

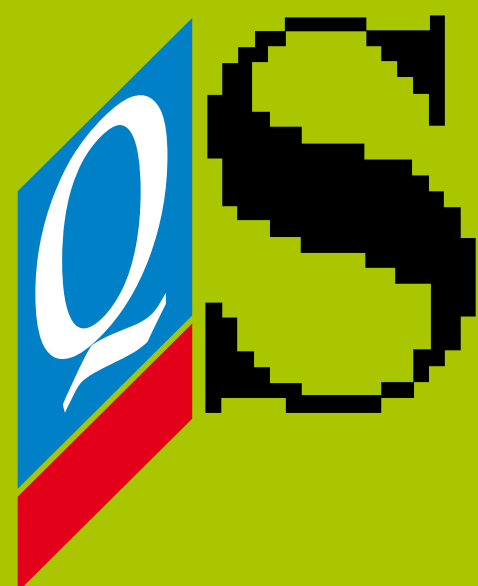


Camminata
TRA
GLI *Olivi*
DI SINALUNGA

Prefazione

L'Associazione Nazionale Città dell'Olio di cui il Comune di Sinalunga è socio da oltre dieci anni, per promuovere in modo ancora più capillare la conoscenza dell'olivo, ha proposto la 1^a Camminata tra gli Olivi. L'iniziativa è rivolta ai Comuni soci che hanno potuto liberamente organizzare la giornata del 29 ottobre con un programma volto a far conoscere l'olivo e la sua coltivazione e tutto ciò che può ruotare intorno a quella che risulta essere la coltivazione storicamente più antica del nostro bel territorio italiano.

Il Comune di Sinalunga non poteva mancare a questo importante appuntamento avendo nel proprio territorio alcuni frantoi funzionanti e frequentati da molte aziende e operatori olivicoli che si occupano di raccolta, spremitura, imbottigliamento e commercializzazione di olio extravergine d'oliva prodotto DOP delle Terre di Siena. Hanno partecipato contemporaneamente all'iniziativa altri 120 comuni italiani sotto il Patrocinio del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del mare e l'Alto patrocinio del Parlamento Europeo. Quindi un evento imperdibile che investe trasversalmente vari ambiti: produzione e commercializzazione ma anche valorizzazione del territorio e del paesaggio, quindi promozione del prodotto nel suo territorio d'origine comprendendo anche la cultura gastronomica locale e nazionale.



Sotto l'Alto Patrocinio del Parlamento Europeo

Parlamento europeo

Associazione Nazionale Città dell'Olio

Comune di Sinalunga

Con il Patrocinio del

MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

atleticasinalunga

AREZZO NORDIK WALKING SINW

Ufficio Turistico Sinalunga

Oliviera Sant'Andrea

Sinalunga - loc. Costallaia

aicoo

BIOFFICINA TOSCANA

Camminata TRA GLI Oliivi

1ª GIORNATA NAZIONALE

DOMENICA 29 OTTOBRE 2017

a ridosso delle colline toscane dove "...non è possibile vedere campi più belli, non vi è una gola di terreno che non sia lavorata alla perfezione...", una passeggiata guidata nel cuore della Valdichiana alla scoperta di usi e tradizioni.

SINALUNGA

LUOGO DI PARTENZA: Oliviera Sant'Andrea - Loc. Costallaia, Rigaiolo

ORARIO: ore 14.30 visite guidate all'interno del Frantoio a cura di personale tecnico specializzato
ore 15.00 camminata ludico motoria libera e aperta a tutti controllata da A.S.D. Onlus Atletica Sinalunga e A.S.D. Arezzo Nordikwalking SINW (Percorso anche su strade aperte al traffico, i partecipanti dovranno rispettare il codice della strada).
A seguire **degustazione** alla presenza del Vice-Presidente dell'Associazione Italiana Conoscere l'Olio d'Oliva (AICOO), Sig. Franco Rossi e presentazione di Biofficina Toscana, un'eccellenza locale nell'ecobio italiano: olio e risorse toscane nei cosmetici.

LUNGHEZZA: c.a. Km 5 **DIFFICOLTÀ:** facile

PER INFORMAZIONI: ufficioturisticsinalunga@gmail.com - tel: 333 8166793

La Camminata tra gli olivi 2017 si è svolta tra gli oliveti del territorio del capoluogo Comunale dove dal 1977 è presente anche il Frantoio Sant'Andrea. Hanno partecipato l'Associazione Atleticasinalunga e la Nordik Walking di Arezzo che hanno curato l'aspetto sportivo della passeggiata e la scelta del percorso di 5 km attraversando oliveti e sentieri che hanno costeggiato alcune zone panoramiche a ridosso delle nostre colline coperte di oliveti e boschi e davanti al cuore della Valdichiana con i suoi campi lavorati alla perfezione. L'Oliviera Sant'Andrea ha messo a disposizione il personale che ha spiegato, agli oltre cento partecipanti alla Camminata, la lavorazione delle olive attraverso nuovi macchinari fino al raggiungimento del prodotto finito: l'olio. Molto interessanti sono state le lezioni per una conoscenza approfondita dell'olio: quella tenuta dal Vicepresidente dell'Aicoo che ha indicato come riconoscere le qualità e i difetti dell'olio esemplificando con degustazioni di olio di varie tipologie e provenienze e quella dell'Azienda Biofficina Toscana che ha presentato una linea di cosmesi il cui ingrediente principale è proprio l'olio. A conclusione, l'Oliviera Sant'Andrea ha offerto una degustazione utilizzando alcune ricette della nostra tradizione gastronomica che hanno esaltato profumo e sapore del cosiddetto olio novo appena spremuto.

*Il sindaco
Riccardo Agnoletti*

*L'Assessore all'agricoltura,
commercio e turismo
Emma Licciano*

Percorrere strade e sentieri che segnano la nostra campagna...

EMMA LICCIANO

La Camminata tra gli olivi ha avuto inizio partendo dall'Oliviera Sant'Andrea che si trova in una zona ricca di storia e tradizioni. Venne costruita negli anni '70 in un'area toccata da un tratto

dell'antica Via Lauretana che da Siena conduce a Cortona per poi inoltrarsi prima nell'Umbria e poi nelle Marche non solo come via commerciale ma anche come sentiero per quei pellegrini dell'antichità che avessero voluto raggiungere a Loreto la Santa Casa della Madonna. La Via Lauretana attraversa la collina di Collalto e costeggia vigne, oliveti, boschi, pinete e terreni sapientemente coltivati su cui troneggiano i poderi, ognuno con un nome proprio: Costallaia, il Mandorlo, il Casone, la Fornace, il Castelletto, Farneta



circondati da un paesaggio vario a seconda delle colture e delle stagioni e che si perde all'orizzonte verso la lontana Valdorcia a sud e la Valdichiana a nord.

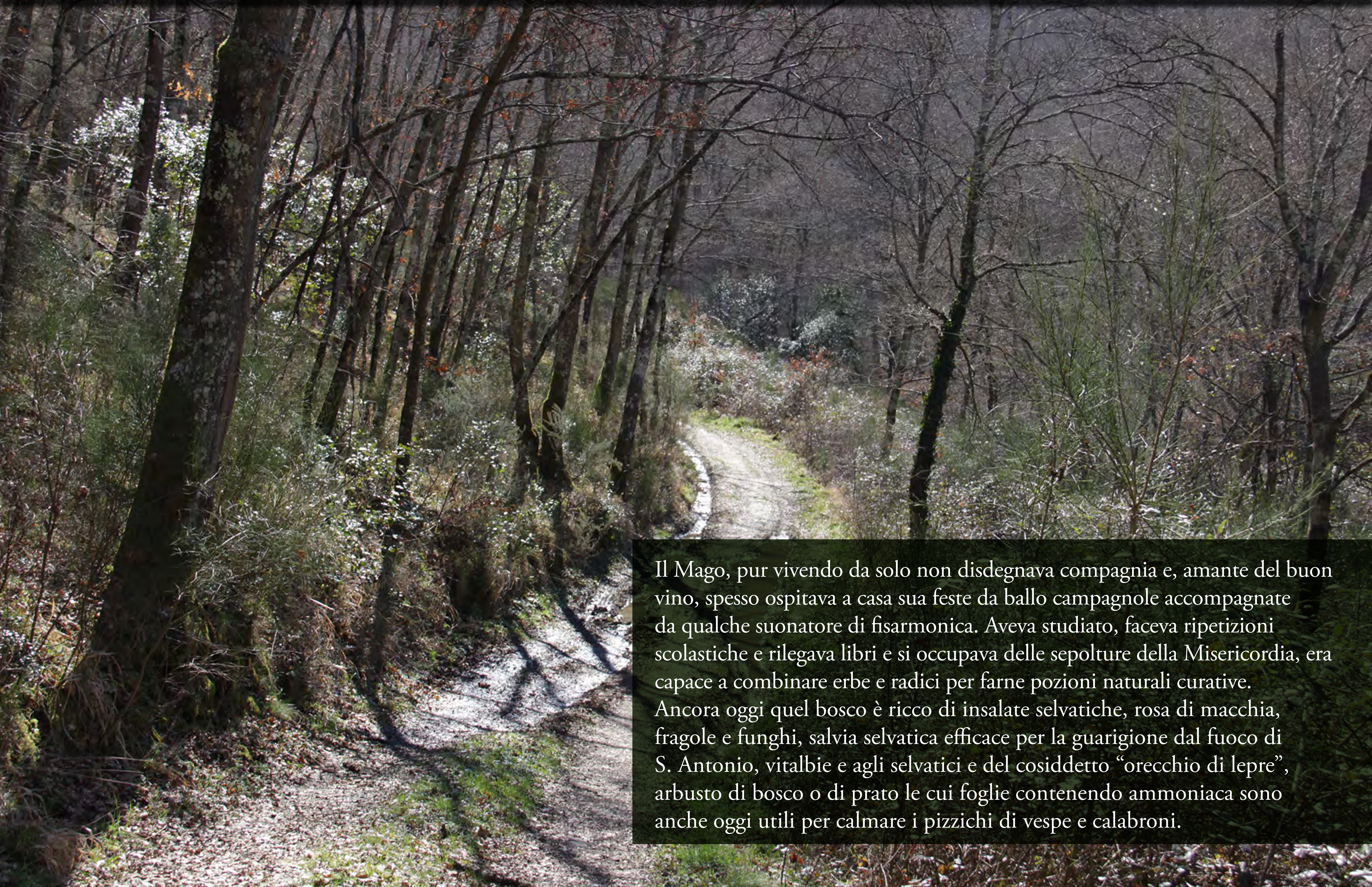
In queste terre, a La Fornace, dove oggi si trovano rigogliosi oliveti, durante la 2^a Guerra mondiale si estraeva lignite da miniere dotate di tre gallerie che si spingevano fino a Farneta; gli operai erano giovani che lavoravano sotto caporalato per estrarre e trasportare la lignite alla Stazione Ferroviaria a Pieve per raggiungere altre destinazioni.

Durante la Guerra questi luoghi sono stati anche silenziosi testimoni della brutale uccisione, per mano di soldati tedeschi in ritirata, di padre e figlia della inerme famiglia Zappalorto, trucidati


nella campagna vicino al Castelletto dove è posto un cippo a futura memoria dell'efferato delitto.

Più anticamente, proprio vicino a dove oggi si trova l'Oliviera, un sentiero ben tenuto portava a La Fontina, una sorgente vicino ad un grande cerro e frequentata dai coloni che venivano a rifornirsi della fresca acqua potabile che da lì scaturiva. Nella zona, ombrata da folti alberi boschivi detta i Pratini, si trovava la casa di un uomo solitario soprannominato il Mago, avvolto da fascino e mistero: era un uomo alto e magro, dicono un bel tipo, molto silenzioso. Sembra fosse un dipendente dello Stato che assisteva ai tiri del tirassegno costruito vicino alla sua casa ad un piano nei pressi di un fumiciattolo.





Il Mago, pur vivendo da solo non disdegnava compagnia e, amante del buon vino, spesso ospitava a casa sua feste da ballo campagnole accompagnate da qualche suonatore di fisarmonica. Aveva studiato, faceva ripetizioni scolastiche e rilegava libri e si occupava delle sepolture della Misericordia, era capace a combinare erbe e radici per farne pozioni naturali curative. Ancora oggi quel bosco è ricco di insalate selvatiche, rosa di macchia, fragole e funghi, salvia selvatica efficace per la guarigione dal fuoco di S. Antonio, vitalbie e agli selvatici e del cosiddetto “orecchio di lepre”, arbusto di bosco o di prato le cui foglie contenendo ammoniac sono anche oggi utili per calmare i pizzichi di vespe e calabroni.



Dove oggi il bosco fa da padrone, nell'epoca tra le due Guerre, sul piazzale allora pulito e libero da vegetazione, vi furono costruiti tre parapalle in muratura alti diversi metri per realizzare un poligono dove venivano esaminate le capacità di tiro di giovani della zona che seguivano un corso premilitare in Piazza Garibaldi. Ancora oggi il sentiero è percorso a piedi, a cavallo e in mountain bike e dopo aver costeggiato i resti di quello che fu un poligono di tiro molto utilizzato nel '900, raggiunge Scrofiano attraverso il bosco.



L'Oliviera si trova anche su un bivio che raggiunge due luoghi della Fede: a nord, lungo il sentiero, dopo aver superato i poderi La Mimosa, Bellaria, San Giustino, Il Paradiso, Fattene Beffe, Le Carceri, Le Carcerelle, si giunge al Santuario della Madonna del Rifugio, riferimento religioso della Valdichiana e dove si venera l'immagine della sua Protettrice: la Madonna del Rifugio dipinto da Sano di Pietro, pittore del '400 senese.

A sud, percorrendo la Via Lauretana, dopo Costallaia e La Vallina, si giunge ai resti di quella che fu sino agli anni '50, la Chiesa della Madonna della Consolazione detta di Gallo posta su un piccolo poggio dove il paesaggio risulta più aperto e arioso in cui tornano a coesistere vigne ed oliveti inframezzati dai solitari cipressi che completano la gamma del verde presente in tutte le gradazioni nella nostra bella campagna.

Camminare, passeggiare o comunque percorrere strade e sentieri che segnano la nostra campagna non è solo incontrare la natura ma anche ricordare storie, leggende e personaggi, ammirare costruzioni rurali e religiose, rammentare ingredienti, ricette e pratiche agroalimentari, rilassare lo sguardo e l'anima guardando e apprezzando il nostro paesaggio di cui forse l'olivo è proprio il re avendone tutte le caratteristiche. Come un saggio re ha infatti la forza e la stabilità rappresentati dal suo legno e dal suo essere un

sempreverde, possiede la ricchezza del frutto che sviluppa e da cui viene prodotto l'olio: *l'oro verde*, ha la presenza da sempre nella nostra tavola e nella nostra storia fin dai tempi degli Etruschi che per primi lo coltivarono ed infine ha l'onore per essere stato assunto come simbolo di pace per tutto il mondo, fin dai tempi Biblici del Diluvio universale quando una colomba ne trattenne un ramo per comunicare che era di nuovo tempo di rinascita.





























































*La “camminata” ha avuto termine da dove era iniziata:
il Frantoio Sant.Andrea, con un assaggio di olio nuovo e
qualche saluto...*







La bella calligrafia ed altre considerazioni

ARIANO GUASTALDI

Nell'accingermi a scrivere queste due notarelle sull'olio mi è tornato in mente mio padre, quel giorno in cui era arrivato *l'olio novo*. Ricordo che borbottai qualcosa in merito alla nostra oliera e al fatto che avremmo dovuto cambiarla perché aveva il beccuccio troppo piccolo.

Lui mi disse che era un'oliera comprata dal nonno, del nonno, del nonno... E che aveva il beccuccio sottile per poter scrivere in bella calligrafia, così come si faceva con i pennini.

Preso com'ero nel condire la bella fetta di pane, non mi accorsi che mio padre stava scuotendo il capo in segno di disapprovazione.

«Voi giovani – disse – non sapete che cos'è la bella calligrafia.»

«In che senso?» (Ai miei tempi si usava rispondere così).

«Il nonno – proseguì mio padre – diceva che l'oliera andava usata come la penna negli esercizi di bella calligrafia. E sulla fetta di pane si doveva scrivere solo una "C".

Ora, è vero che nelle annate di abbondanza si può scrivere una "O", ma te hai scritto un romanzo.»



Piccoli ricordi di un mondo povero, che oggi fanno sorridere, ma che possono ancora insegnare il bello e il buono della vita.

Come contrapposizione mi viene in mente che in alcune parti della Toscana, in particolare nei dintorni di Firenze, si usava assaggiare l'olio nuovo (non so se lo si fa tutt'ora) immergendo una fetta di pane direttamente nello ziro. Ciò che ne usciva era detta, e non a caso, la *fettunta*. Dalle nostre parti non mi risulta che questa pratica sia mai stata in uso. Da noi la gente sapeva del tempo e della fatica richiesta per la produzione dell'olio e quindi, a parte le possibilità economiche, i gusti personali e le ostentazioni, questo aspetto non veniva mai perso di vista. E in ogni caso, per tornare al concetto della "bella scrittura, che si scrivesse una "C" maiuscola o una "O" con il ricciolo, non era così importante, purché lo si facesse su una bella fetta di pane, più o meno *abbruscata* secondo i gusti, su cui era

stata passata con delicatezza una *steccia d'aglio* (meglio se aglione), e insaporita con un pizzico di sale fino, fatto cadere da molto alto.

Dosaggi misurati che permettevano di distinguere gli ingredienti, offrendo al tempo stesso un sapore bilanciato e molto gustoso. Non è certo un caso se uno dei modi di dire più famosi dei nostri vecchi era:

«Con l'olio, l'aglio (meglio se aglione) e il sale, è buono anche uno stivale».





Da qualche tempo si sta diffondendo l'uso di far seguire alla parola Olio la sigla *evo*. Non è ancora “virale” come si usa dire nel peggior linguaggio social-giornalistico, ma c'è da scommettere che avrà un certo seguito, non fosse altro perché tale sigla, che dovrebbe essere l'acronimo di “Olio Extra Vergine”, in realtà non rispetta la progressione delle parole e quand'anche, come è probabile, si dovesse riferire alla lingua inglese (*extra virgin olive oil*), presenta comunque evidenti problemi.

Perché a qualcuno possa essere venuto in mente di pensare ad una sigla del genere non lo so, ma in fondo sono problemi suoi. Ciò che un po' mi sconcerta è che altri lo abbiano preso in considerazione. Speriamo solo che non sia il primo passo verso un tipo nuovo di olio prodotto in laboratorio con chissà che cosa. Pensare che i nostri nonni lo chiamavano semplicemente “olio”, dando per scontato che era ricavato solo dalla spremitura delle olive.

Gli olivi quasi non richiedono cura; non aspettano
la falce ricurva e i tenaci rastrelli una volta
che sono abbarbicati alla terra e levati all'aria;
lo stesso terreno, se scisso da un dente adunco, fornisce
umore bastevole, e lavorato dal vomere pesanti frutti.
Nutri perciò il pingue olivo gradito alla Pace.

Virgilio, *Georgiche*, libro II, (420-25)

Secondo me a Virgilio piacevano gli olivi (e probabilmente il pane con l'olio), ma non credo li abbia mai coltivati. Perché non è vero che gli olivi «non richiedono cura». Gli olivi hanno bisogno di cure continue e di mille attenzioni, più o meno come i figli. Non a caso ad ognuno piace il proprio olio e fa di tutto per rendere il proprio oliveto più bello degli altri. Magari non sempre viene bello come si vorrebbe, ma si continua a volergli bene esattamente come a un figlio. Forse non è proprio così, ma non trovo altra giustificazione al tanto lavoro che viene dedicato agli oliveti, compreso quello per l'estetica, che spesso la si maschera come un'esigenza di produzione. Si dice, infatti, che l'oliveto bello dà frutti migliori, chissà se è vero. Di sicuro concorre a far bello il paesaggio.

