



La storia di Rita Salari: musicista di viola, insegnante di un istituto agrario ed esperta in olio nell'attività di famiglia

Una vita fra musica e olio

«Porto i miei alunni in azienda per la raccolta delle olive. Ad alcuni sono riuscita a trasmettere la mia passione»

«Gli anziani del posto dicevano "il vino da lì è l'olio da qui"». Nella rivaltà fra Montefalco e Spello c'è tutto l'orgoglio di chi ci mette la passione (e ci rimane solido, come tengono a sottolineare) nel fare un prodotto di qualità. I Salari, padre e figlia, sono diventati coltivatori di olive quasi per scherzo e adesso sono fra i produttori più rinomati della zona.

Rita ha preso dal padre la passione per l'oro giallo. Un futuro da musicista di viola, l'ambizione di diventare guardia forestale, ma ha deviato sulla via dell'insegnamento per metter su famiglia. «Stuonavo in una banda medievale e avevo sempre le valigie in mano - racconta - poi ho conosciuto mio marito e ho iniziato a lavorare nella

«La passione che mi ha tramandato mio padre ora è un vero lavoro»

istituto agrario della Valnerina». Entrambi musicisti con la passione per la natura, marito e moglie vengono assoldati dal padre di produrre olio. «Aveva comprato un piccolo terreno nella zona alta di Spello nel 1986 e dopo il terremoto che ha quasi distrutto casa ci è andato a viverci», continua Rita.

«Un tempo con l'olio ci si pagavano i manovali. Fino agli anni Sessanta un litro valeva una giornata di lavoro. E se avevi trenta ulivi eri considerato benestante. Adesso invece il pensiero è "Oddio devo raccogliere le olive"». Tutto questo lavoro per poter gustare un olio prodotto con

le proprie mani. «Qui è tutto coltivato secondo i criteri del biologico - spiega Rita - e in questo siamo quasi estremisti. Addirittura non usiamo nessun macchinario per la raccolta, nemmeno quelli che sarebbero consentiti per quanto sofisticati, comunque fanno delle ferite alle olive che compromettono la qualità dell'olio».

Tutta questa pigriera è giustificata non tanto dai guadagni, quanto dalla soddisfazione di vedere il proprio prodotto apprezzato in tutta Italia. «Vengono addirittura dalla Toscana a prendere il nostro olio! - si vantano padre e figlia - Si crea un bel rapporto di fiducia con i nostri clienti. C'è una signora che si fa spedire le bottiglie fino a Bolzano. Ormai siamo una piccola comunità».

Una comunità fatta non solo di uomini e donne, ma anche da ragazzi che vedono nell'olio uno sbocco per il loro futuro. Nelle gite organizzate dall'istituto dove Rita insegna, ogni anno gli studenti partecipano alla raccolta delle olive, si appassionano a un lavoro che ha le proprie radici nella tradizione ma resterà anche nel futuro.

«Un mio alunno qualche anno fa ha messo in pratica i miei insegnamenti e ha realizzato un progetto per far diventare biologico il piccolo campo che aveva il padre. Gliel'ha reso molto



più produttivo e ora è orgoglioso di usare il suo olio».

È un lavoro duro, che non riserva grandi guadagni, fatto quasi solo per la gloria. Però Rita e tutta la sua famiglia sono coinvolti in un mestiere come tanti altri, ma una vera vocazione. Un forte legame con la propria terra, l'amore per le cose ben fatte e per la natura: questi gli ingredienti per un olio di successo.

**PIERPAOLA A CURA DI
DIANA BENEDETTI E ELISA RAFFAELLI**

**IN ALTO: GLI ALUNNI DELL'ISTITUTO TECNICO AGRARIO DELLA VALNERINA ESPLORANO IL MONDO DELLA RACCOLTA DI OLIVE
SOPRA: RITA E SUO PADRE GIUSEPPE NEL LORO ULIVETO VICINO A SPELLO; LA FAMIGLIA SALARI AL COMPLETO NEL LORO PUNTO VENDITA**

Dalla cosmesi alla tavola: ogni occasione è buona per usare l'olio d'oliva

- È efficace contro le vesciche
- Buono anche sul gelato
- Con il limone per unghie perfette
- L'olio fritto diventa sapone
- Protegge i capelli dal sole e dalle doppie punte
- Ottimo come antrughe e dopo la ceretta

I DATI

- In Italia 1.190.694 ettari di territorio sono destinati alla coltivazione di olive.
- In Umbria gli uliveti occupano 27.847 ettari su 84.560.
- Nel 2010 sono stati prodotti 624.167 quintali di olive (+17% rispetto all'anno precedente).
- Solo la nostra regione ha imbottigliato 103.400 quintali di olio nel 2010 (+3% in un anno).
- Nel 2010 Perugia continua a fare la parte del leone (74% del totale di olio umbro) mentre nel 2009 ne produceva il 72%.
- L'Umbria è l'ottavo produttore di olio in Italia (1,2% del totale) subito dopo le regioni meridionali. Prima è la Calabria, che da sola produce il 20% dell'olio nazionale.
- Sono 11 le aziende umbre che possono vantare il marchio Dop (Denominazione di origine protetta).
- Dal 1997 in Umbria si possono visitare i frantoi, aperti ogni anno per un weekend.