

Moneglia a fine Ottocento ne produceva fino a diecimila barili l'anno. Ora è quasi un miraggio. C'era la fatica del coltivare, la gioia del raccogliere, l'attesa al frantoio che il miracolo si compisse

Quando l'olio era sussistenza e gli ulivi macchiavano il mare

IL RACCONTO

Mario Dentone

Stagione di olio, di frantoi. Attraversi la riviera e se da un lato vedi il mare coi suoi colori e le sue onde, dall'altro vedi il verde grigio degli uliveti, spesso abbandonati dalle nuove generazioni che non hanno tempo, ma per fortuna vedi anche quelli superstiti, vivi, che anche da lontano li riconosci, le fronde ricche, compatte come cuscini, e sai che là c'è la fatica dei liguri, della tua gente, anche se oggi tutto è cambiato. E già lo scriveva, 120 anni fa, Giovanni Boine, "La crisi degli ulivi in Liguria".

E scriveva, nella sua storia di Moneglia, padre Angelo Centi, nel 1899, "L'altro prodotto (oltre al vino oggi sparito) il più ricco del paese, è l'olio; ed il territorio del Comune è capace di produrne, negli anni abbondanti, circa 10.000 (diecimila!) barili. Moneglia si può dire che fu sempre rinomata per i belli e graziosi uliveti..."

Gli ulivi erano alti, folti, salivano in cielo a cercare il sole, e sotto di loro la luce filtrava appena e l'erba stentava a crescere. Ricordo, quando venni qui da Riva, una gioventù fra barche e pescatori, gli studi a Sestri e Chiavari, lungomare e cabine sulla spiaggia, che non sapevo distinguere gli alberi guardando le foglie, e nel piccolo uliveto dei miei suoceri, che come tante famiglie avevano vissuto di poche cose, di olio e di orto, gli ulivi davano olio, così si diceva, per la provvista e per camparci, e mi parve un altro



La chiesa di San Lorenzo, immersa tra il verde degli ulivi a Moneglia

mondo. Oggi ci sono ancora, ormai solo reperti archeologici, le giare smaltate all'interno, belle, mentre ogni anno l'olio sta diventando miraggio e ricordo, e ti accontenti se riesci a portare al frantoio (sempre più rari anche quelli) un quintale di olive, vabbè, dieci quarte per arrotondare (si calcola tutto a quarte, ciascuna di dodici chili) e tornare a casa con venti, venticinque chili (non litri) d'olio, e lo guardi e sei già felice.

"Eh" ti dice l'esperto, il mondo è fatto di esperti, "se non piove al tempo giusto, e

se non gli dai da mangiare, olive non ne prendi, e soprattutto se non gli fai il trattamento almeno un paio di volte, prendi poco e niente". Sì, perché un tempo pioveva e la campagna beveva, un tempo i contadini come mio suocero, schiena rotta sempre più curvo che sembrava zappare anche camminando, facevano le "pozze" sotto ogni pianta, per riempirle di concime, versare e coprire, perché la pianta mangiasse lentamente.

Lo ricordo che con una sgangherata scala di legno sa-

liva lassù al cielo e via, per ore con la sottile pertica (pertegaèu) dura e insieme flessibile come una frusta, batteva, e sotto, intorno, in quei giorni, da tutta la vallata sentivi quel battere, come orchestra. E le olive cadevano, e le donne di casa chine a raccogliercle una per una. Erano donne eroiche, le liguri, con quelle mani gonfie d'umido e secche di terra, ognuna col suo cavagno accanto da riempire, e mi dicevano che le più veloci riuscivano a raccogliere una quarta al giorno. E spesso, a chi di ulivi ne aveva

tanti, arrivavano donne da fuori, pagate a giornata, e si dicevano "spigolatrici", che poi, a raccolta finita, potevano recuperare da terra anche le olive rimaste per la loro scorta d'olio. E "ciattellavano", talvolta canticchiavano, e tutta la campagna era musica di quel battere tra le fronde, di quelle risate e di quelle voci, e delle urla gioiose dei bambini di casa che saltavano da un poggio all'altro.

E poi le corbe cariche di olive nere, mature, altre verdi, via verso il frantoio, che anche a Moneglia ogni gruppo di famiglie, ogni gruppo di case aveva un frantoio, con la ruota, il mulo che girava, il torchio con gli sportini, e l'olio colava, gocciolava, che ogni goccia era oro, e con un dito il contadino voleva essere il primo ad assaggiarlo, qui da noi si diceva "mangiare l'olio", e si mangiava col pane (olio e sale era la merenda!) e annuiva, compiaciuto di tanta fatica, e pure la "derenaggia" svaniva.

Poi vennero le reti arancioni, comode, ad attendere che le olive cadessero, e vennero i frantoi moderni, che vuotavi le tue olive, aspettavi, e vedevi uscire l'olio, e mancava poco per farlo uscire già etichettato nelle sue lame. E oggi ti dicono di potare gli ulivi, tenerli bassi, svuotarli dei rami che vanno su, e togliere il secco, e levare le ferle (i rametti al piede del tronco) insomma, di farne giardino. Certo, bello!

Ma non piove più come una volta, dicono, c'è la mosca grigia, e la malattia, e c'è... C'è che tutto è cambiato, che se non spari alla pianta quel prodotto per uccidere il parassita, non importa quale, e se soprattutto non hai più la fatica nella schiena, e non hai più quella parola, il bisogno, che l'olio lo trovi già pronto al supermercato, non importa quante olive ha visto, che t'importa di quel fruscio, di quelle voci nella campagna, di quelle risate e di quei canti, del profumo dell'olio caldo che esce e sai che è tuo e ti emoziona portarlo a casa? —

L'autore è scrittore e saggista