

CD CODICE		
TSK	Tipo scheda	UT
NCI	ID Samira	15759
NCT CODICE		
NCTW	Codice Univoco Regionale	LEBIU002137
NCTO	Id Origine	133476
CDG	Condizione Giuridica Bene	Proprietà Ente pubblico territoriale
CEC ENTE COMPETENTE		
CECT	Tipo Ente Competente	Soprintendenze ambito architettura-belle arti-paesaggio
CECE	Ente competente	SABAP-LE (Archite-BA-Pae)
CECR	Ente Competente Ruolo	Tutela e valorizzazione
RV RELAZIONI DIRETTE		
RSE	Tipo relazione	elemento contenuto in
RVS SITO		
RVSK	Collegamento scheda SI	LEBIS000221
RVSN	Denominazione SI	Sternatia (età moderna e contemporanea)
DA DATI ANALITICI		
DAF DEFINIZIONE		
DAFT	Denominazione	Frantoio ipogeo Granafei (età moderna e contemporanea)
DAFD	Descrizione	<p>Il frantoio, collocato a poca distanza da Porta Filia, apparteneva un tempo alla famiglia Granafei ed era collocato in un'area anticamente di pertinenza del giardino del palazzo. La struttura rientra in una rete di diciannove trappeti collegati tra loro da cunicoli e gallerie sotterranee che testimoniano la principale attività economica del territorio nei secoli passati: la coltivazione dell'olivo e la produzione di olio. Si tratta di un grande ambiente suddiviso in due aree. Alcune ipotesi vogliono che si trattasse di due frantoi distinti, successivamente unificati per realizzarne uno più ampio, appartenente alla famiglia dei feudatari dell'area, i Granafei. I due ambienti erano destinati alla spremitura delle olive con grandi macine in pietra, mentre altri due ambienti servivano per lo scarico.</p>

Si accede al frantoio tramite una scala coperta da volta a botte. All'interno venivano utilizzati sia torchi alla calabrese (con due viti) che alla genovese (con una vite), destinati alla spremitura della pasta di olive. Ben visibili anche le vasche di decantazione dell'olio. Il frantoio ha funzionato a pieno ritmo fino al XIX secolo e fino al XVIII era sicuramente ancora il più importante del paese.

DAFS	Schema impianto	Irregolare
DAFP	Permanenza di impianto	elevata
DAFI	Descrizione dell'impianto	La struttura permane grosso modo nell'impianto originario.
DAFC	Stato di conservazione	Conservato parzialmente
DAFE	Tipo di evidenza	Strutture
DAFB	Criterio perimetrazione	Si indica il punto in cui è collocata la struttura.

OG INTERPRETAZIONE OGGETTO

OGT OGGETTO

OGTC	Categoria	Struttura per attività produttiva
OGTT	Tipo	Frantoio ipogeo
OGTF	Funzione	Produttiva/lavorazione/artigianale

LC LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

PVC LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

PVCP	Provincia	LE
PVCC	Comune	Sternatia
PVCL	Località	Via Pizzo
PVCI	Modalità di individuazione	Cartografia contemporanea
PVCI	Modalità di individuazione	Cartografia satellitare
PVCD	Descrizione della localizzazione	Il frantoio è collocato all'ingresso del nucleo antico di Sternatia, subito dopo Porta Filia.
PVCA	Affidabilità del dato	Certo
PVCB	Bene Urbano	si

GE		
GEOREFERENZIAMENTO		
GEM	Metodo di localizzazione	CTR (carta tecnica regionale)
GET	Tipo di georeferenziazione	puntuale
GPT	Tecnica di georeferenziazione	rilievo da foto aerea senza sopralluogo
GEJ	GEOJson info originale	<code>{"type":"Feature","geometry":{"type":"Point","coordinates":[18.2282399,40.2196039]},"properties":{}}</code>
DT		
CRONOLOGIA		
CRO	Periodo	Età moderna (XVI -XVIII secolo)
CRO	Periodo	Età contemporanea (XIX-XXI secolo)
DTM	Motivazione della cronologia	Analisi delle strutture
DTM	Motivazione della cronologia	Bibliografia
AU		
DEFINIZIONE CULTURALE		
ATB		
AMBITO CULTURALE		
ATBR	Riferimento all'intervento	Dato non disponibile
ATBD	Denominazione	Dato non disponibile
ATBF	Fonte	Dato non disponibile
ATBM	Motivazione dell'attribuzione	Dato non disponibile
FV		
FRUIZIONE, VALORIZZAZIONE E VINCOLI		
FVU		
FRUIZIONE E VALORIZZAZIONE		
FVUF	Unità tipologica visitata	si
FVUT	Tipo di fruibilità	Aperto al pubblico
DO		
FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO		
BIB		
BIBLIOGRAFIA		
BIBH	Sigla per citazione	00006104
BIBM	Riferimento bibliografico	Manni L., Guida di Sternatia : Congedo Editore, 1983

completo

MU MULTIMEDIA E DOCUMENTI

MUD MULTIMEDIA E DOCUMENTI

MUDN Nome File IMG_1813 (1593723640).JPG

MUDT Tipo Fonte File

MUDD Descrizione Ipogeo Granafei_1

MUDF File



MUD MULTIMEDIA E DOCUMENTI

MUDN Nome File IMG_1815 (1593723681).JPG

MUDT Tipo Fonte File

MUDD Descrizione Ipogeo Granafei_2

MUDF File



MUD MULTIMEDIA E DOCUMENTI

MUDN Nome File IMG_1792 (1593723709).JPG

MUDT Tipo Fonte File

MUDD Descrizione Ipogeo Granafei_3

MUDF File



MUD MULTIMEDIA E DOCUMENTI

MUDN Nome File IMG_1794 (1593723725).JPG

MUDT Tipo Fonte File

MUDD Descrizione Ipogeo Granafei_4

MUDF File



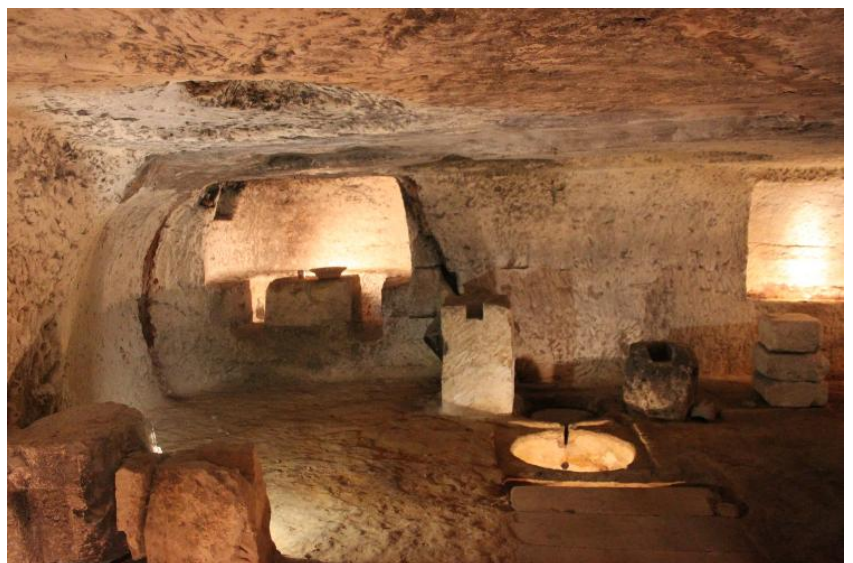
MUD MULTIMEDIA E DOCUMENTI

MUDN Nome File IMG_1796 (1593723745).JPG

MUDT Tipo Fonte File

MUDD Descrizione Ipogeo Granafei_5

MUDF File



MUD MULTIMEDIA E DOCUMENTI

MUDN Nome File IMG_1798 (1593723759).JPG

MUDT Tipo Fonte File

MUDD Descrizione Ipogeo Granafei_6

MUDF File



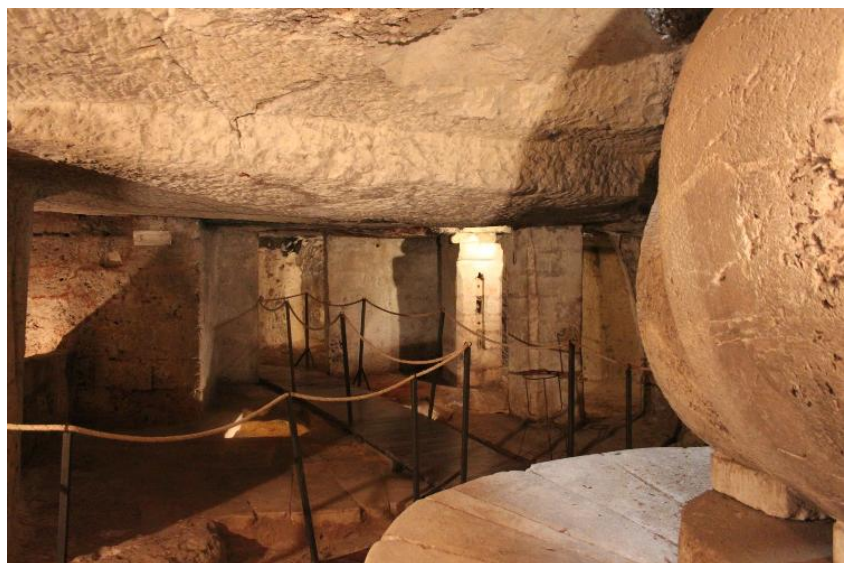
MUD MULTIMEDIA E DOCUMENTI

MUDN Nome File IMG_1798 (1593723785).JPG

MUDT Tipo Fonte File

MUDD Descrizione Ipogeo Granafei_7

MUDF File



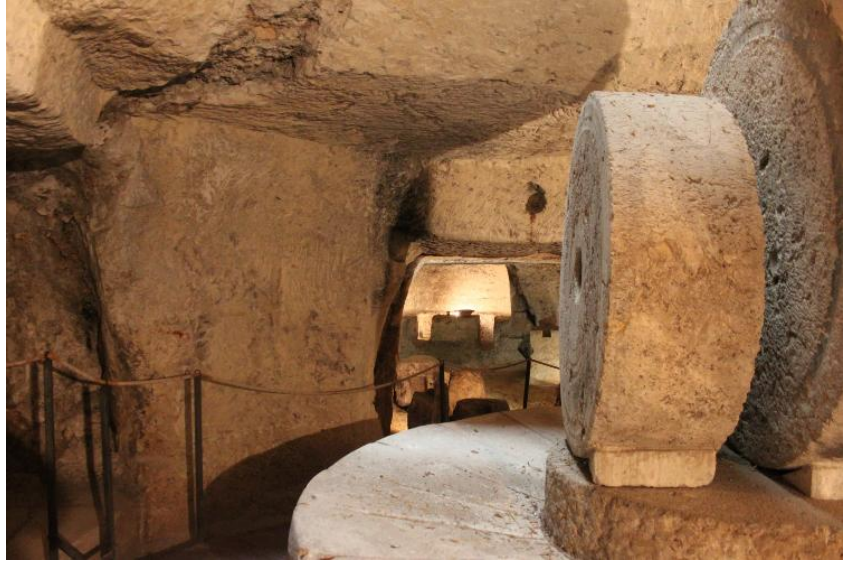
MUD MULTIMEDIA E DOCUMENTI

MUDN Nome File IMG_1799 (1593723801).JPG

MUDT Tipo Fonte File

MUDD Descrizione Ipogeo Granafei_8

MUDF File



MUD MULTIMEDIA E DOCUMENTI

MUDN Nome File IMG_1800 (1593723816).JPG

MUDT Tipo Fonte File

MUDD Descrizione Ipogeo Granafei_9

MUDF File



MUD MULTIMEDIA E DOCUMENTI

MUDN Nome File IMG_1803 (1593723828).JPG

MUDT Tipo Fonte File

MUDD Descrizione Ipogeo Granafei_10

MUDF File



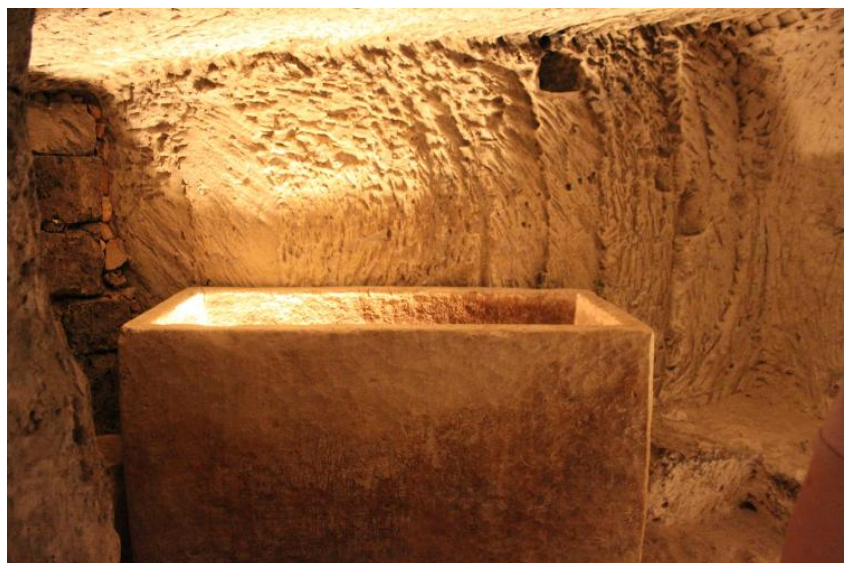
MUD MULTIMEDIA E DOCUMENTI

MUDN Nome File IMG_1806 (1593723844).JPG

MUDT Tipo Fonte File

MUDD Descrizione Ipogeo Granafei_11

MUDF File



MUD MULTIMEDIA E DOCUMENTI

MUDN Nome File IMG_1807 (1593723856).JPG

MUDT Tipo Fonte File

MUDD Descrizione Ipogeo Granafei_12

MUDF File



MUD MULTIMEDIA E DOCUMENTI

MUDN Nome File IMG_1809 (1593723872).JPG

MUDT Tipo Fonte File

MUDD Descrizione Ipogeo Granafei_13

MUDF File



MUD MULTIMEDIA E DOCUMENTI

MUDN Nome File IMG_1811 (1593723900).JPG

MUDT Tipo Fonte File

MUDD Descrizione Ipogeo Granafei_15

MUDF File



MUD MULTIMEDIA E DOCUMENTI

MUDN Nome File IMG_1812 (1593723913).JPG

MUDT Tipo Fonte File

MUDD Descrizione Ipogeo Granafei_16

MUDF File



PT PERCORSI TEMATICI

PTC COORDINATE

PTCX Longitudine 774701.3879

PTCY Latitudine 4457131.3131

PTP TARGET PERCORSO

PTPP Target percorso Bambini in età scolare

PTPT	Titolo tappa	Frantoio ipogei di Palazzo Granafei a Sternatia
PTPD	Descrizione tappa	<p>Sotto il manto stradale del piccolo comune di Sternatia, in provincia di Lecce, si nasconde una fitta rete di cunicoli, gallerie e ambienti che un tempo venivano usati per la lavorazione dell'olio di oliva, il prodotto principale dell'agricoltura locale. Pensa che in passato Sternatia poteva contare su ben diciannove frantoi ipogei! Quello oggi meglio conservato è il cosiddetto frantoio ipogeo Granafei, che prende il nome dalla famiglia che ne era proprietaria. Dopo aver disceso una scala coperta da una volta a botte, ci si ritrova in un ambiente, illuminato da un lucernario che si apre nella volta, con al centro le macine in pietra che i contadini utilizzavano per la spremitura delle olive. Successivamente la pasta di olive spremute veniva riversata in grandi vasche e da qui il nachiro, cioè il responsabile del frantoio, la prelevava con una grande pala. Il frantoio, oggi così silenzioso e vuoto, un tempo pullulava di voci e rumori ed era saturo dell'odore pungente dell'olio appena macinato.</p>
PTPE	Icona Tappa	1905932
PTPZ	Titolo tappa EN	Underground oil mill of Palazzo Granafei in Sternatia
PTPW	Descrizione tappa EN	<p>In the underground of the small town of Sternatia, in the province of Lecce, there is a wide network of tunnels, galleries and rooms that were once used for processing olive oil, the main product of local agriculture. Just think that in the past Sternatia had nineteen underground crushers! The one that is best preserved today is the so-called Granafei underground oil mill, named after the family that owned it. After descending the staircase covered by a barrel vault, you will get to a room, enlightened by a skylight, that hosts the milestones that were used in the past for pressing olives. Afterwards the olive paste was poured into large tanks and the nachiro, that is, the person in charge of the mill, took it out with a large shovel. The mill is now quiet and empty but once there used to be lot of voices, noises and the smell of freshly ground oil.</p>