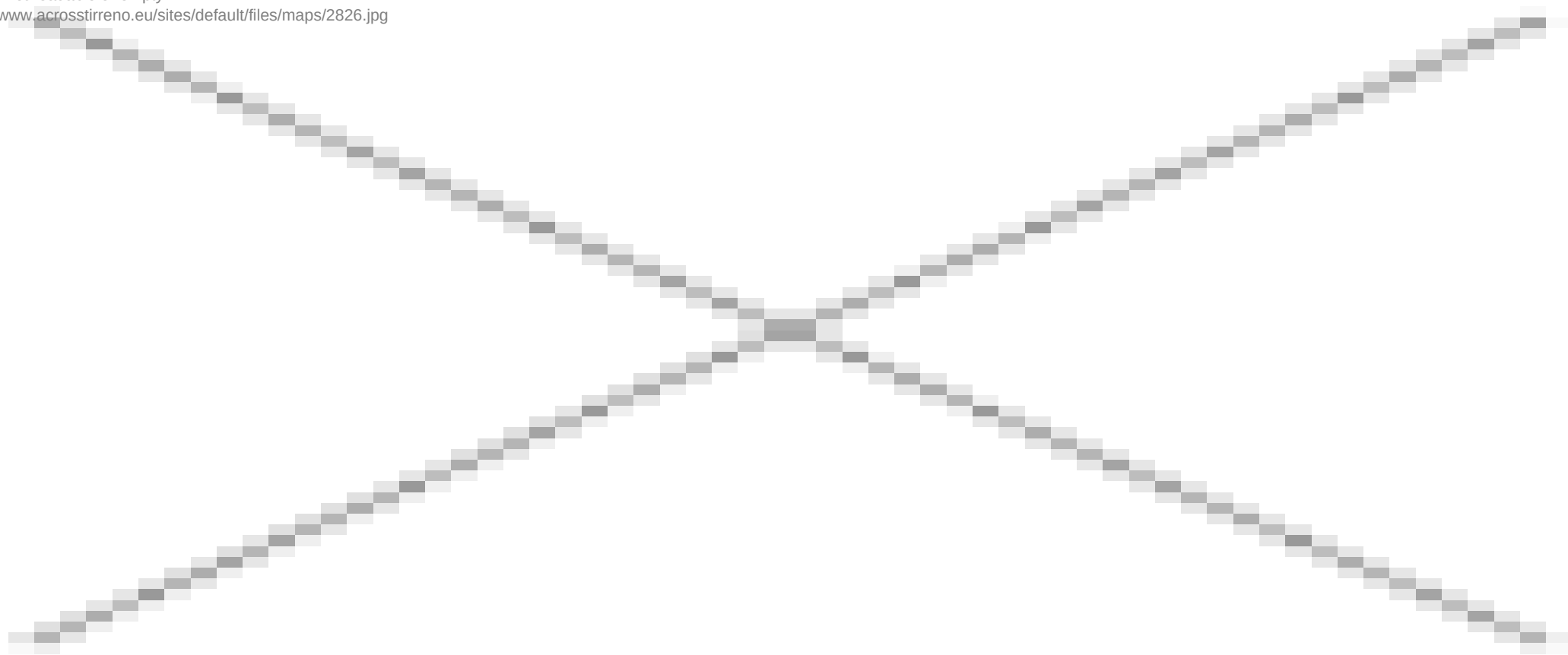




Museo dell'olio "Giorgio Zampa"

È situato presso l'azienda agraria del proprietario Dott. Giorgio Zampa, a 15 km dal mare, costruito nel 1937 su un precedente frantoio a trazione animale, appartenente da sempre alla famiglia. Ristrutturato di recente, è l'unico rimasto dei molti un tempo presenti a Cuglieri (diciotto ancora negli anni '70 del Novecento), cittadina del Montiferru tradizionalmente legata alla olivicoltura e alla produzione dell'olio. Il tema principale è rappresentato dagli strumenti per la produzione dell'olio. È articolato su 2 livelli: un solaio dove venivano raccolte le olive (il piano è destinato ad ospitare oggetti della tradizione contadina) e il piano-terra dove era (ed è tuttora) presente l'attrezzatura per la frangitura delle olive (molazza a due macine di granito, azionata prima a trazione animale poi elettricamente, alimentata tramite una tramoggia di legno che convogliava le olive dal solaio), la spremitura della pasta oleosa (due presse idrauliche a torre costituita da una foratina verticale e fiscoli e dischi d'acciaio orizzontali), l'ottenimento del mosto oleoso, la separazione dell'olio

dall'acqua di vegetazione, la raccolta dell'olio (nelle giare, alcune di provenienza spagnola, invetriate internamente e chiuse con un tappo di legno), la raccolta delle acque di decantazione per il recupero di limitati quantitativi d'olio che affiorava durante il riposo (vasche). È inoltre presente una "furredda" circolare con il paiolo per l'acqua calda necessaria per ripulire macchinari, fiscoli e altri oggetti dall'olio (il combustibile era costituito dalle sanse o pasta esausta). Al piano-terra sono ancora esposti: un'antica pressa per l'olio in basalto (relativa al primitivo frantoio), gli attrezzi per la lavorazione degli oliveti, raccolta delle olive, trasporto delle olive dalla campagna (basto e sacco); misure per la vendita dell'olio al dettaglio; un bilico per pesare l'olio, bollette di macinazione delle olive degli anni '40 (che il proprietario del frantoio consegnava al Ministero per ottenere l'integrazione), fatture di vendita e contabilità degli anni '20 e '30 del Novecento, due "laccus" per la pigiatura dell'uva e la raccolta del mosto, caldaie di rame per fare il sapone (olio+acqua+soda caustica) e per cucinare. Originariamente le macine venivano azionate dalla forza trainante del cavallo o del mulo. Attualmente sono azionate elettricamente.

Indirizzo: Corso Umberto n° 68, 09073 - Cuglieri
Telefono: 0785 39820 - 340 5291175
Titolare: Giorgio Zampa
Orari: su prenotazione
Biglietto: € 2,50 (intero) € 2,00 (ridotto)

