

Carissime, carissimi,  
come a qualcuno/a di voi avevamo già annunciato, eccovi alcune informazioni sugli oli che quest'anno abbiamo prodotto (anzi, a dire il vero, che stiamo ancora producendo).

*Un appunto 'stilistico', prima di continuare a scrivere: per nostra comodità useremo solo il femminile, non solo -come è nostra abitudine- quando faremo riferimento alle comunarde di Urupia, ma anche quando ci rivolgeremo in generale a persone di genere differente: ci crea troppo casino declinare ogni parola, e non riusciamo ad abituarci all'uso dell'asterisco o della chioccioletta (sperando che i maschi non si sentano troppo privati della loro identità).*

Cominciamo con un paio di premesse, su alcune aspetti della nostra produzione e della nostra distribuzione che non sono affatto marginali. La prima riguarda **il vostro importante ruolo**, non solo -e non tanto- come apportatrici di significative risorse economiche nelle casse della Comune, ma anche e soprattutto come distributrici ('propagandiste', ci viene da dire), attraverso le vostre scelte e le vostre abitudini, delle idee e delle pratiche del nostro progetto.

In un caso e nell'altro -con i vostri soldi, i vostri apprezzamenti e la vostra fiducia-, voi tutte avete contribuito e contribuite allo sviluppo di questo progetto, alla diffusione delle sue idee e alla crescita delle sue aspirazioni. Non sappiamo se ognuna di voi si accorge di quanto tutto ciò sia per noi importante: non sappiamo se vi rendete conto che è anche grazie alle vostre scelte se Urupia è riuscita a conservare fino ad ora una fondamentale autonomia dai condizionamenti del mercato e dalle pressioni del sistema economico dominante.

Di questo noi comunarde comunque vi siamo grate, e vorremmo che vi arrivasse tutta la nostra riconoscenza.

L'altra premessa riguarda **l'attuale campagna olearia** e l'importanza che essa riveste all'interno dell'economia della Comune e, più in generale, rispetto agli equilibri sociali ed ambientali della nostra vita lavorativa. Come forse voi sapete, le ultime due annate olearie sono state per Urupia -ma, in generale, per tutto il comparto olivicolo e oleario pugliese e, ancor più, per quello salentino- un vero e proprio disastro. Insolite ed inopportune piogge, praticamente in ogni stagione dell'anno (in primavera, in estate e in autunno), insieme a due inverni particolarmente temperati, hanno determinato la diffusione di diverse avversità e patologie, dalla famigerata *mosca dell'olivo* alla meno conosciuta *lebbra* (*Colletotrichum gloeosporioides*), un fungo fino a pochi anni fa quasi sconosciuto ai più, responsabile nelle ultime due campagne di significativi peggioramenti della qualità dell'olio (oltrechè della riduzione delle quantità dello stesso).

Urupia ha fronteggiato queste situazioni come poteva, soprattutto anticipando le raccolte e trasformando -e destinando alla vendita- solo le partite migliori di olive sane, non colpite dai parassiti e dalle crittogame: parte dell'olio meno buono è stata eccezionalmente conferita al frantoio (che poi lo ha venduto all'industria 'alimentare') oppure, come è nostra abitudine, è stato destinato all'autoconsumo (siamo una comune povera e non possiamo permetterci di lasciare del prodotto per terra: le cose meno preziose, in mancanza di alternative, le mangiamo o le

beviamo noi).

Tutto ciò ha però comunque significato un brutto colpo per le casse della Comune, determinando minori entrate e una situazione generale (anche sociale e psicologica) della quale ancora oggi stiamo pagando le conseguenze.

Quest'anno, invece, da maggio fino praticamente a poche settimane fa, dal cielo non è caduta una goccia d'acqua: l'estate non è stata torrida, ma sufficientemente secca da bloccare praticamente il ciclo biologico della mosca e da disattivare le spore della lebbra che sembravano ormai diffuse dappertutto e inarrestabili (alcuni ulivi secolari erano completamente defogliati e sembravano addirittura destinati alla morte).

Qualche olivicoltore che aveva già suonato la campana a morto per l'olivicoltura pugliese ha dovuto per fortuna (con entusiasmo) ricredersi: siamo arrivate alla fine di ottobre, a inizio raccolta, con gli uliveti sani, belli, stracarichi di olive altrettanto sane, belle e piene di olio. Ci è tornata l'allegria di vivere e la voglia di lavorare in campagna. E sì, anche perché le rese -che negli ultimi anni, a causa soprattutto delle aumentate pluviometrie, si erano sensibilmente ridotte- sono tornate quasi normali, o comunque sono cresciute in maniera incoraggiante.

Così ci ritroveremo alla fine della raccolta con 'un mare' di buonissimo olio, di qualità eccellente, con una acidità bassissima e un gusto straordinario (anzi, **tanti** gusti straordinari!).

E di questi vi vogliamo adesso parlare, dando un po' per scontata la vostra conoscenza delle nostre tecniche di lavorazione e di estrazione, ma invitandovi anche, laddove lo riteneste necessario, a chiederci senza timore qualsiasi altra informazione.

Dunque, voi sapete che, trattandosi di oli 'meridionali', i nostri oli sono tutti abbastanza *sapidi*, pur essendo più o meno amari, fruttati o piccanti, a seconda delle varietà di olive utilizzate, dell'epoca di raccolta e di frangitura e di altre variabili.

Anche quest'anno avremo almeno tre tipologie di oli, da quello impropriamente definito 'dolce' (il '*fruttato leggero*') al '*medio*', a quelli particolarmente amari e piccanti (i cosiddetti '*intensi*').

Il '*dolce*' -il *fruttato leggero*- quest'anno sarà fondamentalmente un misto di *ogliarola salentina* e *cellina di Nardò*, le due varietà dei nostri uliveti secolari; siamo però anche riuscite a fare quasi mille litri di un monovarietale di *leccina*, una varietà di origini toscane, particolarmente delicata.

Gli oli '*medi*', invece, sono tutti ottenuti da miscele di diverse varietà di olive (*ogliarola*, *nociaro*, *cima di melfi*, *cellina*) nelle quali contribuisce ai diversi livelli di amarezza e di piccantezza (si dice?) la famosa *coratina*.

Questo è **un altro aspetto** sul quale vorremmo richiamare la vostra attenzione: essendo le olive quest'anno particolarmente sane, la loro maturazione è sensibilmente rallentata, così che gli oli che ne stiamo ottenendo risultano particolarmente dotati di personalità. Alcuni possono sembrare ad un primo assaggio anche un po' '*aggressivi*' (specie a persone non abituate a certi gusti), dato che pizzicano in gola e sono evidentemente ricchi di clorofille e polifenoli. <<**Tutta salute!**>>, direbbe qualcuna, ma qualcun'altra potrebbe anche essere scioccata dall'assaggio di un prodotto così '*prepotente*'.

In ogni caso -lo ripetiamo- quest'anno ce n'è per tutti i gusti: basta

essere chiare nelle richieste.

Non abbiate timore, quindi, né a richiederci le quantità di cui avete bisogno e le qualità che più desiderate, né a proporre il nostro olio al di fuori della vostra cerchia o del vostro giro. E non esitate neanche, all'occorrenza, a presentarci qualsiasi dubbio, o anche semplice curiosità: siamo disponibili a partecipare ad incontri, degustazioni, assemblee. Offriteci qualche pretesto, perché vi si possa venire a trovare, e magari passare un po' di tempo insieme a voi.

Un'ultima considerazione, riguardo ai **prezzi di alcuni dei nostri prodotti**. Voi tutte sapete che dal 1° settembre scorso -ben prima, quindi, delle ultime rapine dei governi italiani ai danni delle classi sociali più povere- Urupia ha aumentato il prezzo dell'olio (di 50 centesimi al litro) e del vino (di 50 centesimi a bottiglia). Si è trattato di aumenti necessari, che rimandavamo ormai da anni, legati soprattutto ai continui rincari del prezzo dei carburanti, che poi si ripercuotono su tutto il resto: materie prime, lavorazioni, imballaggi, corrieri. Questi aumenti riguardano soltanto il prezzo dei **prodotti spediti** e, in certi casi, stabiliscono una differenza anche considerevole rispetto ai prezzi degli stessi prodotti venduti a casa: il prezzo dell'olio venduto a Urupia, ad esempio, è stato addirittura abbassato, per incoraggiare il mercato locale (in genere poco attento ad un consumo consapevole e di qualità) ma anche per stimolare voi consumatrici 'lontane' ad autoorganizzare i trasporti, a venire a prendere qui i nostri prodotti, creando così anche delle occasioni di incontro e di scambio con la Comune. Siamo consapevoli tuttavia del fatto che diverse tra voi, continuamente tartassate da un sistema sempre più iniquo e vessatorio, potrebbero avere delle serie difficoltà di fronte ad alcuni dei nostri prezzi: l'invito che vi facciamo, dunque, è quello di farsi comunque sentire, di non scegliere a priori l'acquisto di un prodotto più a buon mercato (e magari più 'compromesso'), di farci presenti le vostre difficoltà. Specialmente per ciò che riguarda l'olio, la straordinaria 'bontà' dell'ultima campagna ci sta lasciando dei margini di manovra rispetto a eventuali (piccoli) sconti, contributi, scambi, ecc. Quello che non vogliamo, quello che non deve accadere è che una qualsiasi persona non possa accedere ai prodotti della Comune per ragioni economiche: **questo non deve succedere mai**.

Nella speranza di essere state chiare, un abbraccio e un saluto da

le comarade di Urupia