

LA DOMENICA

ARRIVA UN BASTIMENTO CARICO DI OLIO

MAURIZIO MAGGIANI

La scorsa settimana il più fico quotidiano del globo, il *New York Times*, ha pubblicato con meravigliata evidenza la fotografia della più grande oliera del mondo. Quell'oliera non ci sta su una tavola, neppure fosse imbandita nella più grande mensa aziendale del mondo, quell'oliera pesa trentamila tonnellate e sta solo nel mare: è una nave che sta portando olio d'oliva in un porto del più grande importatore mondiale di olio d'oliva. L'Italia.

Il *N.Y.T.* considera la cosa con grande stupore, negli Stati Uniti si immagina invece che l'Italia sia il più grande esportatore di olio d'oliva. A parte la corrente iconografia sul nostro Paese, è un'idea che si son fatti sin dai primi anni del XX

secolo, quando l'importazione di olio d'oliva negli States era monopolio delle Famiglie, business gelosamente coltivato prima dalla Cammurria e poi da Cosa Nostra.

Cosa ci faranno gli italiani con tutto quell'olio? Beh, intanto è probabile che quella nave, o meglio il suo contenuto, se ne vada in Umbria. Quella regione anche quest'anno ha promosso con grande spolvero pubblicitario un'iniziativa, pagata con il contributo di fondi europei, dal titolo chiaro e tondo di "Frantoi Aperti".

Ora si sa come è andata quest'anno, un anno miserando come non mai per la raccolta delle olive.

colta delle olive.
SEGUE >> 30



LA DOMENICA

UN BASTIMENTO CARICO DI OLIO

L'Italia è il primo importatore nel mondo e anche il primo esportatore Tutto buono? È questione di prezzo

dalla prima pagina

Al pari del vino quel poco di olio non è che sia venuto un granché e i frantoi se ne stanno per lo più chiusi, a meno che non li si rifornisca via mare, ad esempio.

Ma non è solo una faccenda contingente, l'Italia è da tempo un grande importatore di olio d'oliva. E se ce ne andiamo in gita e vediamo un Paese letteralmente avvolto negli uliveti, o si tratta di illusione ottica, o un olive-

to non significa di per sé una bottiglia di olio da portarsi a casa. Infatti più della metà dei terreni coltivati a uliveto è in stato di abbandono. Mentre cresce il consumo pro capite di olio, cresce inarrestabile. Ed è una buona cosa, naturalmente. Anzi, un indice straordinariamente evocativo del passaggio dallo stato di miseria generale a quello di benessere diffuso.

Quando ricordo che ero già un ragazzino i contadini - non i padroni della terra, ma quelli che la lavorava-



no - tenevano la bottiglia d'olio sotto chiave e nelle occasioni in cui la pren-

LA BRUTTA ANNATA

La raccolta è stata miseranda e la qualità non è un granché. I frantoi restano chiusi

devano la maneggiavano con la cura del prete per l'estrema unzione, mai come oggi, dando un'occhiata agli scaffali di un supermercato con tutta l'offerta di olio d'oliva extravergine, mi rendo conto che qualcosa di grosso in questi decenni è davvero successo.

Un goccio d'olio. Lo mettiamo dappertutto un goccio d'olio, che dico un goccio, un filo d'olio, un giro, due giri. Certo, e ci fa bene, ci fa più sani dei burrosi continentali, meglio crudo che cotto, senz'altro meglio vergine che corrotto. A tal proposito, se è vero che consumiamo quasi esclusivamente olio extra vergine, c'è da chiedersi come mai si produce, e si importa, una gran quantità di olio lampante. Un tempo l'ultimo, scadente esito della spremitura serviva ad alimentare, come dice la parola stessa, le lampade, oggi dove finisce? Un po' sequestrato dalla Guardia di finanza quando si occupa di contraffazioni, il resto annegato nella non limpida, o oscura, tracciabilità del prodotto.

Importiamo gran quantità di olio scadente e esportiamo gran quantità di olio finissimo. In Giappone una bottiglietta d'olio di produzione italiana certificata vale 40 euro, in Italia

un litro di olio non tracciato costa 4 euro. Dentro c'è anche quello che arriva con le navi.

Il fatto che possa arrivare dalla Tunisia o dalla Spagna non significa che deve essere per forza cattivo, è con cosa viene fatto e trattato all'origine e alla destinazione che lo può fare pessimo. In verità una buona parte dell'olio che consumiamo è di non eccelsa o scadente qualità. Quelli che cinquant'anni or sono tenevano l'olio sotto chiave, ora largheggiano, ma non con olio buono. E ce n'è, ce n'è di olio buono. Solo che ha il suo prezzo, un prezzo che ha le sue ragioni. Lavorare un uliveto costa, lavorarlo bene costa molto, salvaguardarlo senza darci sotto con gli anticrittogamici costa ancora di più. Per non parlare di quanto costano i sistemi di selezione e di spremitura fatti a regola d'arte.

Ma fare olio molto buono rende anche; infatti la qualità è molto cresciuta negli ultimi anni, ovunque qui da noi anche in regioni come la Puglia, che fino a vent'anni fa produceva

UN TESORO LIQUIDO

Quando ero ragazzo chi possedeva una bottiglia la teneva sotto chiave e la centellinava

per la gran parte olio lampante e ora esporta olio di alta qualità.

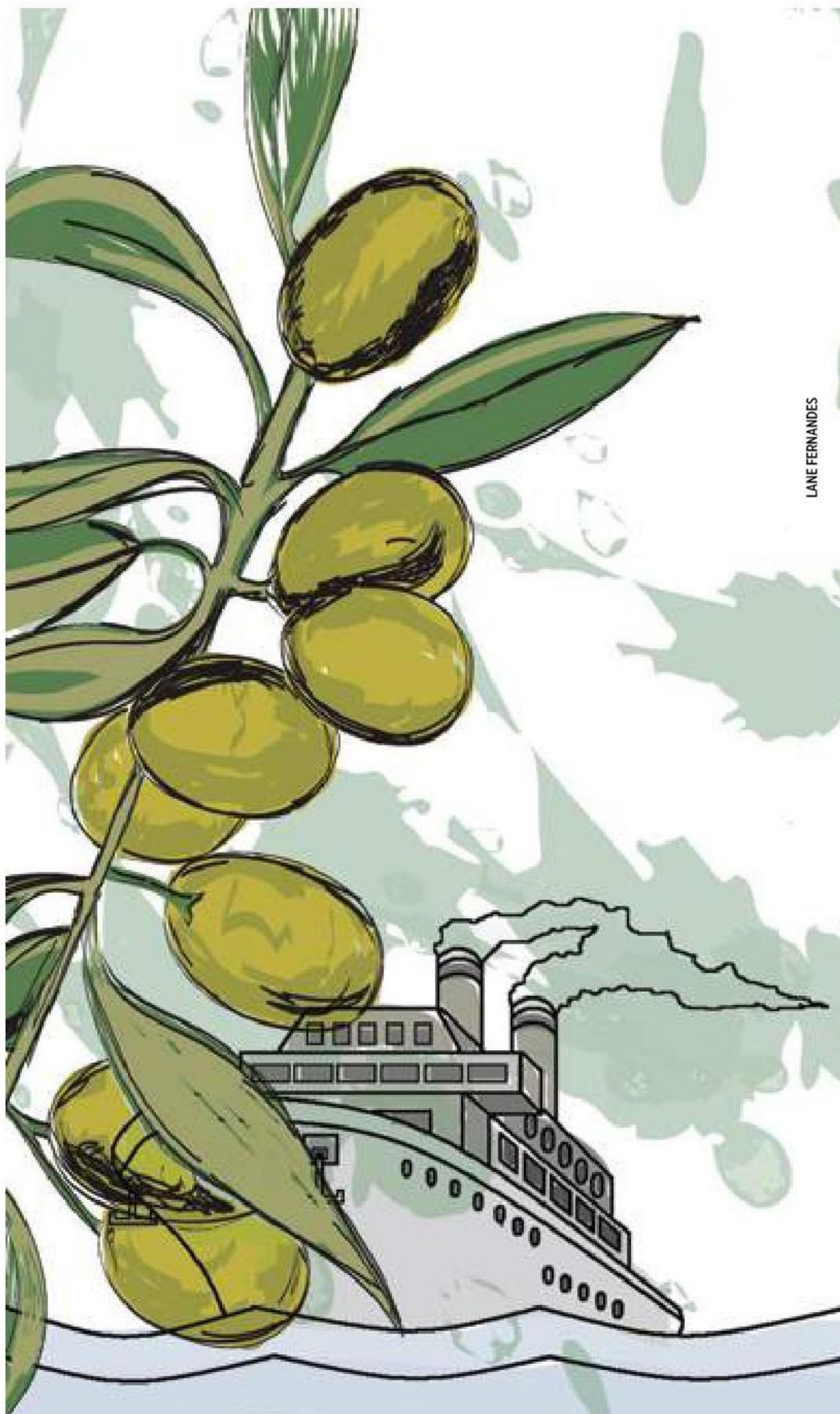
Di fatto ci sono solo due modi per campare con l'olio: o farlo molto buono o farlo molto cattivo. A patto che, come per tutto il resto, il produttore si organizzi in impresa, in consorzio, in cooperativa e investa in metodi e strumenti.

Il mio vicino ha selezionato i suoi ulivi, ci ha investito dieci anni di lavoro, duro, si è fatto seguire dagli agronomi del consorzio locale e quest'anno gli ha pagato l'olio 8 al chilo. Andrà sul mercato ad almeno 20. Ma la richiesta forte è per l'olio scadente, l'olio delle navi, perché questo Paese sarà cambiato parecchio, ma per la

maggior parte dei suoi cittadini spendere 10 euro invece di 4 non è da tutti. Sponderne 20 è poi un affare di nicchia. Bisognerebbe che il mondo fosse diverso, già. Bisognerebbe che avessimo tutti quanti diritto a dare un giro d'olio a una fetta di pane e fosse olio buono. Ma non è neppure la peggio preoccupazione di quelli che possono spendere solo 4 questa. Come non lo era al tempo della bottiglia chiusa a chiave. Il che è tutto dire.

MAURIZIO MAGGIANI

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LANE FERNANDES