

Le macine del passato

La ruota idraulica è stata il vero propulsore della civiltà prima dell'avvento del motore a scoppio ed elettrico. Gli ultimi mille anni della nostra storia sono stati dominati dal ritrecine, una sorta di «trottola» che faceva girare le macine del mulino. A distanza di pochi decenni dalla sua scomparsa dovuta al mutare della tecnologia, ci siamo già dimenticati della sua presenza ricorrente nelle città e nelle campagne. Eppure nel nostro ducato esistevano almeno 380 mulini che non si limitavano solo a macinare i cereali: erano anche utilizzati per preparare la polvere da sparo, lavorare i tessuti, tagliare i tronchi d'albero, produrre il gesso e così via.

I mulini, erano insomma un «caposaldo non solo dell'economia della provincia di Pesaro e Urbino, ma anche di tutta l'economia europea alle soglie dell'industrializzazione ottocentesca. Nei decenni passati c'erano diversi mulini che lavoravano a pieno ritmo tutti i giorni perché ogni cosa che si faceva in paese si basava prevalentemente sull'attività dei contadini.

Il mugnaio

I cittadini, nella loro stragrande maggioranza, panificavano da sé dopo aver acquistato il grano e averlo macinato al mulino. Erano poche le famiglie che comperavano il sacco di farina al negozio.

La sede del mulino doveva essere ampia perché, oltre che per macchinari e attrezzature varie, occorreva spazio per il deposito dei sacchi di grano e di farina. Il mulino era, grosso modo, così composto; una grossa piattaforma orizzontale fissa su cui veloce girava una grossa ruota anch'essa di pietra; dalla tramoggia, poi, scendeva il grano che veniva triturato e macinato a seconda della richiesta del cliente.

La prima categoria era la farina fina, libera da ogni impurità; vi era poi una categoria media e, infine, vi era la terza, quella dei poveri, con la crusca non del tutto separata. Per questa operazione di primaria importanza ci si serviva del regolatore che influiva sulla ruota dalla cui posizione dipendeva la qualità della farina. Per coprire completamente piattaforma e ruota c'era un cassone di legno e, sopra tutto, la tramoggia a forma quadrangolare, a piramide, sempre in legno, nella cui bocca si versava il grano che andava nella macina.

La farina, poi, finiva nei frullatori, specie di mestoli triangolari che la ricevevano e nel giro che facevano la raffreddavano, poiché la farina usciva calda a seguito dell'azione della ruota sulla piattaforma. Dalla macina uscivano farina e crusca; dal grano duro, in media, si ricavava l'ottanta per cento di farina e venti di crusca; da quello tenero, di solito, settantacinque per cento contro il venticinque. Tra la piattaforma e la ruota c'era una paletta, che aveva la funzione di raccogliere la farina che usciva dai loro lati forniti di una quantità notevole di scanalature. Era questo un lavoro organico tra operaio e macchina e tutto si svolgeva nel modo migliore, anche perché il mugnaio, operaio esperto, riusciva sempre a conciliare il lavoro della macchina con le esigenze dei clienti. Per mantenere tutto in perfette condizioni di lavoro, sia la ruota che la base della piattaforma, almeno due volte al mese, andavano «martellate» con un arnese il quale aveva il compito di «ripassare» le due facce per far sì che non si consumassero e perdessero la presa sul grano. Ogni mulino aveva il suo carretto e cavallo con il relativo carrettiere, che girava per le cascine a caricare il grano dei clienti e portarlo «al proprio mulino» e, dopo, riportare indietro la farina e la crusca e ricevere il conto da pagare.

Il mugnaio, tra tanti disperati, era sicuramente uno di quelli che se la passava meglio: poteva sempre contare su un pizzico di farina e su qualche animale da cortile, visto che difficilmente gli mancavano le granaglie. Raramente i mulini erano di proprietà dei mugnai, quasi sempre appartenevano a potenti famiglie delle città vicine, essendo il mulino un opificio sicuramente produttivo. Infatti nella provincia pescarese, i mulini si concedevano in affitto (in genere per tre anni) per un quantitativo fisso di denaro o granaglie, che comunque doveva essere pagato dal mugnaio, anche in caso di scarso raccolto che si traduceva in mancato lavoro.

Ciò che per secoli fece tribolare questa categoria di lavoratori fu la tassa sul macinato, che portò a uccisioni, ribellioni, vendette e disperazioni. Con il raddoppio delle tasse di macinatura, negli anni '20, il mulino idraulico cominciò a decadere e tra la prima e seconda guerra mondiale nasce il mulino elettrico, che trasformò completamente il mestiere del mugnaio. Inoltre con l'avvento della corrente elettrica è sempre intorno ai mulini che avvengono grandi trasformazioni. Alcuni impianti iniziano a produrre energia per interi paesi (come a Pergola, nel dopoguerra l'energia proveniva dal Mulino del Signore) e anche

oggi impianti antichissimi sono mantenuti in vita grazie alla miniproduzione di corrente.

La tradizione olivicola

La tradizione olivicola nel nostro territorio è legata al paese di Cartoceto, nella Valle del Metauro. Le conoscenze più antiche che testimoniano la coltivazione dell'olio della coltivazione dell'olivo risalgono al 1178 per la vicina Ripalta. Ce lo attesta un documento del Capitolo del Duomo di Fano. Per Cartoceto il fanese Amiani rileva come, tra i territori appartenenti a Fano, questi fosse il più importante e primeggiasse per la superficie coperta alla fine del '300. Anche le informazioni attinte dai catasti del '500 ci danno una consistente presenza delle piante di olivo nel territorio di Cartoceto.

I molini sono presenti negli atti di compravendita registrati dai notai. Spesso si tratta di molini in comproprietà tra diversi soci destinati a frazionarsi sempre più a causa degli atti di successione.

Si conoscono alcuni nomi dei molini esistenti tra '400 e '500: "dello sportello", poi smantellato, il "molino di sopra" cioè l'attuale frantoio "della Rocca", il "molino di sotto" presso la Turchia (P.le Marconi) dove oggi si trova il Teatro del Trionfo.

La zona era tra le più conosciute anche dal clero per la sua produzione di qualità. Il possesso degli uliveti configurava la gerarchia di potere tra le famiglie; l'olio era cioè la misura del benessere e il prodotto di riferimento per l'economia del borgo. Un breve di Papa Gregorio XIII del 1577 aveva stabilito che i numerosi possidenti di terreni a Cartoceto, laici ed ecclesiastici, residenti a Fano, avrebbero pagato in quella città le tasse. La comunità del territorio s'impoverì così progressivamente. Sia il molino "di sopra" che quello "di sotto" furono oggetto di gravi infiltrazioni d'acqua e la comunità non intervenne per mancanza di fondi per tutto il '700. La caduta delle barriere doganali dopo l'Unità d'Italia fece sì che si scatenasse la concorrenza dell'olio pugliese e toscano nei confronti di quello di Cartoceto e di Fano, ma al calo delle vendite contribuì anche la troppo lunga macerazione delle olive prima della molitura che ne peggiorava la qualità.

All'inizio del '900 i fenomeni migratori, l'esodo agricolo e la diminuzione della superficie coltivata portarono a ridurre i molini in funzione prima a sei e, nel 1936, solamente a tre.

Nel 1983 a Cartoceto funzionava un solo frantoio. Oggi i frantoi attivi sono invece quattro.

E' cresciuto anche notevolmente il numero delle piante di olivo: dalle 18.000 piante del 1992 si è passati alle 32.000 nel 1995 fino ad arrivare alle circa 38.000 attuali. La produzione è attestata ai 3.500 quintali di olive e 75.000 litri di olio

Le varietà di olive coltivate nel territorio di Cartoceto sono:

il leccino (45%), dal tipico fruttato leggero e dal gusto dolce, il frantoio (25%), con fruttato armonico e leggermente mandorlato, la raggiola (15%), con fruttato medio e forte sentore di mandorla acerba. In percentuale minore sono presenti anche il pendolino, il moraiolo e altre varietà.