

# Sezione di scuola Primaria

3° classificato

## La raccolta delle olive

In tutto il territorio teramano la raccolta delle olive è una tradizione contadina presente fin dai tempi antichissimi. Si svolge nei mesi di ottobre e novembre quando i frutti sono maturi. In questo periodo, nelle campagne si vedono molte persone affaccendate che riempiono di vita i maestosi alberi secolari che punteggiano il nostro paesaggio.

Nelle umide giornate d' autunno, i contadini si alzano la mattina presto, prendono con sé scale, rastrelli e reti e si dirigono verso i campi dove li aspetta un impegno duro e faticoso.

Lavorano con molta lena, fino a quando tramonta il sole; fanno solo qualche breve pausa per la colazione, il pranzo e la merenda.

Fa freddo, ma loro indossano vestiti pesanti e si riscaldano stando continuamente all' opera. Trascorrono tutto il tempo in compagnia e spesso intonano vecchi canti che li aiutano a stare allegri e a sopportare meglio la fatica.

Per prima cosa mettono una rete sul terreno intorno all' albero, appoggiano le scale ai rami più robusti e, con un rastrello meccanico, scuotono i rametti per far cadere le olive. Quando la rete è piena, si stringe e si rovesciano le olive nelle cassette o in sacchi di iuta e, la sera, con un trattore, si riportano nelle rimesse per evitare che i preziosi frutti possano andare a male. Subito dopo i contadini, con grossi setacci, tolgono le foglie dalle olive in modo da evitare che vengano macinate anch'esse. Quando hanno accumulato abbastanza olive, le trasportano al frantoio e le rovesciano in una grande vasca dove delle grosse macine di pietra le schiacciano fino a ridurle in pasta. Questa si mette dentro dei grossi contenitori e lì viene pressata; il succo ricavato dalla spremitura passa attraverso un filtro che divide l' acqua dall' olio.

L'olio così ottenuto viene riposto in un recipiente ed è pronto per essere consumato, mentre l' acqua viene buttata via.

Mi racconta il nonno che questo procedimento, che a noi sembra piuttosto lungo, ai loro tempi, si faceva a mano ed era davvero molto faticoso: la raccolta veniva effettuata con le mani o con rastrelli di plastica e le olive venivano poste in ceste di vimini che i contadini tenevano legate intorno alla vita; durante la macinatura le grosse macine di pietra venivano girate manualmente e anche la separazione dell' olio dall' acqua era affidata all' uomo.

Che fatica! Ma alla fine, sia ieri che oggi, la soddisfazione è tanta perché l' olio d' oliva, per le sue numerose proprietà, è un prezioso alimento utilizzabile in qualsiasi tipo di cucina ed è particolarmente importante per la nostra salute.

Sara Ambrosio