

# SCHEDA

## CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	07
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_7430881707441
ESC - Ente schedatore	ICCD
ECP - Ente competente per tutela	ICCD
OGM - Modalità di individuazione	documentazioni audio-visive

## OG - ENTITA'

AMB - Ambito di tutela MiBACT	etnoantropologico
AMA - Ambito di applicazione	entità immateriali
CTG - Categoria	tecniche
OGD - Definizione	Bacchiatura delle olive

## LC - LOCALIZZAZIONE

LCS - Stato	ITALIA
LCR - Regione	Liguria
LCP - Provincia	IM
LCC - Comune	Pieve di Tecò

## DT - CRONOLOGIA

DTR - Riferimento cronologico	XXI
-------------------------------	-----

## CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI

CMR - Responsabile dei contenuti	Magnani, Fabrizio (collaboratore al coordinamento del progetto)
CMR - Responsabile dei contenuti	Tucci, Roberta (coordinatore del progetto)
CMR - Responsabile dei contenuti	Vietri, Luisa (collaboratore al coordinamento del progetto)
CMC - Responsabile ricerca e redazione	Spagnuolo, Francesca
CMA - Anno di redazione	2015
CMM - Motivo della redazione del MODI	Inventario patrimonio culturale immateriale/ ICCD: progetto PCI 500 giovani
ADP - Profilo di accesso	1
OSS - Note sui contenuti del modulo	Tema trattato nell'ambito del progetto PCI: Culture alimentari

## DA - DATI ANALITICI

DES - Descrizione	Alcuni uomini si dedicano alla raccolta delle olive; muniti di un lungo bastone di legno battono i rami dell'ulivo, facendo cadere le olive sulle reti disposte a coprire l'intera area che circonda gli alberi. Una donna raccoglie le olive cadute a terra, raggruppandole e svuotandole in un apposito sacco tenuto da un'altra donna.
	L'area di Imperia è rinomata per l'oliva taggiasca che cresce

**NSC - Notizie storico critiche**

abbondante in queste vallate. La raccolta delle olive è un momento che caratterizza la tradizione di quest'area. Il metodo tradizionale di raccolta delle olive prevede l'uso manuale di una verga o un bastone, chiamati #trappe#, da parte di uomini, anche detti #bacchiatori#, i quali scuotendo i rami dell'albero fanno cadere le olive nelle stuoie sottostanti. Nella raccolta manuale agli uomini spetta far cadere le olive dall'albero, mentre alle donne spetta la raccolta delle olive cadute a terra. Nel corso del tempo sono evolute le tecniche di bacchiatura, mediante le quali le olive vengono fatte cadere dall'albero, ed i metodi tradizionali stanno per essere sostituiti dalla raccolta mediante l'utilizzo di abbacchiatori e scuotitori meccanici.

**RI - RILEVAMENTO ENTITA' IMMATERIALI**

**RIM - Rilevamento/contesto** rilevamento nel contesto

**DRV - DATI DI RILEVAMENTO**

**DRVL - Rilevatore** Deaglio, Andrea (riprese)

**DRVL - Rilevatore** Furnari, Rosario (montaggio)

**DRVD - Data del rilevamento** 2007 ca

**CAO - OCCASIONE**

**CAOD - Denominazione** olivicoltura

**DO - DOCUMENTAZIONE****FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

**FTAN - Codice identificativo** PCI\_Liguria\_FS\_F0019

**FTAX - Genere** documentazione allegata

**FTAK - Nome file digitale** PCI\_Liguria\_FS\_F0019.jpg

**FTAT - Note** Fermo-immagine tratto da documento video-cinematografico (vedi VDC).

**VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA**

**VDCN - Codice identificativo** PCI\_Liguria\_FS\_V0019

**VDCX - Genere** documentazione esistente

**VDCP - Tipo/formato** file digitale

**VDCA - Denominazione /titolo** Bacchiatura delle olive

**VDCS - Specifiche** Durata: 1'16" (estratto da 0'16" a 1'32")

**VDCR - Autore** Deaglio, Andrea (riprese), Furnari, Rosario (montaggio)

**VDCD - Riferimento cronologico** 2007/12/07

**VDCW - Indirizzo web (URL)** <https://www.youtube.com/embed/hXb2D-pD9pA?start=16&end=92>

**VDCT - Note** L'estratto è tratto da: Gli ultimi bacchiatori olive. Durata del documento video intero: 4'29". I dati presenti nei titoli di coda del video forniscono anche le seguenti informazioni: "Riprese: Andrea Deaglio; Montaggio: Rosario Furnari; Colombre film www.colombre.it". Il documento video è accompagnato dalla seguente nota. "In Liguria, nella valle dell'oro, gli ultimi bacchiatori continuano la tradizione della raccolta delle olive come una volta".