

IRENE SERRA

L'OLIVICOLTURA AD ALGHERO:  
IL LESSICO DEL FRANTOIO TRADIZIONALE\*

**Introduzione**

Questo saggio è la rielaborazione di una parte della mia tesi di laurea, che ebbe come oggetto l'olivicoltura nel territorio di Alghero e il lessico specifico sviluppatosi e ancora in uso in questa economia tradizionale che comprende un vocabolario ben più vasto di quello studiato in questa sezione. Tutto il materiale linguistico è il risultato di una ricerca sul campo sviluppatasi tra il 1992-93, grazie al contributo di diversi operatori del settore, quasi tutti anziani pensionati, che per molti anni della loro vita hanno svolto continuamente l'attività di agricoltori e di frantoiani. Come risulterà più avanti, tra i soggetti intervistati, oltre ai "professionisti", ho rilevato tra i frantoiani la presenza di precari, come i pescatori, che durante l'inverno trovavano occupazione in questa attività economica locale. Per quanto riguarda più specificamente il lessico del frantoio, tra i personaggi intervistati nel corso della rilevazione voglio ricordare con gratitudine: Antonio Falchi, nato ad Alghero, il 20 nov. del 1918, di professione olivicoltore, istruzione media; Antonio Floris, nato a Villanova Monteleone, il 28 nov. 1933, professione olivicoltore, istruzione elementare; Antonio Fois, nato ad Alghero il 24 feb. 1951, di professione olivicoltore, istruzione media; Miro Uccelli, nato ad Alghero il 1 dic. 1919, di professione olivicoltore, istruzione superiore.

Le persone da me intervistate, per la loro età anagrafica, rappresentano in qualche modo la memoria storica ed il momento di transizione tra la meccanica del mulino sette-ottocentesco e quella ultramoderna del mulino integrato, con il quale, cambiando la struttura e la

---

\* Si tratta della rielaborazione e ampliamento dell'ultimo capitolo della mia tesi di laurea: *Le tecniche di lavorazione dell'olivo e la produzione dell'olio della Nurra*, (Rel. Prof. M. Margherita Satta, Università di Sassari, Facoltà di Magistero, a. a. 1992-93). Per la parte linguistica sono stata seguita dal Dott. Rafael Caria a cui sono oltre modo grata per avermi avviato agli studi catalani, mettendomi a disposizione la sua esperienza di filologo e di ricercatore ed il suo specialistico apparato bibliografico-documentario.

stessa logica di produzione a ciclo continuo dell'olio, anche il lessico ha subito parziali sostituzioni e "aggiornamenti". Se riferita alla storia del catalano di Alghero, la raccolta dei termini del mulino tradizionale assume conseguentemente il valore di testimonianza linguistica di notevole interesse dialettologico. Il glossario è basicamente catalano con alcuni apporti castigliani (2), sardi (4) e italiani (4), naturalmente ridotti alla struttura fonetica dell'algherese del Novecento. Di quasi tutti i lemmi di uso più generale, raccolti "viva voce" dai frantoiani algheresi, ho trovato parziale riscontro documentario negli inventari notarili, limitatamente a quelli dell'Ottocento. In tali documenti, relativi ai mulini ad olio posseduti dalle classi più facoltose dell'epoca, vengono citati alcuni termini "tecnici", evidentemente tradotti dall'algherese, come per esempio: "sette *sportini* di paglia fina [...], sei *giarroni* d'olio vuoti da tre in quattro *barili* di Alghero [...]; avvalorano la casa, il tetto, la cisterna, la *balza* [...], due banche di pietra per il torchio e due ruote per il *molino da olio*" (ASCAL, vol. I, Strumento n. 7, *Inventario dei beni ed effetti lasciati dal fu nobile sig. Don Bartolomeo Simon*, 1817).

D'altra parte è tra la fine del XVIII e XIX secolo, che si affermano le tecniche di estrazione dell'olio e le stesse categorie artigiane, già chiamate dai catalani *mestres de molins* e, verso la fine dell'Ottocento *molinarjus* (GUARNERIO, *AGI*, IX, 340: *murí, murinátǵu*). Nello stesso periodo si sviluppava probabilmente il vocabolario specifico, pervenuto fino a noi con la memoria degli anziani.

Fattori ambientali di clima e territorio crearono le condizioni favorevoli allo sviluppo dell'olivicoltura nella nostra isola, e in particolare nel quadrante sassarese e algherese, anche se il processo storico che portò alla valorizzazione di questo patrimonio naturale fu lento e contrastato (NAVARRU 1977, 190, n. 19).

La posizione subordinata dell'economia della Sardegna rispetto a quella dei vari conquistatori privilegiava, tra le potenzialità produttive, la cerealicoltura, l'allevamento del bestiame, l'esportazione del sale, piuttosto che la coltura della vite e dell'olivo (MANCONI 1992, 86 e ss.). Le Lannou sin dal suo primo soggiorno nell'isola del 1931 annotava che "Malgrado l'abbondanza di olivastri nel *saltus* della Sardegna, l'olio è qui uno straniero, arrivato buon ultimo" (LE LANNOU 1979, 244).

Infatti, l'olio veniva importato dalla Liguria e dalle Baleari, o ricavato in loco dai grassi animali e dal lentischio. Solo dopo la seconda metà del cinquecento, si riscontra da parte della Spagna una diversa sensibilità verso i problemi economici e produttivi dell'isola. Ma il proposito, benché positivo, incontrò vari ostacoli che ne impedirono la realizzazione.

Finalmente nel Parlamento del 1605 fu emanata una legge volta a promuovere non solo la coltura degli olivi, ma anche la nascita dei muli-

ni per la produzione dell'olio. Infatti si stabilì che: "fosse ordinato che in tutte le incontrade ville e luoghi, ne' cui territori fossero degli olivastri, ogni vassallo pagante feudo, dovesse innestare ogni anno 10 alberi sotto pena i disobbedienti di 40 soldi al signore del luogo;... e fosse statuito che i signori dei luoghi dove si trovassero non meno di 500 alberi, sebbene non innestati, dovessero preparare un molino per olio, e potessero a questo essere forzati a istanza de' vassalli" (ANGIUS 1853, 629 e ss.).

Un altro passo avanti fu fatto nel Parlamento del 1625, nel quale, accogliendo il suggerimento di Ludovico De Cotes del 1553, si propose di chiamare, a spese del Reale Patrimonio, da Valenza e da Majorca 50 uomini pratici negli innesti e che a ciascuno di questi si affiancassero 10 uomini per imparare l'arte dell'innesto (SORGIA 1982, 111). A supporto di questo provvedimento, ne furono proposti altri, altrettanto importanti, che riguardavano il divieto di accendere fuochi da Luglio a Settembre, e la pena di due anni di galera a chi contravvenisse; e inoltre che venissero poste delle persone a guardia degli alberi innestati. Il conte Bogino inviò in Sardegna alcuni innestatori di Oneglia, per insegnare agli isolani la tecnica dell'innesto sugli olivastri (LODDO-CANEPA 1933, 14). Nell'Ottocento, il governo sabaudo manifestò un notevole impegno per ripristinare e incentivare l'olivocoltura, che era fortemente decaduta nella fase di passaggio dalla dominazione spagnola a quella sabauda e nei primi decenni della medesima. Si concedettero titoli nobiliari a chi fosse in grado di dimostrare di aver piantato o innestato almeno 4000 olivi.

Notevole fu la floridezza economica raggiunta mediante la coltura dell'olivo, nella seconda metà dell'Ottocento, in alcune zone come Sassari e Alghero.

E l'Angius a conferma dell'importanza della produzione olearia algherese, legata alle attività commerciali del suo porto, annotò: "vi frequentano le bandiere francese, napoletana, toscana e nazionale. Estraggonsi formaggi, lane, pelli, grano, vini di ogni specie, *olio*, sardelle" (ANGIUS, in CASALIS 1833, 226). Ancora nel 1922 l'olio è il primo tra gli elementi che la città esportava con una produzione media annua di 4.000 quintali (PERETTI 1923, 239).

## **Il mulino ad olio tradizionale**

### *a) Il ciclo produttivo*

Prima dell'ultimo conflitto bellico operavano ad Alghero ben 46

frantoi tradizionali, più che dimezzati nel numero (18) dopo la guerra, contro i dieci a ciclo continuo esistenti oggi. Da alcuni documenti e inventari esistenti nell'Archivio Storico del Comune di Alghero, risulta che tra il Sette e l'Ottocento la maggior parte dei frantoi tradizionali era ubicata in città (ASCAL, b. 803, c. 545, *Il Vicerè Montiglio chiede al Consiglio notizie circa il quantitativo di olive che si introduce in città al fine di poter stabilire il relativo dazio*, 1836: "il macinamento delle olive prodotte dai terreni di codesto circondario si eseguisce pressoché generalmente dentro codesta città senza che, per l'introduzione delle medesime, abbia luogo il pagamento di alcun dazio").

I frantoi tradizionali ad Alghero, poiché funzionavano di giorno e di notte, per motivi pratici e di controllo del ciclo lavorativo erano situati al di sotto o a fianco della casa del proprietario (ASCAL, *Mandato di procura speciale giurato, e sottoscritto dalla vedova signora Maria Antonia Vitelli, in favore del di lei nipote signor Vincenzo Spanu*, 1981; ASCAL, *Inventario di Casa Simon*. 1830). In passato colui che possedeva un frantoio deteneva anche terreni olivati di sua proprietà o datigli in affitto; di questi ultimi veniva effettuata una stima sui frutti pendenti valutando per approssimazione la quantità di olio ricavabile da quel determinato oliveto. In cambio, l'affittuario doveva garantire una parte dell'olio prodotto, la aratura e la pulitura dell'oliveto.

L'attività, nel mulino tradizionale, iniziava nel mese di novembre, subito dopo la campagna di raccolta delle olive. In esso lavoravano almeno quattro persone: il frantoiano, un sostituto (*lo sota*) e due operai. Durante il periodo della molitura, che solitamente andava da novembre a marzo, la squadra viveva nello stesso mulino, riposando su dei sacchi stesi sulle sanse tiepide. La tradizione voleva che gli stessi clienti provvedessero ad approvvigionare di alimenti i lavoratori, che normalmente erano zuppe di vegetali a base di fave, ceci, fagioli, etc. Era normale incontrare tra i frantoiani dei pescatori che preferivano, durante la stagione invernale, svolgere questo lavoro forse meno redditizio, ma certamente più sicuro e meno ingrato di quello praticato in mare. I frantoiani venivano retribuiti con una percentuale di olio per macinata, e solo in seguito fu assicurato loro un salario congruo.

Il raccolto veniva portato direttamente a macinare, senza essere sottoposto né al lavaggio, né alla defogliatura, come avviene oggi automaticamente, ma depositato per breve tempo, in attesa della molitura. Le olive venivano -per così dire- posteggiate nell'adiacente magazzino adibito a deposito, diviso in tanti scomparti quanti erano i produttori, da dove venivano prelevate per essere sottoposte alla macinazione nel numero di 5 "corbule" di 20 kg. ciascuna, pari a una macinata di olive, secondo il calendario dei lavori del capo frantoio. Nei nuovi mulini, in-

vece, le olive dei vari clienti vengono macinate insieme poiché la macchina, per abbattere i costi, deve non solo operare in continuazione, ma anche disporre di grande quantità di olive. Detto ciò è ovvio, quindi, che si sia modificata anche l'unità di misura in base alla quale veniva dato l'olio al cliente. Infatti nei frantoi tradizionali venivano utilizzati dei contenitori trapezoidali di legno (*la mesura*) larghi 40 cm. sotto e 50 cm sopra contenenti 50 kg. di olive. Tre di questi contenitori davano una macinata (*la molinada*) che fruttava al cliente 1 barile da 25 litri di olio (*lo barril*). Naturalmente il proprietario del frantoio macinava oltre che le olive di altri anche le proprie e solo pochi lavoravano esclusivamente per terzi. Ancora oggi coloro che hanno nuovi mulini possiedono terreni olivati di proprietà oppure presi in affitto e quindi macinano le proprie olive oltre che, in grandi quantità, quelle degli altri.

Restava inteso che le olive del proprietario del frantoio fossero frante in maniera tale da poter dare il massimo della loro resa già nel momento in cui la pasta veniva messa nella pressa. Se invece le olive appartenevano al cliente, dopo che l'olio finiva nelle vaschette, veniva prelevato subito in maniera tale che l'acqua di vegetazione messa a decantare desse maggior prodotto (e si potesse recuperare 1 kg. di olio per macinata). In conclusione il proprietario del mulino veniva pagato dagli stessi clienti con l'olio che restava nell'acqua di vegetazione (*oli de barxa*) dopo il prelievo dalle vaschette.

Una seconda estrazione di olio non commestibile era quello estratto dalle sanse, da qui l'omonimo olio (*l'oli de sansul*) che venduto alla raffinerie insieme all'*oli de barxa*, garantiva al proprietario del frantoio il suo utile. In seguito l'olio prodotto dalle acque di vegetazione non venne più venduto per la sua anti-economicità; al cliente in cambio della molitura veniva quindi richiesta una parte dell'olio ottenuto o del denaro per ogni quintale di olive frante. Va da sé che ciascun cliente era obbligato ad offrire una piccolissima quantità di olio per la lucerna (*lo candil*) che illuminava il mulino.

Una volta finito il periodo della molitura, le varie attrezzature del mulino venivano pulite con stracci (*lo fregall*) e scope (*l'escombrall*) e solo quando si riprendeva il lavoro, l'anno successivo, venivano lavate con soda caustica per impedire il formarsi della ruggine.

L'ultimo frantoio tradizionale algherese è stato smantellato nel 1992 chiudendo così una fase storica sostituita dall'automazione del ciclo continuo. Ma se è vero che il mulino tradizionale ha rappresentato una gloriosa epoca dell'economia algherese, è altrettanto vero che la memoria di questa tradizione meriterebbe, insieme ad altre consimili, di essere conservata per i posteri in una struttura museale, prima che il tempo e l'insensibilità degli uomini completino la loro opera dispersiva.

### b) la macina

Il mulino ad olio algherese, in genere, è costituito da una macina con due (o più) ruote in granito (la mola) e da tre presse (*les premses*). Le molazze avevano un diametro di 2 - 2,1/2 mt. ciascuna, e ruotavano all'interno della pila (*lo lacu*) su una base di granito (*lo basament*) con i lati rialzati (*la pastera*) come una padella. Tra le mole erano inserite le pale (*les pales*) che servivano per mescolare il prodotto macinato (*la pasta*).

La macina, sino agli anni Quaranta, veniva azionata dalla forza di due cavalli o muli bendati, legati a una stanga (*l'estanga*) a sua volta bloccata tra le due mole. Queste bestie, già utilizzate durante l'estate per tirare l'acqua dal pozzo dell'ortolano di turno, venivano date in locazione al frantoiano durante l'inverno. Questi doveva garantire loro una adeguata alimentazione e naturalmente lo stallatico prodotto.

La pasta ottenuta dal movimento delle molazze -aiutate nel loro lavoro con dell'acqua calda quando era troppo solida-, veniva tolta, in un primo momento, con la pala (*la pala*) e riposta in mezzo tino tagliato (*la tina*) trainato dai frantoiani su di una carriola (*la carreta*) vicino alla pressa (*la premsa*). In seguito la pasta veniva prelevata automaticamente dalla macina rialzata di circa 50 - 80 cm. da terra. Posizionato sotto la saracinesca della macina azionata da una leva vi era il solito recipiente (*la tina*) in cui si versava la pasta; in questo modo le molazze continuavano a funzionare ininterrottamente consentendo una continua molitura senza sprechi.

In una terza fase, quando fu introdotto nel frantoio tradizionale lo stratificatore, la pasta scendeva, per caduta naturale, dalla macina in questa macchina che continuava a mescolarla, mentre la poneva a strati uniformi nella pressa (*la premsa*).

### c) la pressa

Inizialmente le presse erano di legno, successivamente di ghisa e ancora di legno e di metallo ed infine solo di metallo. Le prime presse utilizzate nei frantoi algheresi erano azionate dalla forza dell'uomo mediante tre pali di legno: uno era in pratica una grossa vite verticale (*lo torn †*) e gli altri due, infilati alla sua base in senso orizzontale, davano vita a quattro stanghe (*lo voge*).

Grazie all'azione ruotante impressa su ogni braccio di stanga dai frantoiani il torchio della pressa scendeva, comprimendo i fiscoli. In questo procedimento azionato dalla forza dell'uomo, un ruolo partico-

lare veniva svolto da un meccanismo azionato da una corda (*la cima*) collegata a una stanga (*l'estanga*), ed a sua volta alla vite della pressa che, con l'azione di avvolgimento fatto dai quattro frantoiani, pressava i fiscoli (*los esportins*) e la pasta. I successivi modelli erano azionati con un cricchetto (*lo criquet*) che consentiva di mantenere la pressione sui dischi dei quali era costituita la pressa? Queste tipologie se vogliamo primitive, vennero sostituite in processo di tempo dalle presse idrauliche.

I primi fiscoli, in origine, consistevano in una sorta di sacchetti con la bocca larga, realizzati in un primo tempo in giunco o palma, successivamente in fibre di cocco. Posti dai frantoiani sulla base della pressa (*la sotana*), l'uno sull'altro, i fiscoli davano vita a una colonna verticale, alta quasi quanto la stessa pressa; questa abbassandosi su di loro in modo esatto comprimeva la pasta determinando la fuoriuscita dell'olio. In seguito anche questi fiscoli o diaframmi vennero sostituiti con altri fabbricati con nylon, di forma circolare ed aventi un foro al centro attraverso il quale passava la vite del torchio. In seguito, con l'introduzione della stratificatrice, la pasta tolta dalla macina veniva distribuita su ciascun fiscolo automaticamente, ed in modo uniforme.

#### d) l'olio

L'estrazione dell'olio avveniva con l'ausilio dell'acqua calda prodotta da una caldaia di rame (*la caldera*) situata nei pressi della macina; con quest'acqua veniva "innaffiata" la pasta delle olive, già nei fiscoli. Continuando nelle varie fasi di lavorazione delle olive, l'olio cadeva dalla pressa con l'acqua di vegetazione (*l'algua crasta*) in una vasca in granito (*lo tinell*). Questa in prosieguo di tempo fu per ragioni pratiche ed igieniche, realizzata in cemento rivestito quasi sempre con mattonelle bianche onde evitare il logorio degli acidi oleari. Dopo almeno tre ore di decantazione l'olio, per scissione, saliva in superficie da dove veniva recuperato con la votazza (*la sassola*) ed introdotto nei barili del relativo proprietario. Tutto ciò che di esso rimaneva da questa prima estrazione, frammisto all'acqua di vegetazione, veniva incanalato nella vasca (*la barxa*) divisa in tre vaschette (*les vasquetes de barxa*) di cui almeno due, di 1500 litri ciascuna, separate da paratie decrescenti. Queste vasche venivano aperte generalmente ogni 15 giorni per estrarre l'olio (*l'oli del barxa*) che veniva poi mandato in raffineria, insieme a quello di sansa, per essere infine trattato chimicamente e deodorato. Al contrario quello di sansa veniva "lavato" con benzina, trielina e solfuro per sfruttarne anche i derivati.

Particolari sono i due metodi adottati nei frantoi tradizionali algheresi per pulire l'olio che, dopo essere stato prelevato dalle prime vasche di decantazione, rimaneva ancora eccessivamente torbido. Il primo consisteva nel far passare l'olio su degli scivoli realizzati in legno rivestito da lamine di metallo e lunghi circa 2 mt.

Tra questi veniva posta una barriera di cotone la cui azione era quella di filtrare l'olio dalle sue impurità; per ottenere questo risultato il liquido veniva fatto passare per il cotone di sei scivoli.

Il secondo metodo era quello di gettare, a più riprese, sull'olio, con un innaffiatoio (*l'amarador*), dell'acqua calda; l'acqua, cadendo a pioggia sull'olio lo puliva, portando sul fondo del recipiente le impurità.

La conservazione del prezioso alimento avveniva con orci o giare (*gerrons*) in terracotta, di diversa capacità (*giarronets*) e dal secolo scorso con dei bandoni (*llamons*) in lamiera zingata, rinforzati con tre cerchi in ferro: uno alla base, uno al centro e l'ultimo alla bocca. Il travaso in questi recipienti avveniva con i barili. Dai barili l'olio veniva versato, in una prima fase, nelle giare dove "riposava" per almeno otto giorni, passando dalla condizione di "mosto" a quella di olio puro. Dopo tale periodo l'olio decantato veniva travasato nei bandoni precedentemente lavati con soda caustica e perfettamente asciugati con teli di cotone. Quindi avveniva il travaso. Onde evitare l'irrancidimento dell'olio, i bandoni venivano conservati in locali bui, a temperatura costante e protetti dai coperchi realizzati con lo stesso materiale. Molti di questi magazzini erano ubicati nei bassi del centro storico, rivelatisi tra i più idonei per la loro particolare costruzione a botte ed in pietra calcarea.

## GLOSSARIO

1. **P'algua crasta** [*lálgukrásta*] È il nome dato dai frantoiani all'acqua di vegetazione. L'espressione è stata introdotta direttamente dal sardo: *ábba krásta*, anche se il primo sostantivo *algua* è di origine catalana. Infatti *algua* è la variante algherese del catalano *aigua*, dal lat. *AQUA* "acqua" (REW 570), a cui per un fenomeno di ipercorrettismo e per assimilazione dal sardo, a cavallo del XVIII sec., la /i/ si è dissimilata in /r/ passando col tempo a /l/ per rotacismo della /r/ (CARIA, *RdA*, I, 44, n. 75, 76, 77). L'aggettivo *crasta* dà a questo elemento il significato di "acqua spurgata dalla frantumazione delle olive". L'espressione ha radici barbaricine anche in ragione del fatto che la consonante velare occlusiva /k/ è pronunciata sorda rispetto alla stessa che in logudorese è sonora (DES, I, 399). Sul versante semantico è più verosimile la derivazione che dà il Wagner di questo aggettivo di "acqua grassa, sporca" (< *CRASSUS*), rispetto al Pittau che relazionerebbe invece l'aggettivo in questione con *krastu*



“sasso” e quindi “conca nel cui interno si deposita l’acqua della lavorazione delle olive”.

2. **amarar** [amará] v. tr. catalano di cui l’accezione rimasta nell’alg. tanto nella metafora poetica (CORONZI 1972, 37: “on puguin fer un bressol *amarat* de llumera”) quanto nell’azione materiale è quella di “bagnare una cosa sino a che il liquido la penetri” ovvero annaffiare. Secondo l’autorevole opinione di Coromines, condivisa poi da altri, il v. in questione deriverebbe da un ipotetico \**EMERARE* procedente a sua volta dal lat. *MERUS* “puro” riferito al vino che una volta annacquato smette di essere puro (DECLC, I, 263: *Amarar*). La variante alg. di questo verbo sembra discendere dal cat. or. e bal., (DCVB, I, 618: *Amerar*. Fon.), cioè dal risultato del cambio della /è/ neutra pretonica in /a/ (CARIA, *RdA*, I, 39). Nell’accezione frantoiana il v. si riferisce specificamente sia all’azione di purificazione dell’olio, con acqua calda, ma anche alla bagnatura della pasta delle olive durante la macinazione per renderla più malleabile; o ancora si riferisce all’acqua calda versata sui fiscoli, onde facilitare la fuoriuscita dell’olio per l’azione della pressa.

3. **P’amarador** [lamararó] Der. post-verbale di *amarar* (vedi scheda precedente) l’accezione catalana designa più propriamente il recipiente (vasca o simili) contenente acqua dove si immerge la canapa o il lino (DCVB, I, 618: *Amerador*.2) perché si imbevano. L’accezione frantoiana, per estensione semantica, invece designa un particolare recipiente con un prominente beccuccio opportunamente espanso e traforato in modo che l’acqua calda ne spilli e cada come pioggia sull’olio, per purificarlo.

4. **lo barril** [lu bařil] sostantivo che indica un recipiente contenente 25 litri di olio e realizzato con doghe di legno di forma cilindrica più ampio al centro rispetto alle estremità (DCVB, I, 328: *ad vocem*). Oltre che per lo stoccaggio e per il successivo trasporto dell’olio il barile, insieme al *barral*, era usato, probabilmente, per la conservazione delle sardine, veniva usato dai pescatori algheresi per l’approvvigionamento dell’acqua in barca (ASS, *Atti notarili originali, Tappa di Alghero*, Salaris Antonio, b. n° 8, vol. 38, cc. 5-5v, *Inventario di Patrò Natali*, 13 maggio 1688: “Item, un *barrill* de aigua”, [...] “Item, un *barral* de terra). La radice *barr* di questo sostantivo è di origine sconosciuta, forse gallica (REW 1038.2), perché comune a *barral* -“recipiente per contenere liquidi, acqua, vino e olio”-, e al gallo-romanico *barrique* “barricata” (DECLC, I, 688; DEI, I, 441: *barile-1*). Sul versante fonetico la voce alg. è comune al val. ed all’occ. anche se le lezioni offerte dai documenti oscillano tra due varianti: la prima con una sola liquida finale, la seconda con /V/ geminata.

5. **la barxa** [la bātča] voce sicuramente non indigena, designa la vasca in cui termina la parte residuale dell’olio mescolato all’acqua che in parte viene recuperato per effetto della decantazione, restando conseguentemente l’*álguia krásta*. La lezione che appare italianizzata in un doc. dell’Ottocento (ASCAL, vol. I, Strumento n. 7, *Inventario dei beni ed effetti lasciati dal fu nobile sig. Don Bartolomeo Simon*, 1817: “avvalorano la casa, il tetto, la cisterna, la *balza*”), sembrerebbe un iberismo prelatino e trova nel territorio algherese un chiaro riscontro toponimico nel lago naturale di *Barxa*, a Nord di Alghero, (CARIA 1993, 84-199). Contrariamente a quanto sostenuto dal Wagner (DES, I, 171: *báltza*) che ignorava l’esistenza del citato toponimo, l’estensione semantica già annotata dalla Serra (SERRA 1924, III, 209) trova accoglimento in Caria proprio

sul versante toponimico. Infatti accostando il radicale *bar(r)* al significato che appunto ha in basco di "parte bassa di un luogo" con la natura stessa in cui è affossato il lago di *Barxa* (CARIA 1993, 19, n. 35), l'accezione odierna di "vasca" mi pare proponibile. Naturalmente la lezione, per effetto del rotacismo della /l/ intervocalica o accorpata con la /c/, è penetrata probabilmente dal sass. all'alg. già alterata ossia *bâtça* con l'accezione di "vasca per la decantazione dell'olio di oliva", caratterizzata da più scomparti che davano vita a altrettante vasche (*vasquetes de barxa*).

6. **lo basament** [*lu bazament*] alla lettera "basamento" questo sostantivo procederebbe dal lat. *BĀSIS* "base" da cui *basar* (REW 975) e indica appunto lo zoccolo inferiore in cemento della macina su cui ruotano le due mole in pietra. I termini che designano la medesima parte del molino in catalano assumono varie forme: *sols*, *solera*, *jaç*, *sotamola* (DCVB, VII, 881-884: *oli-dibuixos*). La coincidente lezione alg., di cui appunto esiste il corrispettivo in cat. come termine prettamente architettonico (DCVB, I, 340: *basament*) è probabilmente prestito moderno dell'it. *basamento* (DEI, I, 447), parola piana la quale per norma fonetica dell'alg., con la caduta dell'ultima vocale assume la fisionomia di parola tronca (CARIA 1990, 106.32: *Camp*).

7. **los braços** [*lus brásus*] Plurale del cat. *braç*, "braccio" deriva dal lat. *BRACHIUM* > *BRACIU*, (DCVB, II, 640) ed è presente in tutte le lingue romanze (REW 1256). Come si evince dalla stessa accezione anatomica, il termine *braços* esprime una metafora attraverso la quale gli antichi frantoiani definiscono il ruolo di supporto delle parti contrapposte della pressa. L'espressione metaforica è stata trasformata, per esigenze pratiche, in termine "tecnico" ad uso dei frantoiani, come lo è nel lessico del mare (ASS, *Atti notarili originali, Tappa di Alghero*, Corbia Ignazio, b. n° 3, vol. 14, cc. 34-37, *Inventario del Capitano Desiderio Chape*, 16 aprile 1692: Item, dos *brassus* de trinquet). Troviamo che il ricorso a questo espediente è frequente nella cultura popolare catalana. Per esempio nell'Empordà, Urgell, València e Mallorca la voce *cuixera* > *cuixa*, lat. *CŌXA* "coscia" (DCVB, VIII, 834, *dibuixos*; REW 2292) usa appunto un termine di anatomia umana per esplicitare la funzione delle due colonne verticali che formano i supporti laterali della pressa dell'olio ((DCVB, III, 831: *ad vocem*).

8. **la caldera (d'aram)** [*la kaldĕra de řám*] dal lat. *CALDARIA* "caldaia" (REW 1503) è il recipiente in rame di forma emisferica per bollire l'acqua, cuocere la carne di pecora, fare la ricotta o il formaggio come appare documentato nella tradizione pastorale algherese in una denuncia presentata al Vicario della città nel 1600 e anche nella poesia alg. del Novecento (ASCAL, b. 852, fasc. 58-1, *Registro degli esimi delle ghiande praticati dal Consiglio nei querceti di Valverde e Putifigari*, 1657-1675, doc. XI: "... que li havian robat la caldera"; TODA 1903, 78: "una caldera un poch vella"). Nel caso in questione la *caldera* era utilizzata per bollire l'acqua versata successivamente sulla pasta già distribuita nei fiscoli (*esportins*), nella macina, o sull'olio per purificarlo. Sul versante fonetico la lezione appare identica a quella in uso in diverse città del Paese Valenciano (DCVB, II, 849: *ad vocem*. Fon.).

9. **lo canal** (*lu kanáf*) dal lat. *CANĀLIS* è voce comune tra le lingue romanze con l'analoga accezione di "canale, conduttura, etc.", (REW 1568); nel nostro caso indica la conduttura che partendo dal "tinell" era collegata con la vasca (*barxa*) facilitando con la sua pendenza lo scorrimento in essa dell'*alqua crasta* per un'ulteriore decantazione ed infine eliminazione nelle condutture fognarie. Nell'alg. lo si trova documentato da antica data (ASCAL, b. 1650, c.

13, *Regolamento municipale sulle tariffe delle arti e dei mestieri*, 1658: “canals per sistema, nou callaresos lo hu”) e foneticamente è affine all'occ. e al val. (DCVB, II, 901: *canal*. Fon).

10. **lo candil** [lu kañdíl] è il primo castiglianismo del glossario frantoiano e significa “lanterna” o “candela a olio”, usata sino all'avvento dell'energia elettrica, ed ancora oggi nelle dimore agricole che di tale energia sono prive, per l'illuminazione. La lezione sembra derivare dall'ar. *qandil* “lampada” da cui sarebbe passata al gr. *κανδήλη* ed infine al lat. *CANDELA* (DCECH, I, 802: *Candil*; REW 1578) con identico significato. Ad Alghero è pervenuta direttamente dal castigliano e si trova attestata in un primo doc. del XVIII sec. (ASS, *Atti Notarili Originali, Tappa di Alghero*, Giuseppe Zaccarias, b. 2, vol. 50, cc. 18-20, *Inventario di Simó Vulpe*, 7 marzo 1763: “y axi be se ha trobat un *candil* blanc de terra”), nella poesia dell'Ottocento e del Novecento (TODA 1903, 75: *Lo matrimoni de donya Joaquina*: “una olleta y un *candil*”; Sari, 1980, 238: “L”he trobat un *candil* l'altre dia”) e in un modismo pop. in senso di schermo verso una persona sprovveduta: “Sés un *candil*!”.

11. **la carreta** [la kařé̞ta] der. diminutivo e femminizzato di *carro* < *CARRUM* (REW 1721) nel significato di “carriola”. La voce catalana e foneticamente affine a quella di Andorra, Tortosa e Val. (DCVB, II, 1060: *carreta*. Fon.) anche se sul versante semantico l'accezione alg. corrisponde verosimilmente al catalano *carretó* (DCVB, II, 1063: *ad vocem*). La *carreta* è infatti una carriola di uso vario (ASS *Atti Notarili originali Tappa di Alghero*, Notaio Corbia Ignazio, b. 3, vol. 14, cc. 44-44v, *Inventari de Ignas Demontis*, 4 martis 1693: “Item, un narboni de tres *carretas*”) che i frantoiani utilizzavano per riporvi il macinato delle olive e con questa da trasportare dalla mola alla pressa per poi essere distribuito sui fiscoli.

12. **la corbula** [la kořbura], la voce è di derivazione log. *corbula* “corba, cesta” (DES, I, 379: *kōrbe*) retaggio del b. lat. < *CÓRBŪLA* (REW 2226) con id. significato. Seppure sia ancora in uso ad Alghero il corrispettivo cat. *cova*, il sost. è penetrato nell'alg. probabilmente prima del 1700 anche se la prima attestazione la troviamo nel 1763 (ASS, *Atti Notarili Originali, Tappa di Alghero*, Giuseppe Zaccarias, b. 2, vol. 50, cc. 18-20, *Inventario di Simó Vulpe*, 7 marzo 1763: “una *corbula* vella”). Nell'economia frantoiana la *corbula* aveva una funzione molto importante, cioè di misura interna agli addetti. Infatti cinque “*corbule*” di olive erano il corrispettivo di una *molinada* (macinata) di olive. Più tardi i cesti furono sostituiti con una misura più affidabile, realizzata in legno, che conteneva 50 kg di olive.

13. **la cima** [la síma] Si tratta di un lemma di origine lat. *CĪMA* (DEI, II, 937) introdotto nel frantoio dall'ambiente marinaresco. Contrariamente a quanto opina il Coromines (DECLC, VII, 923: *Sima* II: “Ès molt dubtós que signifiqui ‘corda’ com repeiteixen el *Dfa*. i *AlcM*, massa refiats del vocabulari d'Amades-Roig [*BDC* xi, 65]”), si deve dare ragione all'*AlcM* (DCVB, IX, 912: *Sima*) e quindi all'Amades-Roig quando affermano “Corda gruixuda i de forta resistència” (*BDC*, XII, 65). Essendo l'algherese un dialetto arcaico del catalano ma ricettivo di termini tecnici marinareschi di varia provenienza, ha mantenuto sino ad oggi un lemma che significa appunto “corda piuttosto robusta che serve per ancorare la barca, per dare fondo alla mazzera o per offrire aiuto a una imbarcazione in difficoltà”. “Dóna sima”, “gita la sima”, etc., sono modismi marinareschi algheresi che confortano l'assunto. La voce che troviamo tanto nell'alg. quanto

nel cat. sembra evidentemente derivare dal gen. "çimma o simma" (JAL 1850, 1353) tra le cui accezioni vi è anche quella di "Cavo o cima d'un cavo, od anche un cavo qualunque che si getta altrui per agguantarvisi o altro" (CASACCLIA 1876, 226) passata alle due rispettive realtà marinaresche in epoche a noi sconosciute, ma certamente molto lontane da oggi. La *simma* nell'economia frantoiana è una corda robusta che fa parte della struttura del *voge* (vedi scheda n° 45).

14. **lo criquet** [*lu krikét*] si tratta della catalanizzazione dell'italiano *cricchetto* < *crik* termine onomatopeico che in meccanica corrisponde al martinetto per levar pesi; nel caso in esame anziché di alzare, ha la funzione di pressare i fiscoli. Infatti veniva azionato dall'azione del "voge" (CHESSA 1976, 74: "l'argano, *lu vogia*") mediante la spinta impressa da quattro frantoiani alle braccia di esso. Il sostantivo der. dal fr. *cric* (a. 1447) termine bellico passato al tedesco *kriech* per indicare un congegno atto a far girare le macchine da guerra (DEI, II, 1156: *cric*.2; REW 4775).

15. **l'embut** [*lambú*] il sostantivo che anche nella documentazione algherese troviamo scritto *ambut* (ASS, *Atti Notarili Originali, Tappa di Alghero*, Giuseppe Zaccarias, b. 3, vol. 40, cc. 5-13, *Inventario di Salvaturi Nota*, 10 gennaio 1767, c. 8: "a raò de quatre sous lu *ambut*"), a significazione della sua provenienza occ. val. (DCVB, IV, 750. Fon.; DECLC, III, 288: *Embut*), deriva dal lat. *IMBŪTU*, "imbuto" con identico significato (REW 4286). L'utensile veniva usato particolarmente per il travaso dell'olio nei barili di ciascun proprietario, ma anche come misura.

16. **l'escombrall** [*laskumbrál*] non sarebbe un vero derivato postverbale di *escombrar*, ma una trasformazione di *ESCOBA* < *SCŌPA* (DECLC, III, 538-49; REW 7734). L'accezione algherese di *escombrall* include sia quella antica valenzana di "scopa del forno" (Pot: 1580, 143: "*escombrall* del forn") di cui è sopravvissuta una versione ingentilita "*Escombrall de Senyora*", per indicare la *Thymelaea hirsuta* (CARIA, *RdA*, IV, 168-54), sia quella generica che definisce una scopa rustica realizzata con i rami della pianta dell'erica usata sia nelle aie campestri che, come in questo caso, nei mulini ad olio. "Ja és arribat l'*Escombrall* de l'infern" è invece l'espressione idiomatica che definisce l'arrivo di una persona piuttosto agitata.

17. **los esportins** [*luzasputíns*] probabile estensione semantica del lat. *SPŌRTŪLA* "piccolo panierino" (DECLC, III, 667-32: *Esporta*). La voce definisce anche per l'alg. "un recipiente realizzato in spago di canapa, di forma rotonda e piatta, all'interno del quale si mette la pasta delle olive per essere pressata" (DCVB, V, 455: *asputi*.2). La lezione è probabilmente settecentesca, anche se appare citata in una composizione poetica dell'Ottocento intitolata "Lo matrimoni de donya Joaquina" (TODA 1903, 77: "un cova y un *esporti* ") di cui ho trovato riscontro nell'inventario del 1817 citato nell'*Introduzione*, a proposito dell'italianizzazione dei termini del mulino ad olio.

18. **l'estanga** [*lastàngal*] voce di origine gotica o longobarda introdotta nell'it. nel sec. XIV (DEI, V, 3618: *ad vocem*), è comune al log. ed al camp. col significato di "sbarra" (REW 8227). La lezione, mutuata probabilmente dall'it., è stata evidentemente algheresizzata per agglutinazione ovvero mediante la protesi di una /e/ (BLASCO 1984, 36; CARIA 1990, 132), come è, d'altra parte, avvenuto per il sardo *istanga* (DES, I, 685). Nell'economia frantoiana l'*estanga* è

una sbarra a sezione circolare, robusta, che entrata nella vite della pressa ed avvolgendo la stessa, comprimeva i fiscoli, precedentemente inaffiati con acqua calda, dai quali si liberava l'olio.

19. **la fessa** [*la fésa*] dal lat. *FAEX*, -*CIS* "feccia, morchia" (REW 3140; DEI, III, *fèccia*.1), e il deposito che si crea a seguito della decantazione dell'olio nei relativi recipienti per la sua conservazione. Probabile antico retaggio del cat. *fesa* del sec. XV (DCVB, V, 833: 2. *fesa*; AGUILÓ 1988, 46: *feses*), la lezione algherese si trova citata per la prima volta in una composizione del 1820 dal titolo *Cansó del sidadu de la Ciutat del Alguer en 1820* (TODA 1903, 85: "Y ambriats com una *fessa*") e fa riferimento alla morchia del vino.

20. **lo fregall** [*lu fragál*] di probabile derivazione cat. or. in considerazione del cambio avvenuto nell'alg. della /è/ neutra in /a/, procede dal v. int. lat. *FRĪCĀRE* "fregare, strofinare" (REW 3501), dove il suffisso *-all* sta ad indicare la trasformazione strumentale del verbo in sostantivo (DCVB, VI, 47: *fregall*). Acezione comune a tutte le aree catalano-parlanti di cui si ha la prima attestazione nel 1575 (DECLC, IV, *Fregall*, 182-24), *lo fregall* anche nell'economia frantoiana alg. è lo straccio con cui si pulivano le pareti della macina, o del bandone, o si strusciava il pavimento. Il modismo utilizzato dalle casalinghe alg. è: "*lo fregall* de rentar en terra".

21. **la gerra** [*la ġēra*] voce di procedenza araba, *ġarra* < *alġeṛa* (DECLC, IV, 484: *ad vocem*) è comune a tutte le aree linguistiche catalane e ad alcune romanze (REW 3944), seppure con alcune sfumature. Infatti la lezione alg., (ASS *Atti Notarili originali Tappa di Alghero*, Notaio Corbia Ignazio, b. 3, vol. 14, cc. 44-44v, *Inventari de Ignas Demontis*, 4 martis 1693: "Item, huna *gierra* nova de Oristayn") anche nel dim. "gerreta" [*ġarēta*], si riferisce quasi sempre alla brocca per tenerci acqua da bere come a Maiorca (DCVB, VI, 276, fig. B), ma anche alla conservazione dell'olio, come a València (Pou, 1580, 12: "gerra de terra per tenir vi, o oli"; DCVB, VI, 276, fig. A). Tuttavia la voce che si è imposta di recipiente per la conservazione di grandi quantità di olio è il *gerró*. Sul versante fon. la voce alg. è comune a quella di Sort, Lleida, Falset, Gandesa, Sueca, Alcoi (DCVB, VI, 276, Fon.) centri dell'area occidental-valenzana.

22. **lo gerró** [*lu ġarō*] la voce alg. è comune a Maiorca ed Eivissa dove indica tanto "*la gerra* o *lo gerro* petit" (DCVB, VI, 278: *gerró*), cioè la giara o la brocca. Identificata l'origine geografica balearica di questo lemma attestato nel settecento (ASS, *Atti Notarili Originali, Tappa di Alghero*, Giuseppe Zaccarias, b. 3, vol. 40, cc. 5-13, *Inventari de Salvaturi Nota*, 10 gennaio 1767: "Mes, un *giarro* gran huit") si distingue dalla lezione alg. per due aspetti: il primo riguarda il versante semantico. *Gerró* è la variante aumentativa alg., dovuta all'influenza dell'it., mentre in altri dialetti catalani è diminutiva. Questo recipiente era diffuso nella versione di 9 barili da 25 litri, mentre i più antichi potevano contenere anche 17 barili. Nel *gerró*, contrariamente al *llamó*, veniva versato il mosto dell'olio. Il minerale depurato, dopo otto giorni circa di decantazione, veniva definitivamente conservato nei bandoni di latta. La voce alg. si distingue foneticamente da quella maiorchina per la pronuncia della consonante prepalatale africata sonora /ʎ/ per il cambio in /a/ della /è/ neutra.

23. **lo lacu** [*lu láku*] deriva dal gr. *λάκκος* passato al lat. *LACCUS* "pila" (REW 4820) e da questo al sardo (DES, II, 4: *lákku*) dove appare documentato

sin dal 1112 (*ConSPS*, 212: “sa terra de su planu dessoru *lacu* secatu” con lo stesso significato di pila o vasca realizzata nella pietra per erosione o dalla mano dell'uomo ed utilizzata dai pastori ancora oggi come riserve invernali di acqua. Il calco log. è attestato nella documentazione algherese sin dal Seicento (CARIA, *RdA* III, 199: “y de dit ollastre al *Montiyu del Iddiargiu*, que hi ha un *lacu*”). Nel mulino il *lacu* corrispondeva a una sorta di pila costituita dall'interno della macina sulla cui base ruotavano le molazze.

24. **lo llamó** [lu lamó] nel log. *lamòni* < LĀMĪNA ha il significato, probabilmente antico, di “cerchio di ferro che circonda le ruote del carro” (REW 4869; DES, II, 7: *lamòne*). Il Wagner, adeguandosi acriticamente all'accezione fornita dal Meyer-Lübke, ignorava che esistesse nel dialetto sass. (e nello stesso log.) una variante semantica forgiata probabilmente alla fine dell'Ottocento (MUZZO 1981, 18: *lamòni*: “bandone o lama grossa”), di certo più vicina alla voce lat. da cui deriva (GHEORGHES-CALONGHI 1954, *ad vocem*; DEI, III, 2156). Con “lama grossa” o bandone fu infatti realizzato da un primo stagnino un recipiente di forma cilindrica idoneo per la conservazione dell'olio: da cui *lamòni/lamòne*. La voce penetrata nell'alg. fu immediatamente ridotta alle leggi fonetiche del catalano. Si assiste ancora una volta alla palatizzazione della liquida iniziale (sulla data, origini ed estensione del fenomeno vedi, COROMINES 1976, I, 51-85). Una prima attestazione nell'alg. è offerta dal top. *Lunafres* > *Llunafres* (CARIA 1993, 30, n. 72), e più recentemente dal calco sardo-it. *luminu* > *llumi* (DECLC, V, 302-32: *llumí*; DES, II, 43: *luminu*). Come in questa ultima parola, che in sardo è piana, avviene la caduta dell'ultima sillaba trasformandola conseguentemente in tronca (CARIA 1990, 106-32) *lamòni* > *llamó*, con la chiusura della /o/ tonica.

25. **la mesura** [la mazúra] dal lat. MENSŪRA “misura” la voce è comune al cat. (REW 5502) da cui deriva e di cui troviamo una prima traccia nelle *Ordinations municipales* del 1526 (ASCAL, *Codice D*, cc. 93-100: “*Item* es stat ordenat que tot venedor de forments, y ordís agen a mesurar ab *mesures* justas ordenades per la Ciutat) anche nell'accezione di misura per aridi (DECLC, V, 636: *ad vocem*). Tuttavia nel Settecento rileviamo l'accezione di recipiente come misura di olio (ASS, *Atti Notarili Originali, Tappa di Alghero*, Giuseppe Zaccarias, b. 3, vol. 40, cc. 5-13, *Inventari de Salvaturi Nota*, 10 gennaio 1767: “per haveri migia *masura* de dit oli”). Sul versante fon. la voce sembra di der. maiorchina dove le due /è/ neutre di *mēsūrē* hanno subito nell'alg. il cambio in /a/, quindi *mazúra* (DCVB, VII, 304: *mesura*. Fon.).

26. **la mola** [la mōra] dal lat. MŌLA, “macina” voce panromanza (REW 5641) nell'alg. proviene direttamente dal cat. da cui deriva anche il verbo *moldre* (ASS, *Atti Notarili Originali, Tappa di Alghero*, Giuseppe Zaccarias, b. 2, vol. 50, cc. 2-5, *Inventario di Salvador Vulpes*, 10 dicembre 1776: “Mes una mola de ma per *moldra* sal”). La *mola* è formata da due dischi in pietra granitica uniti da un asse rotante fissato a un albero verticale che ruotando sopra le olive -per l'azione impressa dai muli- le riduce in pasta (DCVB, VII, 491: *mola*). Come giustamente osserva il Coromines, nella storia della civiltà la *mola* preesistette al mulino ed anche ad Alghero troviamo questa accezione applicata al “mulino ad acqua” (ASCAL, b. 859, fasc. 1, *Registro dei danni denunciati alla Compagnia barracellare*, 6 mensis aprilis 1684: “dany de una bistia de *mola*”) presenti soprattutto nella fascia peri-urbana destinata a orti. L'accezione alg. di *mola* comprende anche quella di “pietra per affilare gli arnesi da punta e taglio” usata dagli arrotini, però anche una massa o insieme di cose animali co-

me per es: "una *mola* de mata" o "una *mola* de bolets" come d'altronde in altre parti del dominio linguistico catalano (CARIA 1990, p. 120, n. 49).

27. **la molinada** [*la murinára*] Derivato dal verbo *molinar* < *MÓLÈRE* "macinare" usato nel Ross. e a Mall. (DECLC, V, 737: *moldre*. Der., 743-44), è un lemma tipicamente frantoiano che indica ad Alghero sia la quantità di olive da versare nella corrispondente a una misura cioè a 50 kg., sia a una unità di misura di olio pari a 29-30 litri, risultante dalla citata lavorazione. Benché sul versante fonetico la voce, tranne i rotacismi noti, corrisponda al maiorchino, sul versante semantico l'accezione di unità di misura, coincide con quella di Calasreit e Gandesa (Val.) dove una *molinada* è il corrispettivo di 27 decaltri di olio (DCVB, vol. VIII, 511: *molinada*. 4).

28. **lo molí (de l'oli)** [*lu murí de l'óri*] voce panromanza der. da \**MÓLĪNUM* "mulino" (REW 5644) è comune sul versante fonetico, ad eccezione che il fenomeno rotacistico della /l/ intervocalica (GUARNERIO, *AGI*, IX, 340: *murí*), tanto all'area occ.val. quanto alla balearica (DECLC, V, *moldre*, 752-49. Il sost. è quasi sempre accompagnato da un complemento di specificazione che riferendosi all'elemento naturale da cui trae origine la struttura, di volta in volta, ne qualifica la destinazione, come il *molí de l'algua*, *de forment*, ed in questo caso *de l'oli*.

29. **lo molinarju** [*murinátǵu*] dal lat. *MÓLĪNĀRIUS* "mulinaio" (REW 5643) è calco del log. *molinarǵu* (DES, II, 124: *molinu*) di cui si ha una prima attestazione in Guarnerio a fine Ottocento quando il fenomeno di rotacizzazione della /l/ intervocalica o accorpata a altra consonante, si era pressoché consolidato (GUARNERIO, *AGI*, IX, 340: *murinálǵu*), ma anche in un lavoro memorialistico (Chessa 1976, 74: "i frantoiani, *lus murinalgius*"). Il suffisso *-árdzu* < *-ĀRIUS*, ha assunto, rispetto al log., il suono prepalatale africato sonoro tipico del sassarese da cui sembra procedere (TOLA 1850, LXXI: "Sos *molinargios* su tridicu").

30. **lo muntó** [*muntǵ*] derivato dal lat. *MONS, MONTIS* (REW 5664) si tratta di un valencianismo di probabile origine cast. *montón* (ipotesi suffragata anche da Coromines [DECLC, V, *munt*, 839-10], propenso ad accettarlo nella lingua per la sua storicità) che indica "monte, o gran numero di cose insieme" (DCVB, VII, 657: *muntó*), da cui deriva anche per l'alg. il verbo *amuntonar* "ammucchiare" (SANNA 1988, 61: *ad vocem*). *Lo muntó*, nell'economia frantoiana, era in pratica l'ammasso delle olive di ciascun proprietario realizzato dopo lo scaricamento delle olive nel magazzino del frantoio; ogni mucchio era separato dagli altri con dei tavoloni divisorii perché non si confondesse la proprietà e quindi l'olio prodotto.

31. **l'oli (vergino, de barxa)** [*l'óri veřǵinu*] dal lat. *ÓLEUM* "olio" (REW 6054) è nel nostro caso il prodotto della lavorazione delle olive. I frantoiani tuttavia distinguono tre categorie di olio: l'olio di oliva propriamente detto, l'olio vergine e l'olio delle vasche di decantazione. Del primo abbiamo già parlato nell'omonimo paragrafo, mentre del secondo va rimarcata una peculiarità tutta algherese. Infatti l'aggettivo *vergino* qualifica l'olio che si estrae dalla stessa macina. Esso viene infatti "pescato" mediante l'immersione di un cestello nella pasta macinata. La scarsa quantità che vi si deposita (normalmente un paio di litri) viene prelevato con una votazza per essere dato, molto spesso gratuita-

mente, a persone malate. Questo stesso modo di estrarre e di chiamare quest'olio, sembra essere un antico retaggio di Maiorca dove è chiamato *oli verjo* (DCVB, X, 737: *verge*; DECLC, IX, *Verge*, 164-19). Probabilmente il modismo era usato anche ad Alghero, dove il calco italiano *vergine* ha sostituito il più antico *verge*, subendo però il cambio della desinenza /o/ maiorchina, donde *oli vergino*. Il modismo lo si trova applicato anche al vino ottenuto dal mosto dell'uva (*vi vergino*). Per quanto riguarda *l'oli de barxa* si rinvia alla scheda n. 5.

32. **la pala** [*la pára*] voce panromanza deriva dal lat. *PALA* (REW 6154), id. sig. nel cat., prov., it., log., etc. di utensile composto da un manico fissato a una lama di ferro, di forma generalmente rettangolare, parzialmente ovalizzata, di diversa misura e dimensione a seconda che serva per raccogliere o rimuovere qualcosa di solido, di pastoso o di polveroso, di cui si ha un'attestazione coerente con la citata descrizione in un inventario alg. del sec. XVIII (ASS, *Atti Notarili Originali, Tappa di Alghero*, Giuseppe Zaccarias, b. 3, vol. 40, cc. 5-13, *Inventari de Salvaturi Nota*, 10 gennaio 1767: "y una *pala* de ferru gran"). Il lemma lo si incontra comunque in altre accezioni riferite ad altri contesti come: *pala* del rem, *pala* del forn, *pala* del foc, *pala* de figa d'Índia, etc. come ancora oggi in diverse latitudini dei Paesi Catalani (DECLC, VI, 180: *Pala*). Nell'economia frantoiana la *pala* serviva per raccogliere la pasta dalla macina e versarla nella tinozza per essere poi distribuita nei fiscoli.

33. **les pales de la mola** [*las páras de la móra*] Si tratta di due palette inerte alla macina, sostenute da una barra di ferro (DCVB, VII, 881, Fig. MOU D'OLIVA DE LEDÓ), la cui funzione è quella di impedire che la pasta delle olive trabocchi dalle pareti della macina, facendola ricadere all'interno per essere nuovamente lavorata sotto il movimento rotativo delle mole. *Les pales* è plurale di *pala*, dal lat. *PĀLA* con identico significato che ha nell'it., ed in alcune aree della Romania occ. di "badile" (DEI, IV, 2724: *pala.1*; REW 6154). Come nel resto del dominio linguistico catalano la voce si trova tanto in forma semplice quindi col significato di "badile" che composta come nel caso in esame, o come *les pales del rem* (le pale del remo), *les pales de figa d'Índia* (le pale di fico d'India), etc. (DECLC, VI, 180: *pala*). Al singolare lo si trova sin da antica data anche come cognome sardo (MANCONI 1987, 101: *Pala*)

34. **la pasta** [*la pásta*] voce anch'essa panromanza, deriva dal lat. tardo *PASTA* (REW 6272; DEI, IV, 2796: *pasta*) con in origine identico significato "di farina mescolata con sugo" (DECLC, VI, 327: *pasta*). Nel caso in questione, tuttavia, la *pasta* è il risultato tangibile della lavorazione effettuata dalla macina sulle olive ossia di un amalgama composto dalle olive frantumate, dall'acqua e dall'olio. L'accezione alg. ne comprende altre ora riferite al pane (*pasta* de comaltar), ai dolci (*pasta* de crema), al carattere umano (*pasta* d'home), etc., come in altre aree del dominio catalano (DCVB, VIII, 308: *pasta*).

35. **la pastera** [*la pastéra*] lemma der. da *pasta*, *pastar* (vedi la scheda n. 34) la cui accezione frantoiana coincide quasi perfettamente con quella catalana dove questa voce indica il prolungamento delle pareti della macina (DCVB, VII, 881, fig. *Trull de moldre oliva*) che danno vita a una sorta di recipiente in cui si deposita dalla macina la pasta delle olive (DCVB, VIII, 312: *pastera. 18*). Infatti nel frantoio alg. con questo termine sono indicate esclusivamente le pareti della macina essendo la funzione di raccolta della pasta affidata ad una "bocca"



da dove, mediante l'apertura di una saracinesca, essa cadeva nella tinozza.

36. **lo poal** (*lu puál*) dal lat. *PŪTEĀLIS* "appartenente al pozzo" (REW 6872.2; DECLC, VI, 766: *pou*; 769: *poal*) è, per similitudine, il secchio. Onofre Pou ci dà la seguente definizione: "Lo poal, o ferrada, o galleda per traure aygua" (Pot. 1580, 10), ovvero recipiente idoneo per raccogliere l'acqua dal pozzo. Nel mulino il secchio serviva per versare l'acqua calda nella macina o sui fiscoli o anche per travasare l'olio da un recipiente a un altro. Il lemma presenta sul versante fonetico una stretta analogia con l'orientale e balearico *puát* di cui abbiamo riscontro in un doc. del sec. XVII (ASS, *Atti Notarili Originali, Tappa di Alghero*, Corbia Ignazio, b. 3, vol. 14, cc. 30-32, *Inventario di Francesco Mayneto*, 8 agosto 1692: l'"tem, un *pual* de aram usat").

37. **la premsa** (*la prénsa*) la lezione sembra essere un der. post-verbale di *premsar* < *PRĒSSĀRE* che oltre a "premere, stringere" ha dato i derivati *pressa* (it.), *premsa* (prov. e cat.), *prensa* (sp. e val.), etc. (REW 6741). La lezione di cui appare la prima attestazione nell'occitano sin dal 1400 e in Bernat Metge, nel *Lo Somni* (1399) -opera considerata tra le più grandi scritte in catalano medievale (DECLC, VI, 787-42: *Premsa, Premsa*)-, sul versante fonetico è evidentemente identica al val. (DCVB, VIII, 833-Fon.; CHESA 1976, 74: "il torchio, *la premsa*"). Si tratta di una struttura idonea per la compressione dei fiscoli e l'estrazione dell'olio (Vedi introduzione, voce *Pressa*)

38. **lo sac** (*lu sák*) lemma comune all'or., val. e bal., deriva dal lat. *SACCU* "sacco" (REW 7489) la cui attestazione nel cat. risale al 1249 (DECLC, VII, 563: *Sac*). Nell'alg. lo si trova documentato nel 1600 in una denuncia di furto presentata al corpo barracellare (ASCAL, Reg. n. 286, *Registro dei danni denunciati alla Compagnia barracellare*, 11 mars 1686. dany de [...] un *sac*). Nel lavoro del frantoio il sacco veniva trasformato in una sorta di cappa che serviva per scaricare le olive nel deposito, ma anche per stipare la sansa da spedire nelle raffinerie convenzionate o come contenitore di "combustibile" per il riscaldamento degli algheresi ed infine come giaciglio su cui riposare negli intervalli concessi.

39. **lo sansul** (*lu sánsul*) dal lat. *SAMPSEA* "sansa" di probabile origine preindoeuropea, il lemma è comune al cat., ar. ed all'it. (REW 7564; DEI, V, 3333: *Sansa*) da cui potrebbe essere stato introdotto, in epoca moderna, anche al sardo. Inespiegabilmente non registrata dal Wagner, la voce alg. sembra procedere dal log. di cui lo Spano ci offre due varianti nella versione it-sardo del suo vocabolario: *sansu* e *sansa* (SPANO 1851, 361). Infatti la desinenza /u/ di *sansu* è il primo indizio su cui si fonda la nostra deduzione. Lo Spano dà la voce per comune a tutte le varianti sarde, tuttavia nell'alg. per analogia con altri precedenti, è stata aggiunta una sorta di consonante paragoga /l/, donde *sansul*.

40. **la sassola** (*la sasúra*) la voce potrebbe derivare dal lat. *SALSŪLA* (DECLC, VII, 711: *sassola*) ma anche da \**SESSŪLA* "votazza" (REW 7881) voce marinaresca che indica una "Specie di cucchiara con corto manico per togliere da una imbarcazione l'acqua eventualmente entravvi" (*Diz. di Mar.*, 827). La lezione è stata sicuramente introdotta nel vocabolario dei frantoiani essendo, come abbiamo già detto, essi stessi di procedenza marinara. Infatti la voce appare in un inventario del sec. XVII a proposito degli utensili di una imbarcazione algherese (ASS, *Atti notarili originali, Tappa di Alghero*, Corbia Ignazio, b. 3, vol. 14, cc. 34-37, *Inventario del Capitano Desiderio Chape*, 16 aprile 1692:

"Item, una *sassula* longa"). La lezione appare in tutta la sua integrità; infatti non si registra il rotacismo della /l/ intervocalica che si consolida a cavallo del XIX (GUARNERIO, *AGI*, IX, 299: "de astà sempre *sora*"; CARIA, *RdA*, I, 43, n. 67). La funzione frantoiana della votazza era quella di raccogliere il mosto dell'olio dal *tinell* e trasferirlo ai *gerrons*.

41. **lo sota** [*lu sôta*] nell'acc. frantoiana la voce indica il "sottocapo frantoio" ovvero l'incaricato del proprietario del mulino di sostituirlo durante la sua assenza. In questo caso ci si trova davanti a un modismo probabilmente introdotto nell'alg. dal cast. in epoca moderna, dove *el sota*, usato come sost., è il risultato della sostantivazione dell'uso avverbiale o prefissale della parola (DCECH, V, *So*, 268-37: "Varias de estas expresiones se abreviaban diciendo *el sota*, como ya observa el *Diccionario de Autoridades*"). Insieme alla var. *sots* der. dal lat. cl. *SÛBTUS* e da una var. vg. *SÛBTA* conservata nell'occ. ant. *sota* e nel sardo *su(t)ta* (DECLC, VIII, 113: *Sota*; DES, II, 452: *Sutta*; REW 8402). Nell'alg. sono rimaste insieme al modismo studiato le forme composte di *sota-escala*, *sota-planxa*, etc.

42. **la sotana** [*la sutána*] dal lat. vg. *SÛBTĀNA* < *SÛBTUS* "sotto" (REW 8402), quindi "che sta sotto", la voce in origine (Gandesa, Ascó, Ribera de l'Ebre, Men.) indicava esattamente la sottomola (DECLC, VIII, *Sota*, 115-34; DCVB, X, 31: *Sotana*.3). Nel vocabolario frantoiano *la sotana* ha avuto un cambio funzionale ma non semantico; infatti la voce indicherebbe la base della pressa e non della macina. È probabile che il termine "basament" abbia sostituito in tempi recenti la voce in questione, di cui si è conservata comunque la memoria.

43. **la tina** [*la tina*] dal lat. *TĪNA*, "boccia con coperchio per vino" (Varro-ne), probabile voce di sostrato attinente in origine alla viticoltura (DEI, V, 3793: *Tina*) la lezione è comune all'it., fr. sp., cat., sard. (REW 8741;) con identico significato. Il tino o mezzabotte è un recipiente realizzato in doghe di castagno, usato dai frantoiani per riporvi la pasta delle olive macinate, pasta che successivamente veniva distribuita nei fiscoli prima della pressatura. La voce da sempre ha fatto parte degli arredi del lavoro di una casa, tanto di città, quanto di campagna, ed infatti si trova spesso citata con altri elementi come la macina, negli inventari notarili (ASS, *Atti notarili originali, Tappa di Alghero*, notaio Corbia Ignazio, b. 3, vol. 14, cc. 45-47, *Inventari de la heretat y bens del qm. Baingiu Tanca*, Alguery 9 feb. 1693. Item, altra mola com de pedras y *tina* usada). Sul versante fonetico la voce è del tutto simile all'occ. e val. (DCVB, X, 19: *Tina*).

44. **lo tinell** [*lu tinel*] Derivato dim. di *TĪNA* (vedi scheda precedente) anche questa voce è comune alle succitate varianti romanze con più accezioni, inclusa quella, anch'essa comune (sec. XIV), di "piccolo *tino*" (REW 8741; DEI, V, 3794). Per estensione semantica "lo tinell" nel frantoio svolge la funzione di raccogliere l'olio della prima pressatura cioè il "mosto" dell'olio; però a differenza della tinozza, realizzata in doghe di legno come il tino, "lo tinell" definiva una vaschetta realizzata prima in granito e, in tempi più vicini, in cemento rivestito con mattonelle bianche.

45. **lo voge** [*lu vōga*] autentica preziosità lessicografica panromanza, derivato post-verbale di *Vogir* < *VOLVERE* "far muovere con movimento rotato-

rio, volgere" (REW 9443; DEI, V, 4083), ha il suo corrispettivo nel cat. *vogi* (DCVB, X, 859: *Vogi*) di cui *voge* è probabilmente la variante più antica (DECLC, IX, 339: *Vogir*) viva solo ad Alghero per motivi di recessione linguistica. La lezione è stata raccolta, alcuni anni orsono, da un memorialista algherese col corrispettivo significato it. (CHESSA 1976, 74: l'argano, *lu vogia*). Ed effettivamente la funzione del *voge* è quella di un argano che avvolgendo una robusta fune determina il movimento discendente della pressa.

**Irene Serra**

## BIBLIOGRAFIA E FONTI

Archivio Storico del Comune di Alghero  
 Archivio di Stato di Sassari  
 Biblioteca Comunale di Alghero  
 Biblioteca Universitaria di Sassari  
 Biblioteca del *Centre de Recerca i Documentació "Eduard Toda"*

M. AGUILÓ, *Diccionari Aguiló*, vols. IV (rist. anast.), Barcelona 1988.

J. AMADES, E. ROIG, *Vocabolari de l'art de la navegació i de la pesca*, dins "Butlletí de Dialectologia Catalana" (BDC), Barcelona, XII (1924), pp. 1-116.

A. M. ALCOVER, F. DE B. MOLL, *Diccionari Català, Valencià, Balear*, (DCVB), vols. X, Barcelona 1975.

V. ANGIUS, in CASALIS, *Dizionario geografico, storico, statistico e commerciale degli stati di S. M. il Re di Sardegna*, voll. 24, Torino 1833-1853.

C. BATTISTI, S. ALESSIO, *Dizionario Etimologico Italiano* (DEI), voll. 4, Firenze 1968.

E. BLASCO, *Grammatica storica del catalano e dei suoi dialetti con speciale riguardo all'algherese*, Tübingen 1984.

A. BOSCOLO, *La Sardegna nell'economia del Mediterraneo occidentale dal periodo della supremazia pisana-genovese al primo periodo della dominazione aragonese*, Cagliari 1958.

R. CARIA, *L'alguerès des d'una perspectiva històrica*, in "Revista de l'Alguer" (RdA), I (1990), pp. 33-53.

R. CARIA, *Il Mondo del Càlic. Studi di toponomastica e lessicografia algherese*, I, Sassari 1990.

R. CARIA, *Toponomastica algherese. Introduzione allo studio dei nomi di luogo della città, del territorio e delle coste di Alghero*, II, Sassari 1993.

R. CARIA, *Els noms de les herbes del camp de l'Alguer*, in "Revista de l'Alguer", IV

(1993), pp. 153-178.

R. CARIA, *Documents d'història toponímica algueresa: el Llibre de las Lacanas*, in "Rivista dell'Alguer", III (1992), pp. 175-230.

G. CASACCIA, *Dizionario genovese-italiano*, Genova 1876.

M. CHESSA, *Racconti algheresi*, Alghero 1976.

J. COROMINES, *Diccionari Etimològic i Complementari de la Llengua Catalana* (DE-CLC), vols. IX, Barcellona 1983-1991.

J. COROMINES, *Diccionario Crítico Etimológico de la Lengua Castellana* (DCECH), vols. 5, Madrid 1980.

J. COROMINES, *Entre dos llengüatges*, vols. 3, Barcelona 1976-1977.

A. CORONZI, *Mosaic*, Barcelona 1972.

J. DAY, *L'economia della Sardegna catalana*, in *I Catalani in Sardegna*, a cura di Jordi Carbonell e Francesco Manconi, Milano 1984.

*Dizionario di Marina Medioevale e Moderno*, voll. 15, Roma 1937.

F. GEMELLI, *Rifiorimento della Sardegna proposto nel miglioramento di sua agricoltura*, Torino 1776.

GHEORGHES - CALONGHI, *Dizionario della lingua latina*. 3 ed., Torino 1954.

P. E. GUARNERIO, *Il dialetto catalano di Alghero*, in "Archivio Glottologico Italiano", (AGI), IX (1885-1886), pp. 261-364.

A. JAL, *Glossaire nautique*, Paris 1850.

M. LE IANNOU, *Pastori e contadini in Sardegna*, Sassari 1979.

F. LODDO-CANEPA, *Le prove nobiliari nel regno di Sardegna*, ed. anast., Firenze 1933.

F. LODDO-CANEPA, *La Sardegna dal 1478 al 1793*, vol. I, Sassari 1974.

L. MANCONI, *Dizionario dei cognomi sardi*, Cagliari 1987.

F. MANCONI, *Il grano del re*, Sassari 1992.

F. MANCONI, *L'eredità culturale*, in *I Catalani in Sardegna*, cit.

G. MELONI, *Note sull'economia della Sardegna basso-medioevale*, in *La Sardegna nel mondo mediterraneo*, voll. 2, a cura di M. Brigaglia, Sassari 1981.

W. MEYER-LÜBKE, *Romanisches Etymologisches Wörterbuch* (REW), Heidelberg 1972.

G. MUZZO, *Vocabolario del dialetto sassarese*, Sassari, 1981.

G. NAVARRU, *L'economia agraria della provincia di Sassari*, Sassari 1977.

G. PERETTI, *Porto Ninfeo in Sardegna*, Roma 1923.

O. POU, *Thesaurus Puerilis*, Barcelona 1580.

J. SANNA, *Diccionari català de l'Alguer*, l'Alguer 1988.

R. SART, *Ombra i Sol*, Cagliari 1980.

A. SEGRETI, *L'alimentazione monastica nel territorio algherese tra sette e ottocento*,

in "Revista de l'Alguer", III (1992), pp. 117-136.

G. SERRA, *Aggiunte e rettifiche algheresi all'Atlas Lingüistic de Catalunya* di A. Griera, in "Italia Dialettale", Pisa, III (1927), pp. 197-216.

C. SOLE, *La Sardegna sabauda nel settecento*, in *Storia della Sardegna antica e moderna*, VIII, Sassari 1984.

G. SORGIA, *La Sardegna spagnola*, in *Storia della Sardegna antica e moderna*, VII, Sassari 1982.

G. SUTGIU, *Lotte sociali e politiche nella Sardegna contemporanea (1848-1922)*, Cagliari 1974.

G. SPANO, *Vocabolariu sardu italianu*, voll. 2, Cagliari 1851.

E. TODA I GÜELL, *Poesia catalana de Sardenya*, Barcelona 1903.

P. TOLA, *Codice degli statuti della Repubblica di Sassari*, Cagliari 1850.

M. L. WAGNER, *Dizionario Etimologico Sardo (DES)*, voll. 3, Cagliari 1978.

## ABBREVIAZIONI

- a. = anno
- acc. = accezione
- Alg. = Algherese
- ant. = antico
- Ar. = Aragonese
- b. = busta
- Bal. = Balearico
- b. Lat. = basso latino
- Cat. = Catalano
- Camp. = Campidanese
- Cast. = Castigliano
- cc. = carte
- cl. = classico
- CONSPS. = "Condaghe di San Pietro di Silki"
- der. = derivato
- dim. = diminutivo
- doc. = documento
- fasc. = fascicolo
- fig. = figura
- fon. = fonetica
- Fr. = Francese
- Gr. = Greco
- kg. = chilogrammo
- It. = Italiano
- id. = identico
- Lat. = Latino
- Lat. tar. = Latino tardo
- Lat. vg. = Latino volgare
- Log. = Logudorese
- Mall. = Maiorca/maiorchino

Men. = Minorca, minorchino  
occ. = occidentale  
or. = orientale  
p. = pagina  
pop. = popolare  
Prov. = Provenzale  
*RdA.* = "Revista de l'alguer"  
Ross. = Rossiglione/rossiglione  
Sard. = Sardo  
Sass. = Sassarese  
sec = secolo  
sig. = significato  
Sp. = Spagnolo  
top. = toponimo  
v. = verbo  
Val. = Valenzano  
var. = variante  
v. int. = verbo intransitivo  
vol. = volume  
v.tr. = verbo transitivo

N.B. Per quanto concerne l'algherese, ho usato l'alfabeto fonetico del *DCVB* (ALCOVER-MOLT, I, 1975, LXXIX-LXXX) idoneo, in generale, per tutte le varianti dialettali della lingua catalana. Allo scopo di rimarcare la pronuncia delle voci del glossario, non ho fatto ricorso alla fonetica sintattica, nella loro trascrizione.