

L'OLIO BUONO DI PRODUZIONE FAMILIARE, NEL FRENTANO SI RIPETE L'ANTICO RITO

27 Ottobre 2020

di **Francesco Paolucci**



SAN VITO CHIETINO – Una mamma prepara i panini e il formaggio per la colazione che si consuma molto presto tra le piante di olivo, insieme ad un bicchiere di vino rosso. Alle nove già si lavora da due ore alla raccolta delle olive, un rito che è diventato soprattutto un modo per stare in famiglia.

Siamo in provincia di Chieti, nell'area Frentana. Siamo tra il mare e la montagna, con condizioni climatiche più che favorevoli.

L'attrezzatura dei contadini è semplice, ma ben organizzata: un piccolo motoretto con un carrettino, abbacchiatori elettrici e le reti. Quelle più nuove e quelle di 30 anni fa.

Una famiglia, con un centinaio di piante di olivo di varietà "leccino" riesce a raccogliere in media tra i 15 e i 20 quintali di olive all'anno per produrre all'incirca 250 litri di olio. Un olio

buono, sano che viene fuori dalla cura, dall'attenzione e dal rispetto per la pianta.

Intorno alle 12,30 si pranza in campagna, come una volta, seduti sulle cassette vuote. Il pasto è semplice e nutriente. Sagne e fagioli, al sugo. Ovviamente vino rosso.

A fine giornata le olive raccolte si portano al frantoio per la molitura e si ha l'olio fresco di giornata.

In uno dei frantoi della zona, l'Oleificio Andreassi, il maestro oleario, **Matteo Andreassi** racconta: "Sono nato il 12 gennaio, mentre mio padre stava lavorando le olive. Sono nato nell'olio e vivo per l'olio".