

# Une nouvelle aventure a commencé: la culture des oliviers sur les pentes de l'Etna

## Sept années dans la campagne

Quelquefois les choses les plus importantes que nous faisons naissent par hasard, par un heureux accident, parfois par chance. Il y a sept ans, nous avons l'intention de vendre un petit héritage familial, deux hectares de terrain sur les pentes de l'Etna avec un peu plus d'une centaine d'oliviers centenaires. Ils ont survécu à un désastreux incendie qui a éclaté il y a quarante ans, quelques arbres sont morts et nés à nouveau dans nouvelles pousses greffés.

Les autres ont repoussé spontanément, très peu ont péri mais la plupart heureusement ont survécu. Depuis combien de temps cultive-t-on les oliviers? Depuis plus d'un siècle.

Ma mère qui a aujourd'hui quatre-vingts ans m'a racontée que mon arrière grand-père a fondé la propriété (divisée ensuite entre quatre héritiers) disposant d'un ancien pressoir à vin, de constructions rurales, d'oliviers, d'amande, de pistaches, de figue de barbarie. On se trouve dans le village de Ragalna, une de communes du parc national Etna, zone d'excellence pour les olives DOP Mont Etna où nos arbres vivent dans un environnement non contaminé mais aussi une zone très difficile à cultiver.

Les oliviers, certains majestueux, poussent entre les pierres de lave, entourés d'une végétation sauvage et luxuriante, perchés dans des lieux inaccessibles. La culture de cette terre peut demander beaucoup d'efforts, sans compter les risques qu'on peut rencontrer en avançant entre rochers et coulées de lave anciennes recouvertes de mousses et de lichens colorés; il faut tout faire à la main en se déplaçant à pied et en portant sur le dos les outils nécessaires et l'eau, un dur labeur.

Mais c'est dans l'effort qu'on trouve la satisfaction (mais l'effort a toujours été récompensé) par le charme et la tranquillité du paysage intact et sauvage, entouré de milliers de bulbes à fleurs colorées qui fleurissent sur les bords des chemins, des cyclamens qui poussent dans les zones d'ombre, des champignons comestibles, des légumes des champs (avez-vous goûté les *caliceddi*?), des aperges sauvages délicieuses (les blanches, très juteuses), des figues d'Inde qui mûrissent avant Noël: les jaunes-rouges et les blanches, les plus sucrées.

Il y a aussi des herbes aromatiques telle que la *nepitella* (de la menthe) qui sont utilisées dans la cuisine et qui possèdent des bienfaits médicaux - les oiseaux se réfugient parmi les touffes de cette plante pour soigner leurs blessures -. Le domaine est habité par des lapins, par beaucoup d'oiseaux, il y a aussi un couple de belettes, un faucon qui contrôle la zone en se prenant pour une drône, des petits serpents, extrêmement rares, des tortues de terre. Parfois il apparaissait un renard.

En février fleurissent des orchidées qui poussent dans des endroits plus frais et abrités près des oliviers. Il s'agit d'une espèce *Barlia robertiana*, l'orchidée de

Robert (un botaniste français qui a vécu entre le XVIIIe et le XIXe siècles) d'une couleur pourpre tachetée de blanc avec la structure typique de grappe allongée. C'est une fleur assez commune qui est devenue rare, pratiquement disparue de nos campagnes trop modifiées par l'homme.

L'usage, souvent incontrôlée, de pesticides, de tracteurs, de scies à chaîne et équipements mécaniques a irrémédiablement défigurée une terre riche en terre rude, le fruit d'une transformation naturelle millénaire des coulées de lave de l'Etna. Tout cela a facilité le travail des agriculteurs et des petits producteurs, mais le territoire caractérisé par une biodiversité unique qui se trouve uniquement sur les pentes de notre volcan a pratiquement été détruit.

Et puis, il y a l'huile: bien plus que biologique, délicate, naturelle, saine. Notre huile d'olive vierge parfumée et savoureuse, a un très faible degré d'acidité grâce aux substances trouvées dans le terrain volcanique qui la rendent stable dans le temps.

Bien conservée elle peut durer deux ou trois ans, il s'agit d'une habitude qui est indispensable étant donné que l'agriculture non intensive que nous pratiquons consiste à faire la récolter une fois tous les deux ans, quand tout va bien.

Nous n'utilisons pas aucune substance nocive sur le terrain, sur les arbres, sur les oliviers. L'huile est obtenue par pression à froid des olives Nocellara Etnea (majoritaire), mélangées avec de petites quantités de variétés locales:

*Murghitana* (Moresca), *Pizzutella*, *Minnedda*, *Ugghiara*, désormais faisant partie de mon nouveau vocabulaire de campagne. Il y a aussi de modestes quantités d'autres cultivars d'olives plantés, il y a une vingtaine d'années, à la suite d'une erreur devenue aujourd'hui un ressource qui donnent à l'huile son arôme son goût particulier. Mais ceci est notre petit secret...

Mais revenons au début: un jour ma mère me convoque pour me dire qu'elle ne peut plus garder le domaine et nous décidons de le vendre. Quelqu'un appelle pour visiter notre domaine, mais il se décourage à cause des difficultés et nous ne trouvons pas un vrai acheteur. Il ne reste plus rien à faire: j'achète des ustensiles nécessaires et je pars avec un de mes paysans pour participer à l'élagage reporté depuis longtemps.

Nous sommes entre février et mars, les mois les plus froids de l'année. Nous allumons le feu pour nous réchauffer le matin, tandis que je regarde pensif les arbres au dense feuillage. Les oliviers qui avec leurs racines ont brisé la lave pour trouver les nutriments, ils grandissent luxuriants, forts, arrosés par l'eau de pluie qui chez nous est pratiquement potable grâce à l'absence d'urbanisation, la réduction de circulation urbaine, à l'absence d'usines et d'activités commerciales.

Je me réchauffe vite, en travaillant avec ma première échelle en bois de châtaigner que j'ai achetée chez un artisan local. Elle fait plus de cinq mètres de long il vaut mieux qu'elle soit un mètre plus longue-, m'a dit le paysan; ça va aller aussi pour les arbres plus hauts- elle pèse un âne mort. Le soir de retour chez moi, je m'étend sur le divan, juste un moment pensais-je. Je m'endors presque toujours, vêtu, les lumières allumées, oubliant de dîner, réchauffé par le feu des bûches que j'étais parvenu à porter avec mes dernières forces.

A la campagne, du moins pour nous, le déjeuner est sacré, aussi parce qu'il permet de souffler un peu. Assis sur des troncs d'arbre, à l'abri d'un olivier, entourés d'une agréable prairie naturelle, nous sortons de nos sacoches les victuailles et les mets qu'on se partage sur une table improvisée mais recouverte d'une nappe de coton brodé qui devait faire partie d'un ancien trousseau sicilien.

Le plastique est absolument banni, nous amenons nos propres couverts, le canif pour les greffes ou le couteau de chasse complètent l'équipement nécessaire. On discute un peu du travail effectué ou de celui qui reste à faire, en y ajoutant quelques ragots, des petites histoires du coin, des blagues juste pour rire.

Le café ne manque jamais, chaud et fait avec le moka maison. Après le repas, l'échelle en bois de châtaignier très dur devient encore plus difficile à déplacer, les bras et les jambes aussi ne semblent plus vouloir obéir, mais cela dure peu. Se concentrer sur le travail signifie raccourcir la journée et ignorer la fatigue.

En réalité, ces journées-là je ne voulais à aucun moment les abréger. Resté seul, je faisais encore quelque menu travail de finition - avoir un sens esthétique est une belle chose mais cela peut conduire à la ruine -, ou bien je coupais un peu de bois pour la maison. J'ai toujours été d'avis, sans doute fruit de la mentalité paysanne, que les ressources de la campagne ne doivent pas être gâchées. Avec un peu de travail en plus je récupère le bois d'olivier des élagages, excellent combustible quand il est utilisé à la bonne période, ou bien le bois de taille, contribuant ainsi à réchauffer nos maisons grâce aux poêles et aux cheminées. Presque sans aucun impact environnemental, j'atteins le confort maximal avec une économie d'énergie avoisinant les 40%.

Si je devais exprimer par un seul mot tout ce que j'ai vu, trouvé, respiré, partagé, de ce qui existe dans ce mouchoir de terre entre les oliviers, le terme approprié serait: équilibre. Oui, l'équilibre. Celui de la nature, avec une légère intervention de l'homme lui ayant ajouté ses propres cultures. Un équilibre biodynamique que l'homme, seul, ne pourra jamais recréer. Un équilibre, également intérieur, qu'avec peines et d'immenses satisfactions j'essaierai de maintenir aussi longtemps que j'en aurai la force.

Enzo Signorelli