Il tempo delle olive: la Puglia si racconta nel suo olio Maria Fanizza

La raccolta rinnova un legame antico fra terra, lavoro e comunità. Un patrimonio che vive nei paesaggi, nei frantoi e nei gesti quotidiani.

In Puglia l'autunno ha anche il suono delle olive che cadono sulle reti e il profumo intenso dell'olio nuovo..

Ogni raccolto porta con sé attese e preoccupazioni, la speranza di una buona resa e il desiderio di ritrovare, nel primo assaggio, il sapore della propria terra.

La raccolta delle olive per molte famiglie è anche un appuntamento della memoria. Riunisce generazioni, riporta nei campi chi durante l'anno vive altrove, rinnova gesti antichi imparati da bambini. Ci sono la fatica delle braccia, i taralli o la focaccia preparata per l'occasione durante una pausa, le conversazioni tra un albero e l'altro. E c'è l'attesa del ritorno dal frantoio, quando l'olio nuovo entra in casa e diventa occasione di assaggio e di incontro.

Il rapporto della Puglia con l'olivo affonda le radici nell'antichità mediterranea. Attraverso i secoli, la coltivazione ha contribuito a modellare il territorio, l'organizzazione del lavoro e gli scambi commerciali. Una testimonianza eloquente è quella dei frantoi ipogei salentini: ambienti scavati nella roccia che raccontano la durezza del lavoro e un'economia capace di guardare lontano.

L'olio lampante, destinato all'illuminazione, partiva anche da Gallipoli verso i mercati europei. L'olio pugliese contribuiva così ad accendere la luce nelle città.

Quella storia rimane scritta nei tronchi contorti degli ulivi, nei muretti a secco, nelle masserie e negli antichi trappeti. Percorrendo le campagne tra Bari, Conversano, Polignano e Monopoli, l'oliveto appare come una presenza familiare, un paesaggio costruito dalla natura e dalla cura umana. Ogni albero custodisce il lavoro di chi lo ha piantato, potato e difeso, spesso senza

vedere tutti i frutti che avrebbe offerto alle generazioni successive.

Anche la raccolta è cambiata. Alle mani e ai piccoli attrezzi si sono affiancati abbacchiatori e scuotitori, che possono alleggerire la fatica e rendere più rapido il lavoro. La conoscenza del campo, però, conserva il suo valore: capire quando intervenire, rispettare la pianta, trattare bene il frutto. Il sapere tramandato incontra oggi le competenze agronomiche e la tecnologia dei frantoi.

È in questo incontro che si costruisce la qualità. Il disciplinare dell'Olio di Puglia IGP riconosce il ruolo del momento della raccolta e dell'interazione tra varietà, clima e pratiche colturali nelle caratteristiche del prodotto. Dietro un buon extravergine c'è dunque una sequenza di scelte, molto prima che l'olio raggiunga la bottiglia.

Parlare di olio pugliese significa inoltre riconoscere una ricchezza di varietà e territori. Coratina, Peranzana, Ogliarola e Cellina di Nardò appartengono a un patrimonio che dà voce a diverse identità locali. Le denominazioni di origine e l'indicazione geografica aiutano a rendere riconoscibile questo legame: la DOP Terra di Bari, per esempio, comprende le menzioni "Castel del Monte", "Bitonto" e "Murgia dei Trulli e delle Grotte".

Nella cucina pugliese l'olio accompagna i piatti più semplici e ne definisce il carattere: un filo sulle fave con le cicorie, sulle verdure, sui legumi, sull'acquasale. Il pane con l'olio nuovo resta forse il modo più immediato per celebrare il raccolto. In quel gesto essenziale si riconosce una cultura alimentare capace di dare valore a pochi ingredienti e al lavoro necessario per ottenerli.

Il valore dell'olio è anche economico e sociale. Intorno all'olivicoltura lavorano agricoltori, potatori, raccoglitori, frantoiani, tecnici e imprese. Riconoscere un prezzo adeguato a un prodotto di qualità significa riconoscere questa rete di competenze e rendere possibile la cura delle campagne. Dietro ogni bottiglia ci sono costi, responsabilità e mesi di lavoro, spesso esposti all'incertezza delle stagioni.

Custodire la tradizione richiede perciò uno sguardo rivolto al futuro: sostenere chi coltiva, avvicinare i giovani alla terra, unire ricerca e saperi locali, proteggere il paesaggio e favorire l'innovazione. L'eredità degli ulivi continua a vivere quando qualcuno trova le condizioni per prendersene cura.

Quando l’olio nuovo arriva sulla tavola, porta con sé tutto questo: la storia di una regione, la pazienza di un anno, la fatica della raccolta e il piacere della condivisione. Il suo valore comincia tra i rami e prosegue nelle case. Per la Puglia, raccogliere le olive significa ancora rinnovare una promessa di appartenenza alla propria terra.