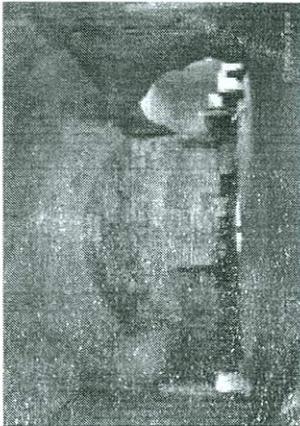
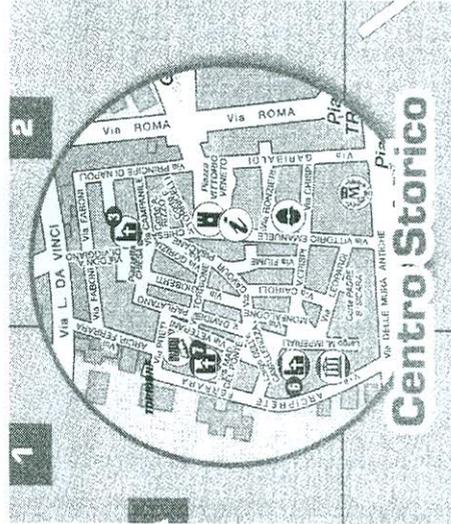
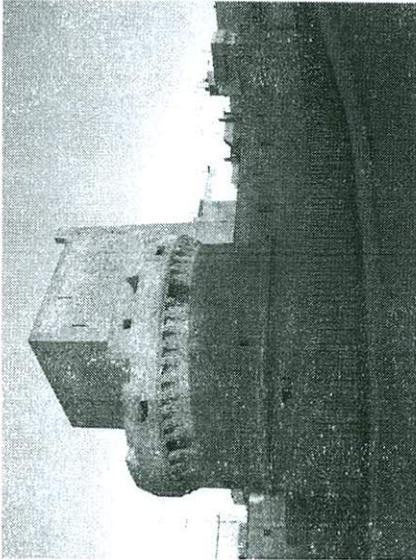
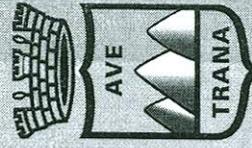


Associazione
"Terra della
Oetrana"



*Visita al Complesso
Fertilizia di
Auetrana*



Scoperto nel 1900, il complesso è stato restaurato nel 1980.



Scoperto nel 1900, il complesso è stato restaurato nel 1980.

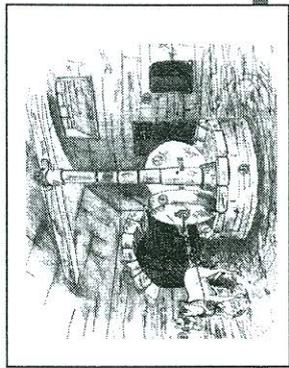
IL TORRIONE

Il Castello è senz'altro, insieme alla Chiesa madre, l'edificio storico più importante presente in Avetrana. La struttura centrale, detta "Torrione o Mastio", a base quadrangolare, nasce come semplice torre d'avvistamento. La sua altezza, circa 17 metri, permetteva (e permette) infatti una straordinaria visibilità su quell'ampio specchio di mare compreso tra Porto Cesaro e Gallipoli. Non si conosce ad oggi la data esatta della sua costruzione tuttavia il documento più antico riguardante questo monumento ci rimanda molto indietro nel tempo.

Siamo nel 1352: Pietro Tocco riceve in dono dagli Angio il feudo di Avetrana e con due guardie risiede all'interno della torre. Essa di recente restaurata conserva intatto il suo impianto originale che la compone di tre ripiani ai quali si accede attraverso una stretta scala, ricavata nell'intercapedine dei muri, che conduce fino in cima al terrazzo. La scala

Il capo squadra dei frantoiiani era denominato 'nachiru' (dal greco Nauleros, cioè governatore di nave), gli operai che vi lavorano sono i 'marinari' e i 'marinaretti'. Il lavoro del 'trappitari' iniziava con il periodo di raccolta delle olive (ottobre-novembre) ed ininterrottamente continuava fino alla fine della molitura (marzo-aprile). Unico giorno di riposo era la festività dell'Immacolata Concezione. Quello dei frantoiiani era un lavoro senza sosta che si svolgeva in condizioni igieniche ed ambientali davvero pessime, vista la forzata convivenza di perone e animali.

Le olive dall'esterno venivano scaricate direttamente nelle 'scave' e da lì, gli operai addetti, le trasportavano alla macina. La macina era composta da una vasca in muratura, una grossa pietra cilindrica, sulla quale ruotavano altre pietre di dimensioni minori, in genere in numero da 1 a 3, mosse dalla forza animale, in genere muli (vedi disegno sotto)



esterna invece, di epoca posteriore conduce direttamente al secondo piano al quale era collegata mediante un ponte in pietra (oggi di legno). Sul lato ovest della torre, in alto, è possibile notare un riquadro assai corosso dal tempo sul quale alcuni storici dicevano esserci stata scolpita tanto tempo fa la figura di un Minotauro (figura mitologica dal volto taurino e dal corpo umano).

Varie famiglie si sono successe nel possesso del complesso: i Montefusco, gli Albrizi, i Pagano per ricordarne solo alcune. In particolare sotto la signoria dei Pagano si provvede a fortificare il paese recingendolo di mura e di altre torri, tra queste quella detta de "Il cavaliere". Questa torre a base circolare è alta circa 11 metri. Una cortina muraria, che costituiva il cosiddetto "cammino di ronda", la collega ad una torretta a base quadrata.

La pasta ottenuta dalla macinazione delle olive era quindi posta all'interno di particolari sacchi di juta di forma circolare detti fiscoli (loc. fisculi).



I fiscoli

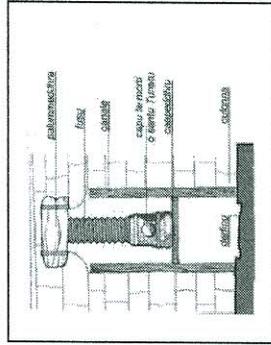
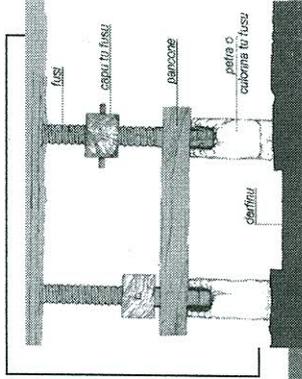
Intorno alla metà del sec. XIX (nel frattempo la proprietà era passata ai Conti Frilo) viene introdotto un nuovo e più efficiente sistema di spremitura, quello cosiddetto "alla genovese" rappresentato nella sala adiacente.

Nel sistema alla genovese si distingue, nell'ambito dei torchi, una 'mamma' (torchio di dimensioni maggiori

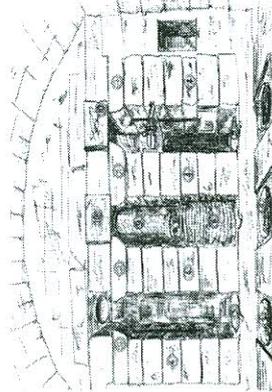
I FRANTOI

Qualche secolo dopo (XVII), quando il complesso apparteneva agli Imperiali, parte dell'antico fossato viene ricoperto a volta e adattato a frantoio oleario. Il frantoio oleario (loc. trappiti: dal lat. trapezum) è generalmente ricavato nel sottosuolo onde permettere temperatura costante al fine di separare più agevolmente l'olio dall'acqua.

L'ambiente conserva ancora le strutture del sistema più antico per ricavare l'olio (sistema alla calabrese)



e le 'figlie' serie di torchi più piccoli. Dal passaggio dalla 'mamma' alle 'figlie' si hanno ordini di qualità differenti di olio (l'olio di qualità migliore era quello ricavato dalla 'mamma'). L'olio estratto non era utilizzato per il consumo alimentare ma destinato quale combustibile per le lampade ad olio (Olio Lampante).



Le nicchie in muratura per i torchi in legno.