alle rivolte contadine del Salento contro il latifondo tra il 1949 e i primi anni Cinquanta?

«Sì, esatto. Tonio era un grande amico di mio padre. Quando si trovavano parlavano accanitamente di quelle lotte contadine, poi anche di quelle degli operai degli anni Sessanta, di organizzazione del lavoro. Furono proprio quei momenti di confronto con Ventura a convincerlo definitivamente che occorreva creare le prerogative della cooperazione per ottenere seri vantaggi e un salto di qualità nell'organizzazione del lavoro.»

Sì, va bene parlare con Ventura, essere aggiornato sui progressi e le conquiste del mondo operaio che cambiavano la faccia dell'Italia. Ma, Tiberio, per mettere in pratica le idee che scaturivano da quei lunghi discorsi avrà avuto bisogno della collaborazione concreta di altre persone, del sostegno anche delle forze politiche. O no?

«E come no? Certo! Per lui infatti è stata preziosa la collaborazione di un grande sindacalista del paese: Uccio Cauzo. Tiberio e Uccio erano legati da un rapporto di antica amicizia e stima reciproca. Entrambi furono in lista col PCI nelle comunali del 1948, e nel corso del tempo hanno sempre cercato di mettere in pratica le loro idee.»

Sì, ma se non ricordo male, nel dopoguerra e per molti anni ancora a Sannicola ha dominato la Democrazia Cristiana. E lo scontro politico, ideologico, allora era molto aspro.

«Sì, ricordi bene. Successe infatti una cosa abbastanza difficile e rara in politica. Nonostante le differenze, le appartenenze, il progetto incontrò il favore di tutte le forze politiche del paese:

Uccio Cauzo e Rolando De Salve per la Sinistra, Roberto De Filippo per la Democrazia Cristiana, Fernando Scorrano per la Destra.»

Un attimo, scusa, Uccio Cauzo e gli altri me li ricordo benissimo, ma Rolando De Salve non mi dice niente.

«Non ti dice niente perché tutti lo chiamavano, chissà perché, Cosimino.»

Ah, certo, Cosimino, abitava in via Degli Studenti. Era un amico di mio padre, serio e stimato da tutti. Quello che dalle nostre parti si dice *“nu bravu cristianu”*<sup>17</sup>.

«Sì, instancabile lavoratore e politicamente molto attivo. Ecco, dicevamo, Cauzo, De Salve, De Filippo e Scorrano erano così convinti della bontà del progetto che misero da parte le differenze politiche e si impegnarono con determinazione e tenacia per farlo diventare realtà.»

Cosa fecero esattamente?

«Fecero in modo che il Comune di Sannicola si impegnasse a vendere alla costituenda Cooperativa, al prezzo simbolico di una lira, quel pezzo di terra in via Alezio su cui oggi sorge l'opificio.»

Ah, quindi il fabbricato dov'è oggi la Cooperativa venne costruito successivamente, dopo l'atto costitutivo?

«Sì, certo, quella costruzione fu terminata nel '76 o nel '77, non ricordo esattamente. E fu in quel periodo che la Cooperativa si trasferì lì dov'è adesso, in quel grande edificio dove in alto campeggia la scritta a caratteri cubitali  
COOP. AGRICOLA OLEARIA SANNICOLESE.»

Come a voler sottolineare l'importanza che ha quell'opificio per il paese. Ma l'atto di nascita, cioè il pezzo di carta che dice *“in data odierna...”* è nata una nuova cooperativa, quando avvenne?

---

<sup>17</sup> *“Una brava persona”*. Nel Salento, come in molte altre parti della Puglia e altre regioni del Sud, il termine *“cristiano”* è sinonimo di uomo o persona. Carlo Levi, in *Cristo si è fermato a Eboli*, scrive: *“Cristiano vuol dire nel loro linguaggio uomo”*.

«Provo, se la memoria aiuta, ad andare per ordine. Agli inizi degli anni Settanta, dopo la laurea a Pavia, cominciai ad esercitare come commercialista. Mio padre mi consultava spesso, ed io coglievo questi momenti per parlargli di cooperazione. Quindi, un po' la mia insistenza, un po' il fatto che in quel periodo cominciavano a nascere in provincia tante cooperative, Tiberio, grazie anche ai lunghi discorsi fatti con Tonio Ventura, decise che era ormai arrivato il momento per il passaggio da ditta individuale a cooperativa. E così nel settembre del 1972 si fece l'atto costitutivo della Cooperativa Agricola Olearia Sannicolese dal notaio Gigi Coppola di Lecce.»

Ah, quindi, non solo a Sannicola, ma nel Salento stavano finalmente nascendo delle cooperative?

«Sì, ma quelle che non erano mascherate erano ben poche. In realtà di "vere" cooperative, oltre la nostra di Sannicola, c'era quella di Melendugno, un'altra di Leverano e poche altre. Tutto il resto era fasullo! Nel cuore del Salento ci fu chi si arricchì attraverso traffici illeciti.

Come avvenivano questi illeciti?

«Allora, ma questa è una cosa che c'è anche oggi, lo Stato per dare un aiuto ai contadini dava dei contributi, una integrazione. E, purtroppo, intorno a questa forma di sostegno fiorirono illeciti che continuarono nel tempo. Varie erano le forme di illegalità, ma tutte legate all'integrazione del prezzo dell'olio e della trasformazione della sansa in olio rettificato.»

Come da antica italica tradizione, i furbi e i truffatori non mancano mai. Possiamo dire, insomma, che è ancora attuale quello che scriveva cento anni fa Giuseppe Prezzolini in *Codice della vita italiana*: "gli italiani si dividono in due categorie: i furbi e i fessi." Sempre a danno di chi fa onestamente il proprio lavoro.

«Già, proprio così, passano gli anni però, da Torino a Capo Passero, le cose stanno ancora così. Ma torniamo al fatidico 1972, alla fase iniziale della neonata cooperativa. Come ti dicevo, io

esercitavo da un paio d'anni la professione di commercialista. A Sannicola e dintorni ero l'unico, ma per non creare conflitti mio padre non volle che mi si coinvolgesse nell'impresa. Venne quindi chiamato un consulente del lavoro, tal Ragionier Ottomano, a svolgere funzioni che spesso non gli competevano, non essendo specialista in materia. La Cooperativa conteneva nel suo Statuto la clausola che a presiedere il Collegio dei Sindaci fosse un Revisore Ufficiale dei Conti, opportunamente nominato dall'April (Associazione Produttori Olivicoli). Io avevo quella qualifica, e così, verso la metà degli anni Ottanta, venni designato dall'April a ricoprire tale carica. Roberto De Filippo, che allora era presidente della Cooperativa, dopo tre o quattro mandati mi conferì l'incarico di commercialista della Cooperativa.»

Immagino che per te sia stata una bella soddisfazione essere arrivato a quel risultato grazie alle tue forze. E grazie anche alla correttezza di tuo padre che non cercò di favorirti in alcun modo.

«Diciamo che per mio padre la correttezza e l'onestà erano in cima alla sua scala di valori.»

Ma quando la Cooperativa cominciò ad operare nella sede attuale, Tiberio aveva già una certa età, lavorava ancora?

«Sì, per un alcuni anni, poi andò in pensione ma continuò a dare una mano. Però, star dietro a tutto era faticoso, lui era un po' stanco. Vide in Ubaldo Scorrano, un ragazzo che aveva assunto nel 1980, le qualità per dargli in mano le redini della Cooperativa. E così nel 1982 Ubaldo iniziò ad esercitare con funzioni dirigenziali.»

E oggi possiamo dire che, anche in questa scelta, Tiberio vide giusto.

«Direi proprio di sì, da quarant'anni Ubaldo è il fulcro della Cooperativa. Deciso e preciso è una garanzia di correttezza e competenza per i soci. E poi è sempre presente, instancabile, e ci sa fare anche in bottega coi clienti che arrivano da ogni parte

d'Italia.»

Sai, proprio l'altra sera mi diceva che potrebbe andare in pensione, ma un po' per senso di responsabilità e anche per le soddisfazioni che riceve dal lavoro in Cooperativa non riesce a decidere, a staccarsene. Un po' come Tiberio che, anche dopo la pensione, continuò a lavorare per un po' in quella che era la concreta realizzazione dei suoi progetti di giovane idealista. Ennio annuisce, e con il braccio disteso, dopo un lungo silenzio, mi indica la scultura realizzata da Mauro Sances e mi dice:

«Vedi? Quella scultura è solida, sobria, essenziale, un po' come quegli uomini che agli inizi degli anni Settanta credettero nel progetto di Tiberio e lo affiancarono nell'impresa. Senza quegli uomini, per la maggior parte contadini, non sarebbe stato possibile realizzare quel progetto. Tra quei nomi incisi là sopra, vedi?, c'è anche quello di tuo padre.»

Pensa, Ennio, non me lo ha mai detto. L'ho saputo solo nell'estate del 2019 quando fu inaugurata la scultura e vennero consegnati da Claudio Greco gli attestati ai soci fondatori. Quella sera, proprio qui dove siamo adesso, a ritirarli eravamo figli e nipoti, qualcuno con gli occhi lucidi. Solo Romeo Giaffreda lo ritirò con le sue mani e disse poche semplici parole: "La maggior parte di noi non aveva studiato, abbiamo lasciato fare a persone capaci in cui avevamo fiducia. Ecco, questo lo voglio dire proprio forte e chiaro: tra noi tutto era basato sulla stima e la fiducia. Noi ci abbiamo messo la nostra fatica e la convinzione che stavamo facendo qualcosa per il bene di tutti, di tutto *Santunicola*. Un'ultima cosa e poi *la spicciu*<sup>18</sup>: studiate *vagnuni* (ragazzi), le cose non migliorano con l'ignoranza, ci vuole la conoscenza, il sapere. Studiate, *me raccumandu*."

Romeo, contadino intraprendente con un passato di intensa attività politica, a quasi novant'anni, curvo e ritorto come un ulivo, lo si vede ancora tutti i santi giorni sui suoi campi a seminare e piantare come se avesse tutta la vita davanti. Le sue parole continuano a girarmi in testa mentre, con Ennio,

---

18 finisco di parlare, concludo.

guardiamo in silenzio la scultura di tufo baciata dal sole. Vedo quegli uomini accomunati dallo stesso desiderio: riscattare un passato di povertà, migliorare la loro vita e quella dei figli.

Intorno c'è silenzio, il viavai si è affievolito, il sole è alto e il languore allo stomaco mi dice che mezzogiorno è passato da un pezzo.

Me lo conferma Ennio che, con una colorita espressione paesana, mi riporta alla realtà.

«Sai una cosa? *Sta me futte la fame*<sup>19</sup>.»

Caspita, Ennio! Anche a me, infatti chiacchierando chiacchierando il tempo è volato. Scusa, ti ho fatto perd...

«Ma che scusa, figurati! Mi ha fatto piacere. Se vuoi, domani pomeriggio ci vediamo a Cannule. Di cose da raccontare ce ne sono ancora tante, belle ma anche di traversie che hanno messo a dura prova la sopravvivenza della Cooperativa.»

Molto volentieri, allora ci vediamo da te domani pomeriggio.

«Ti aspetto, ma non prima delle cinque, la mia pennichella ormai è sempre più lunga. A domani. Buon pranzo!»

Grazie, anche a te. A domani non prima delle cinque. Ciao.

## **Il furto e la ripresa**

Di traversie attraversate dalla Cooperativa non ne ho mai saputo niente. Posso immaginare che non saranno mancati momenti difficili, campagne di raccolta più o meno generose, problemi sul mercato dell'olio. Il lavoro dei contadini, si sa, è sempre in balia del caso: una stagione piove troppo, un'altra è funestata dalla siccità. Sino al momento del raccolto non si fa altro che guardare il cielo e sperare che non faccia brutti scherzi. Quante volte ho visto mio padre scuro in volto, preoccupato per un cielo ingombro e minaccioso o per la terra crepata dalla siccità, arsa dal sole. Con questi pensieri arrivo a casa di Ennio.

---

<sup>19</sup> Intraducibile, come tante espressioni dialettali, ma press'a poco: ho una gran fame.

È affacciato al balcone ed ha un'aria riposata. Si vede che la pennichella è stata sufficientemente lunga per rigenerarsi.

Mi chiede subito se mi va di riprovare il rinfrescante grog dei marinai inglesi. Come dire no? La calura pomeridiana non accenna a calare, l'idea del grog mi fa sentire già meglio.

Mentre sorseggiamo la gustosa bevanda, Ennio mi propone:

«Saliamo sulla Montagna così facciamo due chiacchiere sotto il fresco dei pini?»

La Montagna in realtà è una collinetta coperta di pini marini e un manto di profumata macchia mediterranea, ma per tutti è da sempre *la Muntagna*. A me camminare piace, e l'idea di conversare all'ombra dei pini con la vista del nostro violazzurro mare è allettante. Avevo ancora presenti le parole con cui ci eravamo lasciati il giorno prima, perciò chiedo subito ad Ennio: scusa, ma a cosa ti riferivi ieri quando accennavi a momenti brutti che hanno fatto addirittura temere per la sopravvivenza della Cooperativa?

«Mi riferivo ad alcuni episodi spiacevoli, ma in particolare ad un fatto tremendo avvenuto nel novembre del 1981. Devi sapere che nella seconda metà degli anni Settanta la Cooperativa era in ottimo stato di salute. Ormai era anche in grado di reggere benissimo la concorrenza sleale delle altre cooperative del territorio.»

Concorrenza sleale? Cioè?

«Nel periodo della molitura le altre cooperative continuavano a tenere accesi i macchinari fingendo un lavorio inesistente.»

Perché? A che pro?

«Per poter beneficiare in modo fraudolento del trattamento di integrazione del prezzo dell'olio. Nella nostra invece il lavoro era davvero tanto. Figurati che si lavorava anche di notte. E questo perché i soci conferivano quantità sempre più consistenti di olive. E questo perché sapevano bene che, a fine campagna olearia, avrebbero goduto di una giusta ripartizione dei guadagni.»

E così, malgrado la concorrenza sleale, la Cooperativa continuava ad espandersi?

«Certo, aveva continuato ad ingrandire il proprio volume d'affari e anche il numero dei propri soci. Contavano sulle capacità degli amministratori e di Tiberio, il segretario, che nelle contrattazioni, che allora si svolgevano a Lecce ogni lunedì, riusciva a strappare sempre il prezzo migliore per l'olio e anche per la sansa.»

Beh, quindi tutto girava bene, come suol dirsi: a gonfie vele.

«Sì, infatti la Cooperativa era proprio gonfia d'olio, in quanto gli amministratori, visti i prezzi sempre più alti che offriva il mercato, decisero di stoccare quantità di prodotto via via più consistenti. Così si rese necessario istituire un servizio di guardia notturna ed una vigilanza. Ma non fu sufficiente per evitare il fattaccio.»

Quale fattaccio? Cos'è che successe?

«La notte del 30 novembre 1981, dei ladri, di cui non si è mai saputo nulla e che alcuni sostenevano fossero siciliani, rubarono 300 quintali d'olio. Augusto Rizzo, il guardiano, venne legato alle casse e gli buttavano addosso alcool minacciando di dargli fuoco e intimandogli di tenere la bocca chiusa. Tutto l'olio giacente fu prelevato da 2 grossi camion di quelli usati per pulire i pozzi neri. Il danno fu enorme. Il povero guardiano restò scioccato e ci volle parecchio tempo perché si riprendesse.»

Con un colpo simile un'azienda non sopravvive. Com'è che la Cooperativa riuscì a restare in piedi, a non chiudere i battenti?

«La Leuzzi e Megha, la banca locale, dette fiducia alla Cooperativa, ma, ovviamente, pretese qualche garanzia. A seguito del furto la banca finanziò la Cooperativa chiedendo ad ogni amministratore la propria fideiussione, che venne poi tolta appena il debito verso la banca venne appianato. Furono brutti momenti, superati grazie alla fiducia dei soci che continuarono a conferire le olive alla Cooperativa. Ecco, se ciò non fosse più avvenuto, allora sì che non ci sarebbe più

stato futuro per la Cooperativa! La notte gli amministratori non dormivano, ma qualcuno riuscì a tranquillizzarli. E non fu certo il prete...»

Tiberio quindi era una figura così rassicurante che i soci non si lasciarono scoraggiare neanche in una situazione così brutta.

«Sì, ma bisogna dire che l'allora presidente, il contadino sindacalista Cosimino De Salve, che visse momenti di grande angoscia, fu determinante per superare quella batosta. Sai, oggi, col senno di poi, possiamo dire che ci fu un gran lavoro di squadra, persone che sapevano cos'era la fatica, il rispetto reciproco, e quando c'era un problema lo affrontavano compatti e con determinazione.»

Come ogni impresa, insomma, anche la Cooperativa ha avuto i suoi momenti difficili. A vedere come vanno le cose oggi si può dire che, superate le tempeste, la navigazione è stata tranquilla, la Cooperativa ha trovato una sua stabilità, giusto?

«Sì, certo, superati i problemi iniziali e il terremoto del furto, ci fu un periodo di tranquillità. Le cose andavano bene e quindi Ubaldo, nel 1986, venne affiancato da un segretario capace, Lello Mezzi, con il quale, bisogna dire, trovò subito una buona intesa che, infatti, continua tuttora.»

Beh, dagli anni Ottanta in poi quindi la Cooperativa conosce quel benessere, quella stabilità che è l'obiettivo di ogni impresa, che è anche la condizione necessaria per crescere, per evolversi.

«Ecco, hai toccato il punto: da una situazione di benessere, di tranquilla di gestione, si dovrebbe trovare la spinta per guardare al futuro, all'innovazione. E invece quella stabilità, conquistata con fatica, portò per un certo periodo alla staticità. Troppa staticità! Mi preoccupava, in particolare, la sempre più scarsa partecipazione dei soci alle assemblee per la discussione ed approvazione del bilancio annuale.»

Non sono un esperto, Ennio, ma credo che per ogni azienda, tanto più per una cooperativa, la partecipazione attiva dei soci sia fondamentale.

«Eggia! Però questa partecipazione andava scemando, perdendosi. Inoltre, alle assemblee elettorali non c'era più interesse alla elezione delle cariche sociali. E soprattutto alle riunioni del consiglio d'amministrazione, di cui facevo parte come segretario, non veniva più spaccato il capello in quattro da parte dei componenti, come era sempre avvenuto, forse anche troppo.»

Segnali che erano preoccupanti per la tenuta, per la sopravvivenza stessa della Cooperativa.

«Certo. Secondo me nella struttura si stava incominciando a formare un sottile strato di pericolosa *ruggia* (ruggine). Temevo che quel disinteresse, quella mancanza di partecipazione, quella *ruggia*, avrebbe potuto corrodere in misura sempre più massiccia la struttura, fino a sgretolarla e fagocitarla con estrema facilità.»

Beh, ma se le persone non partecipavano, non si rendevano conto che la mancanza di una partecipazione attiva comprometteva il futuro della Cooperativa, tu cosa ci potevi fare?

«Ecco, hai detto bene: le persone. Cominciasti silenziosamente a darmi da fare! Il mio fidato e stimato amico, l'ingegnere Mario De Filippo, detto Uccio, mi ascoltò a lungo e, una volta convintosi che occorreva correre ai ripari, seppe agire come solo un grande stratega sa fare.»

Cosa fece? Sono proprio curioso di sapere.

«Tu hai detto prima, in buona sostanza, che le persone non le puoi costringere a partecipare, giusto? Ed è proprio così. Ne presi atto e infatti parlai con Mario proprio di questo. Sai cosa fece Mario?

In occasione della assemblea elettorale per il rinnovo delle cariche amministrative si presentò con una lista di giovani che seppero portare di lì a poco la Cooperativa verso i successi che oggi sono sotto gli occhi di tutti. Vennero eletti, con larga maggioranza e grande partecipazione della compagine sociale, come componenti del nuovo Consiglio di amministrazione:

Mario De Filippo, Antonio Miccoli, Claudio Greco ed altri giovani. Fernando Tempesta fu eletto presidente del collegio sindacale. Ci fu, insomma, una vera e propria rivoluzione. Venne subito convocata un'assemblea straordinaria per adeguare lo statuto sociale alle nuove necessità ed aumentare il capitale sociale.»

Insomma, nuova linfa, energie giovani, fresche. Quello che serviva per un ammodernamento, una innovazione anche tecnologica della Cooperativa. Quali furono le novità più importanti?

«Senza la minima esitazione e con un impegno costante di tutti, venne presentato un progetto di ampliamento e ristrutturazione dell'opificio, godendo delle agevolazioni creditizie e fiscali in vigore. Venne presentata una pratica di richiesta delle agevolazioni di legge al fine di sostituire i macchinari operativi che via via erano diventati obsoleti. Venne inserita una nuova funzione, consistente nella commercializzazione, in aggiunta alla già collaudata vendita di servizi agricoli, la vendita di nuovi prodotti, oltre ovviamente al tradizionale olio d'oliva.»

Questa fu una novità che poi nel tempo è andata ampliandosi, tanto che oggi in Cooperativa si trovano, oltre al pregiato olio, liquori, vino, conserve, vari prodotti alimentari, e tutti di prima qualità.

«Sì, esattamente. Ma non è finita, ci furono altre novità che hanno contribuito notevolmente al successo della Cooperativa. Il nuovo presidente, il dottor Antonio Miccoli, ebbe un grande merito per la rinascita della struttura: nel giro di pochi anni seppe imprimere in Cooperativa un rinnovamento di ogni aspetto della vita sociale.»

Sì, quello che dici me lo ha confermato anche Ubaldo l'altra sera, mi ha detto queste semplici parole: "il dottor Miccoli ha fatto tanto per la Cooperativa, quando è stato lui presidente la Cooperativa ha fatto un salto di qualità sotto ogni aspetto". Ecco, Ennio, mi piacerebbe sapere cos'è che fece Miccoli?

«Imprese una vera svolta epocale. Con la sua competenza e abilità nel cercare aiuti statali per le cooperative, riuscì ad ottenere dei corposi finanziamenti a fondo perduto con lo strumento del Patto Territoriale dell'Agricoltura. Questo permise, tra le altre cose, di applicare a tutto il personale della Cooperativa il contratto nazionale di lavoro. Fece fare lavori strutturali e di marketing che portarono ad una importante innovazione tecnologica e di immagine. La Cooperativa, insomma, con Miccoli cambiò decisamente passo. E questo cambiamento è ben documentato in archivio con documenti e fotografie.»

E si conferma così ancora una volta che persone capaci e competenti possono cambiare il destino di un'azienda. Ma mi dicevi che anche l'ingegner Mario De Filippo ebbe un ruolo determinante in questo cambiamento, giusto?

Eccome, all'ingegner De Filippo va la gratitudine per la gestione del cambiamento generazionale che seppe portare, ma anche per la sua assistenza professionale nei lavori edili effettuati in quel periodo. Assistenza, vorrei sottolineare, non retribuita. Altro fondamentale contributo in quella fase lo dette il presidente che succedette a Miccoli, Valeriano Villa. Con la collaborazione di altri consiglieri Valeriano apportò un elemento innovativo essenziale per l'economia della Cooperativa. E oggi, alla luce di quello che sta accadendo nel campo dell'approvvigionamento energetico, è ancora più evidente il valore economico ed ecologico di quel cambiamento. Bisogna riconoscere che Valeriano fu davvero lungimirante.

Ti riferisci all'impianto fotovoltaico?

«Sì, esattamente. Valeriano ci credeva tanto e si impegnò per la realizzazione di quell'impianto che tutt'ora eroga energia e ricchezza alla nostra struttura. La vendita dell'energia in eccesso è una linfa vitale per la gestione economica della Cooperativa. Pensa, Carlo, ogni anno, con una spesa minima per la gestione e manutenzione dell'impianto, la Cooperativa arriva a guadagnare decine di migliaia di euro.»

Direi decisamente un'entrata importante, un sostegno davvero notevole per la Cooperativa. Come lo è anche la "Casa dell'acqua", molto frequentata, anche dagli abitanti dei paesi del circondario.

«E come lo è, del resto, il "Prestito sociale" che venne istituito alla fine degli anni Ottanta. In un primo momento i soci non erano molto fiduciosi, poi hanno capito i vantaggi che portava ed hanno cominciato a fare dei versamenti. E, per fortuna, stanno continuando a farlo.»

Scusa, Ennio, ma questo "Prestito sociale" in che cosa consiste precisamente?

«I soci possono fare dei versamenti alla cooperativa, fai conto ... come fosse una banca. Il vantaggio è reciproco: la Cooperativa remunera i soci con un tasso che può essere di circa 4 punti percentuali in più rispetto ai buoni fruttiferi postali. Con questo deposito il socio ottiene un vantaggio finanziario e allo stesso tempo la Coop risparmia, in quanto, invece di pagare alle banche un tasso che è generalmente molto alto, in media 15 - 20 per cento, paga un tasso mediamente del 5 per cento. Senza considerare l'altro vantaggio per i soci.»

Quale?

«Ad un socio che abbia difficoltà per impiantare una struttura produttiva stagionale è concessa una lunga dilazione. Quando il frutto sperato viene raccolto e venduto paga il costo della struttura acquistata.»

Beh, proprio un reciproco vantaggio, coerente con lo spirito di una vera cooperativa! Poi, purtroppo, e questo è un fatto avvilente, quando la navigazione sembrava tranquilla e faceva sperare in una crescita costante ... si è abbattuto un terribile flagello, e questa volta su tutto il Salento: la xylella fastidiosa. La verde foresta di rigogliosi ulivi, dopo più di dieci anni dalla comparsa del funesto batterio, è ormai ridotta ad un triste paesaggio di scheletri grigi.

«Eh sì, questa è stata una mazzata che ha sconvolto la già fragile economia del Salento. La CAOS però, nonostante questo flagello,

ha saputo reagire e sta espandendosi, guardando al futuro con fiducia, grazie alla sapiente e accorta gestione di dirigenti e impiegati. E dei soci che continuano a crescere. Diciamo pure che si può guardare al futuro con fiducia sulla base di dati positivi che sono sotto gli occhi di tutti. E questo lo si deve al consiglio direttivo, in cui ogni decisione viene presa dopo un confronto aperto e costruttivo, all'affidabilità e competenza di due persone che in Cooperativa lavorano da anni con passione. Parlo di Ubaldo Scorrano e Lello Mezzi.»

Guarda, a questo proposito, quello che dici coincide esattamente con quello che mi ha detto giorni fa il dottor Miccoli.

«E cioè?»

Lui dice: Ubaldo Scorrano e Lello Mezzi sono stati sempre il motore della Cooperativa. Senza il loro attaccamento al lavoro e la loro onestà nessun presidente avrebbe ben diretto la Cooperativa.

«Sì, verissimo, e questo credo sia condiviso da tutti: loro sono stati e per fortuna continuano ad essere due protagonisti fondamentali di questa storia che viene da lontano.»

Certo, e non possiamo che essere contenti ed orgogliosi di questa storia che comincia nei primi anni Sessanta come azienda privata ed oggi è una cooperativa nel senso più nobile del termine: un luogo di lavoro che crea benessere per tutta la comunità.

«E poi, sai, grazie ad Associazioni culturali, giovani creativi, il lavoro con le scuole e tante iniziative di carattere sociale, la Cooperativa sta diventando un centro di aggregazione delle migliori energie del paese.»

Che poi è anche il compito che una vera cooperativa deve svolgere sul territorio. E proprio in questi giorni, parlando con l'attuale presidente Claudio Greco, ho saputo che è in programma un allargamento dell'edificio, un nuovo spazio che sarà adibito a museo contadino.

«Sì, questa è proprio una bella cosa, questo nuovo spazio sarà

un luogo della memoria, non un nostalgico “come eravamo”, ma una testimonianza del faticoso cammino di un mondo che metteva al centro della vita sociale l’etica del lavoro.»

E questo, ormai lo abbiamo capito, è il modo più costruttivo di guardare al futuro: non dimenticare, ma valorizzare il passato per migliorarsi e andare avanti. E sono certo che tra i giovani del paese ci sarà certamente chi saprà guardare alla Cooperativa come esempio e stimolo.

«Sì, ne sono certo anch’io. Tanti segnali in tal senso si possono cogliere e fanno ben sperare.»

Bene, quindi, caro Ennio, possiamo concludere che si è fatto tanto ma c’è ancora tanto da fare. A cominciare dalla celebrazione di questi primi 50 anni della Cooperativa con iniziative che coinvolgeranno tutta la comunità.

Una grande festa per augurare

**LUNGA VITA ALLA COOPERATIVA!!!**

## FOTORICORDI E CUNTI

Qui sono raccolti racconti che hanno come soggetto *lu trappitu*, il lavoro agricolo in generale, personaggi o luoghi “speciali” che hanno segnato e caratterizzato la vita del paese.

### **Lu trappitu te lu Spagna. Due foto del 1967**

di Carlo Mega

In uno dei nostri incontri portai ad Ennio due foto che ritraevano momenti di lavoro nel *trappitu te lu Spagna*. Fu in quell'occasione che, dopo un'occhiata rapida alle foto, mi disse: «Carlo, nel nostro primo incontro mi parlavi di quando tuo padre lavorava *allu trappitu te lu Spagna* e tu gli portavi tutti i giorni il pranzo. Sono molto curioso, cos'è che ricordi *te lu trappitu te lu Spagna*?»

Io ero in seconda o terza elementare quando mio padre cominciò a lavorare in frantoio. Ricordo che, appena arrivavo a casa da scuola, mia madre mi metteva in mano una pentola calda legata in una *mappina* (strofinaccio), io inforcavo la bicicletta e correvo al frantoio. Ho ricordi nitidi di quel luogo che per me aveva una grande fascinazione. Appena entravo mi colpiva il forte odore acidulo della sentina, mi guardavo intorno e mi perdevo nel vedere gli uomini al lavoro. Mi incantavo a guardare i gesti rapidi e sicuri degli operai, sembrava una danza, anche gli attrezzi, le macchine erano molto scenografiche. Ricordo che c'era sempre qualcuno che appena mi vedeva avvisava mio padre: — Nico', si mangia!

Lui mi faceva un semplice cenno del capo e io andavo a mettere il suo pranzo nel posto che mi indicava. Uscivo come si esce da un teatro, sempre con qualche nuova emozione che quelle scene di frenetico lavoro mi avevano procurato.

«Sai, come te, c'erano tanti ragazzi che portavano il pranzo al padre. Ma, forse tu non ricordi, c'è stato un periodo in cui chi lavorava *allu trappitu* mangiava e dormiva lì per tutta la durata della raccolta delle olive. Quando veniva la sera, prima di cambiare turno, gli uomini si assiepavano attorno al camino, si riempivano un piatto di fagioli conditi con abbondante olio appena prodotto ed una spremuta di limone. Tracannavano

qualche bicchierozzo di negroamaro, un po' di *subbrataula*<sup>20</sup>, si fumavano l'immane sigaretta, si raccontavano qualche *culàcchiu*<sup>21</sup>, qualche fatto di cronaca locale, e poi tornavano al lavoro.»

Mentre Ennio racconta mi sembra di vederli, di sentire le voci di quegli uomini. È strano come le parole evocano, quasi facciano vedere persone e cose. Le parole hanno questa forza evocativa. E ancora più forte, come sappiamo, questo succede quando vediamo una fotografia che riguarda momenti di un lontano passato. Ne ho avuto un'ennesima conferma con le due foto che ho portato ad Ennio. Finito di parlare di quei vecchi tempi prese in mano le foto e, guardandole, rimase in silenzio a lungo. Non parlava, gli occhi si fermavano ora su un particolare ora su un altro. Nel volto si leggevano le forti emozioni che quelle immagini gli suscitavano. Erano due foto che Uccio Calò, lo storico fotografo del paese, fece nel dicembre del 1967. Ennio sembrava non ascoltasse, continuava ad osservare i particolari delle foto. Quando alza lo sguardo verso di me ha un'espressione vaga, indefinita. Non capisco se è intristito dai ricordi o pieno di una contentezza che non riesce a mettere in parole. Poi comincia a parlare, ma lentamente, come quando si cercano le parole adatte e non si è mai soddisfatti di quelle che salgono alla bocca.

«Guarda, Carlo, in questa foto si percepisce chiaramente come fervono i lavori. Qui si tratta del carico e scarico delle presse idrauliche effettuato con tecniche d'avanguardia. Considera che, al contrario di quello che si faceva nel nostro frantoio, in quel periodo la maggior parte delle presse erano azionate a mano.»

Scusa, Ennio, ma su questi aspetti tecnici non riesco proprio a seguirti. Puoi spiegarmi in cosa consiste, qual è insomma la funzione delle presse idrauliche?

«La pressa idraulica sostituisce la "vite senza fine", già in uso presso gli antichi romani, serviva per compiere l'operazione

---

20 cibi leggeri come finocchio, sedano, puntarelle, frutta secca ...

21 piccoli aneddoti divertenti riguardanti personaggi del paese, sia del presente che del passato anche remoto



Frantoio Spagna di via Stazione - Sannicola Dicembre 1967. (foto Antonio Calò)

fondamentale che riguardava il processo di lavorazione dell'olio, come del resto anche del vino per la spremitura dei grappoli d'uva.

In pratica le olive venivano spremute facendo ruotare due o più pietre rotonde in una vasca circolare contenente circa tre quintali di olive. Quando il *nachiru* (nocchiere) riteneva che la pasta ottenuta aveva raggiunto la giusta consistenza, questa veniva caricata su un macchinario che, a sua volta, depositava il quantitativo necessario su ciascun *fischiulu*. Quel *fischiulu* era poi caricato sul cono d'acciaio, che nella foto si nota poco più in alto a destra rispetto al cartellino che accompagnava sempre il processo della molitura delle olive. Veniva depositato sulla base della pressa ripieno di *fischiuli*, quindi gradatamente era sollevato dalla forza idraulica fino a raggiungere il limite superiore. Da tale lento sollevamento scaturivano continue goccioline di un liquido misto di acqua di vegetazione, residui della pasta lavorata ed olio. La pressa veniva lasciata sotto carico per diverse ore affinché col tempo venisse rilasciato dalla pasta tutto il liquido possibile. Subito dopo passava nel separatore per ottenere, appunto, la separazione dell'olio dalle impurità e dalle acque di vegetazione. Ogni giorno passava

dallo stabilimento un camion di autospurgo che ritirava la sentina per andarla a scaricare presso fondi agricoli.»

Ma, scusa, quei liquami non erano tossici?

«E certo che lo erano, però i proprietari di quei terreni li accettavano volentieri perché in quel periodo non erano considerati né nocivi né tantomeno inquinanti, ma addirittura una sorta di concime.»

Restava ancora da smaltire la parte solida, la *pasta* delle olive. Dove finiva quella *pasta*? Si buttava?

«No, no, che scherzi?, non si buttava affatto. La parte solida della lavorazione costituiva le *nghife*<sup>22</sup>, la *sansa*, che a sua volta conteneva interessanti quantità di olio.»

Che fine faceva quell'olio intrappolato nella *sansa*? Non era certo olio buono per l'alimentazione.

«Veniva estratto chimicamente dalla *pasta* ed opportunamente trattato e colorato. Dopo questo procedimento veniva e tutt'ora viene immesso sul mercato alimentare con la dicitura "olio d'oliva". Ed era richiesto dal mercato perché, rispetto all'olio di prima spremitura vergine o extravergine, si vendeva ad un prezzo molto concorrenziale. Anche per le *nghife*, un camion apposito faceva andirivieni da Via Stazione per il loro trasporto presso altri stabilimenti.»

Dopo questi aspetti tecnici mi piacerebbe parlare un po' degli operai del *trappitu* che si vedono in questa foto.

«Il primo a sinistra, sorridente, è Cici Bramato, il *nachiru*, il secondo è Marcello Schirinzi, tuo zio, il terzo è Nicola, tuo padre, poi un certo Blanco di cui non ricordo il nome.»

E l'ultimo in fondo in fondo a destra?

«No, mi spiace, quell'uomo non ricordo chi sia. Il ricordo che però ho di tutti loro è di persone degnissime, grandi e stimatissimi lavoratori. Ecco, a proposito di cambiamento delle condizioni di lavoro di cui abbiamo parlato giorni fa, al tempo

---

22 La *nghifa* era la pasta risultante dalla conclusione della pressatura coi fischiali. Serviva per tenere costantemente acceso il fuoco del frantoio e quando la capienza del mucchio di *nghife* diveniva esorbitante veniva venduta al produttore di olio rettificato, trattato chimicamente.

di questa foto molte cose erano già cambiate. Le maestranze finalmente non dormivano più presso lo stabilimento e, nel periodo di intenso lavoro, si alternavano turni che rispettavano le nuove regole al passo coi tempi, diverse e migliori di quelle del recente passato.»



Frantoio Spagna di via Stazione - Sannicola Dicembre 1967. (foto Antonio Calò)

In questa foto ci sono altri operai. Ti ricordi chi sono? Cosa stanno facendo?

«Aspetta, Carlo, gli operai dopo. Vorrei prima farti notare, in fondo a destra, la regina del frantoio: la *vasca* con le sue ruote di pietra che servivano a schiacciare e ridurre in *pasta* le olive che venivano versate dentro. E adesso passiamo agli uomini. Vicino alla regina c'è Nicola, tuo padre, in camicia bianca tra due signori che non sono operai del frantoio. Quello alla sua destra, alto col cappello, è Nzinu Matinese, l'altro, alla sinistra di tuo padre, non lo conosco. Sulla sinistra, quello con la pala in mano è Colazzo, non ricordo il nome ma ricordo che di soprannome faceva Pillolla, l'altro, l'ultimo a sinistra, è Lando Manta.

Come ti dicevo, Nzinu Matinese e quell'altro signore che non conosco non sono operai del frantoio, come potrebbe sembrare,

ma proprietari delle olive da poco macinate, pronte per essere trasferite nelle presse. Era un'antica usanza quella del *patrunu*<sup>23</sup> che amava assistere alla "*criscita*", la magia cioè che trasformava il frutto dell'olivo in quella preziosa sostanza dorata dell'olio. Dalla vasca alla pressa e da questa al separatore, l'occhio attento del padrone vigilava affinché tutto filasse liscio. Era questa una tradizione più che secolare. Presenti per tutto il tempo della lavorazione, i padroni delle olive seguivano attentamente ogni operazione e se, a conclusione, erano soddisfatti del lavoro compiuto, cominciava un classico rituale. Il padrone tirava fuori *la robba*, cioè vino, pane, cozze nere, carne alla *pignata*<sup>24</sup>, *casu friscu*<sup>25</sup> e sigarette. Tutti i presenti mangiavano e brindavano in un clima di vera amicizia. Uccio Calò, che ha raccontato per immagini la vita del paese in tutte le sue forme, fu bravo nel cogliere e fissare quella complessa lavorazione, quel mondo che da lì a poco sarebbe profondamente cambiato.»

Grazie alla descrizione di Ennio ero entrato ancora una volta in quello storico trappitu. Sentivo gli odori, le voci, vedevo quel frenetico lavoro di mani e di macchine. Non ero entrato in quel trappitu, no, era quel mondo che era vivo in me. E le due foto lo avevano semplicemente risvegliato.

---

23 il contadino che portava al frantoio le sue olive

24 spezzatino di carne, cotto in un recipiente di terracotta, generalmente nel camino.

25 pecorino morbido tipico del Salento

## Lu trappitu di San Simone, mio padre ed io

di Anselmo Manta



Nel frantoio RIA di Via San Simone, nei primi anni Settanta.

In primo piano il carrello di una pressa, nel cui perno centrale si infilavano, alternativamente, i *fischiuoli* e i pesanti dischi metallici che favorivano l'azione di spremitura della macchina. Questa foto riporta il momento in cui due fratelli, Cosimo e Danilo Leo, accompagnati dal padre Biagio (al centro) fanno una visita al frantoio durante una pausa dal lavoro. Quasi coperto dal carrello e con un bastone in mano s'intravede Mario Alemanno, operaio del frantoio (*trappitàru*), e, in primo piano a destra, Antonio Manta (*lu Ntunucciu Nuceddha, nachìru*).

Se è vero, come penso, che il naso e la lingua hanno una memoria autonoma collegata a quella zona del cervello chiamata “appartenenza”, i profumi e i sapori delle cime di rapa bollite e dei fagioli lessi a me la attivano immediatamente; forse per la mia, e la loro, “salentinità”

Questo mio vezzo si nota ogniqualvolta ho bisogno di saggiare la bontà di queste due pietanze. Al primo boccone, sia della verdura sia dei legumi, parte da sé l'azione del confronto tra quelli che ho sul tavolo in quel momento e il ricordo delle *rape ddelassate*<sup>26</sup>, appena raccolte dall'orto della *Nunna 'Nnita*<sup>27</sup>, e de *li pasùli*<sup>28</sup>, cotti *alla pignata*<sup>29</sup> *ssotta lu focalìre*<sup>30</sup>, che mangiai nel *trappitu*<sup>31</sup> dove lavorava mio padre, quand'ero *cacanìtu*<sup>32</sup>.

Tanti anni fa, le due pietanze che ora uso come termine di paragone, avevano la particolarità di essere state entrambe condite con l'olio appena ottenuto dalle presse, per mezzo dell'abile separazione operata dal *nachiru*<sup>33</sup>. E, per completezza d'informazione, devo dire anche che *li pasùli alla trappitara*<sup>34</sup> avevano proprio quel gusto sopraffino solo perché erano stati *scafazzàti e 'mpastati culla furcina*<sup>35</sup>: un vero e proprio rito!

Quella preparazione, per i miei occhi di bambino, fu una magia: travasati i fagioli bollenti dalla *pignata* in un grande *piattu te crita*<sup>36</sup> posto al centro della *banchiteddha*<sup>37</sup>, uno dei *trappitari*<sup>38</sup>, con la forchetta nella mano sinistra diede inizio ad un'opera

---

26 cime di rapa lessate;

27 Signora Annita (“nunna/nunnu”, che in dialetto spesso significava “madrina/padrino”, in questo caso, era il titolo di rispetto, che accompagnava i nomi propri delle persone di una certa età);

28 i fagioli;

29 cotti nella pignatta di terracotta;

30 sotto al camino;

31 frantoio;

32 bambino non ancora del tutto autonomo (letteralmente: che fa ancora la cacca nel nido);

33 da “nocchiero”, a capo del personale del frantoio;

34 antica e semplice ricetta di fagioli, come la eseguivano i frantoiani;

35 schiacciati e impastati con la forchetta;

36 piatto in terracotta;

37 piccolo tavolo da cucina;

38 operai del frantoio;

di schiacciamento incessante, mentre con la destra ruotava il recipiente; contemporaneamente un altro, con un mestolo d'alluminio, versava sull'impasto, lentissimamente, un sottile filo d'olio. Si fermarono solo quando ottennero un finissimo e, garantisco, gustosissimo purè.

Fu una vera e propria cerimonia, anzi un rito iniziatico, perché, da quel momento, anch'io, dopo aver gustato insieme a loro quelle prelibatezze, accompagnate dall'ottimo pane di grano fatto in casa e appena sfornato, entrai a far parte della grande famiglia *te lu trappitu te lu Nunnu Pici*<sup>39</sup> di San Simone.

Accadde una sera di primavera inoltrata, che la stagione della raccolta delle olive stava per finire e le giornate si erano allungate. Ci andai nel pomeriggio che già avevo finito di fare i compiti; altrimenti non avrei potuto!

Poggiai la mia piccola Atala azzurra nell'atrio (senza *catinazzu*<sup>40</sup>, ché allora non ce n'era bisogno!) e cercai mio padre, facendomi largo con lo sguardo, tra i motocarri Ape, furgoni, Bianchine e Fiat 500 familiari, *traini*<sup>41</sup>, da cui si scaricavano i sacchi di iuta o *te cannavazzu*<sup>42</sup> pieni di ulive e quelli su cui si caricavano bidoni e damigiane pieni d'olio, da travasare, arrivati a casa, negli *nzinni*<sup>43</sup>.

Neanche due minuti in quel fermento che sentii una voce provenire dall'interno: «*Ntunu', è rriatu lu vagnone!*<sup>44</sup>» e mio padre *culla camisa nfordacata*<sup>45</sup>, *tutta unta te siu e de oiù*<sup>46</sup>, *la coppola an capu*<sup>47</sup> e *lu carottu allu cangarieddhu*<sup>48</sup>, comparve sul portone d'ingresso.

Mi venne incontro e mi prese per mano. «*Apri l'occhi, ca a quai*

---

39 il frantoio di proprietà del Signor Luigi (v. anche nota 2);

40 lucchetto;

41 carretti trainati da bestie;

42 di canovaccio, di stracci;

43 recipienti in acciaio della capienza, quasi sempre, di un quintale;

44 *Antonio, è arrivato il bambino;*

45 camicia con le maniche avvoltolate;

46 unta di grasso e di olio;

47 coppola in testa;

48 la fossetta al mento;

*se scofulisce!*<sup>49</sup>»

Camminammo lentamente, perché vedessi meglio com'era fatto il frantoio e, forse, per sollecitare la mia curiosità, se mai ce ne fosse stato bisogno.

Mi presentò *allu Nunnu Pici*<sup>50</sup>, il proprietario, *allu Ginu*<sup>51</sup>, suo figlio, che collaborava con lui, *allu Mariu Alemannu*<sup>52</sup>, *allu Ntunucciu Marulli*<sup>53</sup>, *allu Pippi De Vitu*<sup>54</sup>, i *trappitari*<sup>13</sup> dei quali ricordo il nome, e a tutti quelli che incontrammo: «*Na', quistu è l'Anselmu, fijuma lu piccicu*<sup>55</sup>.»

Piegato verso di me, mi indicò le presse e me ne spiegò la funzione; poi mi mostrò i *fischiuli*<sup>56</sup>, i dischi cavi fatti di cordicelle di giunco o canapa intrecciate, dentro cui si spalmava, a mano, la pasta ottenuta dalla molitura delle olive e i pesanti dischi metallici che aiutavano la spremitura. Mi mostrò la vasca, su cui giravano le tre grandi macine in granito.

Mi parlava piano, forse perché mi restasse bene in mente quel processo di trasformazione, dall'entrata delle olive all'uscita dell'olio. Mi spiegò, con pazienza, anche il significato di "vasca" come unità di misura; di come venivano usati la *pignateddha*<sup>57</sup> con i chiodi, per misurare l'olio senza strumenti di precisione, e il *mappo*<sup>58</sup>, per catturarlo dalla *santina*<sup>59</sup>, appena emerso dall'acqua.

Mi raccontò, con calma, le modalità della molitura e perfino i loro turni di lavoro. Ebbi una strana sensazione: come se, in quel giro con me, stesse facendo qualcosa di importante, di

---

49 *Stai attento, ché qui si scivola!*;

50 al signor Luigi (v. anche nota 2);

51 a Gino;

52 a Mario Alemanno;

53 a Antonio Marulli;

54 A Giuseppe De Vito;

55 *Ecco, lui è Anselmo, mio figlio il piccolo*;

56 *fiscoli* o tasche circolari;

57 recipiente cilindrico di metallo con manico. Aveva dei chiodi saldati a distanza regolare, nella superficie interna, per misurare la quantità di chili d'olio travasati;

58 piattino metallico a forma di copricapo cinese, usato per la separazione dell'olio dalla sentina;

59 sentina, rifiuto liquido della molitura;

ufficiale, quasi. Mio padre era di poche parole e fu la prima volta che parlò, proprio a me, così a lungo. Mi sembrò anche curioso che, mentre passavamo tra tine, sacchi, presse e altri macchinari, gli operai sospendessero il lavoro per guardarci compiaciuti, alcuni con gli occhi lucidi.

Capisco, solo ora, che lavorare insieme, per tante ore al giorno, in quel piccolo frantoio a San Simone, significò, per quei braccianti, aver evitato la precarietà del lavoro in campagna, *a sciurnata*<sup>60</sup>. Erano contenti di quel lavoro, pesante ma sicuro, continuo, al coperto, almeno per buona parte dell'anno.

Questa opportunità aveva creato un legame indissolubile tra loro. Nacquero grandi amicizie che si estesero anche al resto delle famiglie e continuano tuttora, dopo un paio di generazioni, anche tra i nipoti, che non ne sanno la ragione.

Tenendomi forte, con la sua grossa mano piena di calli, mi accompagnò, su per la scala stretta, illuminata da una lampadina a luce gialla appesa a un filo, nella stanzetta dove si ritrovavano nelle pause, due volte al giorno. In quel piccolo ambiente, oltre al camino sempre acceso a fuoco vivace, si aggiungeva il calore umano, sempre alimentato da un sincero bicchiere di vino e dalle squisitezze semplici che la *Nunna 'Nnita*, moglie de *lu Nunnu Pici* e mamma di Gino, preparava quotidianamente per loro. Quella sera, io fui l'ospite d'onore.

Mi raccontarono che quel frantoio iniziò la sua attività nella seconda metà degli anni Quaranta del secolo scorso e chiuse nel 1971. Mio padre, Antonio Manta, meglio conosciuto come *Ntunucciu Nuceddha*<sup>61</sup>, ne fu, per 22 anni, *lu nachiru*.

Ma solo Gino, l'altra sera per telefono, mi ha spiegato che *nachiru* significa "nocchiero", che, in linguaggio marinaresco, indica il capo dell'equipaggio di una nave.

A mio padre *lu Nunnu Pici* aveva affidato l'incarico di gestire l'organizzazione del lavoro dei suoi compagni e l'avvicendamento della molitura delle olive. Ma di queste mansioni importanti, per la modestia che lo caratterizzava,

---

60 a giornata, saltuariamente;

61 Letteralmente: Antonio Nocciola, ché "Nocciola" era il soprannome (ngiuria) della famiglia di mio padre.

non ne parlò mai con me.

Facendomi un po' inorgoglire, Gino mi ha detto anche che, avere mio padre a lavorare da loro teneva alto il prestigio di quel frantoio, perché *lu Ntunucciu Nuceddha* era, per i tanti che lo conoscevano, una garanzia che le olive, conferite da ogni singolo proprietario, sarebbero state lavorate a regola d'arte, e avrebbero dato la giusta resa.

Devo ringraziare Gino che, con grande passione e molta voglia di raccontare quei tempi, così diversi dai nostri, mi ha fornito gli elementi indispensabili di questa bella storia.

Insieme siamo riusciti a recuperare preziosi ricordi, proprio come allora, quando mio padre recuperava l'olio col *mappo*.

Ora, se anche l'orecchio ha memoria con la zona del cervello chiamata "gratitudine", riesco a sentire il rumore, anzi il "suono", del Motom rosso di mio padre, mentre inizia la salita di via Collina, appena prima di svoltare a sinistra per il nostro Vico Pasubio, e riesco a immaginare anche quel piccolo mondo felice di via San Simone da cui era partito per tornare, stanco morto, a casa.

## Il mio primo trappitu

di Anselmo Manta

Io devo essere proprio stato segnato dai *trappiti*, anche perché ce n'è uno, "ipogeo", attaccato alla casa in cui sono nato, agli inizi di via Collina, in vico Pasubio.

Ci fu un periodo della mia infanzia, quand'ero scolaro, che i miei genitori ed io ci rendemmo conto che potevo anche andarmene in giro "da solo" per Sannicola. Potevo portarmi, a piedi o in bici, ovunque: ai bar della piazza, alle Case Vecchie, *ssotta la Caina, allu Purtone Senza Fierru, sulla Cava*, a Chiesanuova, a San Simone<sup>62</sup>...

Ma tutto questo *spacu largu*<sup>63</sup> evidentemente non mi bastava; ero stranamente ossessionato dalla voglia di esplorare un posto molto più vicino: volevo "penetrare" quel vecchio frantoio, dietro casa, che mi era stato severamente vietato. Potevo andare, finché volevo, sullo *scofuliscente*<sup>64</sup>, che costituiva la copertura della sua scala d'accesso, potevo andare pericolosamente sull'adiacente *lamia*<sup>65</sup>, su cui poggiavamo le *sàrciane te sarmente*<sup>66</sup>, e...*basta te qua' rrasu!*<sup>67</sup>.

Il mio contatto col trappitu poteva essere solo esteriore. Non potevo andare oltre.

Ma io non ci dormivo la notte e mi convinsi che quella doveva essere la mia vera prima prova di coraggio. Quella che avrebbe dimostrato a tutti, me compreso, che ero diventato grande.

*Nun c'era versu!*<sup>68</sup> Dovevo svelare il mistero del *trappitu* e sfatare le tante leggende che me lo raccontavano abitato da *Vecchiemore, Nanniorchi e Moniceddhi*<sup>69</sup> vari, di cui si erano

---

62 "Caina", "Portone senza Ferro" e "Cava", sono rioni di Sannicola; Chiesanuova e San Simone sono due delle tre frazioni. La terza è Cannule, ora chiamata Lido Conchiglie;

63 libertà (letteralmente: spago largo);

64 scivolo;

65 terrazza;

66 fascine di rami di vite;

67 non oltre (letteralmente: basta fin qua!)

68 Non c'era altro modo!

69 spaventosi personaggi fantastici;

sempre serviti per spaventarmi e impedirmi di andarci. Presi coscienza che avrei potuto tentare quell'assurda impresa quando a Ennio, mio fratello più grande, regalarono un fucile a piombini. Capii che era arrivata l'occasione per dimostrare che avevo fegato, e non solo.

Uno dei giorni delle vacanze natalizie, che ero da solo in casa, glielo presi e, imbracciata l'arma come un giovane "vero" esploratore, trovai il coraggio di uscire da casa, girare l'angolo e avvicinarmi a quella grigia porta a due battenti, entrambi paurosamente inclinati verso il centro, ormai divorata da tarli d'ogni razza e dimensione.

Spinsi l'anta destra, che aveva il *puttiddhu scarassàtu*<sup>70</sup>, e il terribile scricchiolio che ne uscì, per un attimo, mi *rrunceddhò*<sup>71</sup>. Ma ormai ... non potevo più tornare indietro.

Dovevo procedere verso il buio, per quella scala in pietra, che sembrava essere stata consumata dai pesanti passi della fatica. Giravo la testa di scatto in ogni direzione, prima di muovere un piede, e agitavo la canna del fucile per liberarmi dalle ragnatele. Per quanto mi sforzassi, non riuscivo ad immaginare quanto grande fosse stato il *tarantòne*<sup>72</sup> che aveva tessuto quelle tele, così spesse e pesanti.

E, con l'indice che sfiorava perennemente il grilletto, ci misi una buona mezzora a scendere quella dozzina di scalini, pieni di bottiglie rotte, *buatte te cunserva rruggiate*<sup>73</sup>, *rinali scozzacati*<sup>74</sup>, *ùcculi te tammiggiana*<sup>75</sup>, *màniche te mbile*<sup>76</sup> ...che, forse, non erano proprio *maniche te mbile*.

Lo stesso disordine, ispessito, continuava anche su tutto il pavimento dell'ampio locale, fatto *te àsciucu*<sup>77</sup> ricoperto da più strati di polvere di tufo.

Le pareti intorno erano costituite da vani, di diverse forme e

---

70 sportellino semiaperto;

71 immobilizzò;

72 ragno;

73 barattoli di conserva di pomodoro arrugginiti;

74 orinali scrostati;

75 colli di damigiana;

76 manichi di recipienti d'argilla per l'acqua fresca;

77 pavimento rustico di terra battuta;

dimensioni, letteralmente “scavati” nella roccia. Erano *le pile*, i siti in cui si depositavano le ulive prima della molitura, e dei loculi che contenevano le presse, che un tempo avevano schiacciato i *fischiuli*<sup>78</sup>, pieni della pasta delle olive macinate, spalmata al loro interno con le mani. Per un attimo ho immaginato la ricca miscela di acqua e *santina*<sup>79</sup> che colava dai torchi nelle tine e l’abile gesto del *nachiru*<sup>80</sup> che col *mappu*<sup>81</sup> separava l’olio appena emerso dall’acqua.

Al centro di quell’enorme ambiente, che, secondo la mia inarrestabile fantasia, era stato freneticamente affollato dagli addetti alla lavorazione delle olive e alla produzione dell’olio, c’era una grande vasca circolare e su di essa una gigantesca ruota in *petra via*<sup>82</sup>, la pesante macina mossa da pazienti e forti bestie.

E mentre immaginavo tutto questo movimento indefinito, udii un grido acuto, il cui alto volume non era giustificato dalla breve distanza: «*Anselmu, Anseeeeelmu*».

Il film si spense, il cuore mi saltò in gola e il cervello, per legittima difesa, provò immediatamente ad escogitare lo stratagemma che mi consentisse di passare indenne davanti a mia madre, senza farle vedere che avevo con me il fucile di mio fratello.

Insieme agli scapaccioni, presi anche coscienza che stavo vivendo un fatto eccezionale: tutto ciò che vedevo, solo ora e con i miei occhi, era sempre stato lì, sotto i miei piedi, a pochi metri da me. Due mondi così diversi, ognuno con la loro storia, fisicamente contigui da tanti anni, non avevano mai comunicato.

Mi piacerebbe sapere che ho contribuito a farli comunicare, attraversando, tanti anni fa, la scalcinata porta del mio primo *trappitu*.

---

78 fiscoli o tasche circolari;

79 sentina, rifiuto liquido della molitura;

80 da “nocchiero”, a capo del personale del frantoio;

81 piattino metallico a forma di copricapo cinese, usato per la separazione dell’olio dalla sentina;

82 roccia, granito.

**Santu Roccu**  
di Anselmo Manta

**Consolata**<sup>83</sup>: «Ntunu<sup>84</sup>, ci facimu? Scia' le cujimu dhe quattru ulie ca su' rimaste alle Quarantorte?<sup>85</sup>»

**Ntunucciu**: «Consula<sup>86</sup>, crai oi cu sciamu? Era tittu ca va' iùtu fràtuma lu Pici!<sup>87</sup>»

**Consolata**: «Sciamu bbuscrai, allora, cusì ieu vau a dha sòruma la Carmana cu facimu lu còfunu<sup>88</sup>. Ca mo' imu cangiatu lu liettu e li lanzuli felpati nc'ole na samana cu ssùcane!<sup>89</sup>»

Il dialogo di un'ordinaria serata di gennaio, agli inizi degli anni '60.

Io, diligente scolaro della seconda o terza (?) elementare, ascoltavo i miei genitori. Ero seduto, a fare i compiti, lì, al lato corto della *bbanca*, il grande tavolo, al centro della nostra "sala polifunzionale", che era una stanzona dalle pareti verdi con l'àsciucu, il pavimento di cemento levigato, colorato a fiori geometrici. In quella *càmbara*<sup>90</sup>, che fungeva da studio, sala pranzo e soggiorno (o *salotto*, come si diceva allora; ma senza traccia di divano e poltrone!) si pianificava la vita della famiglia Manta (meglio nota con la *ngiuria* di "Nuceddha<sup>91</sup>"). Il resto della programmazione, quello che noi ragazzi non potevamo

---

83 Consolata (mia madre)

84 Vezzeggiativo sincopato di Antonio (mio padre)

85 ...che facciamo? Andiamo a raccogliere quelle quattro (poche) olive che sono rimaste (ancora da raccogliere) alle Quarantorte (nome dell'appezzamento di terreno)?;

86 Vezzeggiativo sincopato di Consolata (mia madre)

87 ... vuoi (proprio) che ci andiamo domani? Avevo detto che sarei andato ad aiutare mio fratello Luigi!

88 Il bucato;

89 Andiamo dopodomani, allora, così io vado da mia sorella Carmina a fare il bucato. Che abbiamo cambiato il letto e le lenzuola felpate ci impiegano una settimana ad asciugarsi!

90 Camera/stanza;

91 Nocciola;

sentire, avveniva, invece “*intra la càmbara te liettu*”<sup>92</sup>, l’adiacente stanza pari metri, in cui tutti, chi prima e chi dopo, “‘*n’ave maria e ‘nu patarnosciu*”<sup>93</sup>, si andava a dormire.

Le frasi riportate qui sopra erano le più frequenti del dialogo organizzativo dell’economia della nostra famiglia, di cui faceva parte anche Ennio, mio fratello maggiore, ormai studente delle Medie.

Eravamo felici, ché finalmente avevamo un pezzo di terra tutto per noi!

I miei sono sempre stati contadini (*furesi, fiji te furesi*<sup>94</sup>) e la loro giovane famiglia si era formata che si respirava ancora l’aria della guerra.

Spesso mio padre, per raccontarci la miseria in cui avevano vissuto da giovanotti, diceva, con la sua solita e lapidaria efficacia, una frase che ora, ascoltata nel nostro dialetto, sembra un simpatico refrain: “*Quandu te quai a quai nc’era nu miju*” (quando era così difficile procurarsi da mangiare che la distanza tra il poco cibo nel piatto e la bocca sembrava lunga un miglio).

Erano entrambi contadini “*a sciurnata*”<sup>95</sup>, nel senso che il loro contratto di lavoro, senza nessuna carta scritta, poteva durare un giorno o più giorni, ma la paga era sempre relativa al numero delle *sciurnate* lavorate.

E com’erano contenti se avevano la fortuna di essere chiamati a lavorare nelle campagne dei proprietari terrieri!

Potevano essere ingaggiati in modo diverso: quello ufficiale, tramite il *tramanzànu*<sup>96</sup> che passava casa-casa, e quello *a ddiu e furtuna*<sup>97</sup> tramite il vicino o l’amico trovato in piazza, dove mio

---

92 nella stanza da letto;

93 (dopo aver recitato) un’Ave maria e un Paternostro;

94 contadini figli di contadini;

95 a giornata;

96 mediatore;

97 con l’aiuto di Dio e/o della Fortuna;

padre si recava, ogni sera, *cu ttroa la sciurnata*<sup>98</sup> per lui e per mia madre (“*aggiu ppuntatu pe’ me e pe’ te, a ddha lu tale, pe’ sciivoitia, ca ole puru femmane*<sup>99</sup> *pe’ lu rispìcu*<sup>100</sup>”).

Lavoravano “*te sole an sole*” (dall’alba al tramonto) e venivano pagati, quindi, per ogni singola giornata lavorata. Ma la paga era più alta per gli uomini, ché facevano i mestieri più pesanti, e più bassa per le donne; anche se i loro lavori non erano molto più leggeri... E poi, quando tornavano a casa, avevano anche altro da fare per la famiglia.

“*Speriamu cu nde minte le richieste, armenu!*<sup>101</sup>” era la frase che segnava la chiusura del dialogo. Era la speranza dichiarata che il datore di lavoro registrasse all’Ufficio di Collocamento le giornate lavorate e versasse i contributi per la loro pensione.

Questa brutta storia cambiò un po’ quando lu Ntunucciu e la Consulata, giovani sposi, riuscirono ad avere Le Quarantorte, la loro prima *partita*<sup>102</sup>, a colonia, e, qualche anno dopo, con i pochi risparmi e gli aiuti di fratelli e sorelle che se la passavano meglio, comprarono, da un nobiluomo che gli abitava vicino, La Patula: trentatré are di oliveto, da cui avrebbero prodotto l’olio per il fabbisogno familiare.

Finalmente avevano la loro *partita* e non dovevano far altro che curarla, per avere un reddito proprio, da non condividere più con nessuno. Ogni due anni, raccolte le olive, l’olio prodotto lo conservavano *intra li nzinni*<sup>103</sup>, a casa, e quello in eccedenza lo vendevano al *trappitu*, il frantoio che moliva le olive; il ricavato, con la paga delle *sciurnate* prestate nelle terre di altri, era tutto il loro reddito.

---

98 per cercare la giornata di lavoro;

99 ho trovato da lavorare per me e per te, dal tale, per giovedì, ché vuole pure lavoratrici;

100 lavoro di recupero delle olive sparse per il campo quasi sempre affidato alle donne perché richiedeva maggiore cura;

101 *speriamo che ci versi i contributi, almeno!*

102 Appezamento di terreno;

103 dentro gli nzinni (contenitori cilindrici in metallo di circa un quintale d’olio);

La Patula era un piccolo appezzamento, diviso in due, per la lunghezza, da una *carrara*<sup>104</sup>, ed era provvisto di un piccolo deposito, una *caseddha*<sup>105</sup> di tufi senza intonaco né porta, che aveva una particolarità: sulla parete di fronte all'ingresso c'era una mensola su cui ardeva, perennemente, una *lampa*<sup>106</sup> ad olio davanti ad una figurina di S. Rocco, trovata lì per terra. Il Santo guaritore e il suo cane che gli lecca la ferita, furono immediatamente eletti protettori de La Patula e della famiglia *Nuceddha*, perché ci avevano salvato, in qualche modo, dalla povertà.

Per cui, per ordine di mia madre, la *lampa* doveva ardere. Sempre!

Era facile mantenerla accesa, ché, salvo i festivi, quasi tutti i giorni si andava alla Patula, perché gli ulivi avevano bisogno di cure continue: la *munda*<sup>107</sup> per togliere i rami inutili, l'*arie*<sup>108</sup> sotto ogni albero per rendere agevole la raccolta e *lu rispìcu*, quando la stagione stava ormai per finire...

Allora, che non avevamo la tv, l'unico spettacolo, prima di andare a letto, era sentire loro due che parlottavano, nel dialetto *te Santunicola nosciu*<sup>109</sup>.

Dopo tanti anni, riesco ancora a sentire la musica delle loro voci e le parole legate alla campagna, alla raccolta delle olive come

---

104 tratturo. Carreggiata per passare a piedi, specie nelle campagne (da L. Nocera, *Il dialetto di Sannicola e le tradizioni popolari*, pag. 54)

105 casetta

106 Lume votivo, composto da un bicchiere d'acqua e un po' d'olio che galleggiava. Sull'olio si poggiavano le due metà di una fetta di tappo di sughero, tenute insieme da due fili di saggina di una scopa; su questi ultimi si poneva il lucignolo vegetale, detto marrubio, che si accendeva e durava intanto c'era l'olio per bagnarlo (da L. Nocera, *Il dialetto di Sannicola e le tradizioni popolari*, pag. 147);

107 rimonda;

108 area di terreno battuta;

109 di Sannicola nostro (il nostro paesino)

se fosse ora: casce<sup>110</sup>, oialure<sup>111</sup>, cujire<sup>112</sup>, rispicare<sup>113</sup>, tumulu<sup>114</sup>, stuppieddhu<sup>115</sup>, pàmpane, fujiazze<sup>116</sup>...e mi sorprendo, spesso, a pensare in dialetto.

Per gli amanti del nostro “idioma”, ho voluto riportare altre conversazioni-tipo:

**- La sera prima, in casa**

**Consulata:** «Sienti... alle Quarantorte sciamu la samana ci trase. Buscrai sciamu alla Patula noscia, cu rispìcàmu quiddhe quattru te l'arbuli crandi te dha ssotta e poi nde nde vanìmu a quiddhi te 'nnanzi la casesdha»<sup>117</sup>

**Ntunuciu:** «Vabbe', Consula', facimu comu oi. Basta ca te ricordi cu piji li teli te plastica, ci sa' me venne 'n capu cu riccojiu quiddhe te susu-susu. La canna stae intra la casesdha, no?»<sup>118</sup>

**Consulata:** «Ntunu', Ntunu'...li sacchi imu purtare, puru. Ca, quandu spicciamu, nde nde vanìmu. Le ulie le mintìmu intra li sacchi e li rripàmu intra la casesdha, ca poi passa fràtuta lu Pici collu trainu e nde le porta allu trappitu. Nui lu spattamu a ddhai. Cusì simu rrimaste culla Geconda.»<sup>119</sup>

Arrivati alla Patula e scesi dalla Vespa, si erano “buttati” nelle arie sotto i grandi alberi e, in meno di un'ora, con le

---

110 Varietà d'oliva indicata specialmente per essere messa in salamoia e consumata per la cucina o a tavola;

111 da olio;

112 raccogliere;

113 recuperare le olive sparse;

114 unità di misura di superficie agricola corrispondente a 63 are;

115 c.s. 8 are;

116 foglie di dimensioni e tipo diversi;

117 Senti... alle Quarantorte andiamo la settimana entrante. Dopodomani andiamo alla Patula nostra, così recuperiamo quelle poche degli alberi grandi di là sotto e poi ce ne veniamo a quelli vicino alla casetta;

118 Va bene, Consula', facciamo come vuoi. Basta che ricordi di prendere i teli di plastica, nel caso mi venisse in mente di raccogliere quelle che stanno proprio in cima. La canna è nella casetta, vero?

119 Ntunu', Ntunu'...i sacchi dobbiamo portare, pure. Ché, quando finiamo, ce ne torniamo. Le olive le mettiamo nei sacchi e li accantoniamo nella casetta, ché poi passa tuo fratello Luigi col carretto e ce le porta al frantoio. Noi lo aspettiamo là. Così ci siamo accordate con Gioconda (cognata dei miei e moglie di zio Luigi);

svelte mani, impreziosite dalla terra rossa e dal nero succo delle olive troppo mature, avevano già riempito due sacchi di *oialure* e si apprestavano a svuotare *li panàri*<sup>120</sup> nel terzo sacco di *cannavazzu*<sup>121</sup>, di mezzo quintale, che mio padre avrebbe portato, come gli altri, in spalla, alla *caseddha*.

Ora che le olive erano al riparo, loro si riposavano cinque minuti; si riparavano un attimo dal freddo, anche se quelle mura stonacate non facevano proprio il loro mestiere e tra la porta e *lu purtiddhu culla croce te fierru pe' li latri*<sup>122</sup>, 'nfilava 'nu ientu ca te taia' la facce<sup>123</sup>...)

**Ntunucciu:** «*Sienti, Consula', sai ci facimu? Tantu nde sbricamu mprima, ca picca nd'hane rrimaste an terra. Dopu ca cujimu dhe quattru, nde farmàmu e lu Pici lu spattàmu a quai. Ieu m'aggiu portata la schiuppetta...ci sa' pe' qualche turdu, qualche mèrula... Aggiu caracàtu to cartucce culla Superbalistite ca vane 'n amore. Specialmente cu 'sta tramuntana!* <sup>124</sup>»

**Consulata:** «*Beh, sì! Ieu, mentruttantu, puru ca sta me càtane li mani, coiu to' foie creste, ca la cummare Càrmana minte la pignata e ha' tittu cu passamu nde la pijamu...* <sup>125</sup>

(agitata)... *Lampu!*<sup>126</sup> *Li lumìni s'hane purtati! E mo', cu ci nde la ddumu la lampà a Santu Roccu? ... Ntunu', pe l'anima te li morti, e nu ba' bbieni te casa, cu li piji ? Tantu, a 'na utata te rota, si' rrivatu!...*<sup>127</sup>».

---

120 panieri;

121 di canovaccio, di stracci;

122 una finestrella protetta, con una croce di ferro, dai ladri;

123 si infilava un vento (così freddo, ndr) che ti tagliava la faccia;

124 *Senti, Consula', sai che facciamo? Tanto ci sbrighiamo presto, ché ne sono rimaste poche a terra. Dopo che raccogliamo quelle poche, ci fermiamo e Luigi lo aspettiamo qui. Io ho portato il fucile..., non si sa mai, per qualche tordo, qualche merlo... Ho caricato certe cartucce con la Superbalistite che vanno un amore. Specialmente con questa tramontana!*

125 *Beh, sì! Io, intanto, anche se (sento che) mi stanno cadendo le mani (per il freddo) raccolgo un po' di verdura selvatica, che la comare Carmina (nonché sorella di mia madre, ndr) mette (a cuocere i legumi nel)la pignatta e ha detto di passare a prenderli;*

126 esclamazione di disappunto;

127 *I lumìni si son portati via! E ora, con cosa la accendo la lampada a San Rocco?*

Mi hanno poi raccontato che mio padre andò a prendere i lumini, ma si arrabbiò molto, con mia madre e con San Rocco. E, forse, anche col cane.

---

*... Ntunu', per l'anima dei morti, perché non vai e vieni da casa a prenderli? Tanto, con un giro di ruota sei arrivato!...*

## I SOCI FONDATORI

Eugenio Calò	10/10/1926
Nicola Pisanello	1/1/1906
Ronaldo Calò	20/4/1925
Romeo Malerba	24/8/1934
Eugenio Scorrano	1/11/1908
Rolando De Salve	3/1/1935
Nicola Mega	12/5/1927
Antonio De Salve	21/6/1936
Giuseppe Scorrano	28/3/1934
Vito Oronzo Minerva	8/12/1902
Luigi Mega	28/5/1935
Giuseppe Romano	10/9/1930
Luigi Mega	13/1/1899
Claudio Ventura	29/9/1927
Giovanni De Salve	4/1/1934
Angelo Alemanno	25/10/1921
Michele Malorgio	3/11/1929
Fernando Marti	24/6/1933
Roberto De Filippo	12/8/1930
Antonio De Prezzo	19/6/1911
Raffaele Negro	6/10/1923
Fernando Scorrano	10/3/1932
Armando Stamerra	9/1/1929
Fernando Donno	7/5/1934
Antonio Cauzo	24/1/1929
Raffaele Fiorito	16/5/1926
Eugenio Andronico	8/1/1922
Michele Talà	22/3/1917

## I PRESIDENTI



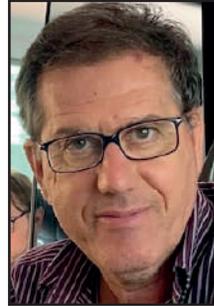
Roberto De Filippo  
dal 18/09/1972  
al 10/11/1979



Rolando De Salve  
dal 10/11/1979  
al 10/10/1991



Fernando Scorrano  
dal 10/10/1991  
al 10/11/1994



Antonio Miccoli  
dal 10/11/1994  
al 30/09/2005



Valeriano Villa  
dal 30/09/2005  
al 05/12/2012

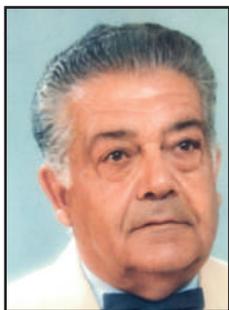


Fernando De Filippo  
dal 05/12/2012  
al 16/11/2015



Claudio Greco  
in attività dal 16/11/2015

## I DIRETTORI



Tiberio Manzo  
dal 18/09/1972  
al 30/06/1987



Ubaldo Scorrano  
in attività dal  
01/07/1987



Ubaldo Scorrano direttore, Valerio Scorrano impiegato e Lello Mezzi ragioniere



Nuovo punto vendita inaugurato nel 2023.

## INDICE

Saluto del Presidente	4
In principio era lu Trappitu te lu Spagna	5
Racconto della “storia che viene da lontano”	11
Tutto era basato sulla stima e la fiducia	18
Il furto e la ripresa	27
FOTORICORDI E CUNTI	37
Lu trappitu te lu Spagna. Due foto del 1967	37
Lu trappitu di San Simone, mio padre ed io	43
Il mio primo trappitu	49
Santu Roccu	52
I SOCI FONDATORI	59
I PRESIDENTI	60
I DIRETTORI	61

