Sale la bruma dal fondo valle e, densa, percuote i fianchi delle colline, attraversando rami di piante e tetti delle poche case coloniche residue.

La terra fumiga dalle zolle arate, pronta per la semina.

Aria umida dappertutto... che, come una cappa opaca, trattiene nei bassi strati l'acredine saporosa ed acida delle ultime vinacce sparse sull'aia.

E' questo il Novembre! Un mese inaugurato all'insegna d'una imponente solennità: la festa di tutti i santi e, subito, piombata nella tristezza delle nebbie e della commemorazione mesta dei defunti.

Il sole si affaccia dietro una lastra smerigliata e stenta a penetrare sopra le erbe rinverdite, che s'illudono d'una estate inesistente; è solo l'estate di San Martino, breve ma pur tanto cara, che per alcuni giorni squarcia il sipario d'un'aria lattiginosa per mostrarci la tavolozza d'acquerelli dei pampini, che si vestono a festa prima di staccarsi per sempre dai tralci materni.

Una transizione autunnale quest'anno molto regolare, che sa ben trasportarci gradualmente dall'ala estiva ai rigori dell'incipiente inverno.

E' durante la brevità di questa illusoria estate che i contadini approfittano per dar mano all'ultimo raccolto agricolo: l'olivo.

Bisacce a tracolla e scala sulle spalle, l'agricoltore si appressa alle piante più alte per inerpicarsi e curvarsi sui rami più estesi e sporgenti, mentre le donne si chinano a raccogliere sotto la folta chioma di acini che cadono abbondantemente sulla larga rete, preventivamente aperta per terra, o si limitano a cogliere quelli che pendono dai rami più bassi e più accessibili.

Il lavoro è faticoso, specialmente nelle giornate rigide di nebbia e di strina, soprattutto per il povero contadino, uso a seguire ancora il vecchio metodo tradizionale della raccolta manuale, il quale, pur di portare a termine il lavoro prima che lo sorprenda il gelo dell'inverno, scuote, stropiccia, sgrulla spesso le dita delle mani per riscaldarle dai rigori del tempo inpietoso.

A volte egli usa una specie di piccolo rastrello dal manico corto, col quale pettina i rametti carichi di palline nere, che, staccandosi dal peduncolo, cadono sparse per terra, sopra l'ampia rete sistemata intorno al tronco dell'albero e che non le fa disperdere.

Pilucciata finalmente tutta la pianta, le olive vengono così sollevate con la rete, radunate tutte insieme e collocate nei sacchi.

Si passa quindi in fretta alle altre piante ancora cariche.

C'è pure, nella nostra zona, qualche agricoltore che raccoglie ancora le olive a grappoli o rametti, infilando il tutto nella bisaccia a tracolla per poi separare il frutto da tutto il resto, foglie e peduncoli, senza l'ausilio della rete, non sempre di prezzo accessibile per l'umile agricoltore di modeste possibilità economiche.

Intanto per l'aria si sciolgono canti e melodie, che colorano e rendono magica l'atmosfera autunnale.

Ecco a ponente un assolo d'una graziosa donzella, col fazzoletto a pois in testa: "L'oliva, la si coglie a zocca a zocca; l'amore s'incammina passo passo"!

E la raccolta continua fino a notte, che in questo lasso di tempo giunge troppo presto a stroncare l'opra dell'uomo.

I sacchi, ripieni delle preziose olive, vengono trasportati al frantoio più vicino, dove comincia la lavorazione delle ampie vasche di ghisa, percorse, con un ritmo lento e monotono come una nenia, da due pesanti macine di granito, che non si stancano mai di rotolarsi in continuazione sullo stesso breve percorso.

Ha inizio così la loro trasformazione in biondo olio finissimo, che ogni famiglia colonica si aspetta abbondante, o almeno sufficiente per far fronte al fabbisogno annuale, fino alla nuova stagione di prossima raccolta.