

Lavoro per un piatto di rigatoni

Ciao tutti!

La vita qui in Calabria è molto simile a quella dei nostri antenati e mi dispiace molto che non possiate essere qui anche voi, poiché desidero di tutto cuore che foste qui a condividere con me la gioia di questa bella vita.

A novembre qui in Calabria non si celebra il Thanksgiving (festa del ringraziamento di tradizione americana), ma è tempo di raccogliere le olive.

La gente qui è molto occupata, a partire dai primi giorni d'agosto, con la preparazione delle conserve per l'inverno. Il processo iniziò con i pomodori essiccati al sole e la salsa da imbottigliare, poi la vendemmia e la vinificazione a settembre, poi c'è la raccolta delle castagne in montagna, e ora è tempo di raccogliere le olive da portare alla pressa.

Alcuni amici italiani, che hanno all'incirca la mia età, posseggono un piccolo appezzamento di terreno sopra il nostro villaggio, dove coltivano la vite, ciliegi, albicocchi e castagni. Sul terreno c'è anche una casetta (normalmente una piccola costruzione adibita a ripostiglio per gli attrezzi o per proteggersi dalle intemperie). La loro però ha anche la cucina, un letto e il bagno. Insomma è abbastanza grande, provvista di corrente elettrica, acqua potabile e scarico per le acque luride. Tempo permettendo, ogni giorno in questo periodo, i miei amici si recano su al terreno con la loro APE (una specie di Vespa a tre ruote, maggiorata agli steroidi) e raccolgono olive. La raccolta sarebbe meglio descritta nell'atto di "pettinare" gli ulivi. Mi sento molto fortunato di poter dare una mano, certamente senza compenso, poiché non potrei essere più felice di stare lassù in montagna, in alto sopra la costa del mare. Il posto è bellissimo.

Il processo della raccolta inizia con la stesura di larghe reti in plastica sotto le piante. Le reti sono ancorate al suolo con dei sacchetti colmi di terra e ricoprono l'intera area sotto le fronde dell'albero. Poi passiamo i rami "al pettine" per staccare le olive con dei rastrelletti, simili a quelli che i bambini usano in spiaggia, ma di formato industriale.

Will work for Rigatoni

Dear All,

While I am truly sorry that I can't be there with you.. With all my heart I wish you were here with me..
to enjoy this life of our ancestors still today..

Here in Calabria it isn't Thanksgiving, it is time to harvest the olives.

The folks here have been busy since early August... canning and putting up food for the winter... It began with sun-dried tomatoes and canning tomatoes for sauce, followed by the grape harvest and wine making of September, followed by picking chestnuts in the mountains, and now it is time to harvest the olives and take them to the press...

Italian friends of mine who are about my age have a small plot of land up above our village where they grow grapes, cherries, apricots and chestnuts. The land also has a casetta... (Typically, a small place to get out of the weather and store tools, etc...) Theirs has a kitchen, bedroom, and a bathroom... actually pretty large... It has electricity, running water and a sewer of sorts... Each day now, weather permitting they ride their APE (a type of three-wheeled Vespa on steroids) up to their land and pick olives. (Which might be better described as combing the olive trees) I have been fortunate enough to help them... for free of course and I couldn't be happier... Just being up on the mountainside is incredible in itself, high above the coast in such a beautiful place.

The process starts with laying huge plastic nets beneath the trees. They are held in place with sacks of dirt, and cover the entire area beneath and around the tree. We then converge on the tree with what can best be described as industrial grade "little kids beach rakes" and strip the olive tree of its abundant bounty... olive...

Lavoro per un piatto di rigatoni

Un processo abbastanza semplice: ci mettiamo sotto le fronde, facendo attenzione a non schiacciare le olive appena cadute, e col rastrelletto tiriamo giù le olive. Io sono più efficiente se stringo il ramo con la mano sinistra e lo alzo per esporre le olive, poi mi stiro per raggiungere con il rastrelletto il grappolo più alto, e le tiro giù. Ci vogliono a volte un paio di passate, poiché non tutti i rami vogliono cooperare, ma alla fine, dopo aver alzato, ispezionato e accarezzato la pianta per un'oretta, la raccolta è completata - la pianta è interamente spoglia di frutti.

Questo lavoro è piacevole e molto rilassante. Il nostro gruppetto di amici, varia da tre a cinque persone, e parla del più o del meno su Badolato, la Calabria, l'Italia, e il resto del mondo – normalmente in quest'ordine d'importanza. Parliamo della famiglia, dei compaesani, della raccolta o quant'altro ci passa per la mente, purché si parli in italiano il che, date le mie conoscenze della lingua, rende il tutto assai comico. Parlo proprio male l'italiano, davvero.

Verso la mezza si fa pausa per il pranzo, ma è anche la fine del lavoro per la giornata. Alcuni di noi devono recarsi a Soverato per prendere lezioni d'italiano alle due e mezza, e prima dobbiamo mangiare. Ah sì, questa è la parte migliore ... Rosa, la moglie di Vincenzo, il padrone di casa, smette il lavoro di raccolta un po' prima e comincia a cucinare il pranzo.

Giusto il tempo di portare le sporte di olive alla casetta, dove verranno pulite e preparate per il trasporto con l'Ape alla pressa, che Rosa avrà già scaldato l'acqua a ebollizione, pronta per gettare la pasta, spaghetti o rigatoni, e prepara la tavola per sfamare i lavoratori con un vero banchetto contadino. La tavola è bandita con molte varietà di carne affettata, salsicce, formaggi, olive e vino fatto in casa. Rosa affetta il pane rustico, freschissimo e, appena la pasta è pronta, la serve già condita con abbondante salsa fatta in casa. Dimenticavo di parlarvi del pesce? Ha preparato un baccalà che era "Dio mio ... come cibo dal cielo!"

Mangiamo, chiacchieriamo, e mangiamo di più.

Will work for Rigatoni

The process is pretty straight forward... placing your self under the tree being careful not to step on any olives and methodically stripping it of its olives. I have found that I am most efficient if I use my left hand to grip the branch, lift it to peer beneath and expose the olives, then with my hand rake in my right hand reach to the highest olive in the bunch, and strip the branch. This might take a few passes as the branches don't always want to cooperate, but eventually, after lifting, inspecting and caressing the tree for the better part of an hour, the olives are on the ground, and the tree is clean as a whistle.

The work is total relaxation and enjoyment. Our little group of from three to five chat about life in Badolato, Calabria, Italy and the rest of the world in that order.. We talk about family, other residents of our village, the harvest and whatever strikes our fancy, so long as we speak in Italian... which brings a lot of laughter all by itself. My Italian is bad. Really...

Around 12:30, we break for lunch and the day. Some of us have Italian lessons in Soverato at 2:30 and we need time to eat first... Ahh... the best part... Rosa, the wife of our host Vincenzo leaves the work a few minutes early and begins lunch.

By the time we are carrying our buckets of olives back to the casetta for cleaning and transport via the Ape to the press, Rosa will have the water boiling for spaghetti or rigatoni, and be preparing the table for what can only be described as peasant food for the hungry workers.. The table is impressive with all sorts of meats, sausages, cheeses, olives, and homemade wine. Rosa cuts slices of fresh baked peasant bread, and when the pasta is ready dishes it up to us covered with her own sauce. Did I mention the fish? She made baccalà that was "Dio mio... come cibo dal cielo!" My god... like food from heaven!

We eat, we talk, we eat some more...

Lavoro per un piatto di rigatoni

Per il dolce Rosa ci porta fichi freschi, mele dal frutteto del vicino, e uva tardiva (uva che resta sui tralci più a lungo e sviluppa un maggior contenuto zuccherino), un' uva dagli acini giallo-oro e così dolci da non poter essere più deliziosi. Poi decidiamo che forse un altro bicchiere di vino ci farà bene. È vino novello, di sole tre settimane, una ghiottoneria per l'anima.

Passiamo alcuni minuti a sospirare, mentre seduti a tavola ci godiamo i sapori e gli aromi della cucina di Rosa. Con grande dispiacere dobbiamo lasciare questo bellissimo luogo segreto.

Ci salutiamo e io mi avvio giù dal monte per prepararmi alla classe d'italiano. Ma veramente avrei preferito fare un pisolino ... Ah, domani ... non ne vedo l'ora!

Ciao.. Martino

Will work for Rigatoni

Then for desert Rosa brings out fresh figs, apples from up the road, and late grapes, golden yellow and so sweet they couldn't be more delicious. We agree that perhaps one more glass of wine would be ok. It is the new wine all of three weeks into this season. It is a treat for the soul...

After a few more minutes of just sitting and moaning softly, savoring the flavors and aroma of Rosa's kitchen in this beautiful secret place, and with great regret, we have to call it a day.

We say our good byes and I head back down the mountain, to prepare for class. But what I really want to do is take a nap.. Ahh.. tomorrow.. I can hardly wait!

Ciao.. Marty