

Come ottenere l'olio migliore? Parlare con gli alberi e capire quello che vogliono

PAROLA DI CICCIO PELLEGRINO, PRODUTTORE DI UNO STRAORDINARIO EXTRAVERGINE DAL 1997, CHE APPLICA UNA REGOLA SEMPLICE: FARE UN'AGRICOLTURA SOSTENIBILE PER AVERE PIANTE SANE E BUONI FRUTTI

testi **Pino Cuttaia**

Se dovessi descrivere la casa di Ciccio Pellegrino con un'immagine, probabilmente sarebbe la casa del Mulino Bianco. Ma di quelle vere, non vestita da un'aurea patinata che tutto fa sembrare bello, ma dove la storia, le difficoltà e la fatica sono parte dei mattoni del Paradiso di Lara (la moglie di Ciccio).

Francesco è un ex ispettore di polizia. Ha cominciato a produrre olio extravergine di oliva nel 1997, con il suocero. Poi le loro strade si sono separate e l'esperienza vera l'ha fatta sul campo. È un uomo tutto d'un pezzo. Per anni mi ha mandato alcuni campioni del suo olio. Un olio straordinario, dal sapore netto, pulito. Buono. Siamo diventati amici per caso: parecchi anni fa conobbe mio cognato e si misero a parlare. Di me. Mio cognato mi chiamò e me lo passò.

Mi ha raccontato spesso la loro storia, anni difficili. In cui lui e Lara non hanno mai mollato. Hanno sempre lavorato duro senza cedere a compromessi.

Ci sediamo davanti a un bicchiere di vino, il pane buono comprato da un amico, le sue olive e un barattolo della sua caponata. È sempre conviviale. Attorno alla tavola ha costruito i suoi rapporti d'affetto. Il buon cibo, il buon vino, il buon olio. Quando vivi la tua vita in questo modo, con questi ideali non puoi che trasporli ai tuoi prodotti...

La strada verso casa loro è abbracciata da terreni agricoli coltivati prevalentemente a vite e ulivi. Non posso fare a meno di notare che molti di loro sono vuoti. Dietro a una curva scorgo il loro terreno: l'impatto è dirimponte, le loro piante sono talmente piene che alcune di queste hanno i rami spezzati per il troppo carico.

Come è possibile che tutti hanno gli alberi vuoti e i vostri sono pieni?



L'uliveto di Francesco Pellegrino; a sinistra, le olive raccolte.

“Ti sembrerà una follia, ma devi vivere con la pianta. Devi parlare con la pianta. Devi avere un rapporto con la pianta. Le piante ti parlano, sta a te capire ciò che ti stanno dicendo. Quando dar loro acqua, concime, potarle. E oggi chi investe in concime, in acqua? Io guardo l'albero e l'albero mi dice quello che vuole”.

In che senso?

“Mi dice se ha bisogno di mangiare, di bere, di farsi la barba o di aver tagliati i capelli”.

È talmente viscerale da sembrare folle, ma in realtà è così pure nella mia cucina. Quando arriva un ingrediente sento il gusto ma riesco a percepire anche il lavoro dietro quel prodotto: le mani degli allevatori, dei contadini, dei pescatori.

Tu continui a investire?

“Non compriamo più terreni, al massimo li affittiamo. Investiamo invece per mantenere alta la qualità dell'olio”.

Come?

“Prendendoci cura dei nostri alberi, osservando la natura, spesso assecondandola. Ti racconto un aneddoto: qualche anno fa, nel periodo della fioritura degli ulivi, arrivai qua di mattina molto presto, la nebbia avvolgeva tutto il campo, non si vedeva a un metro da me. Accanto a me c'era mio zio,

HOW TO GET THE BEST OLIVE OIL? TALK TO YOUR TREES AND UNDERSTAND WHAT THEY WANT

It's Ciccio Pellegrino's rule, a producer of an extraordinary extra virgin olive oil since 1997, who makes sustainable agriculture for healthy plants and good fruits

For years, Ciccio Pellegrino had sent me some samples of his extraordinary olive oil, with a clear, clean taste. We became friends by chance. He told me about his story. He and his wife, Lara, have always been working hard without any compromise. Farms, mainly cultivated with vines and olive trees, embrace the road to their home. I cannot help but notice that many trees are empty. Behind a bend, I can sight their land, but their trees are so loaded that some of their branches are broken under the weight. *How comes it that everyone has empty trees and yours are so loaded?*

“It may seem foolish, but you have to live with the plant. You need to talk to it, have a relationship with it. You have to understand what your plants are telling you, like when they need to be watered, fertilized, or pruned. But today, who invests in fertilizer or water? I look at the tree, and it tells me what it needs.”

What do you mean?

“He tells me if he needs to eat, drink...”

I see. It is the same in my kitchen. When an ingredient arrives, I can feel its taste but also the work behind that product: the hands of the farmer, the peasant, or fisher. Do you keep investing?

“We invest in keeping the quality of the oil high.”

In what way?

“Taking care of our trees, observing nature, often pandering to it. I'll tell you an anecdote. A few years ago, in the flowering season, I arrived here very early in the morning,

cominciammo a parlare e mi spiegò che era nebbia che veniva dal mare. Pensai: ma se questa nebbia viene dal mare sarà salmastra. Cosa succede se metti del sale sulle piante?”

Si bruciano e muoiono...

“Ho pensato la stessa cosa. Dissi a mio zio di fare un lavaggio con acqua dolce. Mi viene da sorridere: mi prese per pazzo. Chi spende tutti questi soldi in gasolio per lavare le piante con acqua dolce a causa della nebbia? Ma le piante ti parlano! Tu devi solo stare attento ai segnali”.

Sei parte di loro, delle tue piante...

“Nella vita dobbiamo decidere cosa vogliamo fare. Questo significa anche dire, di fronte a una richiesta: ho finito l'olio. Ma quanti produttori lo direbbero? La maggior parte andrebbe da un altro a prendere l'olio e lo rivenderebbe. Per fortuna che la gente oggi è attenta, distingue un prodotto da un altro, un sapore da un altro. Non si accontenta. La riflessione sta a noi produttori: cosa vogliamo fare?”.

Già, come si fa?

“Bisogna avere coraggio. Io sono felice per la strada che abbiamo deciso di percorrere e per i risultati che abbiamo raggiunto. Ma di sacrifici ne



Sopra, Francesco Pellegrino; a destra, la sede dell'azienda.



The fog had coated the whole field, and you couldn't see a thing. My uncle told me that it was fog coming from the sea. I thought, but if it comes from the sea, it will be brackish. What happens if you put salt on the plants?”

They burn and die...

“I thought the same thing. I told my uncle to do a freshwater wash. He thought I was crazy. Who spends all this money to wash plants with fresh water because of fog? But plants speak to you!”

You're part of your plants...

“We have to decide what we want to do. Which also means saying: I have run out of oil. So: what do we want to do?”

How do you do that?

“You need courage. I am happy with the results we have achieved. But we've made so many sacrifices. Continuous investments to take care of more than six thousand trees.”

A lot of work, a lot of sacrifices, a lot of investment, and a high price on the market. Your 5-litre extra virgin olive oil costs 85 euros.

“We harvest at the end of September, and we have got 6/7 per cent productivity. You know, it's not easy when you bring fifty tons of olives to the crusher, and you get three or four tons of oil. But it is the only way to make an oil of great quality. Plus, our work gives sustainability to farmers, land and trees. It makes plants healthier.”

How did your farm expand?

“Sometimes, I get orders from people I don't know. Maybe they're friends of people who bought our oil.”

Once you taste something good, it's hard to go back.

“A friend of my brother liked his salad. One day my brother gave him some heads of lettuce. A few days later, his friend called him: “It's not the same salad I ate at your home!” So, my brother gave him a bottle of this oil for seasoning the salad. His friend came back and told him: “I no longer want your salad. I want your oil!”

MEMORIA VISIVA (per 4 persone)

ricetta di Pino Cuttaia, chef stellato del ristorante La Madia a Licata



INGREDIENTI

Per la fettina di alalunga

240 g di tonno alalunga

Pulisco il tonno da tutte le parti fibrose, lo adagio fra due fogli di pellicola, lo batto fino ad uno spessore di un paio di millimetri.

Per l'olio aromatizzato

60 g di olio evo

2 g di aglio tritato

4 di gambi di prezzemolo tritati

In un pentolino verso l'olio, l'aglio finemente tritato e i gambi di prezzemolo tritati.

Scaldo fino a intiepidire l'olio.

Finitura e presentazione

qb succo di limone

qb sale aromatizzato

qb pepe nero

In una teglia stendo le fettine di alalunga, condisco ogni fettina con 2 cucchiaini di olio. Faccio cuocere il tonno sotto il grill del forno alla potenza massima fino ad una leggera colorazione.

Impiatto ogni fettina versando sopra l'olio di cottura.

Finisco con del succo di limone appena spremuto (lasciando i semi che cadono), sale e pepe.



abbiamo fatti davvero tanti. Investimenti continui per prenderci cura di oltre seimila alberi”.

Tanto lavoro, tanti sacrifici, tanti investimenti portano a un prezzo alto sul mercato. Una tua latta di olio extravergine di oliva da 5 litri costa 85 euro.

“Raccogliamo a fine settembre, abbiamo una produttività del 6/7 per cento. Sai, non è facile quando porti cinquanta quintali di olive al frantoio e ottieni tre o quattro quintali di olio. Ma è l'unico modo per fare un olio di grande qualità. Non solo, il nostro lavoro dà sostenibilità agli agricoltori ma anche ai terreni e agli alberi, rende più sane le piante”.

Come è avvenuta l'espansione della tua azienda?

“Attraverso il passaparola. A volte mi capita di ricevere ordini da persone che non conosco. Magari sono amici o conoscenti di persone che hanno comprato il nostro olio”.

Una volta provate le cose buone è difficile tornare indietro.

“Un amico di mio fratello, ogni volta che andava da lui, mangiava ciotole intere d'insalata. Ma che buona quest'insalata, dove la compri? La coltivo io, gli rispondeva sempre mio fratello. Un giorno mio fratello gliene regalò alcuni cespi. L'amico lo chiamò giorni dopo e gli disse: ma mi prendi in giro? Non è la stessa insalata! Alla cena successiva ci ritrovammo nella stessa situazione: tu mi prendi in giro! Vengo da te e l'insalata è spettacolare, a casa mia no! Lo presi da parte e gli dissi: Prendi l'insalata e io ti do una bottiglia di quest'olio, metà la condisci come fai sempre, metà con quest'olio. Tornò da noi qualche giorno dopo, si rivolse a mio fratello e gli disse: Compare, io da te l'insalata non la voglio più. Mi devi dare l'olio!”.

Pino Cuttaia

