



“Voci di terra”

Ricerca sulla memoria individuale e collettiva legata all'olivicoltura, alla raccolta delle olive e alla produzione dell'olio nell'Alto Garda trentino, bresciano e veronese
a cura di Sara Maino

"Dimorare è il modo di essere della saggezza. Si dimora creando un posto, un luogo. Non si dimora da qualunque parte, ma presso o in luogo determinato. Questo luogo è la terra, è la casa o il cuore umano. La saggezza è sempre ospite [...] Preparare una dimora alla saggezza equivale a mettere radici nel cuore della realtà."

R.Panikkar. La dimora della saggezza in: Luisa Bonasio Paesaggio, identità e comunità tra locale e globale

Tra le diverse iniziative che costituiscono la mostra itinerante sul paesaggio del Garda “Olivi a confronto” curata da Fiorenza Tisi, responsabile del Villino Campi di Riva del Garda, si inserisce questa indagine biografica. La ricerca vuole dare voce ai racconti di vita di alcuni testimoni, intervistati, per rappresentare esperienze umane direttamente collegate all'olivicoltura e alle sue trasformazioni negli ultimi cinquanta anni nell'Alto Garda trentino, bresciano e veronese.

Il progetto “Voci di terra” raccoglie le storie e le memorie delle persone coinvolte nella vita e nella coltura di questa pianta: dal contadino al tecnico, dal titolare del frantoio al direttore d'azienda, dall'assaggiatore al proprietario di un uliveto, dal consigliere d'amministrazione al novello olivicoltore, fino al puro esteta.

Le persone sono state intervistate durante la raccolta 2009, e quindi nei mesi di novembre e dicembre, a Bolognaro, Vignole, Arco, Vigne, Varignano, Nago-Torbole, Riva del Garda. La ricerca si è estesa anche a Limone e Malcesine per rintracciare tratti comuni e cogliere differenze e analogie nelle tradizioni della produzione olivicola. Il contatto umano tra me e gli intervistati è stato semplice, fiducioso e il trasferimento della personale esperienza immediato e naturale.

*Perché: “Dell'olio ci si innamora,
se a uno non piace è difficile che si parli di olio”
e... “Si ha la passione!”*





Le voci di terra: i testimoni si presentano

“Come giganti immoti
gli ulivi.”

Ulivi sulla “costa” di Gina Calzà, Schegge di Olivo

Massimo Fia, direttore dell'Azienda Agraria di Riva del Garda, racconta di essere nato in campagna: “Mio papà è contadino, ha sempre coltivato la vite, l'olivo, le mele. Conferiva le uve e l'olio all'Agraria, di cui fu socio fondatore nel 1957. Io ho quarantatré anni, ho lavorato prima in campagna, poi ho fatto esperienze amministrativo-contabili, sono stato revisore, certificavo bilanci, facevo la revisione delle cooperative. Cinque anni fa, il presidente mi ha illustrato il progetto della nuova Agraria chiedendomi se volessi dare una mano. Io mi sono innamorato subito del progetto, perché l'Agraria ha sempre fatto parte della mia famiglia. Il mio compito primario era costruire l'azienda, ma non solo l'hardware, i muri, le botti, ma anche il software. Che significa approccio diverso alla realtà, alla commercializzazione dei prodotti. [...] Dell'olio bisognerebbe parlare per giornate. Io da piccolo raccoglievo le olive, andavo in campagna. La raccolta avveniva durante le

vacanze di Natale e per me non era un grande evento... comunque a casa mia l'olio c'è sempre stato, un alimento sempre usato. Avendo avuto questo incarico ho approfondito la questione, sono un assaggiatore anche io, ho studiato. Però dell'olio ci si innamora, perché se a uno non piace è difficile che si parli di olio. Per me è diventata una professione.”

Arnaldo Corradini, classe 1924 di Vigne di Arco, è il socio più anziano dell'Azienda Agraria e ha sempre fatto il contadino: “Ho parecchi ulivi e campagna e mi ci sono sempre dedicato. [...] Da principio non ne avevo tanti: ottanta. Poi quarant'anni fa mi è successo di comperare una posizione che era sempre stata dei signorotti; erano un gruppo di duecentoventi ulivi e i contadini non se lo potevano permettere economicamente in quegli anni. [...] Era uscita però una legge che diceva che chi li coltiva aveva per primo il diritto di acquisto. [...] Oggi di ulivi ne ho trecentoventi. [...] Sono stato presidente dell'Ir ragazione per trentasei anni. Ho ottanta ulivi più alti e lassù c'è un po' d'acqua, non tanta ma c'è; ho portato su una grande cisterna come quella per la nafta, che i distributori mettono sotto terra; e la riempio, c'è qualcuno che mi aiuta e do l'acqua agli ulivi; ho messo quaranta girandole in quell'oliveto e mi rende, dando l'acqua specialmente sulla fioritura, perché se è troppo caldo, il fiore si secca. E par to contento per il mare, perché poi torno. Giù a Gatteo Mare ci sono due ulivi davanti alla chiesa e guardo sempre se spunta l'oliva. Si ha la passione! E quando ritorno, il secondo giorno vado su subito a rivedere i miei ulivi.”

Anche Tarcisio Tamburini è di Arco. Racconta di essere stato operaio meccanico, però sempre a contatto con gli ulivi: “Noi abitiamo proprio sotto gli ulivi. Durante la scuola, dalle una alle due, si andava a raccogliere l'oliva da terra e alle quattro la sera si andava su di corsa ad aiutare papà. Lui raccoglieva stando sull'albero e noi ragazzi si andava a dare una mano a raccogliere l'oliva che cadeva per terra.

Le ferie le facevo in inverno ed erano soltanto per la raccolta, con il cesto attaccato alla vita, el *grembial*. Era un lavoro molto pigro, abbastanza pesante, su e giù per la scala; gli ulivi nostri sono in zone impervie, sulle rampe. Da quando sono andato in pensione, ho incominciato a prendere più contatto con le olive, proprio a tempo pieno. Con l'aiuto del tecnico dell'ESAT, Franco Michelotti, ho fatto dei corsi locali, per la prima potatu-

parliamo degli anni '60, a un corso con un tecnico di Brescia; è stato qui alcuni giorni e agli olivicoltori di allora aveva dato dei primi rudimentali approcci per come potare gli olivi, però non era ancora il tempo del cambiamento; perché da noi si è sempre portato avanti la coltura dell'olivo con la propria esperienza, facevamo noi la potatura, la raccolta, tutto con la propria esperienza e si tramandava da generazioni in questo modo. Arrivando il tecnico da fuori, ha cambiato un po' la fisionomia di questi approcci alle piante, ma non è stato molto accettato allora."

Ivo Bertamini, frantoiano arcense si presenta: "Ho frequentato le scuole superiori, mi è servito moltissimo; sono maturato al classico. Mi è servito molto nel mio lavoro e anche in altre belle esperienze, tipo la pubblicazione di libri e altre cose. Ho capito che senza studio non si può fare nulla. Ho avuto sin dall'infanzia la passione per il frantoio. Questo, dove ci troviamo, a Vignole, è stato realizzato da mio padre nel 1960: il 2010 è il cinquantesimo anno di attività del frantoio. Mi ha sempre incuriosito il mondo dell'olio e dell'oliva, infatti durante gli studi mi interessava molto conoscere tutte le nostre varietà di oliva. [...] C'è il *trepp*, il *casaliva*, il *rossanello*, il *compostèr*, il *favarol*. Sono tutte varietà nostre che ci sono sempre state. La migliore sicuramente è il Casaliva. [...] C'è sempre stata informazione in merito alle colture e alle tecniche di estrazione. Il frantoio è una passione che ho ereditato da mio padre, io continuo e spero che per altri dieci-quindici anni continui ancora."

Lorenza Bertamini è la sorella di Ivo e ci accoglie in frantoio: "Sono qui ogni tanto, quando c'è una necessità urgente, per sostituire qualcuno o per dare una mano ad affrontare situazioni difficili. È come un secondo lavoro. L'attività che si porta avanti è stata iniziata dal papà, quindi mi sento in qualche modo coinvolta. In una famiglia, quando c'è una persona che lavora in una certa attività si dà una mano, come per la vendemmia ad esempio. Soltanto che qui il lavoro non dura un giorno, ma due mesi. Posso ricordare tante cose, perché sono la maggiore. C'erano qui nella zona molti frantoi che andavano ad acqua. Quando negli anni Cinquanta hanno tolto l'acqua dal Sarca per l'energia elettrica, molti di questi frantoi hanno chiuso, perché non c'era più la possibilità di lavorare.



Allora nostro padre ha deciso di metter su un frantoio funzionante con l'energia elettrica. È stato il primo, nel 1960. Io ero già nata, mi ricordo vagamente che sono arrivate queste macchine, c'erano gli operai che hanno impiegato parecchi giorni per montare il frantoio. E anche qui in paese, mettere un frantoio di queste dimensioni era una cosa nuova."

Enzo Pasini è un'altra voce di terra, lavora da venticinque anni presso l'Azienda Madonna delle Vittorie di Linfano: "Ho quarantasei anni e sono responsabile del frantoio. Ho iniziato a lavorare qui finita la scuola, dopo un periodo a San Michele all'Adige. [...] Inizialmente l'oliva non veniva nemmeno presa in considerazione. Anche perché io ho iniziato nel 1985, l'anno della gelata in cui le piante di oliva sono morte tutte. Figuriamoci se si pensava all'olivo: si pensava a estirpare e a mettere vigne. Alcuni, come anche il nostro dottor Mandelli, qui in azienda, hanno messo olivi. [...] Gli olivi piantati nell'85

sono cresciuti e hanno cominciato a produrre, ne avevamo tanti e erano molto belli, inverni rigidi per fortuna non ce ne sono più stati. C'era molto lavoro per cui dovevamo ricavare del reddito da queste piante, allora abbiamo iniziato un po' per scherzo a raccogliere le olive e a frangerle. Il primo anno, mi ricordo fu presso il frantoio di Ivo Bertamini. Avevamo una bella produzione e il frantoio Bertamini non era dotato di strutture adeguate: noi raccoglievamo parecchie olive in un giorno e lui non ci assicurava una lavorazione così immediata, allora ci siamo riferiti all'Agraria per un paio d'anni, verso il '96. [...] L'interesse nell'olio poi s'è mosso sempre di più, l'entrata nella Garda D.O.P. è stata una rampa di lancio, quindi abbiamo dovuto attrezzarci col nostro frantoio. Io fino al 1990-92 di olive non sapevo niente; un po' leggendo su riviste specializzate, partecipando a dei corsi, girando per l'Italia, andando nei frantoi, cercando di imparare i segreti dell'uno e dell'altro, sul Garda, in Toscana, ho iniziato a cimentarmi con le olive. Poi le cose vengono da sole, la passione fa tutto il resto. Se non c'è la passione, una persona non rimane undici-dodici ore al frantoio, col rumore e tutto quel che c'è dentro. Sono stato toccato dal frantoio, devo essere sincero.

Leggendo i libri della storia antica del Basso Sarca, quest'oliva che c'era fin dai tempi dei Romani... ci si appassiona sempre di più. Io mi ricordo i primi tempi in cui mi ero avvicinato all'oliva, pensavo che le ruote, le molazze e le presse per spremere le olive fossero il miglior modo, poi in realtà si è scoperto che avevano delle grosse lacune, dal punto di vista igienico, dell'ossidazione dell'olio, fino ad arrivare alle macchine odierne, col controllo della temperatura, dall'entrata delle olive nel frangitore fino all'uscita nella centrifuga."

Silvia Toniolli di Varignano narra la sua singolare storia: "Papà è morto che ero molto giovane, avevo dodici anni. [...] La zia Giuseppina Toniolli, sorella di papà, lavorava per Federico Caproni e poi è andata in pensione. Mi ha dato in gestione gli olivi sopra Massone, sono centoventi, centotrenta, li hanno piantati i miei genitori; poi ne ha piantati anche mio marito perché quando c'è stato quel gelo nell'85 ne sono morti tanti. Mio marito li ha sempre lavorati gli olivi, come suo padre, i suoi nonni; poi la Cementi ne ha espropriati parecchi ed è rimasto senza piante. Allora mia zia mi ha detto: 'Quelle piante là le devo dare a te.' Difatti mi ha fatto il rogito. [...] Mio figlio

Stefano era giovane, ha sempre portato l'oliva al frantoio a Vignole. C'è stato un anno che ha fatto tantissimo olio, da buttare nei tombini; dopo due anni, mi dice mio figlio, l'olio è da buttare, perché perde come nutrimento. Mio figlio aveva ventiquattro anni, ha fatto le ITI e poi si è iscritto all'università e l'ha finita. Gli è sempre piaciuto fare qualcosa di suo, di mettersi in proprio, e quindi ha detto al padre: 'Visto che abbiamo molti olivi, se un anno facciamo tanto olio, che poi dobbiamo buttare, cominciamo a produrlo noi!'. E così ha girato molto e si è interessato. All'inizio sui cartoni non c'era scritto niente, al piano terra di questa casa suo padre gli ha fatto la cantina. Non sapeva che c'erano le agevolazioni: il prossimo anno vuole aprire un frantoio, vuole confezionare: ha la passione."

E così si presenta Stefano Bonamico: "Sono figlio di Natale Bonamico e Silvia Toniolli. Sono laureato in ingegneria gestionale; gestisco un'attività consulenziale in sicurezza sul lavoro, uno studio e l'azienda agricola Olio Toniolli che produce olio di oliva. Storicamente noi abbiamo avuto gli olivi da tre generazioni, dal bisnonno Luigi, coltura che poi è stata portata avanti dai nonni e dal papà, assieme alla mamma, ecco il cambio di nome da Toniolli a Bonamico. Abbiamo molti terreni di famiglia sia da parte del papà che della mamma. All'annata di superproduzione noi conferivamo le olive alla realtà cooperativa locale, però non eravamo associati, loro della cooperativa hanno dovuto acquistare tutto l'olio dai conferitori associati e gli eventuali surplus hanno dovuto bloccarli. A papà è venuto lo sconcerto massimo: con otto o nove quintali cosa facciamo? L'idea era di accettare l'andamento dell'annata e per l'anno seguente o vendere o dare in gestione gli olivi. Io gli ho suggerito di provare a fare le nostre bottiglie e a venderle. È iniziata allora tutta una serie di vincite di premi, che poi ci hanno dato forza e siamo andati avanti. L'anno scorso abbiamo vinto un premio nazionale (*la Sirena d'oro*), le richieste stanno arrivando sia da tutta Italia sia dall'estero. Il prossimo anno ci sarà l'investimento più importante, in un frantoio e in una sede nuova, quindi nell'avvio di una nuova attività. Noi per prima cosa abbiamo iniziato la conversione al biologico e ci siamo iscritti come azienda certificata D.O.P. All'inizio vi sono stati dei problemi perché bisogna avere il laboratorio certificato, quindi abbiamo fatto investimenti importanti nell'aspetto

strutturale dell'azienda. E alla fine sono qua io e vado avanti con l'attività.”

Sandra Menegatti di Nago, ha trentasei anni e racconta: “Il luogo in cui ci troviamo oggi è Santa Lucia, la strada vecchia che da Nago porta a Torbole, dove sono passate anche le galee, ed è il posto per eccellenza dell'olivo.

Oggi sono scesa a S. Lucia per riconoscere i miei ulivi, ne ho ereditati 15 dal nonno e sono sparsi un po' in tutta la zona, dall'inizio del percorso fino quasi a Torbole, gli ultimi 2 alla fine della strada sono nostri. La suddivisione degli ulivi era casuale, erano dati in base al posto, forse alla comodità; alla fine toccavano gli ultimi rimasti non scelti, credo che funzionasse così. So che il territorio è del Comune, gli ulivi sono invece della persona che li cura e che li ha.

Sto cercando di riconoscere quali sono i miei e come sono messi, e vedo che hanno molta oliva, nonostante che da quindici anni non li curi più nessuno. Qui in questo spezzato di roccia nascondevamo sempre lo scalino, sicuri che nessuno lo avrebbe mai visto, perché rimane molto nascosto dentro questa fessura.”

Benigno Barzoi, consigliere d'amministrazione del Consorzio Olivicoltori di Malcesine: “Il Consorzio Olivicoltori è una società che non è una vera e propria cooperativa. E' ancora un consorzio di molitura, nato nel 1946 e in pratica è l'unico frantoio presente qui a Malcesine. Io potrei essere definito un olivicoltore part-time, perché non faccio l'olivicoltore di professione. Sono un lavoratore dipendente. Mio padre mi ha lasciato in eredità circa 420-430 ulivi e allora volente o nolente mi diletto anche di olivicoltura. Inoltre, probabilmente, a noi l'olivo è entrato anche un po' nel Dna. Non so se sia perché ce l'hanno lasciati i genitori oppure se sia il vivere sempre tutto il giorno in mezzo agli ulivi che ti entra dentro, nel Dna. E vai in giro e vedi ulivi, guardi sempre l'ulivo com'è potato, che qualità è ... e così via qui lo stesso. Non vedo l'ora di andare in pensione per potermi dedicare completamente agli ulivi. Continuo a vedere lavori da fare ... dovrei far questo ... dovrei tirar via il marcio là, dovrei levare questo e piantarne un altro, però non si riesce a fare più di tanto.”

Ho incontrato Benigno assieme a Renato Lombardi:

“Io sono il capomacchina del Consorzio di Malcesine.

(B.B.) ..Capomacchina direttore, tra l'altro ha fatto anche un corso di assaggiatore. ... lui è l'unico dipendente qui, praticamente fa da direttore, imbottiglia, spazza il viale. Fa un po' tutto.

(R.L.): Una volta ero più partecipe con la molitura, adesso meno, c'è tanta burocrazia: seguire più che altro la registrazione delle bollette, l'olio che entra, l'olio che portano, controllare le olive, non lavoro più sull'oliva come facevo fino a sette anni fa (*il frantoio ha cambiato sede, dal centro di Malcesine si è trasferito fuori del paese*). Mi piaceva anche di più, lavorare a contatto con i soci, con l'olivo, mi dava più soddisfazione. Ho sempre il controllo di tutta la situazione dell'oliva, se hanno problemi mi chiamano [...].

(B.B.): In pratica la montagna di carte della D.O.P. è lui che la fa.

(R.L.): Ho anche tanti altri registri da tenere, fatture, autofatture, registrazioni. ... Prima l'olio era più mio, è difficile spiegare. Mi sentivo più artefice. Io quando sono venuto qua non sapevo niente di olio, a parte l'oliva che portava mio padre. Io mi sono innamorato di questo mondo. Adesso che faccio un lavoro più di ufficio, mi sento come tirato via, staccato.”

Domenico Fava è un insegnante in pensione. L'ho intervistato presso l'oleificio di Limone sul Garda: “Mi sono sempre occupato delle vicende culturali, che riguardano il lago, in particolare la sponda bresciana. Ho curato anche alcune cose relative al dialetto, alla storia locale, alla pesca di Limone, Tremosine e Toscolano Maderno. L'oleificio di Limone, la Cooperativa Possidenti Oliveti, è nata nel 1919. Io ho fatto per qualche anno il segretario, dal 1981 al 1988. In quegli anni siamo riusciti a fare un salto di qualità, perché oltre all'oleificio è partito un primo spaccio di prodotti agricoli in base ad una legge regionale, la n. 59 del 1963, che permette ai soci di mettere in vendita i propri prodotti. Per cui abbiamo potuto aprire, dopo lunghe traversie, qui in via Campaldo numero 10, uno spaccio e anche un negozio.”

Dal campo al frantoio: le tecniche, i tempi di raccolta e i sistemi di produzione

Il tronco scavato
contorto
rugoso,
come urne figure
dal tempo strapazzate.

Ulivi sulla "costa" di Gina Calzà, Schegge di Olivo

I racconti, qui riportati, descrivono l'esperienza vissuta legata ai modi della coltivazione e della raccolta dell'oliva. Le fonti orali ci trasmettono pratiche e saperi, ci consegnano una dimensione umana, individuale e collettiva: dipingono un affresco di storia dagli anni Cinquanta dal secolo scorso a oggi.

Quali cambiamenti si sono avuti nell'olivicultura e nella produzione dell'olio?

Massimo Fia ci spiega che "Le tecniche di raccolta non sono molto cambiate. Con la raccolta in giornata sono cambiate le attrezzature: abbiamo degli agevolatori e degli scuotitori per la raccolta. La cultivar maggiore nell'Alto Garda è la casaliva. È una cultivar importata e si è adattata ai nostri territori; c'è la qualità frantoio, abbiamo la qualità leccino, importata recentemente. Poi abbiamo coltivazioni storiche: il favaròl, però la stragrande maggioranza è casaliva. La gelata del 1985 ha

fatto morire tanti ulivi centenari. C'è stato un forte rimpianto su ulivi precoci, che hanno tenuto bassi.

Noi abbiamo 1.200 olivicoltori che ruotano attorno all'Agraria. Forniamo la consulenza agronomica in campagna a tutti, anche le trappole contro la mosca olearia. La maggior parte del nostro olio è per autoconsumo. Chi lavora nelle olivale lo fa per autoconsumo, ma anche perché ha la passione, sono queste le molle che fanno andare avanti l'olivicultura nell'Alto Garda. È un mestiere duro, che tanti anni non dà frutto: la fruttificazione delle olive è alterna. Per quanto riguarda il punto di vista produttivo, il nostro frantoio è nuovo, si avvale di nuove tecnologie. La caratteristica principale è che è partitario: chiunque venga con la propria oliva con un minimo di un quintale ha il proprio olio. Noi questo lo garantiamo: vogliono il proprio olio, la spremitura del proprio frutto. Altra cosa interessante è che il nostro frantoio è a temperatura controllata, a 27°. Ciò significa che spremiamo a freddo. [...] I nostri soci fanno la raccolta giornaliera e la spremitura in serata. Successivamente il campione viene analizzato dal punto di vista sensoriale. Un gruppo di assaggiatori professionisti si riunisce e dà un giudizio dal punto di vista sensoriale, in bocca e al naso. Queste caratteristiche sono associate e l'olio viene pagato in base a tali caratteristiche sia chimiche che sensoriali. Il socio che lascia l'olio sa che il protocollo affidatogli lo deve gestire in maniera ottimale, seguendo le nostre indicazioni dal punto di vista agronomico, sulla raccolta, che deve essere fatta con dei contenitori idonei e sulla spremitura che deve avvenire in giornata. Questa è una delle basi della qualità. Noi abbiamo vinto il Sol d'oro nel 2009, che è il Salone Internazionale dell'olio di qualità a Verona. È il Vinitaly dell'olio. Siamo campioni del mondo."

Ivo Bertamini ci racconta la sua esperienza: "Qui l'attività è familiare, puramente artigianale. Rispondo io personalmente di tutto a tutti, sia ai clienti che hanno l'oliva, sia in merito ai clienti che hanno l'olio, sia alle autorità a cui sono sottoposto nei controlli. [...] Il sistema che uso è a due fasi, praticamente non si usa acqua durante la lavorazione in frantoio; questo consente una migliore qualità dell'olio, oltre a costituire minori costi.

Si raccoglie prima che la stagione in frantoio cominci, per iniziare tutte le macchine, perché altrimenti il primo cliente ci

rimetterebbe parecchio olio. La raccolta la faccio io, prima di iniziare in frantoio, si fa velocissimamente, perché ci sono le macchine da montare, da preparare, da revisionare: è il momento saliente della preparazione del frantoio. Se tutto va bene, va bene per tutta la stagione. [...]

Sicuramente bisogna puntare sulla certificazione, io ho quella del biologico. Ho puntato sul biologico perché ci sono più controlli sotto l'aspetto sanitario e alimentare e questo dà maggiori garanzie. Qui si parla proprio di qualità dal punto di vista alimentare e organoleptico.”

Enzo Pasini osserva: “Se uno vuole, può avere l'olio biologico senza fare niente”: non vede però un incremento del biologico, “Perché purtroppo siamo ancora lontani dal poter garantire sempre una agricoltura biologica per l'olivo. Siamo sulla buona strada, però la mosca è un nemico che si fa sentire negli ultimi anni. Quest'anno non c'è, nemmeno l'odore della mosca; anche con le trappole, quando c'è un attacco di mosca, purtroppo non abbiamo mai un grande olio.”

Domenico Fava racconta di aver trovato delle annotazioni a Limone “In cui si cita una messa a San Pietro, nella chiesetta, dove si pregava per scongiurare la piaga del *bisòl*. Ma il *bisòl* quando colpiva, colpiva. Io ricordo che nella storia della Cooperativa un anno, nel 1976-77, non si aprì nemmeno l'oleificio perché il *bisòl*, la mosca olearia, aveva fatto strage. Oggi si sa che cos'è; negli anni Settanta non si sapeva dove mettere le mani. [...]

A Stefano Bonamico ho chiesto come ha portato avanti la tradizione di famiglia: “Io ho aggiunto dei terreni nuovi, in affitto e acquistati. Ho puntato più sul territorio. Sia il nonno che il bisnonno avevano piante locali, la casaliva. Noi abbiamo puntato in primis su questa e abbiamo avuto anche grossi riconoscimenti, con premi su un monovarietale di casaliva. Fondamentalmente la strategia è che più si va avanti, più bisogna guardare all'indietro. Per me il concetto è vendere il territorio più che vendere il prodotto. [...]

Ciò che fa più paura è cercare di non rovinare quanto è stato creato fin a quel giorno. Oggi è facile affermare: 'Seguo una nuova tecnica e provo'. Se però rovini quanto è stato fatto prima, con tecniche di potatura, di produzione, andare poi a mettere una pezza su quello che è stato fatto per quaranta, cinquanta, settant'anni non è così semplice. È ciò che più

pesa nelle scelte. Quando invece bisogna metter mano, aggiungere e togliere una pianta, perché ormai è vecchia, pensi: 'ma l'hanno piantata ottanta anni fa! Non è roba da poco.’”

Tarcisio Tamburini racconta come sono avvenute le trasformazioni nella potatura: “Vent'anni fa è arrivato un tecnico, invitato sempre dall'ESAT e anche questo ha portato dei cambiamenti. Per dare un esempio di com'eravamo molto restii, durante una prova di taglio di questo tecnico, uno dei miei compagni è scappato via, e ha detto: 'ma questo è matto, rovina tutte le piante', è scappato. Alcuni anni dopo sono andato a vedere le piante e già avevano un'altra forma. Con l'aiuto del tecnico dell'Esat, ho fatto dei corsi di potatura verso Gargnano, Brescia (io ho degli olivi in prestito a Limone); mi sono levato un capriccio e sono andato nelle Marche a Civitanova per un corso di alcuni giorni. Alla fine del corso abbiamo fatto una prova pratica, ho preso l'attestato. E così ho incominciato a fare sui miei olivi questo trattamento, questa nuova potatura.”

E Tarcisio prosegue: “Una volta gli olivi erano molto alti, si parlava di dieci, dodici metri; si usavano scale da ventotto, ventisette pioli, ogni piolo è distante quaranta centimetri, e si doveva aggiungere un'altra scala per poter arrivare in cima; si perdeva un sacco di tempo per andare avanti e indietro; poi tutte queste branchette non erano esposte alla luce, al sole, con quel sistema lì c'era come un cappello, un ombrello che copriva tutta la bronza, tutte le branchette fruttifere di sotto e praticamente di olive, se ne venivano, erano di qualità molto scarsa, perché la qualità migliore delle olive è quella più esposta alla luce, al sole e all'aria. Quella è di prima scelta e man mano che si scende la pianta, le olive perdono le loro proprietà. Sono stato portato a formare gli olivi a vaso policónico, ossia aperti in mezzo dove, gira l'aria e la luce. [...] Il vaso policónico è già molti anni che va avanti nella nostra zona, si vede girando nel nostro oliveto, è un cambiamento molto bello.”

Questi ulivi sono secolari; sono stati messi dei nuovi impianti, alcuni tipi come: pendolino, leccino, maurino, che servono anche per impollinare i nostri olivi che sono i casaliva e frantoio; però sono la maggior parte alberi secolari e sono rimasti sempre quelli. [...]



“Ci sono degli agevolatori meccanici per la raccolta, però da noi essendo gli olivi terrazzati, cioè su terrazze o su colline o su rampe, bisogna mettere dei teli per terra, doppia superficie di quella che si raccoglie a mano con il pettine. Hanno inventato alcuni abbacchiatori però non in tutte le zone si possono usare.”

“Allora si raccoglievano le olive con l'anno nuovo verso gennaio, febbraio e anche più avanti. [...] Nuove tecniche hanno dimostrato che con la raccolta anticipata si ha l'olio con più qualità, con meno perossidi e più polifenoli, più acido oleico... Negli ultimi cinque, sei, sette anni, si sta anticipando sempre di più; quest'anno, verso il 20 di ottobre si è già incominciato la raccolta, anche per poter finire prima del 15 gennaio perché scade la pratica dell'olio extra vergine di oliva. Per me non è un anno di carica, è un anno di scarica; tra la potatura e l'anno di scarica, ho fatto poche olive, però sono già mature; la raccolta andrebbe fatta quando c'è la metà dei colori violaceo e metà giallino, è il momento ottimale per raccogliere.”

Anche Arnaldo Corradini racconta che: “Una volta si avevano

scalini da 25-26 *cavice*, pioli, perché a quel tempo c'erano le capre, c'erano le bestie e i nostri vecchi le mandavano nell'olivaia; ma c'era anche la mentalità dei vecchi di piantare gli olivi troppo spessi e così crescono in altezza. Li piantavano vicini perché si vendevano a numero e così si guadagnava di più. Ho ancora la 'malattia' di piantare, e mio figlio ne ha tolto qualcuno, dicendomi 'non va messo lì, si tocca con gli altri'; io vedo un vuoto e li pianto, altrimenti devo pulire quel vuoto per niente, se metto una pianta pulisco per qualche cosa! Noi abbiamo la testa così! [...] Gli olivi ci vogliono bassi, e quelli sono troppo alti, mio figlio mi dice che dopo si aggiustano, in tre-quattro anni. [...] Mio nonno, che è arrivato a cent'anni, mi ha insegnato un proverbio: *l'olif l'è per el por om ma el por om no l'è per l'olif*. Mio nonno diceva che deve ancora nascere chi s'intende di oliva. Anch'io ho provato a sperimentare moltissimo. [...] Mi ricordo della gelata dell'85, è stata tremenda. Ho visto un tale di Varignano, ha decimato gli olivi, li ha tagliati bassi perché poi rispuntano; ogni anno andavo a vederli e venivano belli. Allora ho detto: 'Faccio anch'io così, però ne faccio venti l'anno, così un po' alla volta non te ne accorgi nemmeno'. Quelli che ho tagliato non hanno nemmeno sentito la gelata, invece quelli vecchi si sono seccati. Allora ho dovuto abbattearli a raso. Se l'avessi saputo prima, li avrei potati tutti. Poi gli altri hanno fatto anche presto a ricrescere perché i ceppi sono buoni, con forza, allora i polloni ricrescono rapidamente. Quando è venuto il tecnico a guardar mi gli olivi, gli ho detto: 'Qui c'era un olivo... ero innamorato, bello, grande, *vegniva zò 'na carga de oliva!*' Mio figlio mi disse che aveva intenzione di abbattearlo. Io credevo che lo tagliasse alto così, invece lo ha tagliato a raso. Allora l'ho raccontato al tecnico e gli ho mostrato questi tre bei polloni che crescono adesso. Allora lui mi ha detto di dire a mio figlio di non abbatteare gli olivi secolari! Sono monumenti! Ma guardano la praticità... i giovani vogliono vedere la praticità, vogliono fare presto. In sei giorni io ho raccolto quaranta quintali di oliva! Con le nuove macchinette a disposizione si può stare a terra senza farsi male, senza andare sugli scalini. Quella è la differenza.”

Benigno Barzoi racconta della cultivar veneta: “La nostra cultivar a cui siamo molto legati, noi del nord del lago, è la casaliva; a partire da Castelletto fino qua a Malcesine, direi che il 99% delle olive sono tutte casaliva. La maggior parte

sono degli ulivi secolari innestati su una cultivar precedente che era la *raza*, un semiselvatico, una pianta molto meno produttiva della casaliva. Ma naturalmente le *raze*, queste antiche piante per poterle innestare, le han dovute tagliare molto alte. Ecco perché i nostri ulivi son molto alti. La *raza*, che produce un'oliva molto buona e un olio che è addirittura migliore della casaliva, produce molto meno, alterna molto. Difatti il nome dialettale *drizzar*, come la chiamano nel veronese ma noi diciamo *drisé*, sembra che derivi, ho letto, dal fatto che in un appezzamento di terreno dove c'erano 100 ulivi... 80 *raze* e 20 *drizar*... erano quelli che raddrizzavano un po' la quantità di oliva che si raccoglieva... raddrizzavano un po' l'*entrata*, l'entrata.

Un nostro olivicoltore racconta che suo papà, per farsi l'olio per mangiare, raccoglieva l'oliva della *raza* a parte, la macinava e se la portava a casa. Difatti è classificato ottimo come tipo di olio. [...] Se si va nella zona alta di Malcesine dove il freddo è più forte, di *raze* se ne vedono pochissime, perché prima o poi son mor te tutte e han piantato la casaliva di piede. Come nella zona di Bardolino, Garda e Lazise.”

Enzo Pasini, dopo aver raccontato l'evoluzione del frantoio Madonna delle Vittorie, pone l'attenzione su una particolare lavorazione: “Molta gente nel Basso Garda ci conosce per l'olio denocciolato, visto che siamo l'unica azienda dell'Alto Garda che lo produce, il cosiddetto 'olio dei re' che si faceva ancora al tempo dei Romani. Alle olive viene tolto l'osso e si lavorano. È una lavorazione di tipo par ticolare, anch'io all'inizio non la vedevo, poi girando per l'Italia e parlando con tanti frantoiani ho ricevuto molti consigli. È un olio che ha dato il nome all'azienda Madonna delle Vittorie. Cinquanta, sessanta persone da Limone, Salò e anche da Garda, vengono con tre o quattro quintali di olive frangendo olio denocciolato. Queste persone che vengono a fare denocciolato si portano via tutte le olive, lo fanno albergatori, ristoratori, buongustai, estimatori dell'olio denocciolato, lo fanno per uso familiare o per gli amici. Quest'anno siamo intorno alle 750 persone. Il 90% proviene dalla zona del Basso Sarca.”

Ed ora l'esperienza, sulla sponda bresciana, dell'oleificio Cooperativa Possidenti Oliveti di Limone. Domenico Fava racconta che “Negli anni Cinquanta non c'erano le macchine attuali, anche se la struttura è rimasta attenta alla modalità



tradizionale della lavorazione. La scelta è stata quella di continuare con una lavorazione tradizionale dove ci sono ancora le macine, la gramola-dosatrice per la stesura della pasta, che una volta veniva fatta a mano dentro i fiscoli, con le presse, con la centrifuga che separa l'olio dall'acqua con i filtri cosiddetti alla barese, di cotone, per il filtraggio. L'interessante della Cooperativa è che ancora ci sono degli ampi solai, degli ampi stanzoni areati, dove i soci possono stendere le olive da quando cominciano la raccolta a quando vogliono molirle. Prima questi solai erano aperti, c'era solamente una trave disposta orizzontalmente sul piano del pavimento. Ogni socio si sceglieva un posto dove stendere le proprie olive. Ogni giorno le smuoveva con dei rastrelli di legno. È uno spettacolo vedere l'oliva stesa nello stanzone! E poi c'è un profumo di olio, di erba. [...] Una volta, fino a dieci, venti anni fa, l'oliva si portava nei sacchi; negli ultimissimi anni li hanno eliminati, si usano delle cassette di plastica apposite e si cerca di fare il prima possibile la lavorazione. [...] Una volta si lasciava l'oliva nei sacchi perché si diceva: *lasa che la se scalde*, poi magari l'olio che usciva non era di grande qualità. Adesso la tendenza

è di raccogliere presto, difatti anche quest'anno (2009) hanno cominciato già verso la fine di ottobre e finito a Natale. Mentre anni fa si arrivava fino a marzo. [...] Oggi i soci sono aumentati, sono intorno a quattrocento piccoli soci che vengono anche da altri comuni. La lavorazione è intorno ai duemila quintali all'anno. La percentuale di olio è comunque elevata: intorno al 20% di media. Quindi su 100 chili hanno 20 chili di olio. È una buona resa.”

A Limone, continua Domenico Fava “C'è la casaliva, soprattutto, che tende ad alzarsi e a raggiungere oltre i dieci metri. Non c'è più una cultura della potatura, nel senso che non c'è un'idea comune di come si fa a potare. Difatti si vede: da qualche anno arriva anche gente di fuori che pota come si fa da altre parti. Gli olivi qua sono vecchi, non c'è stato un ricambio. Sono stati pochissimi quelli che hanno messo olivi nuovi, sono olivi secolari, fitti; sono nati seguendo un po' il criterio: più sono gli olivi più il mio terreno vale. Una volta non si faceva una vendita dell'appezzamento sulla base della superficie, ma sulla base del numero di olivi che c'erano. Non è un futuro roseo quello che si presenta qua. C'è anche da

tener conto di una situazione morfologica: il terreno è tutto *cole*, che vanno su strette, su, su, alte, magre. Non si possono pensare impianti di irrigazione. Qua in tanti posti bisogna portarlo ancora a spalle, il letame. Non arrivi neanche con un trattore. Se andiamo nella zona dei Ruc, qua, o se andiamo su verso Campaldo, non c'è una strada di accesso. Non è il Brione dove tu arrivi con il tuo trattore e poi spandi il letame a destra e sinistra, qui in certi posti bisogna ancora far conto delle proprie spalle.”





Dal campo al frantoio: cambia lo spirito della raccolta e della molitura

Un senso di sgomento
prende l'anima al pensiero
della notte che incombe.

Ulivi sulla "costa" di Gina Calzà, Schegge di Olivo

Oltre alle tecniche, cambia anche il modo di stare insieme, sia durante la raccolta sia dentro il frantoio. Questo è il ricordo di Arnaldo Corradini: "... Una volta si andava a gaver (*raccogliere l'oliva dalla pianta*) col *grembial*, un recipiente di vimini ovale attaccato alla cintura. Io l'ho usato fino all'introduzione dei teli, negli anni Settanta. Si portava il pranzo sugli ulivi e bisognava raccogliere, noi bambini, quella sparsa. Mi ricordo come se fosse oggi: ero in terza elementare, nel mese di gennaio del 1935. Ero su nell'oliveto e suonò la campana della chiesa delle una e mezza, segnale che dovevo andare a scuola. Mio padre mi chiese di rimanere ancora un poco, ma io mi lagnai perché volevo andare a scuola. Era freddo e quel lavoro non mi piaceva. Allora mio padre per la rabbia rovesciò il *grembial* pieno di olive per terra. Io andai a scuola piangendo. Il maestro me ne chiese il motivo e gli spiegai l'accaduto. Il maestro dopo un'ora di scuola mi mandò in campagna a finire

di raccogliere l'oliva da terra. Io sarei rimasto in classe! Anche con la neve si raccoglieva. [...] Una volta stavo su due mesi a raccogliere oliva, il tempo non si contava..."

Silvia Toniolli ricorda: "anni indietro io, mia madre e mio fratello si raccoglieva l'oliva in ginocchio. Ora non lo facciamo più. Mio figlio dice che l'oliva caduta per terra perde e rovina l'olio, lo rende rancido; va bene solo quella che esce anche dal telo, ma che cade dai rami al momento. Una volta, specialmente quando c'era anche vento, in ginocchio con sotto i sacchi si raccoglieva; chissà che olio usciva! Occorrevano almeno venti giorni, non bastava una giornata o una settimana... e non era un olio come quello di adesso, che è un olio scelto."

Arnaldo prosegue spiegando che: "La vita degli ulivi da prima del '40 a dopo è cambiata perché l'olio prima del '40 valeva cinque lire al litro e per un litro un uomo stava su tutta la giornata; con un quintale di oliva, che rendeva il 20 in media, ne restava ancora 19 al proprietario. Ma adesso non conviene, per i costi della raccolta, ecco la differenza del valore dell'olio di una volta con quello di adesso, per questo stiamo andando un po' male."

Questa è la 'voce di terra' di Tarcisio Tamburini, che chiarisce: "Si raccoglievano quei trenta, quaranta chili al giorno, quelli bravi anche di più, ma la media era quella, in un'ora si riempiva questo *grembial*, che conteneva cinque chili di oliva, e ci voleva un'ora, tre quarti d'ora per riempirlo, a trovarla bella sulla pianta. Poi si andava a dar una mano ai vari amici, che avevano tanti ulivi, era un lavoro molto lungo; invece adesso con il nuovo sistema, non meccanizzato, ma con i teli, con i famosi pettini, si raccoglie anche un quintale e mezzo al giorno di olive; dopo tre quattro giorni si porta al frantoio per la molitura. Li ti consiglierebbero in giornata, però non riusciamo a raccogliere quei due, tre quattro quintali in una giornata, bisognerebbe accoppiare, mettersi insieme tre, quattro amici. C'è qualche gruppo di amici che fa così, però i più se la raccolgono da soli, la portano a casa, ci sono le cassette dove gira più aria, rimane più sana l'oliva. [...] In quindici, venti giorni raccogliamo tutte le nostre olive."

Domenico Fava racconta che a Limone "Una volta si aspettava di 'fare l'olio' per andare a pagare il libretto della bottega. L'oliveto, durante la raccolta, era senz'altro animato. Sulle

scalino -qui fanno la raccolta con questi scalini alti- ci si chiamava, si cantava, c'erano i bambini che andavano durante il pomeriggio a raccogliere le olive che cadevano, perché non c'erano le reti. Si raccoglieva col *grumial*. [...] Io mi ricordo che da bimbo, io e i miei tre fratelli ci mettevamo tutti e quattro sulla cola, possibilmente stretta, quelle larghe erano la disperazione di noi bimbi. E lì bisognava cercare di prenderne il più possibile da mettere in un secchio, in un recipiente, perché altrimenti erano perse. Oppure c'erano anche delle persone che andavano a chiedere ai proprietari dei terreni di poter andare a *spigolar*, a raccogliere queste olive lasciate sul terreno e poi ne ricavano qualcosa.”

Benigno Barzoi narra l'esperienza della raccolta a Malcesine: “La gente vorrebbe iniziare il 20 di ottobre e aver finito il 25 di ottobre. Questo è lo spirito di Malcesine... io ho amici che abitano nella zona di Brenzone, Castelletto e loro inizierebbero tardi e finirebbero tardi... perché hanno ancora un po' l'abitudine di una volta... E una volta diceva il proverbio che ho sentito dire in Trentino: a *San Martin endriza en pè el scalin*. Da noi si iniziava dopo i Mor ti, si cominciava il 2 o il 3 di novembre. E dopo si andava avanti anche fino a fine febbraio. Raccoglievano l'oliva sulle scale col *gremal*, in annate normali un buon raccoglitore raccoglieva 50 kg di oliva al giorno. I vecchi si ricordano l'annata di siccità fortissima del '62, si riusciva a raccogliere al massimo 25-30 kg di oliva al giorno, perché era molto piccola. Continuavano a raccontarselo questo fatto da un campo all'altro: 'E' più grossa quest'anno di quell'anno là!! Ti ricordi?' [...] Una volta cantavano. Mio papà aveva la passione delle opere, quand'era sullo scalin o cantava lui! Ma anche altri cantavano canzoni popolari, canzoni della montagna, era tutto un altro mondo. Una volta la prendevano con calma, adesso invece vorrebbero aver finito subito. Il che va anche bene dal punto di vista della qualità dell'olio. Anche quest'anno si è iniziato il 15 di ottobre e se riesci a finire a metà novembre, poi magari vai in ferie, uno se ne va alle Barbados, o alle Canarie, il Mar Rosso.”

Benigno ricorda: “Una volta il valore di un uomo si misurava da cosa? Da quanta oliva riusciva a raccogliere, dalla scala alta che riusciva a portare, da quanto era bravo come contadino, insomma. Allora quando uno faceva cadere lo scalino era un disonore. Quando ti cadeva la scala, perché erano scale da

dodici metri, c'era pieno di gente che raccoglieva nei campi vicini e c'era l'abitudine di cominciare a gridare *tràola*. Cioè “*tràola*” in dialetto vuol dire che è caduta la scala. E da campo in campo si veniva a sapere; addirittura mi raccontavano che quando cadeva una scala qua a Malcesine, la voce arrivava fino a Castelletto. Perché cominciavano: *tràola!* E quella dopo: *tràola!* E *tràola!* *Tràola!* *Tràola!* E tutti gridavano, quindi da qualche parte, non si sapeva dove, era caduta una scala. Adesso nei campi c'è poca gente, hanno tutti fretta, poi da due tre anni hanno cominciato anche da noi a sentirsi le famose macchinette ad aria compressa. Perciò si sente il trattore che va, che pompa l'aria, la macchinetta per la raccolta meccanica, gli agitatori... è difficile sentire gente che canta l'opera!”

E in frantoio? Com'è cambiato lo spirito della raccolta tra gli olivicoltori a Vignole? Lo racconta Lorenza Bertamini: “...Adesso è cambiato molto. Una volta la gente veniva al frantoio ed era quasi una festa. Si veniva, portavano il pane, si mangiava, ora è diverso. Avevano meno fretta. Era diverso. Anche i rapporti con le persone: tutti hanno una gran fretta, tutti vogliono fare subito. Noi abbiamo dei clienti a cui siamo affezionatissimi, però ci sono delle persone che entrano come se entrassero in qualsiasi negozio. Ecco, è cambiato. Anche se noi siamo in un ambiente piccolo, ed è facile conoscersi, una volta, se c'era ad esempio bisogno di aiuto, qualcuno si faceva su le maniche e dava anche una mano. Adesso no: tutti guardano. È anche giusto, perché ci sono dei rischi e c'è un discorso sanitario da osservare...”

Tarcisio Tamburini dona il suo ricordo: “...Andare al frantoio era una festa, perché lì si portavano i frutti di tutto un lavoro di un anno e lì si vedeva il risultato, e poi si era sempre in ansia di vedere la resa, la percentuale. Se la resa era alta, si era tutti contenti, se la resa era bassa, non si era contenti, si era molto giù. Gli anni scorsi le rese erano molto alte, anche perché, l'oliva rimaneva sulle *arelline*, perdevano il peso dell'acqua, allora la resa era maggiore, adesso che si raccoglie si fa *molire* subito, le rese si sono abbassate. Il proverbio dice: *chi vol tut l'oi, no l'gh'a tut l'oliva; e chi vol tut l'oliva no l'gh'a tut l'oi*; anticipare rende di meno e si ha meno olio. Più si aspetta più si ha olio. C'è anche questo proverbio sul muro del frantoio di Ivo Bertamini: *quando te meti el scalin a la pianta, mena le mam e tone zò tanta*. Nel senso che è un lavoro molto lungo e quando

si mette lo scalino, devi muovere le mani. È per questo che la festa è soltanto al frantoio...”

Il lavoro presso l'oleificio di Limone è narrato da Domenico Fava: “All'oleificio si lavorava anche di notte. Si faceva il turno continuo, quindi c'erano delle squadre di operai che venivano qua. Adesso anche le burocrazie ti bloccano. [...] Quel signore là (*indica la foto*), era il capomacchina, quello che ti permetteva di arrivare ad avere una resa giusta, magari con tre minuti o cinque minuti in più di macina.”

...e a Malcesine, Benigno Barzoi e Renato Lombardi osservano:

BB: Intorno al consorzio degli olivicoltori, intorno all'olivo e al frantoio, è rimasto qualcosa della Malcesine di una volta, degli anni Sessanta, Cinquanta, Quaranta.

RL: E' rimasto ancora l'ambiente familiare del consorzio, dell'inverno, dell'oliva.

BB: Siccome la raccolta avviene alla fine della stagione turistica, ci si trova la sera quando portano l'oliva, qua al frantoio. Una volta era bello, in paese, perché si andava al bar. Lì c'era il bar, si prendeva il caffè o il bicchiere di rosso. Qui, nella nuova sede, non c'è il bar allora ci si ferma a chiacchierare. Mentre arrivano i trattori con l'oliva si chiacchiera di tante cose.

RL: Però quando il frantoio era in paese, era più familiare. Là venivano alla sera, a piedi, a bere il bicchiere di vino, a tastare l'olio, venivano quando lavoravamo di notte, a vedere la molitura, portavano la pizza agli operai o da bere, a tutte le ore o quando c'era brutto tempo. Adesso qua è un po' diverso. Vengono, scaricano l'oliva, stanno un poco e vanno.

BB: Adesso qui bisogna stare attenti, ci sono i percorsi per la sicurezza sul lavoro, ci sono i muletto che girano, mentre prima si faceva tutto a mano, si scaricavano i sacchi, era più ruspante.

RL: Venivano a scaldarsi, quando c'era freddo.

BB: Veniva anche chi non era olivicoltore, veniva a scaldarsi, lì c'era vita. Il frantoio che andava, la puzza o profumo delle sanse, dell'olio, dell'acqua.

BB, RL: E' l'odore del DNA sì!!! È entrato dentro.”

Il giovane imprenditore Stefano Bonamico illustra la sua attività, che rappresenta la cifra del cambiamento: “L'olio come altri prodotti come il vino, ha un anno di preparazione,

poco tempo per produrlo e poi hai mesi di attesa. Fino a quando non hai i primi riscontri per vedere se l'annata è buona, stai un anno sulle ortiche, poi per un mese e mezzo, durante la produzione. È dura tirar fuori l'emozione di quel periodo, perché è indescrivibile. È un periodo distruttivo: fai il frantoio la notte, la raccolta durante il giorno, telefonate dei clienti che ti chiedono: 'Ah, si produce a novembre l'olio?' E tu magari sei lì che fai i salti mortali per uno e l'altro; e poi la burocrazia: ogni volta che si va a molire bisogna produrre documenti, mandarli via fax, seguire tutta la pulizia, ecc. E' un momento molto frenetico che svanisce quando finisci l'ultima pianta. E dici: è finita. Ma non è finita: fino a quando non hai i primi riscontri e non senti che l'annata è andata bene stai sulle ortiche; mandi quest'olio ai premi e fino a quando non arriva la prima risposta sei nel dubbio, lo assaggi, lo riassaggi, come sarà, come non sarà? Sarà buono? Lo chiedi a qualcuno. Fino a quando non c'è l'ufficialità, non sai. Se l'annata è buona, ti dà forza per andare avanti col lavoro: sperare che venga l'acqua al momento giusto, il sole in quell'altro... è bello. In un mese e mezzo ti giochi quello che hai fatto durante l'anno. È il bello di quest'attività! Il valore aggiunto è quello di crederci: se uno ci crede, ci crede la sera alle undici, la mattina alle sette, il sabato



e la domenica. Hai un motore che pensa sempre in quella direzione.”

Enzo Pasini, tecnico del frantoio Madonna delle Vittorie espone così la sua passione per l'olio: “A me attira, sinceramente, riuscire a trovare le olive giuste per fare un olio eccezionale. Fino a oggi ci siamo riusciti, speriamo anche più avanti. Ciò riuscire a capire quando l'oliva è matura, qual è la partita ottimale per dare l'olio migliore è una bella soddisfazione. Anche l'anno scorso, il frantoio Bonamico che ha vinto il Premio Sirena d'oro, a Sorrento, ci ha fatto veramente piacere, pur non avendolo vinto come Madonna delle Vittorie, però le olive le ha frante qui. A Stefano penso di aver passato qualcosa, quindi mi ha fatto piacere. Infatti, c'è un bel rapporto. Ora lui si è attrezzato con un proprio frantoio, uguale identico al nostro, in miniatura magari, inizierà anche lui come abbiamo iniziato noi, con un frantoio piccolo; qui sicuramente c'è il posto per un altro frantoio nel Basso Sarca. Anche perché sinceramente mi sembra che la coltura della vite e del melo si stia ritirando parecchio e dia sempre più spazio soprattutto all'olivo, nei giardini, nei viali, in prossimità delle ciclabili, in tutte queste strade. Perché l'olivo non ha bisogno di trattamenti come tutte le altre piante: se ne fa uno o due, però non sono proprio necessari.”



Tradizioni, ritualità, sacralità e sensazioni legate alla pianta d'olivo

Ma
sul sentiero amico
l'intrico di rami
come spalancate braccia
ti accoglie.
Fuga ogni pensiero.
È la pace.
Gina Calzà, *Schegge di Olivo*

Dell'olivo ci s'innamora, si produce olio per autoconsumo, alcune aziende puntano decisamente sul mercato; l'olivicultura è in aumento, nuove tecniche di potatura si affermano, si introduce il biologico, nuovi frantoi aprono e altri resistono, anche se sembra smarrita la dimensione umana del tempo della raccolta e della trasformazione del prodotto. La fretta ha preso il passo, ma la fatica è ripagata dalla vista del liquido smeraldino, il frutto del frantoio che attrae giovani e anziani, un miracolo alchemico di bontà e bellezza che si rinnova in tutti i tempi.

Sono le suggestioni della ritualità intorno alla pianta dell'ulivo, di cui spesso si ha nostalgia, perché *l'albero e il suo olio segnano la traccia di una persona.*

Silvia Toniolli racconta: "Da quando sono nata, l'olio l'ho sempre usato. I miei genitori mi hanno svezzata con l'olio. [...] Gli olivi sono belli... non è come un bosco... è come la pace,

un trionfo! Mio padre ha consumato una vita per gli olivi, ha buttato fuori i sassi dagli oliveti, e lavorava dai contadini perché gli pagassero la giornata, i soldi erano pochi, parliamo del '42. L'olivo per me è una cosa meravigliosa. . . forse perché sono dei miei genitori e mio padre era sempre su negli olivi; abitavamo vicino alle scuole, percorrendo una stradina in un lampo eravamo subito negli olivi. Mio padre aveva piantato molte altre piante e fiori, su in località *Pavri* e i vecchi di Massone lo chiamavano "paradiso terrestre". Andavamo su nel *casot* tutto rotto, abbiamo portato il tavolo, le sedie e facevamo da mangiare. Ricordo che quando è stata restaurata la baita, ho chiesto a mio figlio Stefano di farmi un regalo tenendo l'ultimo ulivo piantato da mio padre nel '58; mio figlio l'ha spostato, il tronco è andato, però è ripartito, crescono le foglie sotto e poi crescerà una pianta; è un ricordo di mio padre che è morto quando ero ancora giovane: per me è una cosa eccezionale."

Sandra Menegatti, di Nago, nonostante la sua giovane età, ci dona un ricordo della valletta Santa Lucia: "Ero piccola, qui venivamo con nostro padre a raccogliere l'oliva. Ricordo quest'olivo in particolare perché è vicino al capitello di S. Lucia. Lei, con gli occhi sul piatto mi metteva sempre una paura tremenda; per andare agli olivi, mi accucciavo sotto e andavo giù veloce per la paura che mi vedesse. Chiedevo a mio papà: 'Ma quella S.Lucia lì è quella che ci porta i doni, che viene con le *strözeghe*?'"

Tra gli altri lavori, fare la legna, la campagna, quello della raccolta dell'oliva era il più bello, perché questo luogo e questo lavoro mettono tranquillità nell'anima. E' per i suoni del posto, degli animali che abitano qui; e con il sole che scalda sempre, non si fa fatica a raccogliere l'oliva, proprio perché c'è sempre quel tepore. Ci si affaccia sul lago, c'è una vista splendida e le onde del lago al sole, emettono dei luccichii meravigliosi."

"Per noi, la raccolta dell'oliva significava avere l'olio tutto l'anno, di produzione nostra, olio sicuro, dalla malattia della mosca e sicuri in quanto eravamo noi a raccoglierti e a portarla al frantoio. Per noi bambine, era un'esperienza bellissima, perché sentivamo il primo sole dell'anno che durava tutta la giornata e si giocava anche, si conversava con le altre persone del posto. Portavamo con noi dei panini da mangiare e stavamo in mezzo agli olivi tutto il giorno. Noi bambine avevamo il compito di la

stendere i teli e di raccogliere l'oliva che vi cadeva. Tutto il giorno a raccogliere da terra, era un lavoro un po' faticoso ma bello. Poi facevamo sempre da messaggeri se c'era qualche cosa che non andava; mio padre dallo scalino impartiva gli ordini o i messaggi, ci diceva dove dovevamo andare, da chi e noi su e giù dalla strada degli olivi, a portare messaggi o attrezzatura. Poi ricordo che portata a casa, mio padre stendeva l'oliva in una stanza, la vecchia stalla; poi il giorno successivo o qualche giorno dopo la portava al frantoio. Ma spesso ci andava con mia sorella maggiore e per questo non so che cosa accadesse. Arrivavano a casa con le *molche* e mia madre quando erano invecchiate, faceva il pane.

Le piante dell'olivo, noi bambine, le abbiamo sempre sentite come degli amici, una compagnia piacevole. Ci sembravano dei custodi del luogo, vecchi e giovani allo stesso tempo. Quante mani hanno toccato i loro rami? I loro tronchi? Quanta gente hanno visto? Quanta storia è scorsa in quei sentieri, tra i tronchi antichi, secolari. Nei miei disegni di bambina spesso c'era l'olivo.

Ricordo la gelata dell'85, mio padre fu molto dispiaciuto, quasi avesse perso dei figli. Spesso faceva visita loro, per vedere lo stato di salute. Aveva imparato dai contadini di Malcesine come potarli e come curarli; mio padre di questo era molto orgoglioso."

Insomma, l'olivo ti entra dentro, nel sangue, come afferma Benigno Barzoi: "Come dicevo prima, non so se chi fa la ricerca del DNA riesce a vederci anche un po' di olivo all'interno. . . però io penso che entri, perché anche quando si va in ferie, quando si va in gita con amici agricoltori, si continua a guardare gli olivi degli altri, come sono, come non sono. Ecco sicuramente è una pianta che lega molto. [...] Di quell'uliveto (indica la foto) c'è una foto di inizio del Novecento, si vede Malcesine dal lago, si vede tutto questo muro di olivi che è identico ad ora. Allora mi dico: caspiterina! Su quegli olivi lì sono saliti il nonno, il bisnonno, hanno messo la scala sempre tra quei due rami lì, hanno sempre raccolto uliva da quei rami. Allora uno si lega per forza. Dico sempre: noi non siamo i proprietari dei nostri oliveti, noi siamo gli attuali amministratori dell'oliveto! Mentre chi possiede meli, viti, peschi, la pianta dura dieci-quindici anni; li toglie, poi li ripianta. È un altro rapporto."

E con il prodotto, come ricorda Lorenza Bertamini: “Una volta con una bottiglia di olio si pagava il lavoro di un operaio...”. Presso il frantoio di Vignole c'è una consuetudine: “Noi diamo l'olio alla Diocesi di Trento, tutti gli anni. Quest'olio viene consacrato il Giovedì Santo e distribuito a tutte le parrocchie del Trentino. Tutto è partito da una proposta di Ivo, rivolta a chi avesse prodotto olio in eccedenza: allora tutti facevano un'offerta e lasciavano due-tre litri. L'olio era raccolto e donato alla Diocesi. Da allora tutti gli anni lo richiedono. Tutto sommato, l'olio che battezza è anche l'olio che dà l'estrema unzione. Segna la traccia di una persona, la vita dalla nascita alla morte.”

Anche a Limone c'è questa tradizione: “All'oleificio, c'è da sempre durante il periodo della lavorazione, una damigiana per la chiesa. Per cui ognuno prende un po' d'olio e lo mette in quella damigiana, c'è l'imbuto, nessuno controlla. Alla fine il parroco si trova una damigiana di olio o un *canistro* in regalo

da parte di tutti quelli che hanno raccolto.”

Sempre Domenico Fava racconta: “Un'iscrizione dice che l'olivo è una pianta che non muore. Una lapide a Sona, nel veronese, ricorda la gelata del 1709: dice che l'olivo non va mai eliminato, perché anche se il freddo è freddo, resta sempre. Si danneggia, ma ripartono i polloni.”

E come ci si sente oggi a essere olivicoltori del Garda? Benigno Barzoi di Malcesine afferma che “Il fatto che vi siano ulivi secolari a cinquanta-sessanta chilometri dai ghiacciai delle Dolomiti di Brenta, completamente fuori dall'areale di coltivazione dell'olivo, ti fa sentire ancora più importante. Anche questo ritengo sia un denominatore comune del lago, che ci accomuna con Riva, Limone e altre zone.”

E infine la dichiarazione d'amore di Arnaldo Corradini: “Mia moglie dice che sono innamorato! Sono andato parecchie volte a vedere la carica di oliva, andavo su dai miei ulivi e mi si gonfiava il cuore e dicevo: 'Meno male! Mi avete voluto bene'”.

Le esperienze riportate, queste voci di terra e tante altre, che qui non trovano spazio, hanno generato una realtà culturale, economica e sociale peculiare degli ultimi cinquant'anni.

La ricerca **vuole** restituire tale patrimonio con questa pubblicazione e con la messa a punto di storie digitalizzate, come documento sonoro per il futuro o per arricchire archivi di settore già esistenti e fungere da risorsa per pubblicazioni ed esperienze didattiche.

Ha l'intento di favorire la trasmissione di una conoscenza culturale di un prodotto e di un ambiente attraverso l'esperienza diretta di contadini, tecnici ed operai dei frantoi, consumatori locali e stranieri, studiosi e ricercatori per affermare una cultura, valorizzando le storie e le memorie individuali e collettive di questo particolare territorio.

Ambisce a potenziare una cultura della memoria come strumento di collegamento tra un passato e un futuro, tra ricordo e desiderio, tra sicurezza e ambizione, stimolando il senso di appartenenza a una comunità.

Diventando, infine, una biblioteca digitale specifica, anche on line.

Una mappa della ricerca con fotografie geo-referenziate è già rintracciabile in Internet all'indirizzo:
<http://www.flickr.com/photos/saramaino/sets/72157620799648509/>, oppure digitando semplicemente "voci di terra" nel sito Flickr.com.

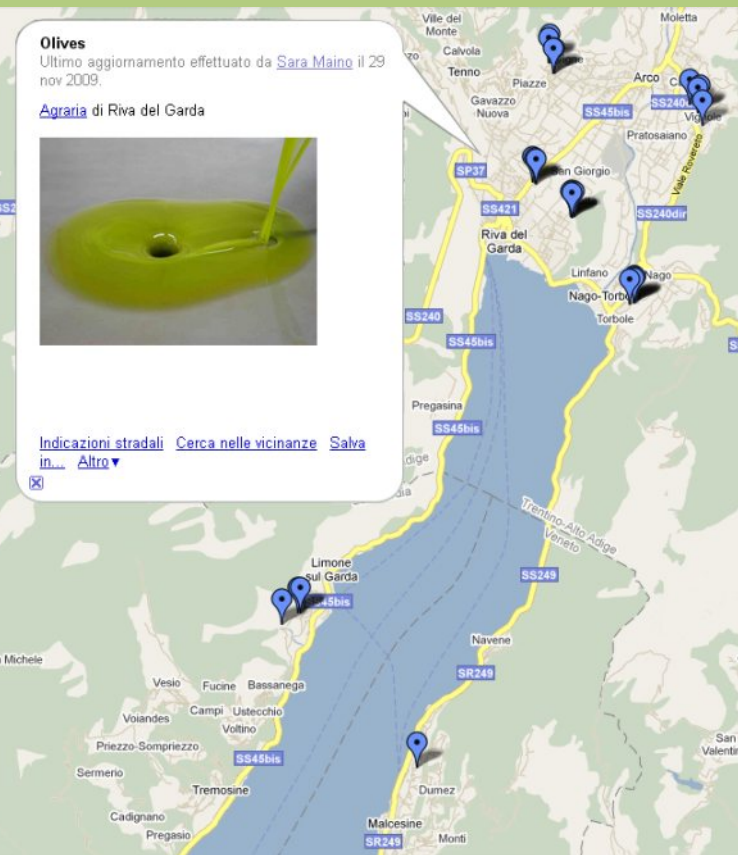
Olives

Ultimo aggiornamento effettuato da [Sara Maino](#) il 29 nov 2009.

[Agraria](#) di Riva del Garda



[Indicazioni stradali](#) [Cerca nelle vicinanze](#) [Salva in...](#) [Altro](#) ▼



I frantoi

Una volta c'erano undici frantoi nella Busa, ricordo che ce n'erano due a Varignano, uno a Varone; ad Arco c'era il Togni, il Calzà e uno lo avevano fatto all'Albergo Italia. Ma gli amministratori di Arco, lasciar portare l'oliva al frantoio a Riva! Io non capisco! Se è andato male l'affare del latte (del caseificio), ma metti su un frantoio! Quelli di Riva venivano tutti ad Arco una volta. (Arnaldo)

Prima del '60 c'erano altri frantoi lungo il corso del fiume Sarca, che andavano ad acqua. Erano quattro o cinque. Funzionavano perché erano mossi dall'acqua del fiume, quindi lungo le fitte. (Lorenza)

Erano sette o otto. C'erano: Guarnati, Malossini, Togni, Calzà. (Ivo)

C'erano altri frantoi a Arco: il Calzà, in via Torchio. A quel tempo era un lavoraccio fare l'olio, lo si metteva sopra l'acqua calda e con dei mestoli si toglieva, faceva tanto piede. C'era il Trenti, qualcuno anche a Varignano e il Togni sotto il Castello. (Tarcisio)

Una volta le famiglie più ricche di Limone avevano ognuna un torcol, un torchio. (Domenico)



“Voci di terra”