



Nella sua *Naturalis Historia*, Plinio il Vecchio attesta come, già in epoca romana, un olio, chiamato “(oleum) herbacium”, venisse prodotto nell’Eugubino e venduto lungo la Via Flaminia [“herbacium quoque, quod Iguvini circa Flaminiam viam vendunt” (*N.H.*, XXIII, 95)]. Non sappiamo, però, con certezza, se quest’*oleum* fosse olio d’oliva o, più probabilmente, un unguento medicamentoso, fatto d’erbe selvatiche o coltivate.

Poco o nulla ci è stato, inoltre, tramandato, dai documenti, circa la coltura dell’ulivo, dalle nostre parti, in epoca medioevale, mentre, stando ad attendibili testimonianze orali popolari, essa dovrebbe essere stata più largamente diffusa, nelle nostre zone, dai Montefeltro, duchi di Urbino nel XV e XVI secolo.

Uno fra i più grandi ed antichi frantoi oleari dell’Umbria, databile, forse, al XVII–XVIII secolo, si conserva proprio a Costacciaro, sulla porzione meridionale del cui colle erano, un tempo, coltivati, ed intensivamente, gli ulivi, come attestano chiaramente fotografie degli inizi del ’900. In questi anni, “Il Montano” risultava di proprietà del signor Carlo Bartoletti di Costacciaro. Nell’800, tale coltura era, tuttavia, già praticata dai locali frati francescani minori conventuali.

Il frantoio dell’olio di Costacciaro fu, sin dalle sue origini, denominato “Il Montano”. Tale termine, che non ha nulla a che fare con la montagna, potrebbe, invece, essere verosimilmente derivato dal latino “molendinum”, “mulino”, nel modo in cui segue: “molendinum”, “*molendanum”, “*molentanum”, “*molthanum” fino ad arrivare a “montano”. “Il Montano” di Costacciaro, oggi di proprietà comunale e perfettamente conservato, ha funzionato fino agli anni Sessanta del XX secolo. Esso è formato da una macina per la pigiatura e la spremitura delle olive e da una poderosa trave in legno di quercia, alla quale è ancorato un enorme contrappeso di pietra (leva di 2° genere).

L’antico frantoio dell’olio di Costacciaro è ancora fornito di gran parte delle sue originarie strutture: la “macina frantoia”, che era fatta ruotare da un asinello, una grande pressa a contrappeso, un torchio ed un torchietto a vite di legno, alcune fustelle, un “caldaro” da una soma (1.50), ed un pozzetto.

Sul travone si notano, tuttora, le astine incise, con le quali veniva misurata la quantità d’olive arrivata, o quella, d’olio, ricavata dalla spremitura delle stesse, mentre, in un cassetto del medesimo “Montano” giace il vecchio blocchetto d’appunti, sul quale si segnavano gli introiti e gli esiti del frantoio.



foto: PHPLUS

dell’ANTICO FRANTOIO dell’OLIO

CENNI STORICI SU COSTACCIAIRO

Costacciaro, antico castello medioevale (Castrum Costacciarum), sorgente a ridosso del Monte Cucco (m 1567), lungo l’antica consolare romana Via Flaminia, fu fondato, intorno agli anni Cinquanta/Sessanta del XIII secolo, dal libero Comune di Gubbio che lo ampliò gradualmente, potenziandone, strutturalmente, la già connaturale posizione difensiva, con l’erezione di una cinta muraria e d’un sistema di torri e porte, tuttora in parte esistente.

Il castello di Costacciaro rivestì sempre considerevole importanza strategica, in quanto segnava il confine orientale del Comitato Eugubino e, quando, nel 1384, Gubbio, con tutto il suo vastissimo territorio, si assoggettò spontaneamente ai Montefeltro, Costacciaro divenne l’estremo baluardo meridionale di quello che sarebbe, di lì a poco, divenuto il prestigioso Ducato di Urbino.

Il celeberrimo Duca Federico da Montefeltro si preoccupò, in seguito, di potenziare ulteriormente le difese del castello medioevale con l’edificazione del Rivellino (il cui progetto fu affidato al grande architetto senese Francesco di Giorgio Martini), a difesa del lato sudoccidentale, e di garantirne, in pari tempo, l’approvvigionamento idrico, a mezzo di nuovi condotti di adduzione, e di fonti coperte da volte (“fontibus voltatis”), concepiti sempre dal genio di Francesco di Giorgio. Costacciaro è sempre stato, dal punto di vista storico, legato a doppio filo con Gubbio ed ancora oggi il suo territorio comunale fa parte integrante della Diocesi di quest’illustre città.

Nell’anno 1631, con la devoluzione dei territori ducali urbinati alla Chiesa, Costacciaro rientrò sotto la diretta giurisdizione ecclesiastica romana. È soltanto più di due secoli dopo, nel 1860, che l’antico castello eugubino entrò a far parte del Regno d’Italia, seguendo, quindi, fino ai giorni nostri, tutte le vicissitudini della tormentata storia patria.

Oggi Costacciaro è un piccolo borgo di circa 1.300 abitanti distribuiti su un vasto territorio immerso nel Parco Regionale del Monte Cucco, dove i ritmi dell’uomo seguono ancora quelli della natura che lo circonda, mantenendo alto il livello della qualità della vita.

Dell’Appennino umbro-marchigiano il Massiccio del Monte Cucco è una delle zone più pregiate e spettacolari, con un ambiente di grande significato culturale, didattico e turistico. Il Massiccio del Monte Cucco, area naturale protetta dal 1995, è il Parco delle acque sotterranee, delle grotte carsiche (fra le principali in Europa per profondità ed estensione), dei corsi d’acqua incontaminati, delle grandi faggete intatte. È il Parco in cui vivono il lupo e l’aquila reale, il falco, il cinghiale e la lepre.



COMUNE di COSTACCIAIRO

“il MONTANO” di COSTACCIAIRO

STORIA E FUNZIONAMENTO
dell’ANTICO FRANTOIO dell’olio



CON IL CONTRIBUTO DI
GUBBIO MANAGEMENT s.a.s.

LE FASI DELLA LAVORAZIONE (*)



Si inizia a lavorare di solito di notte. La prima operazione è accendere il fuoco e mettere a bollire l'acqua nel caldaio di rame che sarà necessaria nel corso della lavorazione.



Contemporaneamente, si inizia a macinare le olive mediante la rotazione della macina in pietra trainata da un animale, di solito un mulo o un asino, in un apposito locale.



La pasta ottenuta si versa nei diaframmi a sacco (friscoli o "friscoli"), sulla bocca dei quali si mette, a mo' di tappo, la pasta già pressata e quindi secca, si versa un boccale di acqua e si continua così disponendo un disco sull'altro fino ad esaurimento della pasta;



si procede quindi a premere mediante la discesa della vite di prima pressione; nel frattempo si sta procedendo a molire altre olive e a caricare altri friscoli, che andranno alla pressa di prima pressione non appena svuotata.



Finita l'operazione, si scaricano i friscoli nella macina facendola girare appena due giri con un po' di acqua calda, si ricaricano i friscoli e si rimonta la colonna, questa volta per la pressa gigante o della seconda pressione.



Intanto il composto di acqua di vegetazione, acqua aggiuntiva e olio, derivato sia dalla prima pressione che dalla seconda è defluito nel mastello posto nella vasca sotto la griglia del pavimento.



Anche qui si aggiunge acqua bollente per facilitare il galleggiamento dell'olio per differenza di peso specifico.



Si procede poi alla raccolta dell'olio con un grande cucchiaio di rame, molto aperto, del diametro di circa cm 20. L'operazione, cosiddetta di "sfiore", richiede molta abilità per separare il più possibile l'olio dall'acqua di vegetazione che viene eliminata attraverso la fognatura.

(*) A CURA DI PIETRO NARDOCCI, MECCANICO DI TECNICHE OLEARIE