

MARTEDI 5 NOVEMBRE 2024
IL SECOLO XIX

Le storie



di ieri

Il miracolo degli Olivivi

Un tempo di olio ci campavano le famiglie, e l'olivo era la "banca" della nostra riviera. Poi tutto cambia e questi alberi non sono più risorse ma impegno. Ma quando ne porti i frutti al moderno frantoio ed esce il tuo olio ti emozioni ancora, e ti senti orgoglioso

IL RACCONTO

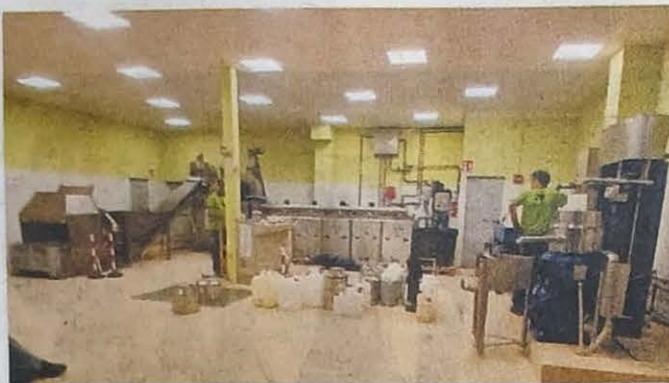
MARIO DENTONE

Certo per me, uomo di spiaggia e di scogli, una famiglia di marinai e naviganti, questa striscia di Liguria fra mari e monti è sempre stata patria di mare, di navi e di porti. Poi ecco, la Liguria è terra che proprio nel suo nastro così sottile racchiude mare e terra, dove tutto è da sempre fatica: aspre scogliere, piccoli golfi segnati dai venti e dalle onde, e ancor più aspre colline dove vigneti e uliveti salgono, s'arrampicano, quasi aggrappati alle terra con le radici per non precipitare in mare.

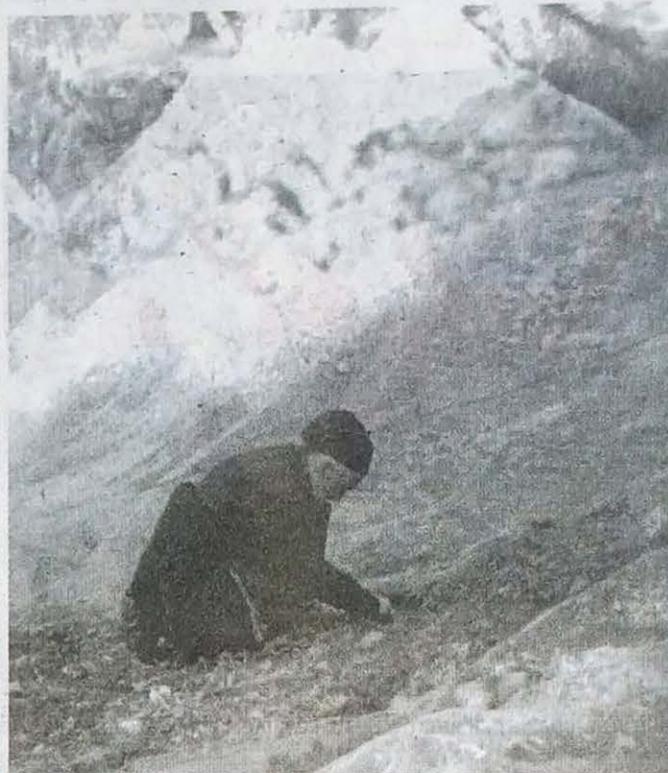
Ed è terra di verde e di blu, questa Liguria aspra e avara, e per questo, forse, anche il ligure è aspro e avaro, più che di soldi di parole, come se le parole fossero segni da non sprecare, come un grappolo d'uva che in vendemmia diresti, vabbè, è caduto, s'è "sciagagnato", ce n'è tanta quest'anno! Invece lui guarda quel grappolo perduto e gli dispiace come fosse l'unico.

Così il pescatore, che mio nonno diceva: "Del mare non si butta via niente", lui che del mare ci ha campato e ha fatto campare la famiglia, e quando la pesca andava male pur di tornare a casa con qualcosa per il sugo o la padella, raccoglieva granchi, cornetti, patelle, muscoli, e io bambino lo guardavo e lo imitavo, che oggi, che pure ho altro dalla vita, e tutto è più facile, quel monito mi è dentro ed è più forte del "chi me lo fa fare".

Così l'ulivo che, "gigan-



A sinistra in alto il frantoio degli Olivicoltori sestresi, sotto le olive di Mario Dentone e «Zia Maria intenta nella raccolta»



te" di Liguria, come lo chiamò Vincenzo Cardarelli che definì, lui laziale, la nostra regione "terra leggiadra", veste (Eugenio Montale) di grigiolo nostre colline, l'oliveto "pallido" lo chiamò Ca-

L'ulivo che in questa stagione per secoli è stato la prima ricchezza della nostra gente

millo Sbarbaro), l'ulivo che in questa stagione per secoli è stato la prima ricchezza della nostra gente, che ogni paese, ogni borgo, no, ogni gruppo di famiglie, aveva un frantoio, e il silenzio era rotto, anzi, accarezzato, dalle voci di donne che neppure si vedevano, voci come sor-

gessero dalla terra, dalle ombre degli ulivi, mentre gli uomini arrampicati lassù, anch'essi invisibili tra le fronde, parevano dare ritmo a quelle voci battendo le olive, e quelle donne invisibili, chine a terra come in preghiera, raccoglievano, che una donna esperta e veloce, si diceva, riusciva a raccogliere una "quarta" di olive al giorno (una quarta dodici chili, o dodici e mezzo, a seconda del luogo, e una quarta dava circa due litri d'olio prezioso, come dire ogni oliva una goccia).

E tutto era fatica, lassù a battere col "pertegaue", per quanto leggero e flessibile per l'uomo, e le ginocchia delle donne sulla terra umida, le dita spaccate a "pilucare" le olive una a una. E poi il frantoio, le olive nella

La Liguria è terra che proprio nel suo nastro così sottile racchiude mare e terra, dove tutto è da sempre fatica

Ho raccolto le olive della collina dietro casa: per dieci giorni non ho scritto, non ho guardato tv

macina, e il torchio a spremere gli sportini, spremere, spremere, per trarre il massimo dall'oliva. Pensa mettere insieme due, tre quintali di olive per la provvista, e quello da vendere, e d'olio ci campavano famiglie, e l'olivo era la "banca" della nostra riviera, e gli uomini e le donne andavano su e giù per quei "poggi", che non c'erano pianure ma la fatica era anche speranza.

Poi tutto cambia, ed è una via senza ritorno: i giovani studiano, l'olio si vendeva per farli studiare, per toglierli da quella vita, e al posto della scala per salire lassù o inginocchiarsi a raccogliere, sognare una fabbrica, una scrivania, uno stipendio fisso e una pensione. E le generazioni spariscono, la fatica è ancor più fatica perché

non c'è neanche più la necessità, e gli ulivi non sono più risorse, ma impegno, e sembrano tristi, e sempre più rari li vedi vivi, accuditi, che gli ultimi giovani, sempre meno giovani, più per rispetto dei loro vecchi e di quei sacrifici, cominciano a stendere le reti arancioni, e le colline sotto le fronde si colorano come fazzoletti, altri stendono reti grandi e le olive cadono col suono di grandine benedetta sotto il fremere dei battitori moderni, e senti voci, e senti fruscicare la campagna intorno.

Anche gli antichi romantici frantoi un tempo presso famiglie, in cantina o nel vicino casotto, con la mola e il mulo che girava, il torchio che premeva, tutto è sparito, e al moderno frantoio vedi sparire le tue olive, come se te le portassero via, fino a quando l'addetto ti fa segno che quell'olio che comincia a uscire è il tuo, lento, e ti emozioni ancora, e ti senti orgoglioso anche se hai faticato, se hai rinunciato per qualche giorno a una gita, un film, una partita, e pensi ai tuoi vecchi lassù appesi tra le fronde, e alle donne ginocchia a terra a raccogliere come in preghiera e penitenza. E allora sei fiero, e guardi il "tuo" olio che scende, lento come una poesia.

Ho raccolto le olive della nostra collina dietro casa: per dieci giorni non ho letto libri, non ho scritto, non ho guardato la tivù, e in settimana andrò al frantoio moderno, vedrò sparire le "nostre" olive ma vedrò uscire il "nostro" olio e so che mi emozionerò come davvero ci fosse il miracolo della natura, e i miracoli sono qua, nella buona coscienza della vita. —