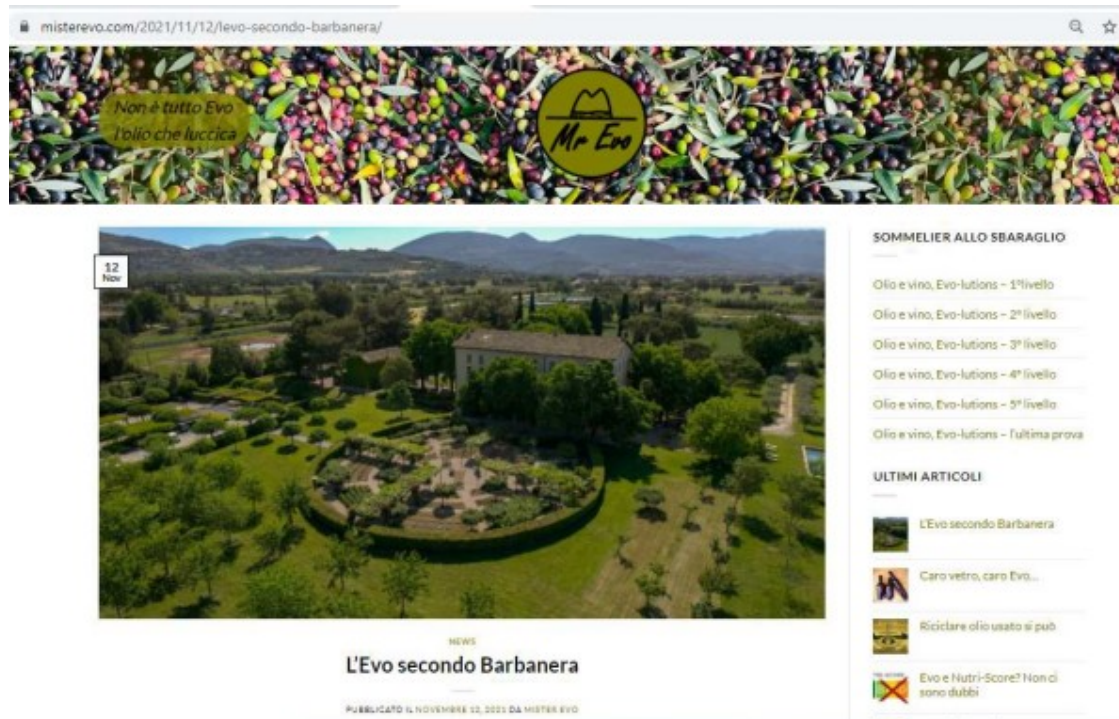


<https://www.misterevo.com/2021/11/12/levo-secondo-barbanera/>



“Per l’Assunta l’oliva è unta”, “per santa Reparata, l’oliva è inoliata”. L’Evo secondo **Barbanera** fa i conti con i detti popolari. Sono solo due delle tante citazioni contenute nell’Almanacco del filosofo saggio vissuto a Foligno alla fine del ‘700. Il 23 ottobre la storica “Bibbia” dei contadini ha compiuto 260 anni. Per l’occasione, con la pubblicazione dell’edizione 2022, la Fondazione Barbanera 1762 ha aperto i suoi archivi storici. Basta un click, allora, per accedere alla collezione che va dal 1762 ad oggi (www.barbanera1762.com). Si tratta di circa 800 pubblicazioni **online**, tra cui il fondo Barbanera **Unesco**, collezione di almanacchi e lunari Barbanera riconosciuta “Memoria del Mondo”.

Le proprietà dell’Extravergine

L’Evo secondo Barbanera è un concentrato di virtù. Il saggio conosceva bene gli utilizzi che se ne potevano fare. In alcuni casi si tratta di rimedi “bio” già noti a greci e romani e giunti a Barbanera attraverso gli scritti degli antichi. Da Democrito e da Ovidio, tanto per citare due giganti del passato, sappiamo che l’olio d’oliva era un toccasana per la pelle e per i capelli. Le sue **proprietà idratanti**, fortificanti e “anti-age” erano conosciute dagli egizi. La medicina popolare ne ha sempre sottolineato le proprietà ricostituenti. Oggi sappiamo che dobbiamo un grazie alle **vitamine E** ed **A** contenute **nell’extravergine**.

Ma Barbanera va oltre...

Unito al limone l’Evo è consigliato per fortificare le unghie. Ancora come protettore gastrico in caso di ulcere o in vista di un lauto pasto. Come emolliente per bruciori e arrossamenti della pelle. Per non parlare delle proprietà delle foglie dell’ulivo, contenenti sostanze vasodilatatrici e diuretiche con azione ipotensiva. Dalla corteccia essiccata dei rami più giovani, addirittura, rimedi contro la febbre, mentre dalla sostanza gommosa che secerne il tronco si possono ottenere colliri. Barbanera ne consigliava l’utilizzo perfino per sciogliere i nodi nel pelo dei cani.

Consigli di un’altra epoca

L’Evo secondo Barbanera doveva essere prodotto a ottobre, con la “Luna vecchia e in giornate buone e asciutte per conservarle, senza ammaccarle”. Così riportava l’Almanacco del 1850. Anche oggi è così e sempre più produttori, soprattutto al **Sud**, iniziano a raccogliere prima, magari proprio dall’8 ottobre, giorno di santa Reparata. Eppure in un altro Almanacco, quello del 1871, si legge: “L’olio fino si estrae dalle olive mature, le immature lo danno amaro”. E qui c’è una contraddizione. Perché per le olive mature, mediamente, bisogna aspettare fine ottobre o addirittura novembre. Sappiamo però che proprio per ottenere un Evo “fine”, ricco di polifenoli, col giusto equilibrio di amaro e piccante, le olive vanno raccolte un po’ “immature”. Ma questo a Barbanera glielo perdoniamo.

(Nella foto l’Orto giardino delle stagioni di Spello, sede della Fondazione Barbanera 1762 e dell’Editoriale Campi)