

UNA GIORNATA A LIZZANELLO E CAVALLINO: DAL FRANTOIO ALLA MASSERIA

(5 aprile 2010)

L'escursione ha avuto inizio a Lizzanello con la visita al frantoio appartenente alla Masseria Fatalò.

Alcuni elementi edilizi – come, ad esempio, la torre di avvistamento (rivolta verso Otranto) – fanno supporre che la struttura risalga al XVI secolo. In seguito, subentrarono nella gestione i monaci Celestini (ordine istituito nel 1500 da Celestino V e soppresso nel XVIII secolo), i quali hanno lasciato numerose tracce della loro presenza, fra cui l'immagine della croce dipinta sul Golgota, le celle, le stalle ed il mulino (i cui locali sono attualmente affittati a privati per uso commerciale).

Le preziose bacche degli ulivi – coltivati biologicamente – vengono raccolte manualmente nella fase di prematurazione e avviate alla trasformazione puntando sull'antica tecnica di schiacciamento (di origine romana) mediante pesanti macine in pietra calcarea. L'olio ricavato (distinto nelle tipologie extravergine “a freddo” e di seconda spremitura) risulta di alta qualità – certificata da ICEA (Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale) – e può essere acquistato in loco, al pari di altri prodotti biologici (legumi e ortaggi), ottenuti dalla coltivazione dei terreni di pertinenza e dalla trasformazione delle derrate agricole (frise e tarallini).

Nel frantoio sono state degustate frise condite con il prezioso liquido, mentre illustrati, dal Signor Giuseppe De Pascalis, sia le tecniche di raccolta delle olive, sia il ciclo produttivo dell'olio; dal Dott. Gianni De Rinaldis, i benefici effetti dell'olio extravergine sulla salute e, infine, dal Prof. Antonio Benincasa, la storia e l'evoluzione della pianta, originaria dell'Asia Minore e coltivata da tempi antichissimi in tutto il bacino del Mediterraneo. Il professore, per l'occasione, ha allestito, inoltre, un'apposita mostra fotografica dal titolo “Le architetture degli ulivi del Salento”.





Successivamente, i partecipanti hanno raggiunto Masseria Fatalò in agro di Cavallino, immersa in un oliveto (tanto esteso da consentire lunghe passeggiate e usare la bicicletta), dove, il proprietario ha messo a disposizione sedie, tavoli, frutta di stagione, vino e, insieme ad altre leccornie, anche le griglie per arrostitire la carne.



CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

L'escursione ha contribuito a rafforzare il legame tra aree rurali e urbane ed a favorire la conoscenza, da parte dei partecipanti, dell'ambiente naturale e delle attività produttive pregiate locali (oltre ad avvicinare il consumatore al produttore). Altresì, ha stimolato lo spirito di gruppo e l'ancoraggio alle specificità e identità salentine.