

RACCONTO IN RIMA

Senza pretesa, ma con veemenza,

vi raccontiamo la nostra esperienza.

Era una splendida giornata dell'estate di San Martino

e l'uliveto del nostro amico Tommy abbiam raggiunto di mattino.

Tutto era curato nei minimi particolari

anche gli ultimi ulivi maestosi e secolari.

Le olive erano ormai mature e carnose

e mostravano già le polpe invitanti e succose.

Armati di semplici rastrellini

abbiam percosso rami e ramettini.

Abbiamo raccolto le olive con la bacchiatura,

non solo con la pettinatura e la scrollatura.

Tutto nelle cassette abbiam deposto

e atteso con ansia e trepidazione il giorno proposto.

Successivamente al frantoio ci siam recati

con il nostro raccolto soddisfatti ed eccitati.

Il processo di estrazione dell'olio abbiam seguito

con attenzione, concentrazione ed invito.

Mondatura, lavaggio, molitura o frangitura,

gramolatura, pressatura, centrifugazione,

filtrazione o decantazione...

quanti termini nuovi, difficili e specifici abbiamo appreso!

E' stata davvero una bellissima, emozionante ed esauriente lezione!
Contento e soddisfatto a casa ognuno è tornato
e una bottiglietta scura di olio EVO ha portato.
Che sorpresa aver compreso con facilità
dell'olio extra vergine d'oliva le molteplici proprietà!
Contiene acido oleico che mantiene sano il cuore
e grazie al quale nessuno muore.
E' il condimento più facilmente digeribile
e quando lo degusti sembra essere indescrivibile.
E' ricco di tantissime vitamine
che fanno bene a grandi, bambini e bambine;
favorisce l'accrescimento corporeo e muscolare
e la resistenza alle infezioni regolari.
Ci regala acidi grassi importanti ed essenziali
che l'organismo umano non produce e allontana i mali.
Per ungere i corpi veniva usato
e per condire cibi e deliziose bruschette è consumato.
Nello nostro stemma della Repubblica l'ulivo è raffigurato
e rende l'animo forte, orgoglioso e grato;
persino alla dea Atena, secondo la leggenda, piace:
vinse la gara con il rametto che simboleggia la PACE.

