



# LA GIORNATA DELL'OLIO CASCAVILLA

IL TEMPO DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA



## ORE 5.30

La prima luce del giorno onora con la sua presenza i campi di ulivi del piccolo Borgo Tre Santi, provincia di Foggia. È arrivato il giorno della raccolta, dopo un lungo anno di cure gentili e lente attese.



## ORE 6.30

Il terreno è umido al punto giusto e la raccolta sarà più facile quest'oggi senza le zolle di terra che appesantiscono gli stivali. Un soffio di vento scuote le fronde e il sole invade i rami: sembra il segnale per dare inizio alla giornata di lavoro.



## ORE 7.00

La campagna olearia è ufficialmente iniziata. Siamo tutti con le braccia allungate verso i rami a raccogliere le olive. Scorrono tra le mani una ad una, e in pochi secondi sono nelle cassette. Come passeggiare di un treno, in partenza per un bel viaggio.



## ORE 8.00

C'è il sole ormai, maestoso guardiano di questa abbondanza di cui siamo partecipi. Riscalda



e risveglia, mentre il lavoro continua. È una festa silenziosa che si prepara a esplodere più tardi.



## ORE 9.00

Qualcuno di noi è ancora con le mani tra i rami. Altri sono intenti a sistemare le cassette e ad andare in direzione del frantoio. È il momento di cominciare con la lavorazione.



## ORE 10.00

Qual è il valore di un'ora, quando è esattamente il tempo

che ci vuole per vedere le olive trasformarsi in olio extravergine di oliva coratina? Raccolte a mano, le olive vengono molite nel giro di un'ora soltanto. Sapide e fresche, sono il frutto giovane di un mestiere antico.



## ORE 11.00

C'è chi viene ad aiutarci solo per questo momento: la merenda contadina. Una fetta di pane con pomodoro schiacciato, un po' di sale e abbondante olio. Mangiare con gusto, viene così bene solo

dopo tanto lavoro in mezzo ai campi.



## ORE 12.00

Mentre tra gli ulivi si fa merenda, al frantoio la lavorazione continua. Si inizia dalla defoliazione e dalla deramificazione per poi passare al lavaggio e alla frangitura, il momento in cui le olive vengono spremute con delle macine. La pasta delle olive viene pressata e raggiunge la temperatura

massima di 26 gradi; dopo di che passa dall'estrattore da cui si ottiene l'olio - ormai separato dall'acqua - nella sua purezza. Conservato in serbatoi di acciaio sotto azoto, l'Olio Cascavilla è pronto per essere confezionato.



## ORE 13.00

Sul finire del lavoro, l'aria è sempre più vibrante. I volti sono distesi e gli occhi si scambiano cenni di soddisfazione. La terra è concreta, non è fatta di grandi parole ma di gesti essenziali.



## ORE 15.00

Il primo olio è pronto. Ci accingiamo a sistemare le ultime cassette per il frantoio prima di salutarci. La fatica fisica si fa gioia nell'aver condiviso un rituale antico, tra i profumi di questi campi fertili, nel cuore del tavoliere delle Puglie.

*Il nostro olio è il frutto giovane di un mestiere antico.*