

FRANCO SCARAMUZZI\*

## L'olivo e il suo olio

L'odierno Convegno porta nella Città del Vaticano, forse per la prima volta, una aggiornata e realistica visione dei rapporti che legano l'uomo all'olivo. L'intento è quello di sensibilizzare la percezione dei grandi progressi che sono stati realizzati, e al tempo stesso la consapevolezza dei tanti problemi nuovi che siamo chiamati ad affrontare. Recenti acquisizioni scientifiche hanno evidenziato peculiari e sorprendenti caratteristiche di questa pianta, per molti aspetti assai diversa dalle altre in genere, tanto da indurci a pensare che averle attribuito antiche e molteplici sacralità forse non sia dovuto solo a un semplice caso, ma derivi dal suo modo di porsi agli occhi dell'uomo.

Anche la curiosità che anima il ricercatore viene attratta e stimolata proprio da alcuni comportamenti e vorrei dire dalla forte personalità dell'olivo. Esso può assumere, ad esempio, un suo tipico portamento di albero, ma può presentare anche un assetto naturale di arbusto o di cespuglio vivace, grazie alla eccezionale capacità di rigenerarsi rapidamente e continuamente, attivando nuovi apici meristemati avventizi, soprattutto a livello del terreno, al di sopra dell'apparato radicale. È capace di produrre convenientemente in terreni molto poveri e siccitosi, dimostrando di poter assorbire l'indispensabile acqua, anche attraverso l'apparato fogliare, utilizzando la condensazione notturna dell'umidità atmosferica. Fra le ancestrali miopie dell'uomo, va collocata anche la tendenza, tuttora verificabile in molte zone, a considerarla come pianta frugale, da coltivare quindi sui terreni più magri e difficili, o comunque non destinabili ad altre coltivazioni. Si tratta invece di una pianta generosa, capace di utilizzare più di molte altre la fertilità dei terreni migliori, ripagando proficuamente le cure colturali attente e l'impiego adeguato di mezzi di pro-

\* *Presidente dell'Accademia dei Georgofili*

duzione moderni, compresa l'irrigazione. Sopporta incredibilmente le gravi ferite che spesso le procurano i morsi degli animali, le calamità naturali, le incurie, i severi tagli e le altre molteplici violenze inferte anche dall'uomo.

Le relazioni che saranno presentate a questo Convegno, anche se non potranno abbracciare l'intera vasta tematica riguardante l'olivo e il suo olio, consentiranno di comprendere le ragioni della crescente diffusione globale della olivicoltura, nel quadro dei promettenti indirizzi per superare la fame di cui ancora il mondo soffre, il perché di alcuni moderni indirizzi di una nuova olivicoltura, nonché della maggiore attenzione oggi dedicata al valore nutritivo e salutistico dei suoi olii. Consentiranno anche di sottolineare alcuni aspetti critici della loro commercializzazione.

I magnifici oliveti tradizionali, quelli che creano paesaggi fra i più prestigiosi della nostra penisola, oggi offrono agli agricoltori redditi sempre più spesso non remunerativi, nonostante che negli ultimi decenni le loro produzioni siano state qualificate e valorizzate. Per di più, allo stesso tempo, la grande distribuzione offre ai consumatori olii di oliva imbottigliati ed etichettati, come fossero di qualità equivalenti a quelli delle nostre produzioni migliori, ma con prezzi molto inferiori rispetto a quelli pagati ai produttori. Siamo evidentemente di fronte a una realtà complessa, nella quale vengono chiaramente contemplate e legittimate manipolazioni. Una specifica realtà commerciale che presenta ombre, ancora improntate alle proprie radici levantine, ma che finiscono per investire sfere dell'etica professionale.

Lasciare i nostri olii di oliva in balia di una siffatta situazione significa assecondare il declino e l'abbandono progressivo della nostra attuale olivicoltura tradizionale e con essa, del suo paesaggio, al cui prestigio però si ricorre per valorizzare un prodotto che amiamo legare alla cultura dei suoi territori.