

# L'ORO LIQUIDO

di ROBERTO D'ALBERTO

Laudato sia l'ulivo nel mattino.

**S**occata la stagione autunnale, inesorabile sopraggiunge anche l'ora della campagna olearia. Come ogni anno, pertanto, a Caltabellotta si mettono in moto numerose organizzazioni para-familiari con il compito di raccogliere, vendere, e far macinare il frutto dell'ulivo.

Fiduciosi che la stagione appena iniziata possa essere migliore della precedente, tanti caltabellottesesi si riversano nelle campagne circostanti attenti soltanto a racimolare olive su olive, sul far della sera poi, tutti su in paese a cercare di monetizzare quanto raccolto.

Da sempre, valorizzare in maniera adeguata il prodotto di tanta attesa e fatica si è rilevata faccenda assai ardua, per cui spesso chi vende le olive, o l'olio, rimane assai deluso del ricavato. Nel momento in cui butto giù queste righe, comunque, il prezzo di un chilo di olive fissato dai compratori,

oscilla tra i trentadue e i trentotto centesimi. Quotazioni, inutile dirlo, esageratamente basse, soprattutto se confrontate con i crescenti costi del paniere della spesa, delle tasse incalzanti, e delle esigenze che il mondo moderno impone.

Le chiacchiere e le considerazioni spicciole della gente sull'argomento, altresì, fanno supporre che il mercato legato al mondo oleario sia gestito per il profitto di pochi soggetti. Al popolo bue, "cornuto e fottuto" per eccellenza, non resta altro che adeguarsi e, lavorare, lavorare, e ancora lavorare, sperando in un miracoloso cambiamento prossimo venturo.

Campa cavallo... In tema di ulivi, olive, e oleifici, ad ogni modo, anticipo ai lettori che anche la stesura di quest'articolo preferisce proporre argomenti universali che magari fanno leva su uno spunto storico, sulla visione dei grandi poeti, sulla condivisione di un qualche bel verso, confidendo che in definitiva tali argomenti esortino serene riflessioni e pensieri propositivi.

Prima di filosofeggiare, tuttavia, o librare la fantasia in arditi voli pindarici, voglio ricordare i vecchi tempi andati, quando gli antichi frantoi sorgevano nel cuore del

paese e si chiamavano "trappiti", le olive erano spremute a freddo, e le macchine olearie della "Pieralisi" non erano ancora entrate in azione. L'amico Mario Arcabasso, proprietario dell'oleificio San Paolo di contrada San Biagio, sulla strada, per meglio intenderci, che collega Caltabellotta e Sant'Anna, nel corso di una piacevole chiacchierata mi ha reso edotto di quel lontano mondo, laddove in mancanza dell'energia elettrica, ad esempio, per far ruotare la grande ruota di pietra o granito (la mola) si utilizzava l'asino, il cavallo, o una vacca, possibil-

mente bendati in modo tale che non perdessero l'orientamento. Mi ha inoltre rammentato che le presse di legno per spremere la pasta delle ulive erano spinte in basso da una trave fissata a una grossa vite.

La pressione e l'attrito facevano uscire un miscuglio d'acqua e olio che finiva in un pozzetto adatto, dove in seguito in modo del tutto naturale avveniva la separazione del fluido, perché l'olio più leggero dell'acqua saliva a galla per poi essere travasato nella caratteristica

"quartara". Da questo processo di separazione, dall'uso di vasche contenitive, da misteriose fuoruscite di liquidi provenienti dai frantoi, è nata la diceria di serbatoi nascosti sotto gli oleifici grazie ai quali i proprietari avrebbero convogliato parte dell'olio sottratto agli ignari clienti.

Chissà. Durante la conversazione con Mario, inoltre, ho anche appreso che l'espressione locale "vaiu a nesciri l'olivi" molto probabilmente risale alla fase di conservazione delle frutto dell'ulivo. All'epoca, appunto, quando gli agricoltori portavano le olive al frantoio, queste erano messe in appropriati contenitori di legno, le cosiddette "casedde", e conservate in una stanza dopo averle cosparse di sale affinché si conservassero più a lungo. Una volta trascorso qualche giorno, giunto il turno della macinazione, spesso succedeva che le olive a causa della fermentazione si solidificavano tra loro, al punto che per tirarle fuori erano costretti a lavorare di zappa e pala, da qui il detto che vi ho ricordato poc'anzi.

La qualità del prodotto che veniva fuori da quella specie di poltiglia ve la lascio immaginare, io preferisco continuare il mio racconto per dirvi che finita la seconda guerra mondiale iniziò l'era dei motori a scoppio alimentati



dal petrolio, cui immediatamente seguirono le prime macchine elettriche. A testimonianza di questo faccio presente che la famiglia Arcabasso conserva ancora la fattura datata 1946 del primo separatore elettrico acquistata dalla loro ditta.

Le innovazioni tecnologiche figlie della rivoluzione industriale, dunque, ci hanno accompagnato fino ai nostri giorni, dove l'olio che arriva alla nostra tavola è di un'eccellenza assoluta. Detto questo, mi sono chiesto quanti concittadini avranno ancora memoria dei vecchi "trappiti" sparsi per il centro urbano o le contrade limitrofe, e a quanti farebbe piacere ricordarne anche solo il nome. Procedendo un po' a casaccio, allora, per quanto riguarda l'ubicazione spazio-temporale, il primo oleificio che torna alla mente è quello della famiglia Turturici intesa "Marocco", che sorgeva sopra la piazza, in via Orologio Vecchio. All'Itria c'era il frantoio di Mariano Arcabasso, nonno di Mario, che prosegue l'attività familiare per la terza generazione, e al quale devo lo spunto di quest'articolo. All'inizio della via Botteghelle alta rammentiamo l'oleificio di Don Ciccino Daino. A metà della stessa via si contava l'azienda di mio nonno, il Cav Giuseppe Rizzuti, e poco più sotto quello della famiglia Giandalia. Appena sopra quest'ultima struttura, dove adesso Felice Augello gestisce il ristorante Mates, che per fortuna conserva memoria tangibile dei suoi fasti, si trovava il frantoio dei Turano-Rizzuti. In via Lo Magro, invece, l'omonima famiglia detta anche "Bardano", amministrava un altro oleificio. Nel quartiere dei Cappuccini, esattamente dove adesso vivono Vincenzo Castrogiovanni, Franca Colletti-Castrogiovanni e Pino Augello, in "illo tempore" Mariano Augello, Giuseppe La Bella e il fratello Paolo, dirigevano l'oleificio cosiddetto dei "burgisi". Persino il mitico dottor Pipia si cimentò nel business dell'olio.

In un primo momento, infatti, costruì un frantoio in zona San Paolo, dopo lo trasferì nel rione Cappuccini, proprio in un terreno adiacente all'oleificio dei "casalari". Infine lo cedette al suo attuale proprietario, Salvatore Turturici. Nelle campagne circostanti, sempre Mario Arcabasso mi ha rammentato tre frantoi che si trovavano, uno nelle cosiddette "case di l'Assenzo", l'altro nelle "case del Cassaro", e l'ultimo, quello del barone Bona, in contrada Scunda, dove ancor oggi pare sia possibile ammirare una vecchia pressa in legno.

Tutte queste vecchie imprese, allora, aggiunte a quelle in vigore ai nostri giorni, i cui proprietari si chiamano Falco, Friscia, Segreto, Turturici, Arcabasso, Cooperativa San Pellegrino, e in quel di S. Anna Tornambè, ci fanno facilmente percepire quanto sia sempre stata importante per l'economia locale la produzione dell'olio in tutto il nostro territorio. Purtuttavia, benché i soggetti interessati siano ben consapevoli che dal punto di vista finanziario il prodotto olio sia sottostimato, e che sia assolutamente necessario intraprendere vie alternative per cercare di uscire da queste difficoltà, all'orizzonte mi sembra di non scorgere novità alcuna.

Tutto tace. Eppure, se non vogliamo continuare a regalare il nostro "oro liquido", così lo chiamava Omero, qualcosa bisogna fare, che so, associarsi in cooperative che funzionino in quanto tali, e non come privati. O magari

impegnarsi a rispettare certi disciplinari per entrare nel mercato dell'olio DOP (Denominazione di origine protetta); o inventarsi un'associazione tra frantoi e produttori che reclamizzi in zone a scarsa vocazione olearia le caratteristiche del nostro prodotto; o cercare di creare, con il tramite dei compaesani residenti all'estero o nel nord d'Italia, una rete di vendite adeguata e alternativa a quell'asfittica usata abitualmente. Insomma fare qualcosa, farla anche male, ma farla. Diceva Boccaccio, "E' meglio fare e pentirsi, che pentirsi di non aver fatto nulla". Giunto a tal punto, però, non voglio inoltrarmi per vie impervie, anzi preferisco scivolare verso argomenti più evasivi per considerare che nessuna pianta è simbolica al pari dell'ulivo.

A mo' di prova, tanto per dire, basta aprire la Bibbia, e leggere che quando finì il diluvio universale, Noè liberò prima un corvo e poi una colomba per accertarsi che le acque si fossero ritirate. Dopo una settimana la colomba tornò con un ramoscello d'ulivo tra il becco a conferma che le piogge erano terminate, a testimoniare la rigenerazione della terra a seguito della distruzione causata dal diluvio, e la riconciliazione tra Dio e gli uomini che attestava la fine del castigo divino. Dalle Sacre scritture in poi, dunque, l'ulivo è diventato emblema di pace per eccellenza. Per non tacere che la storia degli uomini è profondamente legata a quella dell'ulivo, sé è vero che l'origine della pianta risale ad addirittura seimila anni fa. Finanche i poeti, per finire in bellezza, negli ulivi, i suoi frutti, la sua immagine, hanno trovato fonte d'ispirazione inesauribile, che in questa circostanza provo appena accennare.

"Il Vate D'Annunzio, ad esempio, nel comporre i suoi versi immortali attinse a piene mani; "... e su gli ulivi, i fratelli ulivi che fan di santità pallidi i clivi e sorridenti", oppure, "Ulivi, alberi sacri, udite, udite, la preghiera dell'uomo...". Dalla latinità, Orazio, il poeta del "carpe diem", ha scritto; "Germoglia il ramo dell'ulivo che mai inganna". "Un anonimo aedo ispirato, invece; "Tra le mutate gemme dei forti e fieri ulivi io ti rivedi sempre...". L'immenso "Ghibellin fuggiasco", o se preferite il padre della lingua italiana, Dante; "Sovra il candito vel cinta d'uliva donna m'apparve sotto verde manto".

Il poeta di San Mauro di Romagna, Pascoli; "Tu placido, pallido ulivo, non dare a noi nulla, ma resta...". Persino il monaco francese Turolto; "Ulivo albero essenziale, dall'ombra lieve come una carezza, eppure ossuto, e nodoso, e carico di ferite, uguale alla vita...".

Non poteva mancare il bucolico, Virgilio; "E tu però, se saggio sei, provvedi che nei tuoi campi alligni questo caro alla pace arbor fecondo". Lo spagnolo Garcia Lorca; "Gli ulivi sono carichi di gridi".

Ora, intendo bene, che versi, poesie, massime e cantori, non contribuiranno certo a far lievitare di un solo centesimo il prezzo delle olive.

Ma pronunciarsi, magari scriverne, aiuta forse ad andare oltre l'apparenza delle cose, o almeno così vorrei che fosse, purché a nessuno venga in mente di dire, però; "la tua parola cambia di colore come gli ulivi sotto il vento".