



Frantoio di Anna Maria STROLLO

Viale Giacomo Felici, 2

Per trascorrere un'altra giornata diversa stavolta andiamo a visitare il Frantoio, per continuare la nostra scoperta nel mondo del lavoro sul nostro territorio.



Entrando vediamo l'impulatrice automatica, che trasforma gli scarti delle olive in olio.

Continuando il nostro cammino si vede un'altra macchina chiamata defogliatrice perché toglie gambi e foglie alle olive che verranno poi macinate con un macino, formato da due grandi ruote di cemento e un'asta che le tiene unite e le fa girare insieme., da qui esce una poltiglia che verrà messa nei cerchi di nylon per essere pressata, poi

andrà nel separatore il quale divide l'acqua dall'olio.

Mentre eravamo lì c'era molta gente che aspettava il suo turno. Per prenotarsi c'era anche un piccolo ufficio.

Il frantoio esiste dal 1928, la costruzione è situata in via Giovanni Felici, la proprietaria si chiama Anna Maria Strollo, la signora ha frequentato l'università ma non si è laureata ed ora insegna educazione tecnica ma durante la raccolta delle olive prende alcuni giorni di ferie per andare nel frantoio.



Questa attività comporta alcuni rischi come: il pericolo di scivolare, il malfunzionamento o il cattivo stato delle macchine la difficoltà di trovare

operai disponibili per fare questo lavoro considerato troppo impegnativo; infatti nell'azienda lavorano sei o sette operai e sono quasi tutti extracomunitari.



Per questo lavoro non ci sono orari perché non si sa mai con precisione il periodo in cui la gente porta le olive a macinare perciò il lavoro non si sa mai quanto dura: una settimana, due settimane, un mese... spesso non è facile instaurare un buon rapporto con il cliente, ma

questo fa parte del rischio.

Gli aspetti positivi di questo mestiere sono: un buon rapporto e una produzione di un olio di ottima



qualità. Anna Maria ci ha anche detto che la sua passione per questo mestiere è nata fin da bambina quando vedeva lavorare il padre ore e ore, e per fortuna suo figlio è un appassionato di questa attività e lei è felice di questo perché l'azienda potrà continuare a produrre olio.

Anche i giovani, se disposti a qualsiasi sacrificio a correre molti rischi potrebbero dedicarsi a questo tipo di lavoro, comunque al di là di ogni giudizio

se questo lavoro è svolto con molta passione e amore può dare molti frutti.



