

**Il Racconto di Zi' Ivan**  
**Un racconto scritto tra i vicoli di Fontanavecchia**  
**Comitato di Fontanavecchia 2008**  
**Testi di William Mattei**  
**Voci di Gianluca Guarneri (il giovane) e Franco Mattei (Zi'Ivan)**

Era un sabato di fine aprile, il sole già tiepidava l'aria e i profumi della primavera e dell'erba fresca esalavano fin lassù, al piccolo borgo di Fontanavecchia.

Arrivai lì nel vicolo, di buon mattino e mi fermai un attimo a contar le volte che il battaglio scandiva l'ora esatta dalla campana della Chiesa in giù al paese.

Eran le sette e trenta quando aprii il portone dell'antico frantoio, con quella vecchia chiave più volte smarrita ma pur sempre ritrovata.....

Entrai, una fioca luce s'addensava in quella stanza un tempo rumorosa, brillavan sol' le macine di un bianco consumato e fuliggine cadea dai vetusti travi al pavimento in pietra....

Silenzioso il vicolo, che forse ancor dormiva....., giravo e rigiravo, inciampando qua e là per aprire qualche finestra...quando un tintinnio di legno, lieve e lento s'avvicinava da giù al cortile... e, quando rigirai lo sguardo sul ciglio del portone, vidi Zi' Ivan appoggiato ad un bastone, lui un po' curvo ma col viso sveglio e sorridente...ed io con voce rispettosa e allegra volsi a lui un Buongiorno!

E lui a me... ricambiando soavemente aggiunse....

“a quante na' viste stu' frantoio!!”

Come state?

Eh, giovanotto la vecchiaia...si sente.....

Mi avvicinai a Lui chiedendogli di entrare e mi apprestai celermente ad aprir la finestra chiusa per dar luce alla buia stanza ..

Un gradino di vecchia pietra lo separava dalla stanza, ma Zi' Ivan con perizia lo scrutò ed entrò in quel frantoio per anni ed anni chiuso ma, come poi mi accorsi, a Lui tanto familiare....

Una volta scavalcato quel gradino, per lui angusto, continuò sospirando... “a quante na' viste stu' frantoio!!” e continuava, scuotendo il capo, mirando e rimirando le grosse macine che bianche riflettean nella grigia stanza.....

Io ansioso di sapere... lo invitai a narrarmi del frantoio il passato.

Caro mio.... ci vorrebbero giorni e giorni...per raccontare tutto....

Ma lui guardando sul polso l'orologio, mi diede l'impressione di chi il tempo non rincorre e l'invito a chiacchierar accoglie.

Esordì dicendo con voce fiera...: “io in questo frantoio ci sono cresciuto!!!!”

Io, invece, che di quei strani macchinari arrugginiti e di quelle pozze e aggeggi non sapevo, gli chiesi qualche cosa... a che serviva questo...a che serviva quello.... e lui, presto rispondeva con l'entusiasmo dei bambini che san ben l'indovinello.....

...ma ad un certo punto si fermò, mi guardò e disse... prendimi quella sedia lì.. che mi seggo un pò e con calma ti racconto...

La sedia era di legno e di fuliggine coperta ma ben salda a terra si mostrava...

Un panno che io portavo utilizzai per ripulirla al meglio e far accomodar il caro Zi' Ivan..

Lui si sedette ringraziando...si guardò un po' intorno... e iniziò a narrarmi....

La raccolta delle olive cominciava verso la fine di ottobre-inizio novembre e continuava senza mai fermarsi fino alla fine di marzo....

Fontanavecchia era piena di oliveti.....e ringraziando il Signore ancora oggi ce ne sono .... ce ne sono tanti....soltanto che ora tante “aolive” se perdono..sai com'è la troppa grazia oggi,.....”

M'istruì speditamente sulla raccolta, dicendo che le olive s'attendea a' terra, poco si salia sui fusti.....e alle donne che venian all'albeggiar dal circondato il greve onor della raccolta

Continuò a narrarmi...:

..prima ai tempi antichi più antichi di me.... quasi ogni famiglia teneva il suo piccolo frantoio.....u “muntano” come lo chiamano a Cusano.....  
Questo qui è già moderno... me ne ricordo altri, ero molto piccolo io, ma ricordo che erano molto antichi.....

A Fontanavecchia, c'erano almeno sei frantoi... dove lavorano tante persone... di giorno e di notte.. senza mai fermarsi...venivano anche dai paesi qui intorno a fare l'olio...

Scaricavamo i sacchi....sai ...mica c'erano i trattori allora.. tutto a mano..i sacchi sulle spalle..  
La prima cosa che si faceva era pesare i sacchi pieni di olive.....

Eccola la bilancia!!! sta ancora là....

...e sempre stata quella?

Eh...si.. chissà quanti quintali d'aulive son passati su quella bilancia....!!!

Una volta pesate bene, si segnava il peso e si mettevano le “aulive” nella macina...

E la macina come girava ?

Con il Mulo, la giumenta ...la vedi quella barra di legno... qui non si vede... è stata tagliata... ma qui c'era una barra di legno con una imbracatura... a cui si attaccava il mulo ...

E il mulo che faceva...?

Eh il mulo che girava le macine...!!! piano... piano ... e macinava le olive.....

All'inizio il suo lavoro era duro...ma mano che le olive diventavano pasta....come devo dire... la pasta erano le olive passate sotto la macina.. ...andava più spedito..

E non si fermava mai la giumenta, ....il mulo?

Certo che si fermava...!!!dopo aver terminato la macina... che durava circa un'ora ... lì lo vedi c'è ancora la mangiatoia...

AHH!!! dimenticavo una cosa importante!!!!... il mulo era bendato e sennò gli girava la testa e andava a terra..

Ma per quanto tempo girava? Quanti quintali alla volta macinava..per fare ad esempio dieci litri di olio.....quanto tempo ci si metteva.....

Aspetta!!! Non correre.... Che ci arriviamo... ..

In questa macina ci andava na' posta de aulive

Ed io... con l'ansia di sapere.....chiesi...

Cos'è una posta ?....

E' un'unità di misura...come diciamo ad esempio un quintale, un litro... ecc... mi spiego?

Ed io: ahh una posta era un quintale allora?!!

No no!!! Di più!!! una posta era 1 quintale e 20 circa.. ...una posta era quella che andava sulla bilancia e poi andava nella macina..

Allora.. ....!! disse lui... riprendendo il discorso , muovendo leggermente la sinistra per dar cenno di voler continuare senza...essere interrotto.....

...dopo più o meno..un'ora e dieci, un'ora e venti si prendeva la pasta di olive ... e si metteva su quei.... “Fischii”...

Io non volevo interromperlo ... non volevo...ma lui capì... mi guardò e si accorse dalla mia espressione errante e incerta.. e disse.....

E lo so... che ne sai tu dei “fischii”!!!! hai ragione...!!!!

Alzò la mano destra che reggeva il bastone e mi indicò la parete a lui di lato, dicendo.. senza volger sguardo e con sicurezza d' indicare....

Vedi là !! “stann ancor appisi là”.. prendine uno...mettilo qui a terra davanti a me...

Io baldanzoso e presto ubbidii.. ne presi uno...era circolare.. di stoffa dura ...o forse canapa....o altro materiale che non so....e lo riposi lì a terra davanti alla sua sedia...

Lui con il bastone cominciò a girare sul quel cerchio e aggiunse... la pasta delle olive veniva

spalmata su questi cerchi...fatti di corda... questi sono i fischii!... si spalmava bene... tipo tre,

quattro dita e si mettevano uno sopra l'altro nella pressa.... quella a sinistra è la pressa più antica

...quella che vedi a destra è la pressa più moderna... molto moderna a quei tempi .. teneva una pompa idraulica quella lì.....

Una volta riempita la pressa... li ci andavano muhh... dodici, quattordici fischi, uno sopra l'altro... e... sopra a tutto si metteva nu'tavulu ....

e lui con lo sguardo acuto di chi è sicuro di trovar quel che cerca in una stanza... mi indicò sempre con quel bastone il nuovo oggetto misterioso...

io lo presi anticipandolo nel chiedere... e riposi anche quello innanzi ai suoi piedi...

Vedi questo... questo è u' tavulu..... si metteva come ti dicevo sopra i fischi... nella pressa... ..

E fu così che ... cominciai un po' a capire.....

Lui di nuovo..... con quel bastone.... come un professor d'orchestra mi indicò la pressa.....

Vedi là ... c'è un foro grande in quella staffa... lì si metteva un palo di legno... grande... forte e resistente e gli uomini giravan con forza bruta... la vite della pressa... fino a stringer stretti i fischi che regalavan quell'olio d'oro, saporito e profumato...

Tre maschi.. forti.... ci volevan per girare la dura pressa... e quasi un'ora e mezza di lavoro.... solo dopo a riposar venia lasciata ..

Mi parlò anche della "caura"... cioè la seconda premitura

Dicendomi che una volta stretti bene i fischi, venian tolti dalla pressa... sbriciolata in granuli la sansa e riposta nuovamente sui quei fischi, unendo acqua calda per la seconda premitura... aggiunse :... fino all'ultima goccia d'olio si spremeva ...!!!

L'olio ripiegava lento e silenzioso nella fossa.... dove giacevan ancora due tini..di legno...

Io guardai in quella fossa... a scorgere i brunastri tini..... e Zi' Ivan..mi disse..

Gnagnuli....sono quelli là... accusi ' li chiamavamo....

Ah... dissi io... ho capito... l'olio cadeva in quei tini di legno, i cosiddetti gnagn..gnagnuli..... e venia preso...

Ehh.. Figlio mio.. veniva preso????

Qui viene il bello... li ci voleva l'arte a prender l'olio nella fossa...

L'olio è più leggero dell'acqua...e....

"senza l'arte ru fiscaru olio "trulu" ascia 'ddafore"

Come l'arte?

Si cu' napp..un arnese come un mestolo.. lungo.... che con maestria il fiscaru usava per prendere l'olio dalla fossa...

Mezzo litro o anche un litro alla volta tirava su fino a metter nelle stare....

Qui capii pochissimo...ma Zi' Ivan.. mi istruì..di lì a poco

A stara è un recipiente dove vanno dieci litri d'olio..

Con una posta, un quintale e venti, uscivano anche trenta litri d'olio... dipendeva dall'annata...però...e in una giornata di lavoro riuscivamo a lavorare anche 12 quintali di olive...più o meno 250 litri di olio al giorno...4 volte di meno dei tempi moderni...

A quel punto il suo racconto si tramutò per me in realtà.. tanto da veder.. come in un sogno, quegli uomini a girar il palo, il mulo a riposare e i profumi del neonato olio a respirare...

Intorno a me i rumori...il calore del braciere..le voci a chiacchierare...

Il sorriso di quegli'uomini che brillava sui volti stanchi, ma sereni...

... ..e il buon vino a sorseggiar con loro, mentre l'olio riponeva nella fossa... la bruschetta calda e ...l'olio genuino preso con il nappo...e ungevo come loro, con le mani il fragrante pane....bevevo con loro il robusto vino...senza, finalmente , penar lo stress quotidian della nostra società...

Grazie zii Ivan che hai donato alla comunità  
 un racconto antico,  
 di una dura!!!. ma bella e genuina vita  
 che impone a noi il dover...  
 ai posteri lasciar...  
 Grazie Zi' Ivan..