

TERRAMACINA costituisce un esemplare di frantoio antico con macina in pietra, torchio a vite e basamento in pietra, secondo il rudimentale modello introdotto già in epoca romana e sopravvissuto in Sicilia fino all'800.

Sorge nel territorio di Savoca, all'interno di un'azienda agricola di agrumi ed ulivi e risale all'anno 1780, come riporta una incisione sullo stipite di una finestra.

Nelle vicinanze del quartiere Catalmo, zona che Vito Amico individua come luogo dove anticamente si trovava *"un fonte che diffondeva acque mescolate ad olio"*, anche il Catasto fondiario Borbonico ne registra la presenza riferendo di un *"trappeto da estrarre olio nel luogo di Botte - Catalmo"*.

All'interno, in una vasca circolare, è ancora visibile ed in buono stato di conservazione la grande macina in pietra locale (cd. mola suprana), collocata sopra altra macina (cd. mola sottana), con relativa struttura in legno di rotazione a traino, all'epoca utilizzata per la molitura delle olive.

Una vasca in pietrame, ancora esistente, raccoglieva il mosto oleoso che colava per lo schiacciamento delle olive effettuato con il torchio.

Un'antica cisterna, posta in una zona non distante dall'edificio, serviva anch'essa le attività del frantoio.

Il rinvenimento in loco di altri pezzi, per la maggior parte interrati, indica che, in qualche epoca, questo esemplare di frantoio avrà subito modifiche e migliorie.

Ad un certo punto però, in un tempo ormai lontano, l'attività di estrazione dell'olio è stata dismessa e la struttura è stata abbandonata.

Di recente, l'edificio è stato oggetto di un diffuso intervento di recupero, che ha consentito di dare ad esso nuova vita.

La sua rinascita diviene occasione di riscoperta e valorizzazione del territorio, delle antiche tradizioni popolari e dei valori più autentici dell'esperienza contadina.

Terramacina racconta così di una terra di Sicilia antica e laboriosa, spesso nascosta, fatta al contempo di memoria, di silenzi e di passione.

TERRAMACINA

C.da Botte - SAVOCA (Me)
Sicilia - Italia

www.terramacina.it



Le mie mura raccontano

LA SCUOLA AL FRANTOIO



TERRAMACINA

La visita del frantoio Terramacina è un itinerario avente funzione educativa e didattica poiché, attraverso la valorizzazione delle antiche tradizioni popolari e dei valori più autentici della civiltà contadina, è per gli alunni occasione di arricchimento conoscitivo, culturale ed umano.

L'illustrazione dell'antico processo di estrazione dell'olio di oliva, l'esposizione dei pezzi originali del frantoio risalente al XVIII° secolo e di altri elementi testimoniali della civiltà contadina, la riproposizione di immagini, musiche e canti di vita rurale offriranno, infatti, l'opportunità di conoscere pratiche ed usanze diffuse nel passato, contribuendo così a conservare la memoria storica e le radici sociali e culturali del nostro territorio.

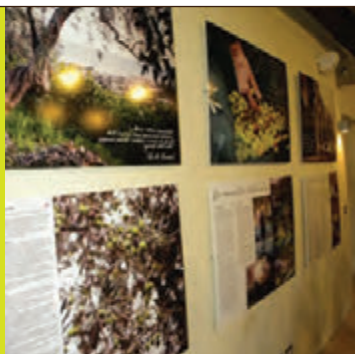
Il nucleo tematico proposto, ruotando attorno al nutrimento essenziale dell'olio d'oliva, condurrà gli alunni nella storia e nel sapore di un prodotto avente forte significato nella cultura gastronomica e nelle tradizioni locali. In particolare ne verranno illustrate le caratteristiche e le proprietà, le antiche modalità di estrazione e le tecniche oggi in uso nei frantoi moderni. A riguardo, nel periodo ottobre/dicembre, sarà pure possibile assistere, su richiesta, alla molitura delle olive effettuata secondo le tecniche oggi in uso, presso un frantoio moderno ubicato nelle vicinanze.

L'impasto a mano del pane, con la partecipazione attiva degli alunni, sarà, ancora, momento manipolativo, ludico e comunicativo. La rinnovazione di altre attività che prevedono l'uso dell'olio di oliva, un tempo diffuse nel mondo contadino, consentirà di vivere sensazioni al giorno d'oggi ormai dimenticate.

L'itinerario prevede la possibilità di scegliere fra due diversi percorsi:

Percorso Didattico A

- 1) All'arrivo al frantoio saluto di benvenuto: spremiamo e beviamo gli agrumi del nostro territorio, accompagnati da un dolce spuntino.
- 2) Scopriamo l'antico frantoio Terramacina e raccontiamo, anche attraverso la proiezione di filmati, come in un tempo passato veniva fatto l'olio d'oliva.
- 3) Laboratorio "Mani in pasta: facciamo il pane".
- 4) Gustiamo insieme pane ed olio di oliva.
- 5) Nel periodo ottobre/dicembre, su richiesta, sarà possibile visitare un frantoio moderno ubicato in zona per assistere alla molitura delle olive, effettuata secondo le tecniche oggi in uso.



Percorso Didattico B

- 1) All'arrivo al frantoio saluto di benvenuto: spremiamo e beviamo gli agrumi del nostro territorio, accompagnati da un dolce spuntino.
- 2) Scopriamo l'antico frantoio Terramacina e raccontiamo, anche attraverso la proiezione di filmati, come in un tempo passato veniva fatto l'olio d'oliva.
- 3) Laboratorio "Non solo olio: facciamo il sapone".
- 4) Gustiamo insieme pane ed olio di oliva.
- 5) Nel periodo ottobre/dicembre, su richiesta, sarà possibile visitare un frantoio moderno ubicato in zona per assistere alla molitura delle olive, effettuata secondo le tecniche oggi in uso.



Per Info e Costi

+39 349.6786207
+39 340.2615497
+39 349.1863715

Email: info@terramacina.it

Su specifica richiesta della scuola, possiamo provvedere noi stessi al trasporto organizzandolo con l'ausilio di ditte esterne. Saremo lieti, inoltre, di valutare insieme eventuali vostre proposte.