

PRESENTAZIONE "I TRAMINZ"

Olio Extra-Vergine d'Oliva

"I Traminz" ovvero "le terrazze".

Questo olio EVO nasce in Puglia, sulle colline di Fasano.

Caratterizzato da roccia affiorante coperta da pochi preziosissimi centimetri di terra, questo territorio è impervio e molto impegnativo da mantenere vitale. Tuttavia esso costituisce un piccolo scrigno di grande biodiversità e già lo sapevano gli antichi pugliesi che pur di preservare dal dilavamento delle piogge rare e torrenziali le sue pendenze rocciose, per secoli hanno faticato alacremente, dapprima per costruire e in seguito per mantenere i terrazzamenti in pietra a secco arrivati sino a noi.

Ci troviamo nell'area D.O.P. colline di Brindisi, all'interno della piana olivetata monumentale di Fasano e della sua rispettiva fascia collinare. Da sempre intimamente vocata all'ulivicoltura, col suo paesaggio veramente unico costellato da enormi ulivi millenari e secolari dalle cultivar antichissime e autoctone, come l'Ogliarola risalente a tempi preromani.

La nostra è una piccola comunità di olivicoltori locali, e tutti noi abbiamo deciso di prendere un impegno con noi stessi, col territorio e con le persone.

Ispirati anche dai principi della biodinamica, il nostro impegno è quello di lavorare a sostegno della naturale fertilità del terreno, stimolando sottilmente la creazione di humus, applicando sane tecniche colturali e di raccolta, dolci e non invasive.

Operiamo con attenzione alle piante, al paesaggio, alla biodiversità e alla corretta gestione dell'acqua in accordo con la natura siccitosa della nostra Puglia.

Una molitura pressoché immediata, insieme a una spremitura a freddo, ci consentono di ottenere, dopo decantazione naturale un olio non filtrato, fluido, e fruttato che conferisce sapidità ad ogni pietanza rendendolo adatto a qualsiasi esigenza di nutrizione.

Sebbene con rese più basse, grazie al nostro protocollo e alle nostre raccolte precoci, riusciamo ad estrarre un olio extravergine di oliva vivo, non sottoposto ad alcun trattamento chimico, in grado di fornire un grande apporto nutrizionale e terapeutico, così come si chiede all'olio extravergine d'oliva.

La nostra azione va verso tutte le persone coinvolte nel processo, al di là dei ruoli: siamo tutti lavoratori in qualche modo, e tutti consumatori di qualcosa e, cosa più importante, tutti siamo in relazione. Pertanto siamo convinti che per generare ben-essere, il ciclo del Vivente non può prescindere dall'impegno di tutti per nutrire buone relazioni con la terra, col cibo, con la famiglia umana.

Un perno importante della nostra piccola comunità, Pasquale, imprenditore agricolo, contadino e frantoiano di esperienza, possiede un macchinario all'avanguardia* e di grande valenza tecnica, per la frangitura a freddo, concepito per estrarre dalle drupe dell'olivo il maggior numero possibile delle innumerevoli sostanze nutrienti in esse contenute.

Titolare di questo mini-frantoio aziendale, col suo lavoro viene incontro a tutte quelle micro-realtà che, pur impegnandosi a mantenere la qualità, faticano seriamente a inserirsi nei circuiti dei grandi numeri, promossi dai frantoi industriali che di certo non mancano nel nostro territorio.

Purtroppo, vicende finanziarie e familiari particolarmente problematiche, lo hanno costretto a privarsi di parte della sua azienda, tra cui anche i locali, tutti regolarmente adeguati alle norme vigenti in materia di igiene e salubrità degli ambienti destinati alla produzione, dove fisicamente si svolgevano le nostre attività.

Una difficoltà non di poco conto, certo, ma non insormontabile. Abbiamo infatti individuato una possibile altra sede, tuttavia siamo solo alla metà dell'opera. I locali andranno messi a norma, con un dispendio di risorse delle quali non disponiamo, ancora.

La decisione di unire le nostre forze, è nata dalla presa di coscienza, che le difficoltà che ciascuno avrebbe dovuto affrontare da solo, sono le stesse difficoltà di tutti. Abbiamo sentito che la possibilità di una coesione ci avrebbe permesso di avviare azioni concrete che, sono determinanti per dare ascolto e risposta alla crisi che grava su questa terra bellissima, generosa e maltrattata.

Com'è noto su di essa si agitano gli spettri spaventosi, generati da una malattia che sembra affliggere le piante di Puglia, che per età e tipicità non possono essere attribuite alla responsabilità dei soli proprietari. Bisogna infatti tenere presente che molte di queste piante hanno attraversato secoli e millenni nei quali sono state di certo attaccate da patologie differenti ma ciò non ha impedito loro di difendersi al meglio.

La realtà rurale pugliese ha conosciuto la chimica di sintesi da circa cinquant'anni e forse sono stati sufficienti ad alterare gli equilibri naturali in questa zona. Cionondimeno possiamo anche sentire che ci sono in campo forze imponderabili che aprono varchi ad interessi che non siamo disposti a considerare.

Ciononostante, siamo determinati a mantenere la nostra direzione.

Produciamo cibo, e pensiamo che questo non possa essere annoverato tra le "merci", al contrario. Seppur negoziabile è da considerare un "bene", essendo questo intrinsecamente connesso alla nostra sopravvivenza: possiamo scegliere di cosa o come nutrirci ma non possiamo scegliere SE nutrirci.

Per scelta, consapevole e sentita, non ci rivolgiamo a circuiti di distribuzione prettamente commerciali, non abbiamo piani di comunicazione, non facciamo pubblicità, intimamente

convinti che l'unica garanzia che possiamo mettere a disposizione sia la nostra proposta di un'esperienza da vivere in prima persona, che com'è ovvio, non potrà che essere individuale e variabile a seconda dei valori e dei gusti di ognuno.

Tali scelte ovviamente ci espongono a grandi rischi come quello dell'invenduto, che senz'altro incepperebbe questo fragile innesco di un processo virtuoso che sta mettendo i suoi primi passi, e che ha bisogno della partecipazione e del calore di tutti noi per riuscire ad avanzare. Nel nostro gruppo non ci sono solo piccoli produttori e volontari, bensì anche persone che sostentano la loro vita col compenso al loro lavoro. Infatti i proventi dell'olio devono innanzitutto garantire un compenso dignitoso a tutti i fattori di produzione e ci servono a coprire i costi di produzione ma anche di gestione, e per ora, solo in parte. Per quel che resta dobbiamo tutti integrare con le nostre risorse personali, fino a quando ci sarà possibile.

Quello che sostiene il nostro impegno, fatto non solo di spese ma anche di duro lavoro nei nostri scomodi campi, di grande passione, e della volontà di continuare su questa strada, è sì il radicamento nei nostri propositi, la determinazione a proseguire questo percorso, ma abbiamo bisogno di prospettive che ci lascino intravedere un futuro possibile.

Non vogliamo salvare il mondo, non vogliamo avversare nulla e nessuno, ma vogliamo metterci in condizione di fare ciò che sappiamo fare, al meglio delle nostre capacità, senza trascurare la possibilità di sbagliare ma ben consci di potere e dovere dare un apporto concreto, umile e accorato per trasformare un frangente critico, non solo per noi, in un'opportunità di crescita e di abbondanza per tutti.

Aiutiamoci ad aiutare!

**= MOD. OLIOMIO350 MORI*