

La raccolta di olive

Quando la vendemmia si è conclusa, si cominciano a raccogliere le olive, già mature. I sistemi di raccolta adottati sono due: quello della brucatura e quello dell'abbacchiatura. Il primo è meno sbrigativo ma rispetta di più la pianta; forniti di lunghe scale, gli uomini indossano i “bertuli” a doppie tasche e raccolgono le olive con le mani. L'altro è più sbrigativo ma maltratta le piante, perché consiste nel battere i rami per fare cadere dall'albero le olive che le donne e i ragazzi raccolgono da terra.

Questo sistema è il più comodo e meno costoso, quindi è adottato da quasi tutti i contadini. Ogni pianta, per riprendersi, ha bisogno di almeno un anno di tempo per la rimontatura: ecco perché si è diffusa la convinzione che l'ulivo fruttifica un'annata sì e una no. Le olive raccolte vengono infine portate al “trappeto” per la frangitura: il frantoio frange le olive, la cui pasta viene messa nelle sporte che passano per le presse. Spremuta bene la pasta, fuoriesce tutto l'olio, mentre l'acqua contenuta va nelle vasche.