

## La produzione dell'olio nell'era del digitale

GIORGIO MOSCATELLI

L'olio è stato usato nel corso dei secoli nei modi più diversi: per l'alimentazione, per l'illuminazione, per la medicina, per la cosmesi, per la preparazione di profumi e saponi, per la lavorazione del cuoio e per altri innumerevoli utilizzi. Oggi, come ieri, l'olio è uno degli alimenti essenziali, sempre presente sulle nostre tavole. L'esplosione della dieta mediterranea ha poi fatto sì che i valori nutrizionali tipici del sud dell'Europa; l'olio, il grano e il vino abbiano invaso le mense di molti Paesi anche fuori dal bacino del Mediterraneo.

Il sapore del pane croccante appena tolto dal calore della brace, bagnato dal verde olio appena uscito dal frantoio, è una immagine che si associa a spensierate serate in compagnia di amici, magari con un bicchiere di vino tra le mani e con l'odore della carne rosolata sul fuoco sospeso nell'aria.

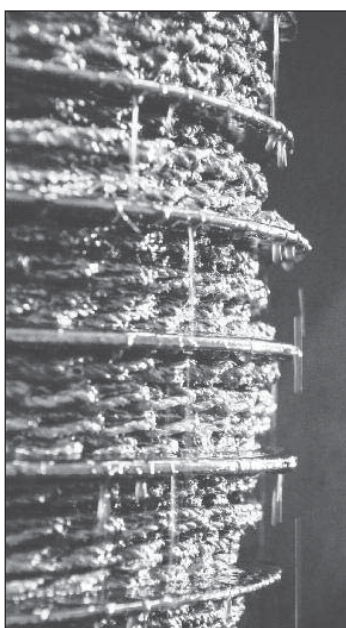
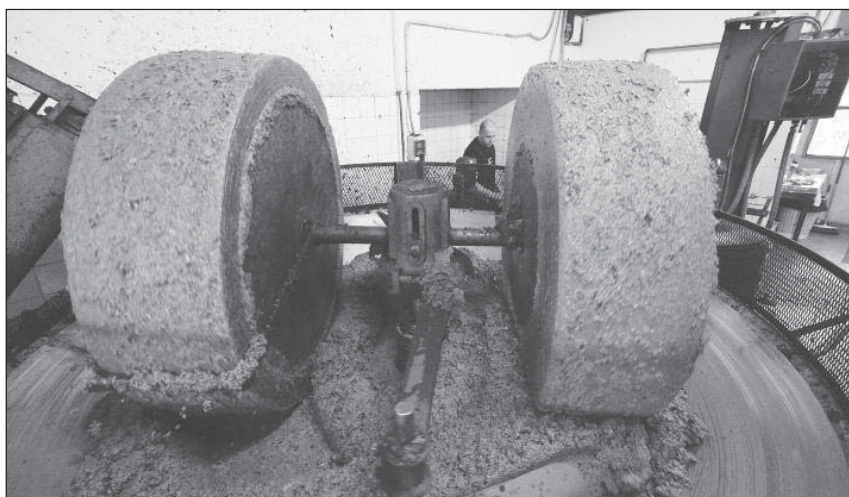
Oggi in Sabina esistono circa 1'100'000 piante di Olivo con una produzione annua che oscilla, per motivi stagionali, tra le 12'000 e le 30'000 tonnellate di olive che corrispondono a circa 2'200-5'000 tonnellate di Olio. Pensare a questi numeri, esposti da Terzilio Leggio nel suo libro "L'olivo e la sabina", ci si rende conto della quantità di olio prodotto nel nostro territorio. Una industria secolare che impiega famiglie intere, oltre ad un buon numero di lavoratori stagionali.

"È la passione che ci spinge a produrre olio", ci dice Renato Merzetti, un produttore della Sabina. L'azienda della sua famiglia produce olio e frutta da più di cento anni. "Oggi dobbiamo competere con la grande distribuzione che non cura tanto la qualità quanto la quantità", aggiunge Merzetti. "Nei supermercati si trova un litro d'olio a 3 Euro mentre il nostro costo di produzione varia da 4 a 5 Euro".

"I miei ricordi d'infanzia sono quelli di feste e canti nel periodo della produzione di olio, sotto le feste di Natale, con l'arrivo dalla città di gente che faceva scorta per tutto

l'anno acquistando 50 o 100 litri di olio". "Nei primi anni '80 sono cambiate le esigenze delle famiglie, è cambiato il consumo". "Sono nati i primi supermercati e i grandi centri commerciali, dove la gente può comprare una o due bottiglie di olio a prezzi più bassi, la pubblicità ha fatto il resto portando il confronto a nostro sfavore pur avendo un prodotto di qualità superiore". "È cambiato anche il palato del consumatore che forse si accontenta più di prima".

"Per cercare di abbassare i prezzi del prodotto finito si è cambiato il sistema di lavorazione" continua il nostro ospite, "la raccolta oggi viene fatta con mezzi meccanici, questo fa sì che alcune olive vengano rovinare, ma in questo modo si risparmia sulla mano d'opera e sui tempi e la qualità non ne risente, anzi. Cinquant'anni fa le olive ve-



nivano stipate nei contenitori appositi e aspettavano alcuni giorni per raggiungere una quantità tale da poter essere trattate, con evidente deterioramento di una parte di prodotto. Adesso la stessa sera della raccolta vengono portate a molitura".

Anche la seconda fase della lavorazione è cambiata; prima l'olio veniva raccolto nelle giare, con conseguente esposizione all'aria e alla luce del sole. Ora le olive vengono molite e, attraverso condutture sotterranee, l'olio passa dal frantoio alle cisterne di acciaio. Anche le piante vengono curate in modo diverso. L'ulivo non viene più trattato preventivamente, come si faceva una volta, ma viene curato solo quando è il momento e sotto il controllo degli Istituti agrari regionali, questi fanno un monitoraggio continuo del clima e controllano temperature e piogge, prevedono l'attacco di un



parassita e consigliano di trattare le piante con un prodotto piuttosto che un altro”.

Il nostro ospite ci racconta poi, con una buona dose di nostalgia, della Sabina come di un territorio incontaminato dalla cementificazione. Una ampia zona che va da Tivoli a Rieti, a Nord di Roma, ancora immersa nella natura. Un territorio rimasto vergine e pieno di attrattive che potrebbe richiamare turismo dalla capitale e da altre grandi città, con la creazione di strutture ricettive come ristoranti, centri di



accoglienza e di vendita di prodotti artigianali. È qui che l'olio sabino con la sua Denominazione di Origine Protetta fa da padrone. “Noi non abbiamo nulla da invidiare alla toscana” afferma con forza il signor Merzetti che aggiunge “il nostro olio della Sabina è stato il primo ad essere riconosciuto D.O.P. e la zona individuata è la più grande dell'Italia”.

I ricordi di tempi lontani entrano poi nella conversazione. Ricordi di infanzia quando il nostro ospite bambino, all'uscita dalla scuola, correva nell'azienda del nonno per giocare a raccogliere le olive, questo frutto prezioso e amato da tutta la famiglia. Ricordi di sapori e di odori di olio appena uscito dal frantoio e sgocciolato sulla fetta di pane, la merenda più naturale che esisteva e di cui oggi se ne è persa la memoria. Ricordi di feste campagnole con canti e balli in onore dell'olivo, con ragazze e ragazzi festosi che correvano nella campagna e i vecchi seduti vicino al frantoio che raccontavano reminiscenze antiche fumando un sigaro toscano.

Poi il valore e la considerazione che un tempo si aveva dell'olio. Fino agli anni 60 l'olio era considerato come metro di misura della ricchezza di una famiglia. Questa ricchezza dipendeva dal numero di piante possedute e la dote di una giovane sposa veniva considerata con lo stesso metro.

Lascio l'azienda del mio ospite; siamo a fine agosto e l'aria è calda ma non insopportabile. Passeggio verso il grande ulivo millenario a pochi metri dal frantoio di famiglia in Canneto Sabino. Un albero che potrebbe aver visto più di 1.500 primavere. Forse 2.000. Arrivo vicino a questo monumento della natura sbalordito dalla sua grandezza. L'albero da un'idea di maestosità, quasi di regalità. I suoi rami si protendono dal tronco per diversi metri mentre un debole vento muove le foglie in una elegante danza di riflessi argentei. L'ulivo è alto circa quindici metri con una circonferenza del tronco, a 1 metro da terra, di 7,2 metri per un diametro della chioma di circa 30 metri. La produzione, nei momenti migliori di questa pianta, ha raggiunto i 12 quintali di olive con una resa di 150 chili di olio.

Molte le ricerche e gli studi eseguiti nel corso degli anni spiegano le facoltà di questo piccolo frutto coltivato da almeno tre millenni. Un sano alimento che rende il massimo ed è gradevolissimo quando viene consumato a crudo. L'olio, oltre che per le innumerevoli proprietà curative, è indicato per tenere a bada i livelli di colesterolo e per contrastare l'invecchiamento delle cellule. E se fossimo vicini alla scoperta del tanto agognato elisir di lunga vita?