



OLIO DI FRUTTI

DI VIRGINIO BRIATORE

Guardando dove cresce l'albero dell'ulivo ci domandiamo da dove venga un succo così denso e grasso in una terra così avara e secca. Viene solo dalla terra, o non sarà forse anche il mare a crearlo?

Predrag Matvejevic, *Breviario mediterraneo (Mediteranski Brevijar, 1987)*, Gařzanti, 1991

Vecchio come l'arca di Noè e la sua colomba col ramoscello in bocca. Dicono poi che dal monte Ararat e dal Caucaso l'olivo 12.000 anni fa sia diffuso nel Mediterraneo, dove i Greci lo coltivavano già 6.000 anni orsono e a partire dal VII secolo a.C. lo piantarono nelle colonie del Sud Italia.

Tronco contorto e grigio, segnato dal tempo e dal vento, che quando diventa vecchio di secoli assume forme misteriose e imponenti, avvolgenti e cave, volto ieratico che ti scruta o torsioni di corpi avvinghiati. Legno duro, nodoso, giallo e nero, profumato e liscio. Rami robusti su cui ti fidi a salire. Foglie di piccola lancia nel loro colore doppio: verde olivo sopra e argento sotto. L'argento che aiuta l'albero a respirare nella calura estiva e ci incanta con i suoi riflessi, che la brezza muove nella luce di luna. Frutto piccolo verde e poi scuro, drupa da cui si ricava l'olio di oliva. Non un olio di semi, ma un raro olio di frutti.

Il Mediterraneo è l'ulivo e chi vive sul piccolo mare nostro adora l'olio di oliva. Con esso l'uomo mediterraneo coltiva il sacro e il profano, nutre il corpo e il derma, condisce il crudo e il cotto, ogni giorno, per tutti i giorni della vita. L'uomo passa, l'albero resta. Piantato da genitori, nonni, trisavoli. Solo in Italia si contano 250 milioni di piante e quando l'aereo plana sulle terre greche e in Tunisia, sulla Puglia o in Andalusia i nostri sguardi volano su un mare di uliveti, che l'uomo lavora, con ingegno e fatica e di cui, in autunno, raccoglie i frutti.

Li raccoglie 'brucando', ovvero asportando le olive con il solo ausilio delle mani. Li cattura 'pettinando' i ramoscelli con attrezzi detti pettini, mansalva e manrapida, che stringono il frutto fra i denti e lo fanno cadere su tessuti posti sotto gli alberi. Alcuni con lunghe canne e pertiche battono i rami più alti per far precipitare i frutti, altri fiduciosi e pigri, tendono reti ai piedi degli alberi e aspettano che l'oliva caschi da sola.

L'Italia è il secondo produttore mondiale per quantità e il primo per qualità. Perché da noi le diverse varietà di olive, dette cultivar, iscritte nello schedario oleicolo Italiano sono oltre 400, capaci di produrre un'infinità di olive, che moltiplicate per il gran numero dei microclimi e le qualità dei terreni danno vita a una scelta paragonabile a quella dei vini. In Italia vi sono decine di appassionate industrie olearie, come quella portata avanti in Umbria dalla famiglia Monini e migliaia di piccoli produttori locali. Uno di questi è Francesco Radino, maestro della fotografia da anni trapiantato a Milano, che nel 2006 con la moglie Cristina Omenetto, anch'essa fotografa, ha deciso di riprendere in mano l'antico oliveto di famiglia e di riportare in auge lo storico marchio Radino, disegnato negli anni cinquanta da Gino Boccasile. Sui terreni degli antenati, alle pendici del Vulture, a 400 metri di altitudine su 5 ettari di terra vulcanica, respirano circa 1.000 alberi più che centenari, coltivati in regime di agricoltura biologica. Le olive, della varietà Ogliarola del Vulture e Leccino, vengono raccolte manualmente verso la fine di ottobre durante l'invaatura - quando, non ancora mature, mutano di colore - e vengono poi molite in giornata a freddo. All'aurora sono frutto sull'albero, a mezzanotte olio extravergine. Questo il segreto, questa la differenza. Bruschetta per credere! ●

www.virginiobriatore.it

L'azienda agricola di Francesco Radino si trova a Rapolla, in Basilicata, qui fondata dal nonno Francesco e dal padre Vincenzo, originale figura di artista, contadino e imprenditore. Composta da un uliveto e due vigneti produce in piccola scala olio extravergine di oliva con la storica etichetta di famiglia e il vino Nostos, un indimenticabile Aglianico del Vulture.

www.radino.it