Diario della raccolta delle olive 2015, parte prima

Quando, ormai un anno fa, ho scelto l’etichetta per il mio olio, ho discusso a lungo con il mio grafico per dare un segnale preciso al mio modo di fare l’olio Evo. Non è un caso se di fianco alla silhouette stilizzata dell’olivo in nero compare in bianco l’impronta di una manona. A scanso di equivoci ci ho messo una frase che rafforzasse questo concetto e cioè: SALTAPOGGIO IMPRONTA NATURALE.

Scusatemi se mi sono un po’ parlato addosso, ma proprio in questi giorni di lavoro di raccolta e frangitura questo aspetto del ‘handmade’ è quanto mai attuale. Ora vi racconto, come se fosse un diario di bordo, come si sta svolgendo il lavoro e vi parlo come se mi seguiste nella giornata. Prima di tutto vi devo avvisare che ci si alza abbastanza presto la mattina, ma che per fortuna in questi giorni di fine ottobre e di inizio novembre a Firenze e dintorni c’è un bel clima. La mattina fa un po’ fresco ma con il passare della giornata la temperatura diventa mite e si può stare nelle olivete anche in maglietta.

Ho individuato le olive già pronte nei diversi campi dove raccolgo, tutti terreni collinari a circa 300 metri sul livello del mare, a Bagno a Ripoli, Settignano e Fiesole. Gli olivi, nelle diverse zone sono comunque un mix di diverse varietà, tutte tipiche toscane, il Moraiolo, il Frantoio, ma anche Pendolino e Leccino. In genere negli oli è in uso per tradizione di fare un blend delle diverse varietà che si combinano in modo armonico. Ma è evidente che in un mercato sempre più appiattito verso il basso vi sia oggi la possibilità di produrre anche olio 'monocultivar' di altissimo pregio. Ma veniamo al diario di bordo: per fare la raccolta mi sono fatto aiutare da due dei miei migliori amici, lui è Emanuele,





e lui è Giovanni. Ci conosciamo dai tempi dell’università, quando insieme abbiamo frequentato Scienze Agrarie. Giovanni è l’unico vero fiorentino del gruppo, io invece sono grossetano, Emanuele, come diciamo noi, è calabro. Qui siamo nel delicato momento del raccogliere le olive dai lunghi teli verdi e metterle in cassetta…



Ci siamo conosciuti al tempo dell’università e da allora quando ci sono occasioni di condividere il lavoro, le sfruttiamo per ritrovarci. Avendo lasciato la famiglia per fare l’università, molti di loro sono diventati per me un prolungamento della famiglia. Abbiamo passato così tanti momenti insieme, di studio, di cazzeggio, di vacanze, di mangiate e di bevute…

Emanuele e Giovanni sono apicoltori bravissimi, ed è anche grazie a loro che ho imparato quello che so sulle api e sul miele. In questo momento le api si stanno preparando all’inverno e non hanno molto bisogno di loro, così mi danno una mano nella raccolta delle olive. Fatichiamo, ma ci divertiamo anche. Non potevo avere squadra migliore!



La buona notizia è che quest’anno le olive sono belle: eccone alcune appena prima di essere raccolte: le olive Pendolino e Leccino sono belle nere, sembrano chicchi d’uva, quelle di Frantoio sono ancora verdi, anche se alcune iniziano a virare il colore verso il nero, come anche quelle di Moraiolo, la più decisa nel rimanere attaccata ai rami, come se fossero consapevoli del proprio straordinario valore…



La giornata è scandita dalla luce, e adesso che c’è l’ora solare, verso le cinque comincia ad imbrunire ed è per questo

che a metà giornata ci fermiamo per mangiare qualcosa direttamente nel campo. Lavorare in campagna in giornate come questa ti stanca tantissimo, però di bello c'è che una intera giornata passata all'aria aperta, spesso parlando, e condividendo esperienze è un modo straordinario per liberarsi la testa dai pensieri e da ogni stress. Così tanta aria buona, tutta insieme, fa bene al cervello! Fino a qualche anno fa per la raccolta si usavano scale lunghissime, per accedere ai rami più alti e poi sotto venivano stesi dei teli che in alcuni casi erano dei vecchi paracaduti recuperati dalla seconda guerra mondiale. Soprattutto nel Valdarno, dove la guerra si è fermata a lungo, ci sono stati periodi di lanci di paracaduti e di vettovaglie. In quelle occasioni c'era una corsa da parte dei contadini per cercare di recuperare quel prezioso oggetto, da cui si ricavavano fantastiche camice ma che era anche un alleato per il recupero delle olive senza farle cadere a terra! Oggi la raccolta è cambiata e questo anche grazie ad un lavoro di potatura: per ragioni di sicurezza (non erano pochi quelli che cadevano dagli alberi di olivo … e in quel caso senza paracadute!) si preferisce fare il lavoro rimanendo con i piedi per terra e senza salire sulla pianta. Usiamo tutti e tre queste 'manine elettriche' che cercano fra i rami le olive e con il loro movimento le fanno cadere a terra dove stanno distesi i teli.



Ci muoviamo in squadra, passando da un olivo all’altro, ogni volta si scatena una vera e propria pioggia di olive! Poi con attenzione si passa alla fase in cui le olive vengono messe dentro le cassette rosse. Le prime prove di frangitura che ho fatto mi hanno conquistato: l’olio è strepitoso, fruttato, piccante, amaro… con il giusto equilibrio, come deve essere l’olio nuovo! … e poi ho in mente un’idea che mi frulla da tempo. Ho già segnato nelle olivete gli olivi da raccogliere per farne il monocultivar, per adesso non voglio svelare niente …ho solo un indizio: etichetta nera!



Questo è il cuscino che stavo aspettando!!!