

MULINI, FRANTOI E FORNACI NEL TERRITORIO DI CANDIDONI

Ferdinando Mamone

Nei secoli passati, ogni centro abitato aveva uno o più mulini per macinare i cereali.

Il frumento di antica coltura, grazie anche al clima favorevole, era largamente prodotto in tutti i territori collinari e pianeggianti della Calabria. Anche il granturco, importato in Italia dopo la scoperta dell'America, entrò subito nella dieta alimentare comune.

La farina di grano era destinata alla confezione della pasta, la farina di granturco, invece, era utilizzata per la panificazione. I più agiati, comunque, preparavano il pane con la farina di grano. Il pane e la pasta erano gli alimenti principali di ogni famiglia.

L'utilizzo costante della farina di granturco, tuttavia, favoriva la pellagra, malattia endemica dei poveri dovuta alla scarsità alimentare e quindi alla carenza di vitamina B3, conosciuta anche come PP (Prevenzione Pellagra). La Pellagra era causata dalla scarsità di alimenti proteici, che si trovano prevalentemente nella carne e nel pesce, portava alla debilitazione del fisico, con danni ai muscoli e al sistema nervoso. Questa malattia era molto diffusa nell'800 e nella prima metà del '900 e colpiva la categoria dei poveri.

I mulini

Chiaramente l'attività di mugnaio era indispensabile perché doveva soddisfare le richieste di tutta una comunità. Il mulino, quindi, era un'attività di carattere altamente sociale cui tutti facevano ricorso. Tuttavia, per impiantare un mulino, necessitava un'apposita autorizzazione per l'utilizzo dell'acqua prelevata dai fiumi. L'impianto, perciò, veniva costruito nei pressi di torrenti per poter canalizzare l'acqua necessaria ad azionare la ruota persiana e quindi l'ingranaggio delle mole di pietra granitica.

Lungo la vallata che separa i territori di Candidoni e Serrata, ove scorre il torrente Custo, nei secoli passati erano attivi diversi mulini. Particolarmente noto era quello *del Passo*, già di proprietà della baronessa Bono di Candidoni, e ultimamente dei fratelli Fiumara di Serrata. Sulla cornice sovrastante la porta



Frantoio Laccisani di contrada Piroso

sud dell'edificio, era ben visibile lo stemma araldico della prima proprietaria. Posto a ridosso della mulattiera che congiungeva gli abitati di Serrata e Candidoni, noto come *Molino del passo*, serviva gli utenti dei due paesi. Nei documenti d'archivio, però, è descritto come *Molino della Mosella*.

A circa 500 metri più a valle, in contrada Piroso, il *Molino Laccisani*, con annesso frantoio, era ben situato accanto alla strada provinciale di facile accesso. L'ultimo mugnaio è stato Antonino Mannella. Poco più a valle, sempre lungo il torrente Custo, sorgeva un altro mulino denominato *Lolla*. Fu distrutto dal terremoto del 5 febbraio 1783 e mai più ricostruito. Oggi è cancellata ogni traccia.

Ancora più giù, in località Flumari, sulla riva sinistra altro mulino, attivo negli anni '30, fu abbandonato dopo una violenta alluvione che danneggiò irrimediabilmente sia la struttura muraria nonché l'impianto interno. Detto mulino per molti anni fu gestito dal mugnaio Domenico Lamari.

A circa 500 metri più a valle, sempre sulla riva sinistra in località Fiorello, il vecchio mulino di proprietà Golotta, fu disattivato dopo la Grande Guerra 1915-18.

I frantoi

L'economia locale era incrementata da piccole industrie agroalimentari, ovvero, dalla presenza dei frantoi o *trappeti*, atti alla molitura delle olive e quindi alla spremitura della sansa per l'estrazione dell'olio.

Si ha notizia di due frantoi di proprietà Golotta, il primo ubicato in Vico delle Trappole e il secondo in Via Calvario, località Capizzello. Entrambi erano azionati da animali da soma e dalle braccia umane.

L'opificio di proprietà Laccisani in contrada Piroso, comprendeva, com'è stato già detto, sia un mulino sia l'oleificio. Era dotato di una grande ruota persiana azionata dall'acqua in caduta, incanalata a monte tramite una *prisa*, nel fiume Custo con il canale sopraelevato da un arco in mattoni che sovrasta il rigagnolo Petriti. Era attivo nel periodo invernale collegato alla raccolta delle olive. Lavorava prevalentemente le olive dei proprietari del fondo.

Il frantoio ubicato in zona Trivio o Petti di proprietà della famiglia Laccisani, ancora attivo nei primi anni del '900, fu dismesso dopo il terremoto del 28 dicembre 1908.

Il frantoio Lamberti, ora proprietà Laccisani, fu costruito negli anni '30 ed



Mulino del Passo dei fratelli Fiumara

è ubicato all'ingresso del paese, ovvero, all'inizio dell'attuale Via Dott. Antonino Monea. Aveva due grosse macine e tre impianti pressori azionati da forza motrice elettrica; cessò l'attività all'inizio degli anni '70.

Il moderno frantoio di Domenica Fiumara Monea, è situato in Via Calvario, costruito verso il 1965 rimase attivo per poco più di trent'anni. Attualmente è inattivo.

L'antico frantoio della famiglia Proto, era ubicato in contrada Torre ed era il più attivo. Lavorava le olive sia del proprio cospicuo uliveto, sia per conto terzi. Detto oleificio nei secoli passati era di proprietà del Convento dei Frati Minori Conventuali di Borrello. Nella grande struttura, posta sopra una roccia calcarea, vi erano degli alloggi per i religiosi e un piccolo oratorio sacro. Dopo il terremoto del 5 febbraio 1783 fu incamerato dalla Cassa Sacra e quindi privatizzato. L'opificio fu dismesso verso il 1990 e l'intero edificio trasformato in un moderno palazzo residenziale della famiglia Proto-Eburnea.

Il frantoio di proprietà di Pasquale Sofrà, denominato Santa Lucia, ubicato nella contrada omonima, è rimasto attivo per vari anni. Attualmente è inattivo.

Nel presente anno 2017 è rimasto operoso un solo frantoio ed è di proprietà di Ismaele Digiglio. È ubicato in Via Aldo Moro ed è dotato di impianti moderni, compresa la raffinazione e l'imbottigliamento.

Le fornaci

I frequenti terremoti che in tutti i tempi hanno interessato l'intero territorio calabrese e in particolare questo

comprensorio, hanno sollecitato molti Candidonesi a dedicarsi alla produzione di laterizi da destinare all'edilizia, tanto da diventare veri maestri. Questa attività era favorita dall'abbondante presenza di argilla e di pietra calcarea nel territorio attiguo l'abitato.

Di questa attività produttiva si trova riscontro negli atti notarili a partire dal '600 e fino al 1960, quando cioè questa attività lavorativa cessò definitivamente.



Fornace di mattoni in contrada Varatta, proprietà Ioculano

Per le varie fasi di lavorazione, estrazione dell'argilla, modellatura e cottura nelle apposite fornaci, era indispensabile l'approvvigionamento di frasche utilizzato come combustibile; analogamente per l'estrazione della pietra in contrada Torre, San Nicola, San Pietro e Varatta. L'argilla veniva estratta nelle cave di Maddamma, Su-Angeli, Cappella, Santissimo e Radicà. Nei periodi di piena produzione erano impiegati tra maestranze e operai un centinaio di addetti, alcuni dei quali provenienti da Bellantone e Serrata.

Quadro sintetico degli ultimi impianti

- Gatto Antonino e Andrea, loc. Radicà: n. 1, mattoni
- Gatto Antonino, loc. Santissimo: n. 2, mattoni
- Maio Immacolata, loc. Mosella: n. 1, mattoni
- Massara fratelli, loc. S. Pietro: n. 2, calce
- Massara Michelangelo, loc. Cappella: n. 2 mattoni
- Monea Pasquale, loc. Radicà: 2 mattoni
- Proto Salvatore, loc. S. Nicola: n. 1 calce
- Laccisani Paolino, loc. Loco: 1 mattoni
- Ioculano Fortunato e figli, loc. Varatta: 1 calce
- Bisogni di Briatico, loc. Maddamma: 1 calce
- Simonelli Antonio: 1 mattoni