

Olivo

La pianta che ha creato la civiltà del Garda trentino

Nella foto un olivo secolare del Garda. Sotto l'interno dell'oleificio Togni. La mostra sarà aperta a Riva fino al 28 ottobre prossimo

MAURO GRAZIOLI

(segue dalla prima pagina)

La prima delle molte pergamene conservate nell'archivio comunale di Riva, che nel corso dei secoli ci propongono testamenti e donazioni, dove olivi e olio appaiono spesso il soldo delle indulgenze.

A proporci le tante sfaccettature di un'autentica civiltà dell'olivo è una mostra itinerante promossa dalla Provincia Autonoma di Trento e da altri enti, la quale trova il punto di sintesi scientifica e didattica negli spazi di Villino Campi a Riva del Garda e nei diversi saggi che compongono il catalogo curato da Fiorenza Tisi.

Basta visitare questa mostra o scorrere l'indice della pubblicazione per comprendere l'importanza della proposta che muove dalle note botaniche e scientifiche a quelle storiche e simboliche, che non riguardano solo la nostra terra, ma l'area di una civiltà che come scrive Maria Luisa Crosina si è diffusa dall'Asia Minore alla Grecia e quindi in Italia, sulle orme di una storia nella quale affondiamo le radici e la nostra forza culturale. Troviamo qui le notizie sulle caratteristiche botaniche e morfologiche della pianta, informazioni sulle varietà specifiche del Garda Trentino, sugli usi liturgici e della tradizione, sulle citazioni degli antichi documenti, sulle proprietà nella terapia e nella cosmesi. Basta soffermarsi alla pagina che declina gli eventi programmati nel corso di questi mesi per comprendere l'importanza dell'olivo nell'arte, la sua sacralità nelle religioni e nelle diverse culture, la qualità dei nostri siti coltivi.

L'olivo è la sintesi tangibile di questo percorso. Lo si vede nel tronco, metafora di secoli rugosi e contorti nello spasimo degli eventi, nel diramarsi cinerino delle branche e dei rami, nella fuga più alta dei polloni che richiedono l'intervento dell'uomo per addomesticarli ai frutti che abbrunano alle soglie dell'inverno, quando ormai la campagna attende il riposo.

Eccolo lì l'olif del Bottes, una delle piante ritenute più antiche della nostra zona, a mostrare i suoi anni faticosi e screpolati, a raccontarci con le pieghe della sua corteccia un passato di fatica, quando l'olio era prezioso e avaro, soprattutto con i contadini che lo cedevano alle chiese e ai monasteri, lo vendevano fuori zona, nelle case più abbienti, conservandone qualche galeta nel tinello di pietra per usarlo con estrema parsimonia per il condimento dei cibi, magari con più lusso per i gróstoi del carnevale.

Qualche volta serviva per gli usi di una terapia casalinga, che ad esempio lo voleva caldo nella scorza del melograno per curare il male agli orecchi, in altri casi per i dolori all'addome, per l'herpes e i crepi delle mani, magari per le buganze, ovvero i geloni.

Non era da tutti comunque un simile spreco. «L'olif l'è dei siori», suona il detto locale che ora sembra spegnersi nel frastornato cambiamento del nostro tempo. Eppure è ancora vicino il ricordo dei contadini impegnati a salire gli scalini da ventiquattro cavice, per raggiungere i rami più alti, lasciati al cielo non per un capriccio del proprietario ma per rubare tutto il sole utile alla maturazione del frutto e liberare la terra seminata a fagioli, a patate, a granaglie o a verdure. Le brúscole crepitavano poco discoste dalla pianta per riscaldare le mani inirizzite a ogni discesa dalla scalinata.

Bisognava góver, ovvero raccogliere il frutto per bene, prima che il campo fosse preda dei ragazzi o delle anziane che spigolavano gli ultimi grani nascosti nel terreno, al debito tempo ovviamente, come prescrivevano tassativamente ordini e statuti. Poi c'era il giorno bello e atteso del



Dal «pan di molche» all'offerta per la lampada del Santissimo

Nel Garda trentino ci sono 1.500 produttori di olio, mentre la produzione, calcolata in media dal 2004 al 2008, è di circa 11.055 di olive e 2.200 quintali di olio. 450 sono destinati al mercato per un valore commerciale stimato di 450.000 euro, mentre 1.750 quintali sono destinati all'autoconsumo.

La superficie destinata ad oliveto nell'Alto Garda è pari a circa 500 ettari, 400 di oliveto specializzato ed altri 100 coltivato in forma non specializzata, soprattutto nelle aree urbanizzate ed agricole a fondovalle. Ci sono circa 100.000 piante di olivo (80.000 per la superficie specializzata) di cui oltre il 10% hanno più di 10 anni d'età. La maggior parte de-

gli olivi (almeno il 95%) appartiene alla varietà «Casaliva» o «Frantoio».

La mostra «Olivi a confronto» costituisce una miniera d'informazioni sull'olivo del Garda e sull'arte di produrre l'olio, così intrecciata alla civiltà del Sommolago trentino. I contenuti dell'esposizione sono anche raccolti nel catalogo, curato da Fiorenza Tisi. L'esposizione è attualmente a Villino Campi di Riva del Garda. Dal 28 agosto al 28 settembre sarà anche al Forte Superiore di Nago, e dal 31 ottobre al 31 dicembre presso l'Associazione Agraria di Riva. Per informazioni e visite è possibile chiamare al numero di telefono 0461 493763 della Provincia di Trento.

tòrcol, la spremitura nelle ore dell'alba, nei locali dall'odore aspro e dolciastro, fra il gromgrom delle mole, a guardare il filo giallo che cadeva nella damigiana o nella latta, sperando che durasse il più possibile, per dare oltre il venti: il venti per cento, una resa buona o spesso ottima, secondo l'annata e le piante. Si tornava a casa più o meno soddisfatti, con il bandòt delle molche per condire il pane delle mamme e delle nonne, quello avvolto nei mantini, che accompagnava le colazioni e le cene col latte, le merende buone della scuola che finiva alle quattro.

Era poi un rito entrare nella frescura dei canevini a prelevare con mano leggera il liquido filante dal tinèl, dalle pile di pietra chiuse dal legno. Potevano essere piccole o grandi le pile, a seconda delle produzioni, se appartenevano ai bacani o ai piccoli contadini. In ogni caso bisognava eseguire



“ Dal Dürer a Goethe, da Rilke a D'Annunzio, artisti e poeti ne sono rimasti incantati e hanno celebrato la fonte dell'olio. Una pergamena del 1106 conservata nell'archivio comunale ne spiega le modalità di coltivazione E serviva anche per le indulgenze

il lavoro con maestria, per evitare che il piede, ovvero le scorie che la pietra tratteneva nelle rugosità delle pareti, si staccasse e intorbidasse il nettare maturo. Succedeva spesso nella Settimana Santa, quando il prete passava col mónech a raccogliere l'offerta per la lampada del Santissimo, quando l'olio veniva benedetto per la consecrazione del novello sacerdote, per la croce sulla fronte della cresima, per il primo vagito e l'ultimo viatico. Erano i giorni in cui lo scalino serviva per potare la pianta, per curar, sarebbe giusto dire nel gergo dismesso del tempo. Le pòle più belle servivano per la festa delle Palme, allorché venivano benedette per accompagnare il rito del Cristo nella sua entrata a Gerusalemme, per annunciare la pace sprezzata nell'orto olivato del Getzemani. C'era chi le ornava con le colombine: a Torbole ad esempio, dove adulti e ragazzi si industriavano a creare col midollo novello dei rami di fico i candidi volatili della pace.

Le pòle erano richieste anche dai paesi delle Giudicarie, da quei de montagna si diceva, dove l'olivo non cresce ma arriva a blandire usanze comuni. Bastava entrare poi nelle case per vederle appese rinsecchite a qualche immagine sacra, nelle cucine e sopra il letto, perfino nelle stalle. Servivano ad esorcizzare i malanni; si bruciavano durante i temporali e la grandine, per invocare la misericordia dall'alto. Oggi il rito è in parte caduto, come molte delle parole di un fare che appartiene al passato.

Non per questo l'olivo ci appare meno prezioso, meno bello, meno nostro, come l'olio e il suo salutare, atavico e rinnovato utilizzo. L'olivo è in effetti parte della storia del Mediterraneo, del suo paesaggio e della sua cultura, della nostra memoria. «Olivi a confronto» è il titolo della mostra e del catalogo: una sorta di specchio fra tanti mondi, fra il presente e le tradizioni che riguardano anche il mediterraneo gardesano e trentino.