

La raccolta delle olive

di Pier Paolo Piccioni

Ascoli è terra di tenera ascolana, la famosa varietà di olive verdi che è tipica per la sua tenerezza (dalla quale mutua il nome), dalle sue dimensioni generose e dal leggero retrogusto amaro apprezzabile nella degustazione.

Ma Ascoli e tutto l'ascolano è terra anche e forse soprattutto di oliva da olio. Dalle pendici del colle San Marco e dell'Ascensione a tutta la vallata del Tronto anche il più distratto

al pasto (in dialetto "lu miezzeddi") e alla colazione (la "sdiuna"). Inutile precisare che di tanto in tanto andrà anche dissetato con del buon vino bianco. Facete storie delle nostre campagne raccontano di irri-guardose richieste di lavoratori che in passato si sono spinti a pretendere perfino "la fumata" (le sigarette), richiesta ricusata con decisione dai proprietari.

Il lavoratore "a parte" è invece, a suo modo, un piccolo imprenditore: egli cura l'uliveto per conto del proprietario, badando alla potatura, alla raccolta delle olive e quant'altro, per poi ricono-

apparentemente un lavoro duro. I raccoglitori lavorano a gruppi di tre o quattro ad ogni pianta, e l'occasione è ottima per poter parlare in allegria, raccontare fatti, scambiarsi confidenze, il tutto all'aria aperta. Il pranzo è occasione di festa perché la "vergara" (moglie del proprietario) prepara succulenti piatti accompagnati da buon vino. Il caffè corretto è d'obbligo.

Anche il metodo di raccolta è cambiato nel tempo. Anni addietro, orientativamente prima degli anni '70, la raccolta veniva effettuata con la "saccuta" e con la scala. Il raccoglitore raccoglieva a mano le olive e le metteva dentro un sacchetto (la "saccuta" appunto) che teneva appeso alla vita. Il metodo era piuttosto lento, e per cogliere tutte le olive di un albero poteva occorrere anche un'intera giornata.

Nel corso degli anni '70 sono stati introdotti i teli di plastica e i rastrelli. La raccolta è divenuta ben più celere: il raccoglitore passa il rastrellino tra i rami facendo cadere a terra gli acini, che vengono raccolti nei teli precedentemente sparsi a terra. L'ultima frontiera, la più recente, della raccolta delle olive è costituita dalle cosiddette macchine raccoglitrici. Si tratta di attrezzi funzionanti ad aria compressa che di fatto si sostituiscono all'azione dei rastrelli e fanno sì che un gran numero di olive cada a terra. Il metodo è decisamente più rapido rispetto alla raccolta tradizionale, ma ha anche il suo bravo pedaggio da pagare in termini di completezza della raccolta: una percentuale di olive rimane sui rami, e questo fatto (pur essendo la percentuale delle olive perdute bassa), oltre al costo non trascurabile delle macchine stesse, sta determinando una difficoltà di penetrazione del mercato per le macchine raccoglitrici. Va detto però

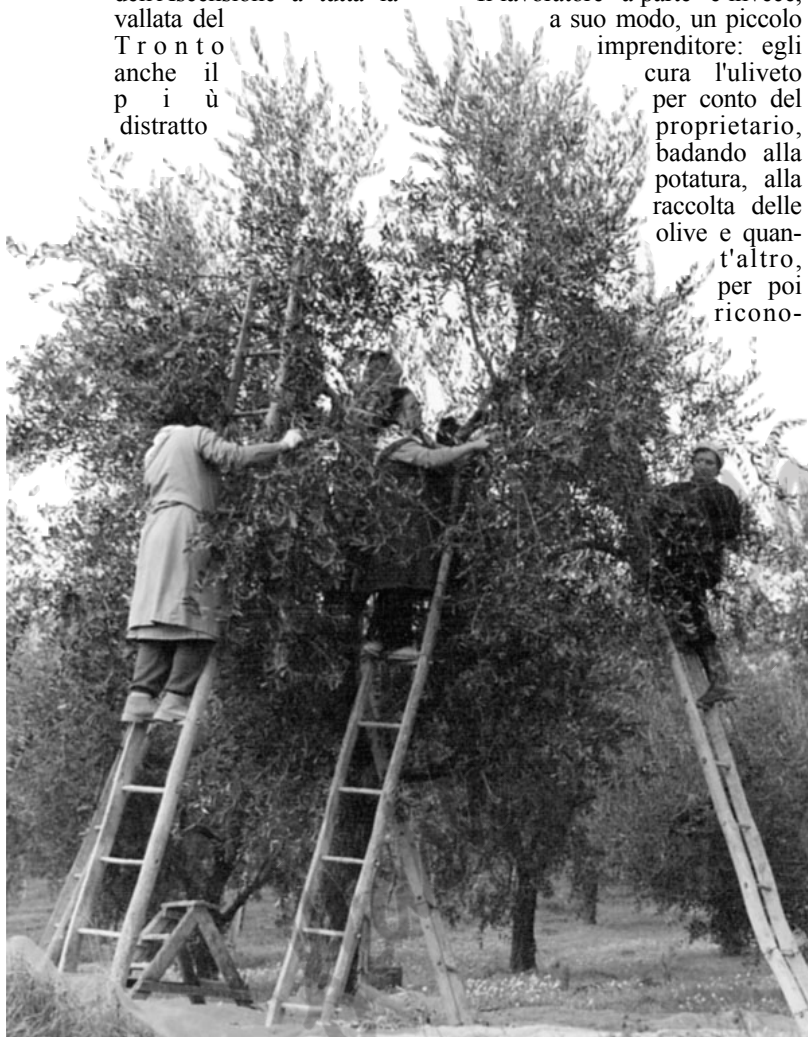


che in questo modo la raccolta delle olive risulta sensibilmente più veloce, essendo l'azione delle macchine molto sbrigativa.

Questo fattore - va detto - toglie parte del fascino alla raccolta stessa, che diviene più frenetica. Per chi ha molte piante da raccogliere, tuttavia, questo tipo di raccolta comporta molti pensieri in meno, minori costi per la manovalanza e un minor rischio di incappare nel brutto tempo (quest'ultimo sempre dietro l'angolo nel periodo novembrino).

A chi non ha mai partecipato alla raccolta delle olive, a chi non ha mai visitato un frantoio, a chi non ha mai avuto modo di degustare l'odore dell'olio spremuto dall'oliva raccolta con le proprie mani, consigliamo di investire un fine settimana della propria vita nella raccolta delle olive.

L'esperienza sarà sicuramente formativa, soprattutto per quelli che non hanno mai avuto modo di imparare a distinguere la qualità dell'olio. Ma, quel che è più importante, sarà l'occasione di sperimentare uno dei lavori dei campi più aggreganti e meno pesanti da svolgere: la raccolta delle olive.



visitatore delle lande picene non potrà non notare gli innumerevoli appezzamenti popolati di ulivi.

La coltivazione dell'olivo origina un fiorente indotto che va dall'attività dei frantoi, abbastanza numerosi nella zona, al mercato della manovalanza che assicura la raccolta. Manovalanza che viene remunerata, a seconda degli usi, "a giornata", "a parte", "a olio".

La differenza tra questi metodi è presto detta: il lavoratore a giornata incassa una somma in danaro ed ha solitamente diritto

scere al proprietario stesso la percentuale che gli compete, in olio o oliva, anch'essa derivante dalle consuetudini della zona.

Da ultimo, il lavoratore "a olio" (o "a oliva", a seconda degli accordi) viene remunerato con una quantità di olio o di oliva commisurata al suo impegno nelle campagne. Solitamente si tratta di amici di famiglia del proprietario che lo aiutano nella raccolta ricavandone una quantità di olio genuino da utilizzare per la propria famiglia.

La raccolta delle olive è solo

