

## *Il mare e la terra: la civiltà dell'olivo.*

Il Cilento, nella parte collinare, dove il paesaggio è dominato da piante secolari di olivi e dove i borghi antichi fanno sentire ancora il profumo e la fragranza dell'olio extravergine di oliva, rappresenta una terra da visitare e da scoprire, una via da percorrere, un itinerario da non mancare.

Le "vie dell'olio", in un paesaggio di grande bellezza, sono vie fatte di fascino ancestrale; percorrerle significa scoprire, prima di tutto, un prodotto del *Cilento verde*, frutto dell'amore dell'uomo verso la Terra, un prodotto dal sapore antico e di qualità insuperabile, che rende appetibili i piatti tipici locali della "Dieta Mediterranea" che qui è nata, in cui l'olio rappresenta il più importante ingrediente base.

La coltivazione dell'olivo in Campania viene da molto lontano e si intreccia con la stessa storia delle popolazioni locali. Fu introdotta, soprattutto nel territorio della Magna Graecia, dai coloni greci, successivamente continuata dai romani e così, di epoca in epoca, fino ai giorni nostri. Sia i Greci che i Romani ponevano l'olio d'oliva non solo al centro della propria alimentazione, ma anche al centro delle loro cure per il corpo (amavano ungersi la pelle con l'olio d'oliva) e per le pratiche religiose e dei riti propiziatori.

L'olivo, pianta dalle caratteristiche secolari, resistente al tempo ed alle stagioni, è il simbolo del paesaggio campano ed in modo fortemente caratterizzante del paesaggio del Cilento. Qui, in modo particolare, esistono delle piante autoctone che hanno dato vita a delle specie locali, uniche al mondo (ad esempio la pisciottana) da valorizzare, da proteggere e da conservare per garantire le caratteristiche genetiche del catasto olivicolo locale, esposto al rischio dell'ibrido.

Testimonianze di questo patrimonio agricolo, ma nello stesso tempo culturale, sono un po' diffuse ovunque (conservazione di vecchi frantoi e di enormi anfore di creta - dai "doli" di Pompei, agli "zirri" del Cilento). Gli oliveti secolari, con sistemi di coltivazione prevalentemente tradizionali, offrono un olio dalle ottime caratteristiche organolettiche, di qualità (profumato e gradevole, è un ingrediente di grande pregio, il frutto di una cucina povera, basata sui prodotti della buona Terra della "Campania Felix").

Nella carta degli oli campani, nazionali ed internazionali, ha un posto di primo piano, proprio in virtù della sua ottima qualità.

L'olio, che si acquista presso la fitta rete dei frantoi, è da "scoprire" negli zirri di terracotta, presso le famiglie contadine cilentane, durante tutti i mesi dell'anno. Il commercio dell'olio del Cilento è un commercio familiare ed amico; nei borghi del Cilento c'è ancora la sacralità dell'ospite, del forestiero, che non può andarsene senza aver prima gustato un buon bicchiere di vino.

La terra cilentana, per molti versi ancora mitica, ricca di paesaggi suggestivi, di storia, di tradizioni e Natura, offre la possibilità di esplorare e conoscere cose antiche,

angoli sommersi di paesi abbandonati e di assaporare i piaceri di una gastronomia dal sapore autentico della migliore tradizione rurale.

Lungo le "vie dell'olio" ci sono anche i Musei della Civiltà Contadina (Ortodonico, Vatolla, Moio della Civitella, Morigerati, Roscigno, Casaletto Spartano), che conservano importanti testimonianze di radici lontane. Conservano i simboli di un mondo materiale della vita dei campi, legato fortemente al ciclo produttivo dell'olio (i "Vecchi Frantoi", conservati nel Museo della Civiltà Contadina di Ortodonico, ne sono la più significativa testimonianza). I Musei custodiscono la memoria di un'antica arte agricola, il frutto di una sapienza spontanea che legava in armonia l'uomo alla terra.

Il miracolo si ripete ad ogni nuova stagione di raccolta e di spremitura delle olive; tramandato, di generazione in generazione, come atto d'amore della terra verso i cilentani, l'olio extra vergine del Cilento si offre alle tavole come un prodotto dal sapore genuino e dalla qualità insuperabile.