



Il nostro Comune custodisce due frantoi. Uno è situato a Contra, a lato della piazza, e l'altro a Tenero, nei pressi del terreno su cui sorgeva la Cartiera. Il primo risale al 1653, il secondo al 1926. Entrambi sono costituiti da una o due macine (molazze) rotative situate all'interno di una vasca. Pur sfruttando lo stesso principio meccanico (frantumazione attraverso la pressione esercitata dalle molazze) erano destinati a scopi molto diversi.

### IL FRANTOIO DI CONTRA

Il frantoio di Contra è in pietra ed è composto da una vasca e da una macina. Al centro vi era un perno di legno attorno al quale ruotava la macina. Il manufatto presenta diverse incisioni. Sulla vasca si leggono «1653», probabile anno di costruzione, e la scritta «TRASP 1870», che suggerisce un'ubicazione originaria diversa (trasportato nel 1870?). La macina porta invece la scritta «IL[?] C[ristof]o Ro FV AdAMI FeC[i]T I[n] A[nno]¹», con un chiaro riferimento alla famiglia D'Adami, patrizia di Contra. Fino alla fine del secolo scorso era ubicato nello scantinato del Palazzo comunale.

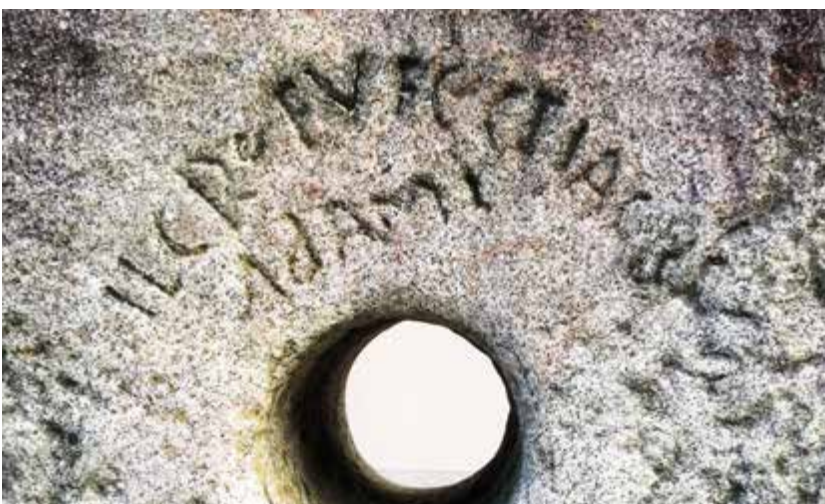
Lumino a olio



La tradizione ricorda il frantoio adibito alla produzione di olio di noci. La coltivazione del noce era ben presente nel villaggio, come attesta il Lavizzari che nel 1863 segnala la presenza di «maestosi noci»<sup>2</sup>. Le noci erano raccolte in ottobre e messe poi a seccare su dei graticci al sole. In inverno venivano spaccate e i gherigli separati dai gusci. È a questo punto che entrava in azione il frantoio che, grazie alla macina azionata da robuste braccia, riduceva i gherigli in una massa farinosa e oleosa che veniva riscaldata fino a quando cominciava a colare l'olio. L'impasto veniva allora avvolto in un telo e passato al torchio due volte. Si calcola che 12-14 kg di gherigli forniscono da 7,5 a 8,5 litri di olio. La parte

1. L'interpretazione dell'incisione è stata fatta in collaborazione con il Centro di Dialettologia e di Etnografia di Bellinzona

2. Lavizzari L., *Escursioni nel Cantone Ticino*, Lugano, 1863, p. 377.



solida che rimaneva veniva data ai bambini da sgranocchiare o veniva macinata per farne una farina usata per la preparazione delle torte. L'olio era utilizzato soprattutto per l'illuminazione, ma probabilmente serviva anche in cucina come condimento<sup>3</sup>.

È ipotizzabile che il frantoio di Contra fosse impiegato anche per la produzione di olio d'oliva, vista la presenza dei toponimi *in Oriva* a Contra e *el Mònte Olivéto* a Tenero; inoltre si ricorda la presenza di ulivi sul versante sud del *Mátro* a meridione della frazione della Costa<sup>4</sup>. La coltivazione dell'ulivo era dunque presente alle nostre latitudini, ma un evento climatico straordinario pose drammaticamente fine a questa coltivazione. Nell'inverno del 1709 l'Europa fu investita da un'ondata di freddo eccezionale, le tempe-

rature raggiunsero valori incredibili: -23° a Parigi, -17° a Venezia, -29° a Berlino; fiumi, laghi e mari gelarono e, come detto, anche parte del patrimonio vegetale fu distrutto. È probabile che da quell'anno la coltivazione dell'ulivo subì una drastica riduzione, specialmente nelle zone come la nostra, situata ai limiti dell'area mediterranea. D'altra parte, già dalla fine del Medioevo, le temperature medie erano in calo; la cosiddetta *piccola glaciazione* determinò un avanzamento dei ghiacciai che raggiunse il culmine attorno al 1850.

## IL FRANTOIO DI TENERO

Di tutt'altra fattura e destinazione è invece il frantoio di Tenero. Questo macchinario, composto da una vasca di ferro e due macine di pietra, era azionato da un motore elettrico. In rilievo porta la scritta «J.M. VOITH HEIDENHEIM 1926 No 299», il nome della ditta produttrice tedesca tuttora attiva nel settore delle macchine.

Epifanio Bovolenta, che a quel frantoio ci lavorò, racconta che all'interno della Cartiera ve ne erano tre e venivano chiamate *molazze*, quella visibile sul piazzale era soprannominata *la scvedesa*, ma non si sa per quale ragione. Servivano per macinare la carta di scarto, *i foiasc*. Durante il processo di fabbricazione si potevano verificare delle disfunzioni che avevano delle conseguenze sulla qualità della carta. Quella non idonea veniva eliminata e stoccata in cantina. In un secondo tempo veniva messa nelle molazze per macinarla in modo da ottenere una specie di farina che veniva aggiunta alla cellulosa per preparare la pasta impiegata per la fabbricazione della carta. La molazza fu utilizzata fino agli anni '70 del secolo scorso, dopo di che fu sostituita dal defibratore, una macchina che faceva lo stesso lavoro ma in modo molto più rapido ed efficace.

a cura di **Mario Canevascini**



3. AAVV, *Il torchio di Sonvico*, Sonvico, 1984, pp. 7-8

4. Canevascini M. e Vassere S., *Tenero-Contra – Nomi di luogo tra storia e territorio*, Tenero-Contra 2012, p. 25