

## MULSA esplora

### IL FRANTOIO CILINDRICO ROTATIVO (*TRAPETUM*) DI OLYNTHOS (GRECIA)



A sinistra, base di pressa olearia e, a destra, frantoio cilindrico rotativo (*trapetum*), rinvenuti nell'antica Olynthos (Calcidica, Grecia) e ora ivi esposti (foto O. Failla, agosto 2024). Nell'inserito: modello di *trapetum* (Museo Civiltà Romana)

Le origini dell'estrazione dell'olio dalle olive, inizialmente quelle prodotte dagli olivi selvatici o olivastri (*Olea europaea* L. subsp. *oleaster* Hoffmanns. & Link) sono documentate dall'archeologia a partire dal V millennio a.C., nel Levante, dove si innescò anche il processo di domesticazione dell'olivo e la successiva diffusione delle forme domestiche nel bacino del Mediterraneo. Originariamente, il processo di estrazione consisteva nello schiacciamento delle olive entro mortai, nel successivo trasferimento della pasta di olive in vasi, ove si procedeva all'estrazione dell'olio, trattando la pasta con acqua calda, che consentiva, per affioramento, la separazione dell'olio dalle parti solide e dall'acqua aggiunta. Il processo divenne nel tempo più efficiente con l'introduzione della pressatura della pasta, attraverso la "strizzatura" dentro stuoie intrecciate, o la schiacciatura con presse a leva. Il processo di frangitura delle olive invece subì un notevole progresso in Grecia nel V-IV secolo a.C., con la messa a punto del frantoio cilindrico rotativo. Questo frantoio era costituito da due macine con superfici esterne curve che ruotavano all'interno di una vasca cilindrica, azionate da una spessa trave a sua volta imperniata nell'asse centrale della vasca. Questa tipologia di frantoio, chiamato *trapetum* dai Romani, sulla base del termine greco *trepo*, che significa girare, si diffuse ampiamente proprio in seguito alla conquista romana della Grecia. Una delle più antiche testimonianze del *trapetum* è stata rinvenuta nel sito archeologico della città di Olynthos, fondata nel VII secolo a.C. e distrutta dall'esercito di Filippo II di Macedonia nel 348 a.C.

#### Riferimenti bibliografici

Cartwright M. 2016 The Olive in the Ancient Mediterranean. World History Encyclopedia. <https://www.worldhistory.org/article/947/the-olive-in-the-ancient-mediterranean/>

Galili, E., Langgut, D., Terral, J. F., Barazani, O., Dag, A., Kolska Horwitz, L., Ogloblin Ramirez, I., Rosen, B., Weinstein-Evron, M., Chaim, S., Kremer, E., Lev-Yadun, S., Boaretto, E., Ben-Barak-Zelas, Z., & Fishman, A. (2021). Early production of table olives at a mid-7<sup>th</sup> millennium BP submerged site off the Carmel coast (Israel). *Scientific Reports*, 11(1), 1–15. <https://doi.org/10.1038/s41598-020-80772-6>

- Kapellakis, I. E., Tsagarakis, K. P., & Crowther, J. C. (2008). Olive oil history, production and by-product management. *Reviews in Environmental Science and Biotechnology*, 7(1), 1–26. <https://doi.org/10.1007/s11157-007-9120-9>
- Langgut, D., Cheddadi, R., Carrión, J. S., Cavanagh, M., Colombaroli, D., Eastwood, W. J., Greenberg, R., Litt, T., Mercuri, A. M., Miebach, A., Roberts, C. N., Woldring, H., & Woodbridge, J. (2019). The origin and spread of olive cultivation in the Mediterranean Basin: The fossil pollen evidence. *Holocene*, 29(5), 902–922. <https://doi.org/10.1177/0959683619826654>
- Namdar, Dvory & Amrani, Alon & Getzov, Nimrod & Milevski, Ianir. (2015). Olive oil storage during the fifth and sixth millennia BC at Ein Zippori, Northern Israel. *Israel Journal of Plant Sciences*. 62. [10.1080/07929978.2014.960733](https://doi.org/10.1080/07929978.2014.960733).