

Olio di oliva

il nostro capitale democratico

«**S**enti che bellezza!» ha detto Tamara passandomi l'assaggio dell'olio nuovo, che ha fatto stanotte.

Ha detto proprio così: senti che bellezza, forse senza accorgersene, e m'è sembrato che ci fosse tutto in quelle parole: la sacralità e il buono, il cibo e i sensi per sentirlo, la materialità e l'estetica.

È così: assieme al pane e al vino, è solo con l'olio che si ripete il miracolo, che ritorna la gratitudine, che comprendiamo - fosse solo per l'attimo che inizia ad uscire dalla cannella del frantoio - d'appartenere intimamente ai simboli e alle cosmologie dei popoli del Mediterraneo. È così che quei popoli uscirono dalle barbarie, coltivando il grano, la vite e l'olivo, riconosceva Tucidide già nel IV secolo avanti Cristo.

Noi siamo innamorati dell'olio. Perché abbiamo capito che è un bene comune, un capitale democratico, perché è un elemento costitutivo della civiltà alimentare e del paesaggio, è fondamentale per la conservazione del territorio e per il mantenimento di una relazione affettiva e sociale con la campagna e la ruralità.

Che è un patrimonio l'abbiamo capito incontrando tanti coltivatori e custodi dell'olivo, gente che conosce le pietre, le stagioni e gli animali, che dialoga con la materialità e sa crescere le piante.

Gente che s'è presa cura della terra e degli olivi con rispetto ed educazione, con riverenza e laica sensibilità. Tutta gente che poteva, che potrebbe cambiare il mondo...

«L'olivo è decoro e ricchezza... è

I conti non tornano. Tutto il ciclo, dalla produzione alla spremitura, ha dei costi. **Una bottiglia di un litro dovrebbe costare almeno 12 euro e invece le troviamo a molto meno**



l'albero più utile allo Stato» scriveva nel 1788 l'Accademia dei Georgofili. Lo sappiamo. Sappiamo che un litro d'olio sono 100 fettunte, o 40 soffritti per il sugo, o il condimento per la pasta per 4 persone per 30 volte, o il condimento per 100 e più piatti di verdura, o frittiture per 4 o 5 kg di patate, o tanti barattoli di sottoli... è protezione dell'apparato digerente, disponibilità e variabilità di sostanze antiossidanti, apporti di acidi grassi monoinsaturi, e via e via...

Ma quanto costa produrlo? Quanto costa tutto il lavoro che c'è dietro? La potatura, la concimazione, le lavorazioni del terreno, il taglio dell'erba, la

ramatura, la raccolta, la molitura, il trasporto, l'imbottigliamento? Abbiamo fatto i conti: alla fine, su queste colture, non meno di 12-13 euro al litro. E questo è il costo all'origine, al produttore.

E allora come si fa a trovarlo in commercio alla metà? Cosa c'è dentro quelle bottiglie? E con che coraggio si può comprare e metterlo in tavola? - sostiene Claudia con la forza dei giovani, mentre spiega agli altri agricoltori l'importanza di vivere dignitosamente di questo lavoro.

E, invece, di questo lavoro non si vive. Perché la qualità dell'olivicoltura a-

Si ripete il miracolo di appartenere ai simboli e alle cosmologie dei popoli del Mediterraneo

Dentro quelle olive spremute c'è la sacralità e il buono, i sensi per sentirlo, la materialità e l'estetica. Questa è un'urgenza, questa è politica: l'olio non è merce, il cibo non è merce

gricola e contadina è messa in discussione dalla prepotenza di prodotti anonimi e omologati che dominano i mercati globali, con la complicità di una politica disinnata e asservita; perché i prezzi di mercato non coprono i costi di produzione; perché viviamo nella sofferenza degli eccessi burocratici, dell'invasione dei falsi, della distrazione dei consumatori.

Ma presto, bisognerà intendersi, una volta per tutte: o son penitenze, o son pernici, diceva Santa Teresa; o è olio, o è merdal, disse Veronelli a un ministro della Repubblica che minimizzava sulle frodi e i malaffari. Bisognerà

intendersi, capire chi sta da una parte e chi sta dall'altra. Noi siamo contadini e cittadini, innamorati e responsabili, che conoscono il timore della grandine e delle gelate, che non vogliono utilizzare più manodopera al nero, che vanno a scuola per imparare perossidi e polifenoli, che pretendono un giusto reddito e una dignità del lavoro.

Questa è un'urgenza, questa è politica: l'olio non è merce, il cibo non è merce. Sappiatelo, ricordatelo: non ci servono consumatori distratti di ruralità patinate, abbiamo bisogno di alleati intelligenti.

paterna@paterna.it