

Olio extravergine di oliva

Olio extravergine di oliva del Pratello

Nelle adiacenze di Badia Raustignolo esistono e resistono, da più di duecento anni, quarantatre ulivi della varietà "Nostrane di Brisighella". Aggrediti dalla vegetazione e dallo scorrere del tempo, quindici anni fa sono stati “riportati alla luce” e da alcuni anni, ad annate alterne producono da cinque a dieci quintali circa di drupe, rigorosamente brucate e poi spremute a

freddo.

L'olio è di elevata qualità, con profumi intensi e caratteristici, ottimo!

Sono ulivi antichi, molto sofferiti, in una zona piuttosto impervia e scoscesa, fiorita a primavera di un tappeto di narcisi selvatici ed in estate invasa dal profumo dolcissimo delle ginestre . Valeva la pena renderli nuovamente attivi, perchè comunque sono un patrimonio monumentale per la zona e, per rispetto all'età e alla natura , sono stati salvati e continuano ad essere accuditi, non perchè siano remunerativi, ma solo per amore.

Come in un orto degli ulivi di biblica memoria, è una forma di meditazione, qui , brucare nel silenzio e nei colori del tardo autunno , pervasi dalla fatica, in un'attività antica come l'uomo e pressochè invariata nel tempo.

C'è molto da riflettere sul senso della civiltà (questa è un operazione che impegna ed accomuna tutti i popoli del Mediterraneo), della cultura e del progresso.

Qui si può chiaramente percepire il senso di “appartenenza”