

Valori L'analisi di Pescari (Rubbettino)

L'olio di domani Una rivoluzione necessaria

di **Luca Zanini**

Cambiare prospettiva. Facile a dirsi, più complesso a farsi: specie se si parla di agroalimentare in questa era di mutamenti e allarme. Provate a farlo mentre spingete il carrello in un grande supermercato. O mentre vi avventurate per strade di campagna alla ricerca dei «sapori di una volta». Cambiare modo di vedere le cose è l'impegno che Maurizio Pescari ci sprona a prendere in tempi di olii extravergine selezionati e grossolane contraffazioni, nel suo libro *L'olio e gli altri ingredienti della nostra vita* (Rubbettino editore, pagine 152, € 14). Non un libro sulla millenaria cultura dell'ulivo, che pure compare tra le pagine, bensì un viaggio che vuole portarci a riscoprire il senso di fare olio oggi, oltre le tradizioni (rispettate) ma contro le consuetudini. Perché, avverte in premessa, «l'olio buono occupa oggi solo il 3 per cento del mercato in Italia».

Leggere il libro di Pescari significa intraprendere un percorso verso la conoscenza della storia dell'olivicoltura e dei meccanismi (talvolta perversi) che regolano il mercato dell'olio; tenendo però ben presente chi cerca di fare olio nel modo migliore, le persone più che le tante «cultivar» (varietà coltivate) di cui va fiera l'Italia.

«Qui non leggerete di tecniche colturali o cultivar — precisa infatti Pescari —, di estrazione, di colori, profumi, sapori, di dolce o amaro, di piccanti, di difetti o abbinamenti; tantomeno faremo classifiche». È dunque un libro sull'olio, sì, ma sulla rivoluzione necessaria in agricoltura perché l'olio abbia un futuro. Un libro che parla di valori trasferiti nell'Evo (l'extra vergine di oliva), da

persone come quelle che Pescari incontra e racconta inframmezzando le sue riflessioni sull'olio del domani con episodi di vita contadina: come quando si ferma a colazione dall'amico Francesco a Longobardi, in Calabria; oppure a Vernole, nel Salento, a casa di nonna

Carmela; a Molfetta, da Francesca e Giuseppe; o tra Dolcedo e Valloria in Liguria, da Claretta. Ogni sosta è un'immersione in emozioni e sapori, e a quasi tutte è abbinata una ricetta semplice, antica.

Ma non basta essere antichi, spiega l'autore, per produrre l'olio migliore. Occorre, anche in olivicoltura, saper guardare avanti, come fa la moderna viticoltura. Pensate quante cose sono cambiate in vigna negli ultimi trent'anni: dal diradamento dei grap-

poli alle moderne tecniche di lotta biologica ai parassiti. Provate a chiedere invece a un olivicoltore di cambiare le sue abitudini produttive, di irrigare, di potare in maniera diversa, di proteggere la pianta dai parassiti in modo attivo ma rispettoso dell'ambiente... il più delle volte vi risponderà con un'alzata di spalle: «Nutrire l'ulivo, dargli acqua? Mai sentito. S'è sempre fatto così». Ecco, spiega l'autore, quando l'uomo si attacca alle consuetudini in modo cieco, fa un danno a sé stesso e alla natura.

Consumatori e produttori devono allearsi per salvare l'olio, scrive, il che significa difendere gli uliveti dei piccoli contro quelli dei grandi gruppi. Perché il peso del passaggio dall'agricoltura all'agroindustria ha stravolto i nostri usi alimentari e cancellato tradizioni sane. Perché per fare e consumare olio buono occorre cambiare prospettiva, e saper fare evolvere la tradizione nel modo giusto. E riflettere, conclude, anche sul prezzo dell'olio: sulle etichette, che un extravergine costi 3 euro oppure 20 euro al litro, ci sono scritte sempre le stesse cose, o quasi. Riconoscere l'olio migliore sullo scaffale della grande distribuzione non è facile. Ma si può imparare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

