

Lamezia Terme, Novembre Duemilaquindici

### **Breve storia di un olio e di chi vi partecipa**

Calabria, Lamezia Terme, mar Tirreno, pianura che dal mare sale ed in poco spazio diventa collina, collina che a sua volta è il principio delle montagne che gli stanno sopra o alle spalle. Zona ricca di acqua e sole che permette esplosioni vegetative sub-tropicali.

In collina ed in pianura stanno le due terre, due ettari e mezzo in tutto, che tramite i genitori di mamma sono passati a noi.

In queste terre è l'ulivo l'albero presente in maggior numero ma hanno radici nella terra anche agrumi, un piccolo vigneto e diversi alberi da frutto.

Nell'uliveto vivono alberi con età che vanno dai 30 fino ai 400 anni e la varietà più diffusa nella piana di Lamezia Terme ed in questo uliveto si chiama "Carolea".

Curiamo queste terre, gli alberi e le piante che dentro vi hanno radici dal 2008. In questi anni non abbiamo mai smosso la terra con il trattore ma tagliato le erbe spontanee e i lupini seminati sopra la terra. Da un anno avendo ormai compreso l'importanza dello spontaneo non effettuiamo sfalci delle erbe. Stanno così ricrescendo alcuni cespugli tipici della macchia mediterranea.

Le potature di cui ci occupiamo noi personalmente sono minimali, così da risultare meno invasive per la vitalità e spontaneità degli alberi. Siamo visceralmente contrari all'utilizzo di veleni e sostanze di sintesi chimica quindi gli unici elementi che usiamo sono minerali e vegetali in forma grezza e poi trasformati in polvere da noi: zolfo, calce, lithotamnio e bentonite.

Nell'ultimo anno abbiamo provato con soddisfazione i macerati di ortica ed equisetto usati come anti-funginei.

Non usiamo feci animali perché nella quasi totalità dei casi provengono da situazioni di allevamento in cui lo sfruttamento ai fini produttivi rende gli animali in questione delle macchine.

La raccolta delle olive la effettuiamo a mano con l'aiuto di scale, in arrampicata sugli alberi e con dei pettini di plastica con e senza pali telescopici.

Raccogliamo a mano perché vogliamo vivere nella terra ed a contatto con le piante il più possibile; perché strade e città sono piene di macchine e non vogliamo che i motori colonizzino anche le nostre relazioni tra gli alberi; per parlare, riflettere o svuotarsi il cervello durante la raccolta e non essere sovrastati dai rumori dei motori dalle loro vibrazioni e dalle combustioni della benzina che li alimenta; perché vogliamo essere corpi attivi e teste pensanti e non lasciarci andare al consumismo in cui si delega tutto, anche i movimenti del proprio corpo; perché è il metodo che provoca meno danni agli alberi.

Raccogliamo le olive solo dagli alberi, non da terra, ed anticipiamo la maturazione dei frutti perché le olive non mature, di colore verde, danno vita ad un olio più ricco di polifenoli, clorofilla ed oleocantale e perché verdi sono dure e quindi difficilmente penetrabili dalla "mosca dell'ulivo".

Raccogliamo con noi altre persone e ne passano tante altre ad assaporare per qualche ora il gusto di una raccolta semplice e rispettosa di terra e piante.

In tutto usiamo due motori, uno per trasportare le olive al frantoio, l'altro è il motore del frantoio che macina le olive da cui l'olio.

La macchina frantoio ha delle ottime accortezze, due sono degne di nota: le temperature che non superano i 24 gradi e il non utilizzo di acqua per far separare le molecole di olio da quelle dell'acqua contenuta nelle olive.

Così facendo le proprietà delle olive-olio non vengono alterate.

Finora non ci siamo costituiti né come azienda agricola né come coltivatori diretti, perché la priorità era capire se da questa esperienza potesse nascere un progetto di vita, perché è stato necessario prima di tutto imparare le pratiche contadine che ci permettessero di autogestire queste terre.

Intraprendere sin dagli inizi un percorso commercial-aziendale avrebbe intaccato la tranquillità d'animo e diminuito le libertà di gestione dei nostri tempi di apprendimento e le possibilità di ripensare al percorso intrapreso.

Perché non ci piacciono le regole del mercato convenzionale e biologico, perché supportiamo l'autogestione individuale e collettiva e non vogliamo alimentare né con il denaro né in nessun altro modo alcuna forma di dominio e devastazione sulla terra e chi la abita, che sia un sistema di governo, un ministero, un allevamento totalitario, un'industria a tutti i costi purché si lavori, una centrale nucleare.

In questi giorni stiamo ancora raccogliendo, abbiamo iniziato esattamente un mese fa e se non dovesse piovere completeremo la raccolta con il finire di questa settimana.

Nell'attesa di conoscervi faccia a faccia e di parlare più a fondo un abbraccio solidale a chi ha compreso che un acquisto può essere una forma di supporto di un'attività e un non acquisto un disincentivo/boicottaggio.

Ceci e Ali

Per comunicare critiche, spunti di vista o qualsiasi cosa voi vogliate potete scrivere all'indirizzo mail [aligi@autistici.org](mailto:aligi@autistici.org)- [ceci.m@autistiche.org](mailto:ceci.m@autistiche.org)