

Nel libro di Maurizio Pescari sull'olio Rivoluzionare le tradizioni

«Il cibo a basso prezzo – ha scritto il giornalista e saggista statunitense Michel Pollan – è un'illusione, non esiste. Il vero costo del cibo alla fine viene pagato da qualche parte. E se non lo paghiamo alla cassa, lo paga l'ambiente. È la nostra salute». La citazione è tratta da *L'olio e gli altri ingredienti della nostra vita* (Soveria Mannelli, Rubbettino, 2021, pagine 152, euro 14) di Maurizio Pescari, un libro molto particolare.

Particolare perché di non facile classificazione: il volume, infatti, è veramente tante cose assieme. Un viaggio per l'Italia, ad esempio, poiché la scrittura è intervallata da storie di persone e di territori dalla Calabria alla Liguria, che terminano tutte con una prima colazione avente per protagonista (chiaramente) l'olio, con relativa ricetta. Il libro è però anche un grido d'allarme («Se nel mondo dell'olio dopo tanti anni siamo a discutere sempre delle stesse cose, ognuno adotta gli stessi comportamenti, spendono soldi, tutti scrivono, e noi continuiamo [...] a leggere classifiche

quasi fossimo protagonisti di *Star Wars* dove i mondi sono infiniti, e il comparto non cresce, anzi, quello popolato da qualche centinaia di olivicoltori eroici tende alla scomparsa, è segno che stiamo sbagliando qualcosa e che tutti ne siamo responsabili»). Il libro illustra quindi anche una sfida aperta per l'indispensabile difesa dell'ambiente («Il paesaggio che abbiamo ricevuto in eredità ha un valore ambientale, storico e culturale che va difeso e preservato con intelligenza»). Ed è, ancora, un racconto contadino tra mezzadria, prassi e tradizioni; e un denso saggio storico che va dal come eravamo (e dal cosa ci siamo portati appresso), al come siamo e cosa potremmo essere, nella consapevolezza che il passaggio dall'agricoltura all'agroindustria abbia stravolto usi alimentari e cancellato valide tradizioni.

Questo di Pescari è insomma un libro dedicato all'olio nel corso del quale però si parla di molto altro: il risultato è,

intatti, una storia complessa, quasi romanizzata, che affronta insieme temi di agronomia, fisica, economia, geografia, arte della vendita, strategie e regole di mercato. Una storia che dimostra la necessità di cambiare qualcosa nella produzione di questo bene prezioso, eppure oggi così trascurato. Il dato di fondo è infatti incredibile: «L'olio buono occupa oggi solo il 3% del mercato in Italia».

Passando per un presente rispetto al quale l'autore è decisamente insoddisfatto (trattandosi di un tempo fatto di oli extravergine selezionati e grossolane contraffazioni), Pescari guarda al passato, ma è orientato verso il futuro in un viaggio alla riscoperta del senso del produrre olio oggi, oltre le tradizioni ma contro le consuetudini.

Ci sono suggerimenti, nelle pagine di

Pescari, su cosa potrebbe essere fatto per dare un senso all'olivicultura del futuro. Se abbiamo sbagliato tutto in questi anni (e lui ne è assolutamente convinto), occorre ricominciare da capo, e per farlo bisogna scavare nel profondo di noi stessi, prima di volerlo spiegare agli altri. Il suo è insomma un libro sulla rivoluzione necessaria in agricoltura perché l'olio abbia un futuro degno del suo passato. E della sua fama.

Anche ai non addetti ai lavori il messaggio di Pescari è ben chiaro. Per produrre l'olio migliore, sostiene infatti l'autore, non basta essere antichi, ma occorre saper guardare avanti, prendendo esempio da quello che fa benissimo la viticoltura.

«S'è sempre fatto così», una frase – secondo Pescari – che danneggia sé stessi, la natura e la cultura. E forse questo vale non solo se parliamo di colui al quale Pablo Neruda ha dedicato versi meravigliosi. «Anche l'olio canta, / vive in noi con la sua luce matura / e tra i beni della terra / io seleziono, / olio, / la tua inesauribile pace».



Per produrme di migliore,
non basta essere antichi,
ma occorre guardare avanti
Conservare e rinnovare

