

## HYPOGEAN ARCHAEOLOGY®

by Roberto Basilico, Maria Antonietta Breda and Gianluca Padovan

### 93. CLASSIFICATION OF ARTIFICIAL CAVITIES BY TYPOLOGY

#### Typology n. 5: Underground oil mill©

Olive mills are sometimes built underground, by cutting rooms into the rock and by using pre-existing structures or natural cavities. There are no construction costs involved when creating underground structures and it is easy to keep the environments warm, dry and at a constant temperature; oil tends in fact to solidify at temperatures of around 6°, thus olive pressing must take place in a non-humid, mild environment. There are numerous underground olive presses.

**Trappeto** (“*trappitu*”): particularly popular in the south of Italy, this tool is used to crush solid materials; especially used in olive preparation; the room in which the olives are pressed is known by the same name. The underground structure could have more than one room and was often equipped with tanks, store-rooms and cisterns. Both ‘Calabrian’ and ‘Genoan’ presses would be used and the pomace was collected in a cistern, which was also cut into the rock, known as *inferno* (“*nfiernu*”).

### 93. CLASSIFICAZIONE PER TIPOLOGIA DELLE CAVITÀ ARTIFICIALI

#### Tipologia n. 5: Frantoio ipogeo©

In alcuni casi i frantoi per le olive sono ricavati nel sottosuolo, sia scavando i locali nella roccia, sia sfruttando opere preesistenti o cavità naturali. Il fatto di essere sotterraneo non richiede costi per il materiale da costruzione e consente di riscaldare facilmente l’ambiente, mantenerlo secco e a temperatura costante; difatti l’olio tende a solidificarsi attorno ai 6° e per la spremitura necessita di un ambiente tiepido e non umido. Non mancano esempi semisotterranei.

**Trappeto** (“*trappitu*”): nel sud Italia, dov’è particolarmente diffuso, è lo strumento o l’apparecchiatura per la frantumazione di materiali solidi; in particolare per la lavorazione delle olive e, per estensione, viene così chiamato anche il locale dove si compie la loro spremitura. L’ipogeo poteva essere variamente articolato e avere vasche, ripostigli, cisterne. Il torchio utilizzato poteva essere “alla calabrese” oppure “alla genovese” e la raccolta della salsa poteva avvenire in una cisterna, anch’essa scavata nella roccia, chiamata *inferno* (“*nfiernu*”).