

L'attacco all'olivicoltura tradizionale e contadina

E' partito di recente e con le solite parole magiche, modernità e innovazione. Arriva dalla Spagna, sempre più il primo paese olivicolo al mondo ed oggi oltre che più grande esportatore di olio anche il solo esportatore di quest'innovazione con la messa a disposizione delle sue due o tre più diffuse varietà. Una manna per i vivaisti, le industrie che producono le macchine e quelle dei concimi ed antiparassitari per la gestione di questi nuovi oliveti. Un problema grande per i nostri olivicoltori, i territori olivetati e per quel ricco patrimonio di biodiversità che ci vede, con oltre 500 varietà autoctone, primi al mondo.

Sta passando con il silenzio/assenso delle istituzioni e di chi dovrebbe avere a cuore il mondo contadino il processo d'installazione di impianti olivicoli super intensivi. Sono proprio i rappresentanti del mondo olivicolo i promotori di incontri che, non prevedendo relazioni contrarie a questo tipo di impianti, sono vere e proprie passerelle di propaganda e promozione di questa nuova forma di allevamento degli olivi. Una pubblicità che non è dato sapere quanto è stata pagata da chi ha tutto l'interesse di diffondere questa innovazione.

Grandi incontri promozionali, sicuramente sponsorizzati, di una tecnica che, per passare come necessità e modernità, definiranno innovazione e, come tale, l'inizio di un nuovo percorso che finalmente porterà reddito nelle casse degli olivicoltori!

Per i primi due anni o tre questo reddito apparirà e soddisferà, ma poi tutto si uniformerà in basso per far contenti i soliti dominatori della filiera, i commercianti e la grande industria olearia, quelli che, ancora una volta, decideranno il prezzo di un olio, uguale in tutto il mondo, senza una sua identità.

E' già successo per altre coltivazioni e sono molti i produttori che lo sanno, avendo sempre pagato a caro prezzo l'innovazione, fino a dover abbandonare i campi e gli allevamenti.

Innovazione tutta spagnola che si avvale di due o tre varietà tutte del paese iberico. Essa apre a nuove macchine e chiude con il tipo di raccolta in atto, manuale anche se con l'aiuto di vibrator e scuotitori; richiede forti quantità di chimica e uno sfruttamento fino a esaurimento del terreno, in media venti/venticinque anni; riduce a niente la manodopera e abbassa la già deprimente occupazione; cancella il passato e la ricca cultura; stravolge il paesaggio, riduce, se non le azzerà, le tradizioni.

Ma non basta - quello che è più grave - questa nuova tecnica apre alla distruzione della diversità, la biodiversità olivicola, un patrimonio prezioso frutto di selezione naturale e di adattamento, a volte di millenni, che dà al nostro Paese un primato mondiale irraggiungibile per ogni altro. Tutto proprio nel momento in cui il consumatore vuole sì la qualità, ma sempre più, la diversità; chiede di aprire un dialogo con il mondo dei veri olivicoltori per conoscere e approfondire la cultura millenaria dell'olio di oliva, e, le tradizioni culinarie legate all'olio, in particolare quelle raccolte in uno stile di vita patrimonio culturale dell'umanità, qual è la Dieta Mediterranea; vivere il territorio di origine dell'olio da lui scelto.

Un consumatore che ha voglia di conoscere le origini del suo olio preferito e, soprattutto, ben disposto a pagare la combinazione di queste due peculiarità. Diversità, quindi, quale scelta di una strategia vincente, cioè capace di conquistare gli scaffali più alti del mercato e dare le risposte che meritano gli olivicoltori.

Non credo di meravigliare qualcuno se dico che l'industria e, in particolare, le multinazionali che operano



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

nel campo dell'agroalimentare, puntano soprattutto sulla quantità e uniformità e non sopportano la diversità. La ritengono un fastidio, una perdita di tempo ed ecco che hanno bisogno di imporre le loro regole avvalendosi del sostegno dei protagonisti del mondo olivicolo.

E, così, tutto passa senza un se e, neanche, un ma, e tutto per colpa della complicità.

Complicità che, nel caso specifico, vuol dire fine di un patrimonio conservato dalle generazioni passate nel corso di millenni; aumento degli oliveti abbandonati per la disparità tra un oliveto tradizionale o in territori meno facili e uno che conquista le pianure o le dolci colline; attacco definitivo all'agricoltura contadina.

Pasquale di Lena

Presidente onorario dell'Associazione nazionale Città dell'Olio

pasqualedilena@gmail.com