

Le piante di Manfred Walder

OLEA EUROPEA



Ci si potrebbe chiedere perché, pur scrivendo di piante sulla Voce di Sambuca da ormai diversi anni, io non abbia ancora parlato dell'olivo, dal momento che si tratta indubbiamente dell'albero più conosciuto, mitico e caratteristico dei paesi mediterranei. Il motivo è semplice: come persona originaria di una zona più settentrionale non mi sentivo adatto per descrivere una pianta che per gli abitanti del luogo è assolutamente familiare e di cui tutti sanno più di me. Non voglio perciò dedicare troppe parole alla descrizione di questo albero sempreverde, alle sue foglie lanceolate, glauche sul lato superiore e argentee su quello inferiore, e al frutto che esso ci regala. Mi limito invece a dare qualche indicazione generica sul genere Olea. Questo genere fa parte della famiglia delle Oleaceae. Ad essa appartengono tra l'altro anche frassini, gelsomini, forsizie, Osmanthus e le lillà; circa 40 specie di alberi e cespugli sempreverdi, originari delle zone calde del mondo, dal bacino mediterraneo all'Africa orientale e australe, dall'Asia centrale e tropicale all'Australia e alla Nuova Zelanda, fino alla Polinesia. L'olivo che produce le olive commestibili si chiama Olea europea. Esso è denominato anche come varietà sativa, per distinguerlo dalla pianta selvatica, la varietà oleaster, un piccolo albero delle foglie ellittiche, i ramoscelli spinosi e i frutti piccoli. Olea europea è probabilmente originario dell'Asia e della Siria. In questa regione l'olivo selvatico è diffuso sin d'antichità e forma delle foreste. Qui i Greci hanno cominciato a coltivarlo scoprendone le grandi proprietà alimentari; lo hanno poi introdotto dapprima in Grecia e in seguito in tutto il bacino mediterraneo. È infatti apparso che le prime piante selvatiche crescevano sull'isola di Creta fin dal 4000 a.C. e che i cretesi si sono specializzati nella coltivazione di questa pianta. Si crede che l'olivo più vecchio del mondo si trovi nel villaggio cretese di Vouves. Il suo tronco misura 12 metri e mezzo di circonferenza e la sua età viene stimata tra 3 e 5000 anni. Ho avuto la fortuna di poter vedere questa pianta alcuni anni fa.

Mentre inizialmente l'olivo veniva coltivato solo nei paesi mediterranei, oggi esso viene impiantato con successo anche in altri luoghi dal clima analogo, ad esempio in California, Australia, Argentina e Sudafrica. In Italia l'olivo produce frutti di qualità nelle regioni centromeridionali e insulari del paese. La maggior concentrazione si riscontra in Puglia, con una popolazione stimata a più di 5 milioni di alberi. I paesi con la maggior superficie olivicola sono la Spagna (2,24 mio di ettari), la Tunisia (1,62 mio), l'Italia (1,15 mio), la Turchia (0,9 mio) e la Grecia (0,73 mio).

L'importanza dell'oliva già nell'antichità è dimostrata da un aneddoto di Aristotele su Talete di Mileto. Si ritiene che questa vicenda rappresenti la nascita delle transazioni a termine. Viene detto che Talete prevede grazie a calcoli astronomici un'abbondante raccolta di olive e in pieno inverno si accaparrò tutti i frantoi di Mileto e Chio per una cifra molto bassa, poiché vi era scarsa richiesta; al momento della raccolta delle olive, Talete poté affittarli al prezzo che voleva, essendoci molta richiesta di frantoi.

**Vini
CELLARO**

Contrada Anguilla
SAMBUCA DI SICILIA - AG
Telef. 0925 941230/942310

+39 0925 942801
info@glvdesign.it
www.glvdesign.it

GLV DESIGN

Contrada Casabianca,
Strada Provinciale 70
92017, Sambuca di Sicilia (AG)

Le ricette di Elvira

TRENETTE CON CREMA DI PISELLI E CALAMARETTI

**Ingredienti
per quattro persone:**

g.400 di trenette, g.350 di calamaretti, g.300 di piselli freschi, aglio, cipollotto fresco, olio, sale, pepe.



Sgranate i piselli freschi e fateli rosolare in un tegame con olio ed un cipollotto fresco, abbassate la fiamma e completate la cottura, aggiustate di sale e metteteli da parte.

Pulite i calamari accuratamente sotto l'acqua corrente e tagliateli a rondelle o a piccoli pezzetti.

Prendete una padella capiente, che possa contenere anche la pasta, e fate soffriggere uno spicchio di aglio, togliete l'aglio ed aggiungete i calamari, continuate la cottura per circa 10 minuti.

Intanto cuocete le trenette e frullate i piselli.

Indi scolate la pasta e mescolate il tutto, aggiungete un pizzico di pepe e servite immediatamente.

Ho pensato a questa ricetta, semplice ma molto gustosa, da realizzare in questo periodo; il sapore della terra si amalgama con quello del mare ed il risultato vi assicuro è un primo piatto delicato e raffinato.

Alberto e Greta, due ragazzi talentuosi di origini sambucesi

Alberto Di Giovanni, un ragazzo di 11 anni, nato il 26/07/2009 a Palermo dove frequenta la scuola media statale Antonio Gramsci, nella quale insegna la mamma Marina Gurrera, è autore di un'originale poesia ambientalista sul pianeta terra. È da quando frequentava la scuola primaria che ha iniziato a dilettarsi sempre in rima con testi di canzoni adatti al rap, tanto che i genitori avevano pensato di mandarne qualcuno a Fedez. Idea che poi è svanita. Alberto è di origini sambucesi è nipote di Giuseppe Gurrera e dell'indimenticata Antonina Mulé. La sorella Greta, di sedici anni, che frequenta la classe Ili del Liceo Classico Umberto I di Palermo, ha vissuto una esperienza unica, partecipando ad una video conferenza sulla shoah organizzata dalla scuola nell'ambito della didattica a distanza. Ha indirizzato una lettera alla Signora Edith Bruck di 88 anni deportata ad Auschwitz e sopravvissuta che vive a Roma. La signora, subito dopo avere ricevuto la lettera, ha voluto incontrare online Greta e si è commossa profondamente per il modo con cui la ragazza ha empatizzato e fatto suoi l'angoscia e il dolore che la signora Bruck ha provato.

Giglio Renzo

DECORATORE

Lavori di tinteggiatura
interna ed esterna
Controsoffitti - Carta da parati
Gessi decorativi - Gessatura pareti

Cell. 339 5209529
Via S. Lucia - C.le Bertolone, 15
92017 Sambuca di Sicilia - AG
P. IVA 02458780844

Palma

Bar - Pasticceria
Gelateria - Gastronomia

Tel. 0925 941933
Viale Gramsci - Sambuca di Sicilia

**GUZZARDO
ALBERTO**

di Francesco e Gianluca Guzzardo

Autofficina - Ricambi Auto
Riparazione Automezzi
Agricoli e Industriali,
Autodiagnosi
Ricarica Aria Condizionata

V.le Berlinguer, 10
Tel. 0925 942770 - Fax 0925 943730
SAMBUCA DI SICILIA - AG