

Un antico frantoio monegliese. Scrive Dentone: «Non c'era borgo, gruppo di case, persino singola famiglia che non avesse un frantoio con la mola girata dal mulò»

RICORDI DI FINE STAGIONE: LA FATICA ERA FATICA, MA TUTTO ERA ANCHERITO E FESTA

La raccolta delle olive su in collina e il dolce profumo della vendemmia

Gli ulivi un tempo erano vera ricchezza, oggi li divorano rovi e abbandonano

LA STORIA

MARIO DENTONE

“LA NEBBIA a g'irti colli/ piovigginando sale./ e sotto il maestrale/ urla e biancheggia il mar;/ ma per le vie del borgo/ dal ribollir de' tini/ va l'aspro odor dei vini/ l'anime a rallegrar”...

Stamattina all'alba stavo percorrendo sentieri delle nostre campagne, e la nebbia, in verità basse nubi di scirocco e non di maestrale, saliva alle colline, mentre là in fondo il nostro mare di riviera correva con le creste bianche delle onde e la spiaggia era presidiata da ormai radi ombrelloni chiusi, ultime sentinelle di fine stagione. Allora ho ripensato alle nostre donne di riviera, donne di marine, di reti da cucire e mariti pescatori, le donne cantate da Caproni, quando d'improvviso sono stato avvolto da un odore che avevo dimenticato da anni: l'odore di vendemmia! E su una piazzetta attorno alla quale stava una bianca casa di campagna, bella, silenziosa prima del risveglio per il lavoro, ho visto acini d'uva bianca e nera spiacciati, e un bel pergolato che saliva su a terrazze. E quell'odore mi ha dato gioia, respiro, e ho ripensato a quando ragazzo, con gli amici, non tanto per golosità quanto per avventura di farla franca, andavamo fra i vigneti per rubacchiare qua e là i grappoli tanto attesi dai contadini. L'odore dell'uva vendemmia, del mosto che bolle, quel ribollir dei tini cantato dal Carducci (che pure da studente mai ho amato), sarei rimasto là chissà quanto tempo, seduto su un ceppo d'olivo a riempirmi di profumi e ricordi come immagini.

Le nubi sempre più basse e minacciose mi correvano sulla testa e si sfilacciavano incontrando alberi e rocce, e il vento mi vestiva caldo dal mare e tutto mi avvolgeva, l'odore di quella vendemmia con quello

dello scirocco che sapeva di alghe, di salmastro.

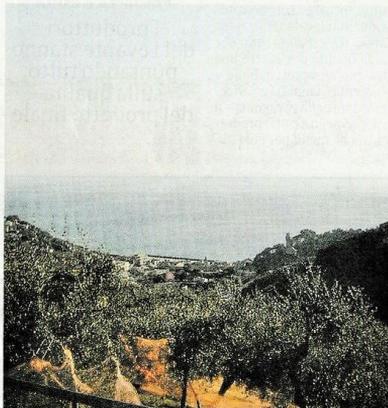
Io che sono nato fra spiaggia e scogli rivani, cresciuto fra storie di oceani e pescherecci narrate da mio nonno e altri vecchi nelle osterie o attorno alle barche, eccomi a vivere in collina, col mare davanti, sì, che non potrei farne a meno, fra gli ulivi che se un tempo erano vera ricchezza, oggi in gran parte vedo divorati dai rovi dell'abbandono, e i vigneti a terrazze verso il sole e il mare hanno lasciato il posto a ville villette, strade e stradette. E la gioia, l'ebbrezza di quei profumi, il salmastro di scirocco e il dolcistaro del mosto, s'è dilagata in una tristezza degna di questa macchia mattutina, appiccicosa e sudata, e in un attimo il mondo è cambiato per me.

E gli ulivi si piegavano al vento e rovesciavano le foglie facendone migliaia di monetine di nichel (chi ricorda le cinque e dieci lire?) nella faticosa prima luce del mattino, e qua e là, sotto le fronde, i campi cominciano in questi giorni a tingersi dell'arancione delle reti per la raccolta, che quando non c'erano... Penso alle altre donne di riviera, quelle della campagna!

Io le ho conosciute, quelle donne, fin da quando ventenne poco più sono venuto a vivere qui, appunto, fra gli ulivi dei suoceri, che un tempo di questa collina, fra olio vino e orto ci vivevano, ed erano due famiglie, che due erano i fratelli, tutti riuniti nella grande casa. Ma già quando arrivai qui, così come di pesca anche di terra non si riusciva più a campare, e se i miei pescatori e

SENZA RETI

Gli uliveti da ottobre in poi erano un'orchestra di fronde battute dalle pertiche



Ulivi, reti e mare: uno scorcio meraviglioso di Moneglia

naviganti si fermarono nelle fabbriche negli anni di sviluppo industriale e stipendio sicuro, i contadini divennero muratori, come mio suocero, o anch'essi nelle fabbriche. Ma se i pescatori fatti operai il mare si limitarono a guardarlo, e se non un palamito a fine settimana, qui gli ex contadini la sera andavano sempre, ora a zappare una piana ora a legare la vigna ora a “remondare” un ulivo, e a raccogliere uva e olive nelle loro stagioni. Perché se l'uomo nato col mare non può stare senza guardarlo, l'uomo venuto su dalla terra alla terra ritorna, foss'anche per sola passione o rispetto del suo passato, di quando...

I vigneti davano profumi che distinguevi uva per uva: moscatella e merella, cilieggiolo, bianchetta e altre, ed erano voci di donne che tagliavano i grappoli e si raccontavano cèti da un filare all'altro, mentre gli uomini portavano corbe in spalla da vuotare nei tini, e i bambini di casa a pestare, piedi nudi forse lavati, e gli anziani ridevano e battevano mani e l'uva fatta vino lasciava i grappoli nudi e nubi di moscerini

tutt'intorno e le gambe a sera pizzicavano e friggavano. E le olive?

Gli uliveti da ottobre in poi erano un'orchestra di fronde battute dalle pertiche, che le reti non c'erano ancora, e gli uomini arrampicati sulle scale a battere mentre le donne inginocchiate sotto raccoglievano con dita veloci tra foglie e terra riempiendo i “cavagni” per andarli a vuotare e risalire la collina. A fine giornata le più abili arrivavano a due quarte (ventiquattro chili) ed era dura, dita gonfie deformate da freddo e umido, e le ginocchia...

Mia suocera raccolse olive per una vita, fin quando giunsero le reti da cucire sotto gli alberi, ma ormai era tardi. Ancor giovane le sue dita erano

TRA FOGLIE E TERRA

Le donne inginocchiate muovevano le dita veloci riempiendo i “cavagni”

tagliuzzate, aperte, e le ginocchia non reggevano più il suo corpo. E non c'era borgo, gruppo di case, persino singole famiglie, che non avessero un frantoio con la mola girata dal mulò o dall'asino con i paraocchi perché non impazzisse a girar lento per ore, e l'olio usciva e gli sportini spalmati di pasta d'olive spremute passavano al torchio.

E tutto era rito e festa, e la fatica era fatica. E a sera si beveva e i fiaschi si vuotavano. E l'olio decantava, da schiumare ogni volta, il vino bolliva e gli uomini a notte scendevano a controllare che tutto fosse a posto, che una goccia di olio o di vino era preziosa, era il frutto di tanta fatica, che era fatica di giorno, non solo di quei giorni, che la vigna la zappavi, la potavi, la legavi. Le davi il verdame. E gli ulivi andavano in cielo a cercare luce, e levavi il secco, e tagliavi le ferle che succhiavano al piede, e salivi in cielo e l'olio andava “mutato” da una giara all'altra per tenerlo “al pulito”, una due tre volte, fino che brillava, proprio come oro. Ed era oro.

Mi sono alzato per tornare, e non so quanti minuti fossero passati fra quel vento caldo che mi vestiva e quegli odori di mare e terra. E non ho voluto guardare l'orologio, come i nostri vecchi che nella campagna sentivano le ore di qualche campanile, che c'era sempre un campanile da qualche parte a dire le ore e ci pensava il vento a portarle. E c'era la luce del giorno che calava, e c'era il sorriso di chi neanche si lamentava della fatica, delle mani callose a zappare o delle dita gonfie da affondare in acqua sale. Il nonno di mia moglie, piccolo e tozzo come un seppo d'olivo, dopo essersi scolato neanche lui sapeva quanto vino, poi teneva a bada la pressione bevendo oltre al vino un suo decotto d'un litro d'acqua e dodici, diciotti dodici, non una di più, foglie d'olivo. Atru che mégul!

L'autore è scrittore e saggista