

L'OLIVO

Non appena entrai in possesso di un pezzetto di terra a Belgirate, in collina, mi affrettai a piantare un olivo in un bell'angolo riparato a sud della cascina guardato con sospetto dal mio vicino agricoltore.

C'erano olivi vicino alla strada che da Lesa sale a Massino in un posto ben riparato, a Belgirate forse c'era qualche esemplare sparso qua e là ma non se ne parlava.

L'olivo è sempre stato il mio albero preferito: forte, antico, legno bellissimo, longevo e di un bel verde perenne. In più le olive e l'olio.

Siamo ai primi anni settanta ed il mio olivo cresce bello e sano con una bella chioma e sembra che i freddi invernali non lo tocchino.

Li in collina poi c'erano (e ci sono ancora) i venti gelati che arrivano dalla Svizzera in diretta e che di solito ammazzavano fiori e frutti indiscriminatamente.

Veniamo al famigerato '85.

Il giorno dell'Epifania da Milano arrivai a Roma con la famiglia in automobile e, appena entrato in città, si mise a nevicare di brutto facendo impazzire tutti. Brutto segno. Dopo qualche giorno telefonò mio padre avvisandomi che a Belgirate, per il gran freddo erano scoppiati in sequenza: la mimosa, i termosifoni e l'olivo.

Per la mimosa nulla da fare. Tra l'altro gli amici di Cannero mi dissero che quella notte furono svegliati dagli scoppi delle mimose che, avendo vasi capillari molto attivi, erano gelate di colpo.

Per i termosifoni, pazienza ma per l'olivo fu una bella mazzata.

Gli olivi hanno un'altra qualità ed è quella di riprendersi anche dopo shock termici pesanti: loro hanno alla base delle riserve sotto forma di protuberanze rotonde, da cui emettono nuovi getti in caso di necessità, rinnovando la pianta.

Il mio era conciato troppo male così lo rimpiazzai con una topia di vite americana.

Quando tornai da Roma, portai con me due olivi di qualità indefinita (comperati a Porta Portese) e, speranzoso, li ripiantai qui a Belgirate sulle balze.

Nel frattempo altri coraggiosi avevano pensato agli olivi.

L'ing. Sessa nel suo ronco e qualche altro belgiratese in qualche altro ronco ben esposto. Poi ne piantai altri due o tre, per festeggiare una nipotina, alla fiera di Imbersago, un regalo di mia figlia.

Le piante crescevano bene, il clima si era fatto più caldo ed incominciavano a fare le olive; un anno ne raccogliemmo abbastanza per tentare di fare un po' d'olio.

Tritammo le olive con la macchina per l'uva e ne venne fuori una broda incredibile da dove pensavamo di estrarre l'olio. Niente da fare. Buttammo via tutto.

Un anno andò bene e con una salamoia su ricetta di Romilda gustammo olive per tutta l'estate successiva.

Qualche anno fa poi mi recai a Fano dove un amico aveva (ed ha) una piantagione di olivi e mi insegnò il metodo locale per la potatura; da lui imparai molti trucchi ma poi a Belgirate si presentò la MOSCA.

Non volendo usare prodotti chimici, un anno mi son dimenticato la trappola, un altro

mi sono dimenticato l'ammoniaca, insomma da qualche anno non sono più riuscito a fare un'oliva sana.

Quest'anno provo il caolino che è una polvere bianca che si spande sugli olivi e quando la mosca arriva li, non capisce più niente. Però non deve piovere altrimenti bisogna rifare la spolveratura. Vedremo. A maggio.

Mario Zanetta