

Il custode degli ulivi

Publicato il 29/09/2022 da Paola Iacona



Alle spalle di Varigotti, incastonato su un roccioso e ripido versante immerso nella macchia mediterranea affacciata sul mare, c'è un **antico oliveto**, coltivato sulla poca terra magra e sassosa sorretta da secolari muri di pietra a secco.

Da oltre 30 anni **Domenico Ruffino** porta avanti una strenua resistenza a salvaguardia di questa terra e delle sue piante plurisecolari di Colombaia. Un percorso iniziato nel 1987, con la prima etichetta di Olio Monovarietale in purezza di Colombaia, Pria Grossa di Varigotti. Il suo è stato il coraggio di osare, di non mollare, e la volontà di seguire un'intuizione, nonostante tutti gli consigliassero di sostituire quella varietà perché *"la Colombaia non rende ed è impossibile fare un buon olio"*.

È stata una scelta eroica, quella di Domenico: "Tutti mi consigliavano di estirpare queste piante e di sostituirle con varietà più produttive, ma parliamo di alberi che da molti secoli vivono su questi pendii... mi chiedevo come potessi io decidere di strapparle alla vita". La dedizione, la competenza tecnica e la cura quasi maniacale di Domenico hanno preservato queste piante, che negli anni gli sono state riconoscenti con un olio che ha ottenuto moltissimi prestigiosi riconoscimenti a livello nazionale e internazionale.

Domenico non solo ha preservato un patrimonio storico unico e valorizzato la varietà Colombaia, ma l'ha trasformata in una vera eccellenza del territorio. "Piante che vivono da molti secoli in questa terra, producono frutti e da questi frutti noi estraiamo l'olio. In questo prodotto c'è molto di più: c'è l'essenza del territorio, la combinazione unica e irripetibile di terreno, aria, l'influenza del mare e il lavoro dell'uomo. Il terroir" spiega.

Antiche piante significa radici profonde. Le piante secolari di Colombaia hanno sviluppato le radici nelle parti più profonde del suolo, proprio a contatto con la roccia madre, dove meglio intercettano il passaggio dell'acqua piovana che dopo aver attraversato la coltre inizia a scivolare lentamente a valle, ricca di nutrienti.

"L'olivo assorbe le influenze della vita che c'è intorno, ed è così che acquista la sua personalità.

Queste piante hanno una storia alle spalle e parallelamente hanno vissuto anche una storia di olivicoltori, che nell'arco della loro vita si sono presi cura di questi oliveti, li hanno gestiti e li hanno poi lasciati alle generazioni successive" continua Domenico.

Per assaggiare e provare a capire l'olio di Colombaia Pria Grossa bisogna chiudere gli occhi e lasciarsi condurre verso un viaggio di emozioni che ripercorre la vita di queste piante ultracentenarie, in una vera e propria immersione sensoriale. L'olio mono varietale di Colombaia è un Extravergine di qualità assoluta, per sognatori, per chi ha immaginazione e ama il sapore della sfida e dell'armonia al tempo stesso.

Nell'**Azienda agricola Pria Grossa di Domenico** tutte le pratiche agricole sono dirette a preservare e proteggere l'ecosistema naturale dell'oliveto e la biodiversità che la Colombaia rappresenta. Ma lo sguardo di Ruffino va ancora oltre.

Domenico gestisce infatti una filiera completa, che adotta tecniche di coltivazione a bassissimo impatto ambientale e in cui tutte le fasi produttive vengono gestite direttamente: dalla coltivazione e salvaguardia del territorio, all'auto-produzione dei concimi naturali attraverso il compostaggio, fino alla frangitura delle olive, che avviene nel modernissimo frantoio ecologico, uno dei primi ad essere alimentato ad energia solare.

Un frantoio avveniristico, a ciclo continuo, una raffinatissima tecnica di estrazione ai vertici mondiali e dove vengono lavorate esclusivamente le proprie olive dell'oliveto Pria Grossa. La storia e la tradizione, nel lavoro di Ruffino ben si coniugano con l'innovazione, quindi, con il rispetto profondo di un ambiente unico e l'impegno per tutelarlo.

La sua volontà è tuttora quella di rimanere una piccola produzione iper-artigianale al fine di meglio proteggere e valorizzare le piante, senza cedere alla tentazione di accrescere la quantità a discapito della qualità, snaturando la storia di questo antico oliveto, e senza inseguire etichette e certificazioni, ma solo e unicamente concentrandosi sulla coltivazione naturale. Una formula che ha portato Domenico Ruffino ad affermarsi nel corso degli anni come uno degli olivicoltori più innovativi del panorama internazionale e figura chiave del rinnovamento olivicolo italiano.

Un antico oliveto plurisecolare di Colombaia, gestito come un vero e proprio ecosistema a sé stante, un bell'esempio di sostenibilità ambientale, un vero e proprio monumento alla Biodiversità.

Un bel modo anche per manifestare l'amore per il territorio finalese e per il suo paesaggio, che dall'oliveto di Domenico si può ammirare in tutta la sua maestosità, mentre il vento di libeccio accarezza le foglie delle piante d'olivo.

