

LE DIFFICOLTÀ DI COMMERCIALIZZAZIONE DI UN PRODOTTO DI QUALITÀ

DI CALOGERO PUMILIA

Sono forse l'unico caltabellottese a non possedere un albero d'olivo, tranne i due striminziti e infertili del terrazzo di casa.

Questo mi rende in qualche modo estraneo ai discorsi che, in questo periodo dell'anno, fanno tutti i paesani, ai problemi e agli interessi che li appassionano e li affliggono, malgrado quei discorsi li capisca e li condivida pienamente.

Capisco anche quanto sbagliato sia stato, sicuramente dal punto di vista affettivo e non certo economico, privarmi del terreno di "lu Jjardinazzu" che papà Policchiu e mamma Titi avevano comprato all'inizio degli anni trenta con il lavoro di emigrati negli Stati Uniti e con i ricavi di una bottega.

E per mettere insieme i soldi papà Policchiu fece avanti e indietro Caltabellotta - America, dalla fine dell'ottocento, per più di trent'anni, lavorando nell'edilizia e nelle miniere di carbone della Pennsylvania.

Anche in Argentina tentò la fortuna e, per tornare da lì, mamma Titi dovette pagare il biglietto della nave con i soldi della bottega che intanto aveva aperto, un po' perché fu sempre una donna piena d'iniziativa, un po' perché capì che doveva integrare i magri guadagni del marito.

Ora penso all'orgoglio di un bracciante, proprietario appunto solo delle sue braccia e di una "zappudda", che finalmente riesce a possedere due salme e mezzo di terreno, scosceso e non particolarmente fertile perciò da migliorare, impiantando olive e mandorle e la vigna per il vino della botte, di un terreno che a me e ai miei fratelli diede parte dei mezzi finanziari che per potere studiare.

Quel fondo l'ho venduto perché allora sentivo che il mio rapporto con il paese era destinato ad affievolirsi nel tempo.

La vita mi aveva portato, pensavo definitivamente, fuori

e lontano, collocandomi in una realtà e in un ruolo nei quali non c'era spazio per una piccola, improduttiva proprietà.

Eppure, al di là degli aspetti economici, avrebbe dovuto fermarmi la suggestione del paesaggio che da quel fondo, degradando, arriva fino al mare, e la bellezza degli enormi carrubi con le chiome a formare ambienti dentro i quali non filtrano i raggi del sole e "lu vadduni" che, d'inverno, a volte violento, scorre verso il Verdura.

Ora avverto come un tradimento nei confronti di mio nonno che, con il "Jardinazzu", non più bracciante, aveva lasciato l'ultimo gradino della scala sociale, per diventare contadino.

La scelta è stata sbagliata.

Il tempo e i sentimenti mi hanno riportato qui e ora, se avessi tenuto quel fondo, mi sentirei ancor più dentro la realtà nella quale vivo, perché della millenaria storia nostra, della nostra cultura, della nostra economia l'olivo è stato elemento fondante e tutt'ora lo rimane.

Estraneo all'impegno, alla fatica e alle delusioni di tanti compaesani, che magri guadagni ricompensano, quasi per perdonarmi l'errore della vendita, per cercare di essere pienamente, anche per questi aspetti, un caltabellottese, ricorro alla memoria dei tempi nei quali anch'io, con un coinvolgimento del tutto marginale sul piano della fatica, ma pieno e ricco su quello emotivo, partecipavo, o forse sarebbe più corretto dire, assistevo qualche volta alla raccolta.

E mi tornano immagini antiche, ormai per sempre scomparse.

Rivedo mia nonna china a recuperare ad una ad una le olive cadute per riporle dentro il "fodale" sistemato a forma di sacco.

Rimaneva piegata sulla schiena per ore, che, se ci provavo io, dopo pochi minuti, ero costretto a smettere.

Mi tornano gli odori della terra bagnata dalla pioggia e la fatica delle donne "adduate" per un compenso irrisorio nel quale era compreso il companatico - passuluna di 'nterra, sardi salati e patati vudduti" - il pane lo dovevano mettere loro.

La memoria mi rimanda le immagini di un mondo lontano e quasi improbabile.

Di quel mondo non resta più nulla.

Resta l'ulivo, l'albero che delinea da migliaia di anni il perimetro del Mediterraneo e attorno al quale è nato il mito, la civiltà, la storia, il costume e sul quale si è, in qualche modo, conformato antropologicamente l'uomo mediterraneo.

A Caltabellotta resta l'ulivo, che ancor più degli anni della mia giovinezza, connota il paesaggio e che, malgrado gli stentati guadagni, continua a sostenere la vita delle nostre famiglie.

Lasciamo sfumare i ricordi e veniamo al nostro tempo.

Oggi la superficie olivata è all'incirca dieci volte quella della mia giovinezza, le tecniche di produzione e di raccolta, i mezzi di trasporto, sono radicalmente diversi.

Nel nostro territorio vi sono 4,150 ettari di terreno coltivati ad ulivo con una produzione d'olio che viene stimata attorno a 136.000 quintali.

Lo stesso tempo che alcuni decenni addietro era necessario per raccogliere il frutto di cento alberi, ora è sufficiente grosso modo per quello di mille, con una conseguente riduzione dell'annata olearia.

Il ciclo della produzione è garantito per ogni anno sia pure con quantitativi diversi, ma non più con la cadenza tradizionale di una annata buona ogni due.

La qualità del prodotto è di gran lunga migliorata non si raccolgono le olive cadute dall'albero, quelle raccolte vengono molite immediatamente ed infine concorrono le innovazioni introdotte nel processo di molitura.

Come capita ormai da anni, una componente sempre più elevata degli addetti alla raccolta è formata da rumeni e da extracomunitari.

Negli ultimi tempi è aumentata in modo considerevole la quantità di olive che non vanno ai frantoi ma vengono vendute per essere molite altrove.

La stima per quest'anno si attesta tra il sessanta e il settanta per cento dell'intero raccolto.

Questo fenomeno, indotto principalmente dall'atomizzazione della produzione e dalla incapacità di organizzare qualunque forma di cooperazione, riduce considerevolmente gli utili dei coltivatori e impoverisce la comunità.

Aiutato da Vincenzo Grisafi, "muntinirru", ho fatto due conti sicuramente approssimativi.

Le olive vengono vendute a quaranta centesimi al chilo ai nostri acquirenti e da questi rivendute con un ricavo che dovrebbe essere di quattro o cinque euro.

Il trasporto incide da cinque a otto centesimi, a seconda della distanza del luogo della molitura il cui costo a sua volta si aggira tra dieci e dodici euro.

Con una resa media del dodici per cento la spesa complessiva per produrre un chilo d'olio arriva a cinque euro, di conseguenza il produttore finale per avere un minimo di guadagno deve venderlo ad un prezzo superiore.

Molendo a Caltabellotta con il tradizionale pagamento in natura di due chili d'olio per cento chili d'olive, il costo finale varia tra tre virgola otto e quattro euro.

Al conto, che riduce considerevolmente gli utili potenziali,

occorre calcolare il minor numero di persone utilizzato nei frantoi. Questa analisi, del tutto approssimativa, appalesa la tradizionale difficoltà della commercializzazione di un prodotto di straordinaria qualità che non riesce ad intercettare un mercato adeguato, né quello delle grandi quantità, perché i singoli produttori non sarebbero in grado comunque di soddisfare, né quello dei piccoli acquirenti che non vengono ricercati e fidelizzati come pure sarebbe possibile con una più sollecita e continua iniziativa.

Anche per questo insieme di ataviche carenze tanta parte della nostra

ricchezza potenziale viene vanificata.

Lo sanno tutti i nostri coltivatori che ogni anno denunciano giustamente l'inadeguatezza dei ricavi rispetto ai costi e alla fatica.

Quelli di loro che hanno avuto la capacità di mettersi insieme, anche in forme familiari, o coloro che hanno saputo creare una rete di "bidunara" sono stati in grado di migliorare gli utili anche in maniera considerevole.

Si può far meglio se si ha iniziativa.

Rimane, comunque, ed è forse la ragione fondamentale, carenza delle istituzioni e delle strutture pubbliche che non sono mai state capaci di offrire adeguate soluzioni per alleviare le difficoltà dell'agricoltura in genere e dell'olivicoltura in particolare sul versante della riduzione dei costi e principalmente della commercializzazione.

L'olivo resta a Caltabellotta la maggiore risorsa economica, viene sempre più riconosciuta la sua eccezionale qualità, anche se risulta, sempre inadeguato il risultato economico per la nostra comunità.

