

SCHEDA

CD - CODICI

TSK - Tipo scheda BDI

LIR - Livello catalogazione C

NCT - CODICE UNIVOCO

NCTR - Codice Regione 17

NCTN - Numero catalogo generale 00206433

ESC - Ente schedatore ICCD

ECP - Ente competente per tutela S284

OG - BENE CULTURALE

AMB - Ambito di tutela MiC demoetnoantropologico

CTG - Categoria TECNICHE

OGT - DEFINIZIONE BENE

OGTD - Definizione Frantoio Cantorio: lavorazione delle olive

OGTV - Configurazione strutturale e di contesto bene semplice

OGM - Modalità di individuazione rilevamento sul campo

RD - REDAZIONE

RDM - Modalità di redazione terreno

RV - RELAZIONI

RSE - RELAZIONI CON ALTRI BENI

RSER - Tipo relazione è in relazione con

RSES - Specifiche tipo relazione correlazione di contesto

RSET - Tipo scheda BDI

RSED - Definizione del bene Frantoio Cantorio: lavorazione delle olive

RSEC - Identificativo univoco della scheda 1700206433

REZ - Note Il bene è in relazione con altri beni demoetnoantropologici immateriali (lavorazioni olivicole), il cui rilevamento è avvenuto contestualmente.

LA - ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVE

TLC - Tipo di localizzazione luogo di rilevamento

PRV - LOCALIZZAZIONE

PRVS - Stato ITALIA

PRVR - Regione Basilicata

PRVP - Provincia MT

PRVC - Comune Ferrandina

PRE - Diocesi Matera - Irsina

PRZ - Tipo di contesto contesto urbano

PRC - COLLOCAZIONE SPECIFICA

PRCL - Luogo	Frantoio Cantorio, via Olmi, 78
PRM - Rilevamento/contesto	rilevamento nel contesto
DR - DATI DI RILEVAMENTO	
DRV	ICCD
DRT - Denominazione della ricerca	Itinerari Digitali
DRR - Responsabile scientifico della ricerca	Magnani, Fabrizio
DRR - Responsabile scientifico della ricerca	Musumeci, Elena
DRL - Rilevatore	Di Paolo, Emanuele
DRD - Data del rilevamento	2021/11/06
DRN - Note	Il progetto Itinerari digitali, promosso dall'ICCD (PON "Cultura e sviluppo" 2014-2020), ha avuto come obiettivo principale la documentazione, la catalogazione e la valorizzazione del patrimonio culturale del Sud Italia. Nell'ambito di questa ampia iniziativa interdisciplinare, il rilevamento ha affrontato, in particolare, il tema delle architetture rurali e del patrimonio demoetnoantropologico di Basilicata e Puglia.
GE - GEOREFERENZIAZIONE	
GEI - Identificativo Geometria	1
GEL - Tipo di localizzazione	luogo di rilevamento
GET - Tipo di georeferenziazione	georeferenziazione puntuale
GEP - Sistema di riferimento	WGS84
GEC - COORDINATE	
GECX - Coordinata x	16.458380655820662
GECY - Coordinata y	40.495043352066304
GPT - Tecnica di georeferenziazione	rilievo da satellite
GPM - Metodo di posizionamento	posizionamento esatto
GPB - BASE CARTOGRAFICA	
GPBB - Descrizione sintetica	OpenSreetMap
GPBU - Indirizzo web (URL)	www.openstreetmap.org
CA - OCCASIONE	
CAO - OCCASIONI	
CAOS - Cicli stagionali	autunno
CAOP - Cicli produttivi	ulivicoltura (lavorazione delle olive)
CAOL - Lavoro	agricoltura
RC - RICORRENZA	
RCP - Ricorrenza bene	no
CU - COMUNICAZIONE	
CUC - CINESICA	
CUCM - Maschile	2

CUCE - Fascia d'età	adulto
CUCC - Corpo	Mantengono la posizione eretta.
CUCG - Gesto	La gestualità si concentra sulle braccia.
CUP - PROSSEMICA	
CUPM - Maschile	2
CUPE - Fascia d'età	adulto
CUPD - Descrizione	Lavorano in prossimità della colonna di fiscoli.
DA - DATI ANALITICI	
DES - Descrizione	All'interno di un frantoio, due uomini spostano una colonna di fiscoli dall'area di spremitura. Il primo uomo, allora, pulisce con una scopa il pavimento dell'area e, successivamente, con l'ausilio del secondo uomo, reinserisce la colonna nell'apposito spazio. Il secondo uomo aziona, quindi, la pressa idraulica. Mentre la pressa è in funzione, il secondo uomo aziona una macchina che distribuisce la pasta di olive su un fiscolo. L'operazione viene ripetuta con altri fiscoli, fino a formare una pila di fiscoli sovrapposti.
DRM - ELEMENTI MATERIALI	
DRMO - Oggetti	Fiscoli
DRMO - Oggetti	Pressa idraulica
DRMO - Oggetti	Dosatrice meccanica
DRME - Altri elementi	Pasta di olive
NSC - Notizie storico-critiche	L'estrazione dell'olio dalle olive avviene all'interno di frantoi. Questi sono, generalmente, degli edifici isolati che possono trovarsi in paese o in prossimità degli uliveti. Le prime operazioni che si compiono in frantoio sono quella del lavaggio e della defogliatura, così da eliminare tutti i corpi estranei e le eventuali foglie presenti sulle olive dopo la raccolta. Le olive sono, quindi, pronte per lavorazione vera e propria, che consta di tre fasi: la frangitura, la gramolatura e l'estrazione dell'olio. La prima fase, la frangitura, permette la frantumazione dell'oliva, cioè la macinazione della polpa con i noccioli per ottenere una pasta dalla quale, poi, estrarre l'olio (BIBR: SCHEUERMEIER 1980, p. 186). Oggi si utilizzano principalmente due metodi di molitura: uno tradizionale (due mole di granito, girando su un grande piatto in pietra, frantumano le olive per ottenere la pasta) e uno moderno, a ciclo continuo (la pasta di oliva si ottiene spezzettando le olive grazie ad una serie di martelletti meccanici). Con la seconda fase, la gramolatura, si rimescola il composto sminuzzato di polpa e nocciolo per rompere le emulsioni di acqua e olio che si sono formate durante la frangitura, favorendo così la successiva fase dell'estrazione (BIBR: MARONI 2007). La pasta gramolata è quindi pronta per essere sottoposta all'estrazione. I suoi tre componenti, la parte solida detta sansa, l'acqua di vegetazione dell'oliva, e infine l'olio, devono essere scissi. L'estrazione può avvenire per compressione, mediante l'antica tecnica della torchiatura della pasta spalmata a strati su pannelli circolari di tessuto, impilati in verticale detti fiscoli (BIBR: MARONI 2007). Sheuermeier documenta l'esistenza di quattro tipologie di torchio: il torchio con trave pressante (I tipo), il torchio con pressare a due viti di legno verticali (II tipo), il torchio con vite di legno girevole (III tipo) e il torchio moderno (IV tipo). Nella prima tipologia di torchio, "una trave pressante orizzontale comprime le gabbie contenenti la pasta di olive prima come leva a due bracci e poi come leva a un unico braccio. Attraverso una coppia di pali, circa a metà della trave si fa passare una traversa di legno che, in

certe fasi della torchiatura, serve come fulcro della leva a due bracci. La pila delle gabbie, li fisculi, viene posta sotto la trave di pressa su un supporto di pietra, con condotto e beccuccio di scarico” (BIBR: SCHEUERMEIER 1980, p. 189). Nella seconda tipologia di torchio, attraverso “il pesante pressare orizzontale, passano due viti di legno verticali; al di sopra due massicce madreviti di legno, rinforzate con bande di ferro, vengono strette a turno, mettendo di volta in volta intorno a una delle quattro impugnature sporgenti un laccio di corda spessa, in cui viene infilata una lunga sbarra che funge da braccio della leva. Il pressare comprime così la pila delle gabbie sul basamento di legno e l’olio scorre attraverso un canaletto nel recipiente posto in un’ infossatura” (BIBR: SCHEUERMEIER 1980, p. 190). Nella terza tipologia di torchio, “tra due colonne verticali, per una traversa di legno con madrevite, scende una vite di legno verticale con un’ampia testa e quattro fori, messa in rotazione da una lunga stanga inserita orizzontalmente nei fori della testa della vite e mossa avanti e indietro. Sotto una pesante asse trasversale mobile collocata al di sotto della testa della vite, vengono introdotti ceppi di legno che comprimono la pila delle gabbie sul basamento di pietra munito di canaletto di scarico” (BIBR: SCHEUERMEIER 1980, p. 190). I torchi moderni, infine, sono interamente di metallo e, sebbene sfruttino l’energia idrica o elettrica, seguono la stessa logica del torchio con vite di legno girevole (tipo III) (BIBR: SCHEUERMEIER 1980, p. 191). Dalla fase estrattiva si ottiene una miscela di olio e acqua che, dopo decantazione statica, per la diversa densità dei due liquidi e per l’insolubilità dell’uno nell’altro, finisce naturalmente per rendere l’olio. Una volta estratto dalla pasta, l’olio deve essere nettato da tutti i residui in sospensione mediante una decantazione naturale e/o filtrazione chiarificante (BIBR: MARONI 2007).

TC - ATTORE COLLETTIVO

TCD - Denominazione	Operai del frantoio
TCS - Sede	Frantoio Cantorio, via Olmi, 78, Ferrandina (MT)

DV - DOCUMENTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO

DVC - Codice	ICCD_21_DEA_BAS_V0224_1-4
DVL - Titolo	Lavorazione delle olive in frantoio
DVU - Durata	3'35"
DVB - Abstract	Due uomini lavorano alla costruzione di pile di fiscoli e alla loro pressatura mediante l'impiego di appositi macchinari.

DVO - SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO ORIGINALE

DVOC - Codice	ICCD_21_DEA_BAS_V0224
DVOT - Tipo di registrazione/ripresa	digitale
DVOF - Formato	file digitale MP4
DVOD - Descrizione del formato	Full HD 1920x1980
DVOA	Videocamera Sony HXR-MC50E
DVOI - Indice	1. Spostamento della colonna dei fiscoli e pulizia dell'area di spremitura (0'00"); 2. Reinserimento della colonna dei fiscoli 0'57"); 3. Spremitura meccanica con pressa idraulica (1'32"); 4. Distribuzione della pasta di olive sui fiscoli (2'17").
DVOZ - Note	Titolo: "Ferrandina_Frantoio Cantorio, Spremitura della pasta di olive_06112021"; durata 3'35".

DVG - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO

DVGS - Stato	ITALIA
DVGR - Regione	Lazio
DVGP - Provincia	RM
DVGC - Comune	Roma

DVP - COLLOCAZIONE SPECIFICA DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO

DVPN - Denominazione archivio	Archivio Laboratorio Demoetnoantropologico-ALDEA
--	--

DVZ - CONDIZIONE GIURIDICA DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO

DVZG - Indicazione generica	proprietà Stato
--	-----------------

DVQ - ACQUISIZIONE DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO

DVQT - Tipo acquisizione	documentazione prodotta da rilevamento sul terreno
---------------------------------	--

VI - DOCUMENTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO INTEGRATIVO

VIC - Codice	ICCD_21_DEA_BAS_V0225_1-4
VIL - Titolo	Frantoio San Francesco: processo di produzione dell'olio extravergine d'oliva
VIU - Durata	4'08"
VIB - Abstract	Si mostra il ciclo produttivo dell'olio extravergine d'oliva.

VIA - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DELLA REGISTRAZIONE /RIPRESA

VIAK - Continente /subcontinente	Europa
VIAS - Stato	ITALIA
VIAR - Regione	Basilicata
VIAP - Provincia	MT
VIAC - Comune	Ferrandina
VIAD - Diocesi	Matera - Irsina

VIH - SPECIFICHE DELLA REGISTRAZIONE/RIPRESA

VIHL - Luogo	Frantoio San Francesco, via Nullo Francesco
---------------------	---

VID - DATI DELLA REGISTRAZIONE/RIPRESA

VIDR - Rilevatore	Di Paolo, Emanuele
VIDD - Data della registrazione/ripresa	2021/11/06

VIF - INFORMATORE INDIVIDUALE

VIFU - Ruolo	Proprietario del frantoio
VIFZ - Nazionalità	Italiana
VIFO - Sesso	M
VIFH - Età	44
VIFK - Continente /subcontinente di nascita	Europa
VIFS - Stato di nascita	ITALIA

VIO - SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO

VIOC - Codice	ICCD_21_DEA_BAS_V0225
VIOT - Tipo di registrazione /ripresa	digitale
VIOF - Formato	file digitale MP4
VIOD - Descrizione del formato	Full HD 1920x1980
VIOA	Videocamera Sony HXR-MC50E
VIOI - Indice	1. Trasporto olive su nastro automatico (0'00"); 2. Scuotimento meccanico per separazione foglie da frutto (1'55"); 3. Separazione dell'acqua dall'olio per centrifuga (3'13"); 4. Imbottigliamento /confezionamento (3'21").
VIOZ - Note	Titolo: "Ferrandina_Frantoio San Francesco, Ciclo di ottenimento dell'olio di oliva_06112021"; durata 4'08".
VIG - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO	
VIGS - Stato	ITALIA
VIGR - Regione	Lazio
VIGP - Provincia	RM
VIGC - Comune	Roma
VIP - COLLOCAZIONE SPECIFICA DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO	
VIPN - Denominazione archivio	Archivio Laboratorio Demoetnoantropologico-ALDEA
VIZ - CONDIZIONE GIURIDICA DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO	
VIZG - Indicazione generica	proprietà Stato
VIQ - ACQUISIZIONE DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO	
VIQT - Tipo acquisizione	documentazione prodotta da rilevamento sul terreno
FI - DOCUMENTO FOTOGRAFICO INTEGRATIVO	
FIC - CODICE	
FICC - Codice	ICCD_PON_21_DEA_BAS_F0288
FICT - Tipo	fermo-immagine
FICF - Formato	jpg
FICX - Indicazione di colore	C
FICA	Videocamera Sony HXR-MC50E
FIT - SOGGETTO	
FITD - Indicazioni sul soggetto	All'interno di un frantoio, due uomini spostano una colonna di fiscoli.
FITT - Titolo	Due uomini inseriscono la colonna di fiscoli in corrispondenza della pressa idraulica
FITQ - Quantità	1
FIA - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DELLA RIPRESA	
FIAC - Continente /subcontinente	Europa
FIAS - Stato	ITALIA
FIAR - Regione	Basilicata
FIAP - Provincia	MT

FIAC - Comune	Ferrandina
FIAD - Diocesi	Matera - Irsina
FIH - SPECIFICHE DELLA RIPRESA	
FIHL - Luogo	Frantoio Cantorio
FID - DATI DELLA RIPRESA	
FIDR - Rilevatore	Di Paolo, Emanuele
FIDD - Data della ripresa	2021/11/06
FIE - INFORMATORE COLLETTIVO	
FIEX - Note	I dati sono registrati nel paragrafo TC.
FIG - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DELLA FOTOGRAFIA	
FIGS - Stato	ITALIA
FIGR - Regione	Lazio
FIGP - Provincia	RM
FIGC - Comune	Roma
FIP - COLLOCAZIONE SPECIFICA DELLA FOTOGRAFIA	
FIPN - Denominazione archivio	Archivio Laboratorio Demoetnoantropologico-ALDEA
FIZ - CONDIZIONE GIURIDICA DELLA FOTOGRAFIA	
FIZG - Indicazione generica	proprietà Stato
FIQ - ACQUISIZIONE DELLA FOTOGRAFIA	
FIQT - Tipo acquisizione	documentazione prodotta da rilevamento sul terreno
FIQE - Note	Il fermo-immagine è tratto dal documento audiovisivo (vedi DV).
DO - DOCUMENTAZIONE	
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	ICCD_PON_21_DEA_BAS_F0288
FTAG - Primario /integrativo	integrativo
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fermo-immagine
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Due uomini inseriscono la colonna di fiscoli in corrispondenza della pressa idraulica.
FTAA - Autore	Di Paolo, Emanuele
FTAD - Riferimento cronologico	2021/11/06
FTAE - Ente proprietario	ICCD
FTAC - Collocazione	Archivio Laboratorio Demoetnoantropologico-ALDEA
FTAK - Nome file originale	ICCD_PON_21_DEA_BAS_F0288.jpg
FTAY - Gestione Diritti	CC-BY-NC-SA 4.00
VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA	
VDCN - Codice identificativo	ICCD_21_DEA_BAS_V0224_1-4
VDCM - Primario /integrativo	primario

VDCX - Genere	documentazione esistente
VDCP - Tipo/formato	file digitale MP4
VDCA - Denominazione /titolo	Lavorazione delle olive in frantoio
VDCS - Specifiche	Durata: 3'35"
VDCR - Autore	Di Paolo, Emanuele
VD CD - Riferimento cronologico	2021/06/11
VDCE - Ente proprietario	ICCD
VDCC - Collocazione	Archivio Laboratorio Demoetnoantropologico-ALDEA
VDCW - Indirizzo web (URL)	https://multimedia.cultura.gov.it/aldea/PON_Itinerari_Digitali/Basilicata/Video/ICCD_21_DEA_BAS_V0224.mp4
VDCY - Gestione Diritti	CC-BY-NC-SA 4.00
VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA	
VDCN - Codice identificativo	ICCD_21_DEA_BAS_V0225_1-4
VDCM - Primario /integrativo	integrativo
VDCX - Genere	documentazione esistente
VDCP - Tipo/formato	file digitale MP4
VDCA - Denominazione /titolo	Frantoio San Francesco: processo di produzione dell'olio extravergine d'oliva
VDCS - Specifiche	Durata: 4'08"
VDCR - Autore	Di Paolo, Emanuele
VD CD - Riferimento cronologico	2021/11/06
VDCE - Ente proprietario	ICCD
VDCC - Collocazione	Archivio Laboratorio Demoetnoantropologico-ALDEA
VDCW - Indirizzo web (URL)	https://multimedia.cultura.gov.it/aldea/PON_Itinerari_Digitali/Basilicata/Video/ICCD_21_DEA_BAS_V0225.mp4
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBR - Abbreviazione	MARONI 2007
BIBJ - Ente schedatore	S284
BIBH - Codice identificativo	MRN_L_07
BIBX - Genere	bibliografia di confronto
BIBF - Tipo	voce in opera enciclopedica
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Maroni Luca, Olivicoltura, in VII Appendice, Enciclopedia Italiana Treccani, 2007.
BIBW - Indirizzo web (URL)	https://www.treccani.it/enciclopedia/olivicoltura_%28Enciclopedia-Italiana%29/
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBR - Abbreviazione	SCHEUERMEIER 1980
BIBJ - Ente schedatore	ICCD
BIBH - Codice identificativo	SCH_P_80
BIBX - Genere	bibliografia di confronto

BIBF - Tipo	monografia
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Scheuermeier Paul, Il lavoro dei contadini. Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retroromanza, Milano, Longanesi & C., 1980.
AD - ACCESSO AI DATI	
ADS - SPECIFICHE DI ACCESSO AI DATI	
ADSP - Profilo di accesso	2
ADSM - Motivazione	scheda contenente dati personali
CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI	
CMP - REDAZIONE E VERIFICA SCIENTIFICA	
CMPD - Anno di redazione	2023
CMPN - Responsabile ricerca e redazione	Bernardini, Mara
RSR - Referente verifica scientifica	Magnani, Fabrizio
RSR - Referente verifica scientifica	Tucci, Roberta
FUR - Funzionario responsabile	Magnani, Fabrizio