



CONVEGNO ONAS 2017 VITERBO

Breve storia dell'ulivo

Vincenzo di Nuzzo, 28 maggio 2017

Origine dell'ulivo: dal suo antenato selvatico - l'oleastro;
testimonianze già nel Paleolitico e nel Neolitico

Il capostipite nell'area caucasica
(*altopiano armeno, il Pamir e la
regione storica del Turkestan*)



Coltivazione iniziata in Medio Oriente (*Palestina e Siria*)

Haifa: mortai e presse per olio (5.000 a.C.)



Idlib: conrvate oliere risalenti a 4.000 anni addietro.

I carpentieri di Tiro per la costruzione del ***Tempio di Salomone*** pagati con 440.000 litri di olio.



Tel Mique Akron: colossale impianto di estrazione olearia (circa 1.000 a.C.) con oltre 100 presse e macine (2.000 tonnellate d'olio annue).

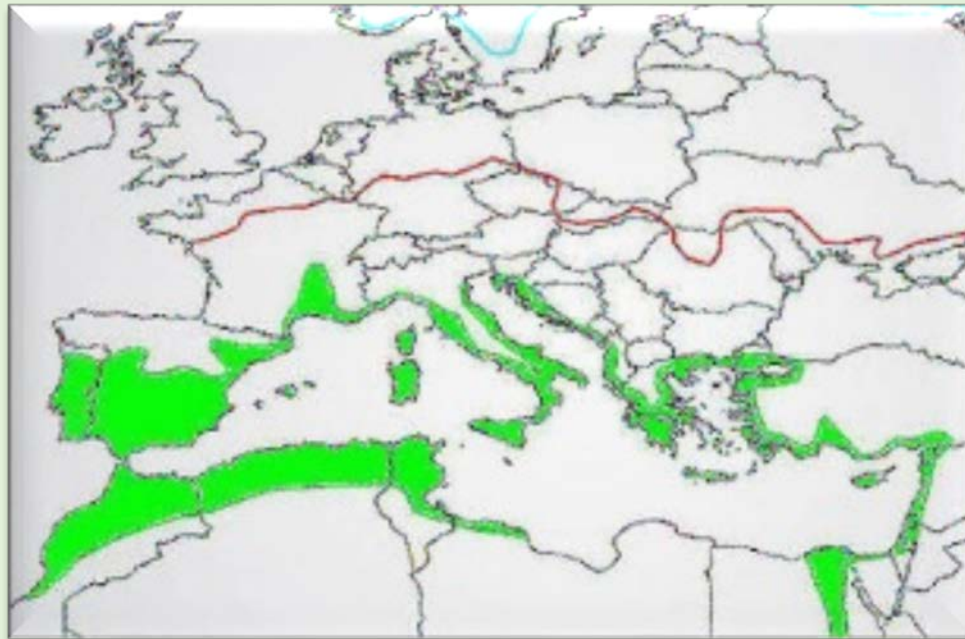
La stessa parola olio ha una radice semitica:

ulu



- da cui *elaiwa* dei cretesi;
- *elaia* (olivo) ed *elaion* (olio) dei greci;
- per giungere infine a *oliva*, *olea*, *oleum* dei romani.

Coltivazione spostatasi ad opera dei mercanti fenici a Creta
(che ne condividerebbe il primato delle origini) e poi in
 Egitto, in Attica, Cipro, Corsica, Sicilia, Puglia e Spagna.



A Creta

- le più antiche testimonianze pittoriche di olivi (2.500 a.C. circa);
- attrezzature per la produzione olearia e di recipienti per la conservazione dell'olio (*pithoi*);



- tavolette d'argilla con dati amministrativi su oliveti e produzione olearia.

Le massime esportazioni d'olio d'oliva da Creta verso la Grecia continentale ed **Egitto**.

In Egitto grandissima considerazione:



- ghirlande di fiori e ramoscelli d'olivo al collo della casta sacerdotale durante il rito dell'*inumazione*;
- vasi destinati a conservare olio ed unguenti nelle sepolture e dipinti sulle pareti delle tombe (*Ramsete III, 1.153 a.C., Luxor*);

- ramoscelli d'olivo ed una tazza con foglie d'olivo scolpite rinvenuti nella tomba di Tutankamen (1.325 a.C.);
- impiantati estesi oliveti di proprietà del faraone (*donazione di olio fatta da Ramsete III ai templi di Ra, dio del sole*).



Mesopotamia



Codice di Hammurabi (*Babilonia, XXV secolo a.C.*): norma di legge che impone il rilascio di una ricevuta per le forniture di olio di oliva e di altre merci.

Da Creta la coltivazione dell'olivo passa nelle isole egee e
 nella **Grecia** continentale



Per i greci l'olivo e l'olio hanno da sempre rappresentato
 un ***segno identitario***

Nelle sculture di Fidia sul frontone del Partenone la
 contesa tra *Atena* e *Poseidone*

*Atena ottenne di governare
 sull'Attica poiché aveva fatto a
 quella terra il dono migliore: la
 pace in forma di ulivo*



Testimonianze letterarie - Intensa presenza dell'olivo nei poemi omerici, in particolare nell'Odissea:

- l'ulivo nella baia di Itaca;
- il letto nuziale intagliato in un tronco di olivo;
- cosparsi di olio d'oliva Ulisse da Circe, la fedele Euriclea, Nausicaa e le sue ancelle....



- ✓ per secoli sull'Acropoli è stato coltivato un uliveto sacro;
- ✓ nella prima Olimpiade (776 a.C.) il ramo d'olivo divenne l'onorificenza più prestigiosa;
- ✓ atleti pagati con denaro, medaglie ma anche olio (*fino a 2.000 litri*) proveniente dall'oliveto sacro dell'Acropoli;



Solone: legge che vietava di tagliarne più di un certo quantitativo in un anno;



Platone, dopo la morte di Socrate, autofinanziò un suo viaggio di studio in Egitto con la vendita di olio dei suoi oliveti;

Erodoto: dopo l'incendio dell'Acropoli di Atene da parte dei barbari persiani (480 a.C.) un germoglio era spuntato da un tronco a simboleggiare la capacità di rinascere di Atene.

In tutta l'Ellade l'olio e le fronde d'olivo erano offerti agli dei, usati nei riti funebri o facevano parte dei corredi funerari in anfore particolari (*lekythoi*).



Olio e ulivo dunque nelle ***celebrazioni*** e nella rappresentazione dell'***abbondanza*** ma anche nei riti collegati alla ***sfera spirituale e religiosa***.

Centralità dell'ulivo e dell'olio come elementi simbolici in tutte le religioni monoteistiche.

L'albero dell'ulivo stesso rappresenta di per sé un miracolo per la sua longevità e per i suoi frutti così profumati e utili.

Vecchio Testamento:

Adamo, prossimo alla morte, mandò il figlio Seth nel Paradiso terrestre per chiedere l'olio della misericordia all'Arcangelo Michele.

L'Arcangelo rispose che l'olio sarebbe stato concesso dal figlio di Dio al momento della sua venuta, ma gli dette invece tre semi e gli ordinò di metterli sotto la lingua di Adamo dopo la sua morte.



Piero della Francesca, Morte di Adamo

Fu così che dalla bocca del primo uomo fiorirono tre rami: olivo, cedro e cipresso.

Circa ***settanta citazioni*** nella Bibbia.

Citazioni naturalmente anche nel ***Nuovo Testamento***.

Gesù si recava a pregare sul ***Monte degli Ulivi***.

La ***croce del Golgota*** era fatta di legno delle tre piante, a simboleggiare la riconciliazione tra l'uomo e Dio attraverso il sacrificio di suo Figlio.

Lo stesso nome di Gesù, ***Christos***, vuol dire semplicemente unto.



Giotto, Crocifissione

Nella **liturgia cristiana** l'olio accompagna tutte le fasi della vita spirituale umana: l'olio dei catecumeni, l'olio degli infermi, l'estrema unzione, la celebrazione della Domenica delle Palme...

I pellegrini medioevali raccoglievano **l'olio dei santi e l'olio di preghiera** in *ampullae* d'argento, piombo o terracotta.



L'olio sacro delle lampade godeva di tale reputazione che alcuni eretici monosofisti lo bevevano durante la messa in luogo del vino eucaristico.

Analoga centralità nel ***mondo islamico***



Sura della Luce XXIV del Corano: un ulivo è al centro dell'Universo e l'olio prodotto dai suoi frutti brucia in eterno nella lampada che illumina il mondo.

Ognuno dei nomi di Dio e altre parole sacre sono scritte su ciascuna foglia dell'albero.

Caratteri sacrali dell'olio anche nella *religione ebraica*

La seconda colomba inviata da **Noè** ritorna con un ramoscello d'ulivo ad annunciare la fine del diluvio

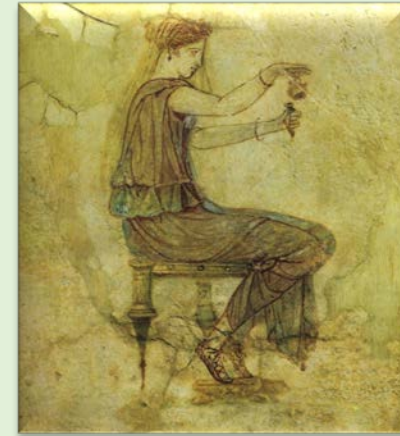


Nella concezione ebraica l'ulivo diventa *segno di fedeltà* e di benedizione da parte di Dio

Per lungo tempo quello alimentare non è stato l'utilizzo principale o quantomeno esclusivo.

I greci, ad esempio, distinguevano quattro tipologie di olio. Solo due dei quali, di prima spremitura, destinati all'alimentazione

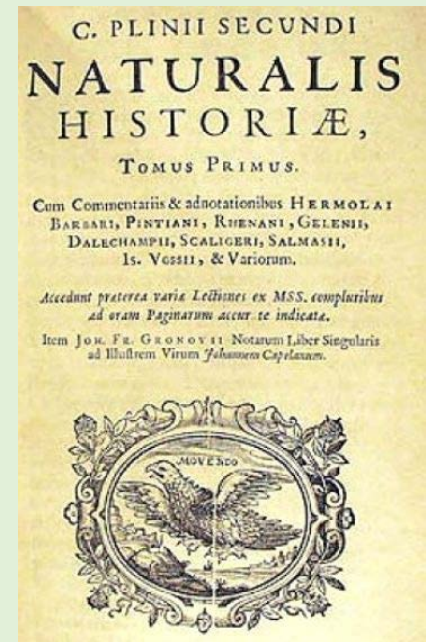
- Elemento purificatore;
- combustibile per l'illuminazione;
- per ammorbidire il cuoio;
- dagli atleti nelle palestre;
- in cosmetica già in epoca egizia;
- i romani educati portavano sempre una fiala profumata;
- rimedio per il mal di pancia (*Galeno*);
- contro i veleni (*Dioscoride*);
- le ulcere (*Ippocrate*);
- per sbianchire i denti;
- più recentemente contro gotta, artriti, reumatismi



La tradizione greca e la grande considerazione verso l'ulivo furono ripresi dalla civiltà etrusca e poi romana.

Columella (*De re rustica*, 60 d.C): prima fra tutte le piante.

La trattazione più completa con Plinio il Vecchio (*Naturalis Historia*, 77 d.C) che descrive **tipologie** di olive, **qualità** del prodotto e **tecnologia** di raccolta



I naturalisti romani distinguevano una decina di *cultivar* diversi e cinque tipologie di olio, delle quali il più pregiato si estraeva da olive verdi mature lavorate a dicembre:

<i>Ex albis ulivis</i>	olive verdi	Prezzo elevato per cerimonie religiose, a scopi medicinali e cosmetici
<i>Viride</i>	olive a inizio invaiatura	Prezzo elevato uso medicinale
<i>Maturum</i>	Olive mature	Si divideva tra prima e seconda spremitura
<i>Flos olei</i>	prima spremitura del <i>maturum</i>	Uso alimentare di qualità e per il corpo (massaggi)
<i>Sequens</i>	seconda spremitura	Cucina, conserve
<i>Caducum</i>	olive raccolte a terra	Qualità mediocre, illuminazione
<i>Cibarium</i>	olive attaccate da parassiti	Pessima qualità, illuminazione e alimentazione degli schiavi

A Roma l'**Arca Olearia**, una sorta di borsa dell'olio dove quantità e prezzi venivano trattati da *negotiatores olearii*, lobby privilegiata che gestiva stoccaggio e distribuzione.

Grosse importazioni dalla Betica (*odierna Andalusia*), dal Nord Africa (*Tripolitania e Mauritania*) e dall'Istria

Tuttavia su piano qualitativo i romani preferivano l'olio dell'Italia prodotto in Puglia, Campania, Sabina, Tuscia.

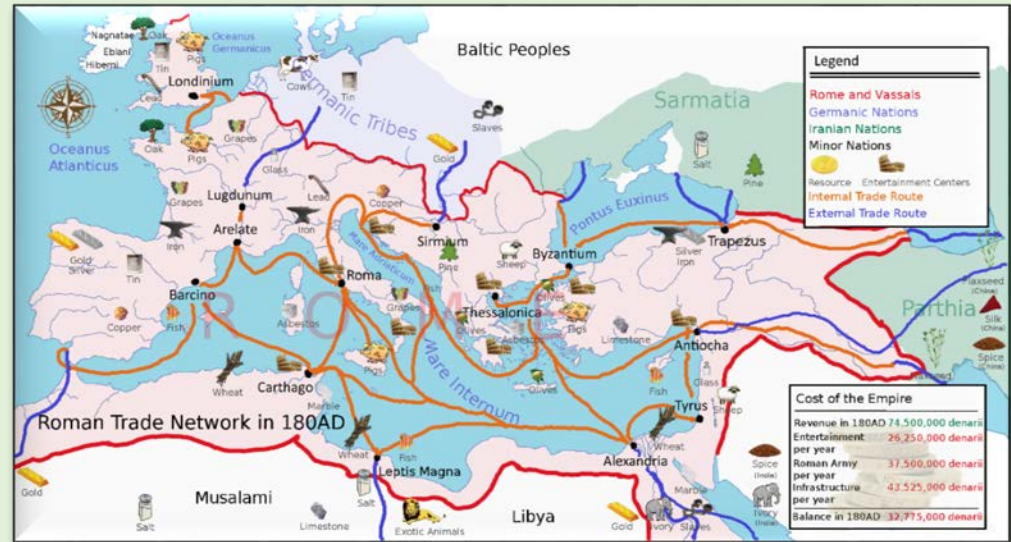


Naves onerariae copiate dalle *gauloi* fenice.



Monte dei Cocci a Testaccio
(un'anfora pesava intorno ai
100 kg, di cui 70 di olio).

Le regioni mediterranee furono organizzate in *province olearie*.



L'olio veniva imposto come *tributo* ai popoli vinti.

Cesare impose alla Numidia (*attuale Maghreb*) un tributo annuo di tre milioni di litri e pretese dalla città di Leptis Magna, schieratasi con Pompeo, 300.000 libbre l'anno.

La cucina romana - quella alta, codificata da Apicio –
 trasudava d'olio.



Nelle degustazioni di olio *esperti di analisi sensoriale di epoca romana* sapevano distinguere se l'oliva era maturata sull'albero o sui ripiani del frantoio.

Nell'Alto Medioevo cambia l'ordine dei valori.

La campagna - valore culturale fondante per i romani - viene progressivamente abbandonata.



Avanza l'incolto - le terre olivate regrediscono.



Civiltà agricola latina

Civiltà nomade barbara



Cambia il modello culturale e di conseguenza quello produttivo.

Modello greco-romano, basato sull'agricoltura e sull'intervento ordinato e pragmatico dell'uomo sulla natura



Modello germanico, basato sullo sfruttamento delle foreste e sulla loro capacità di produrre naturalmente cibo (caccia, raccolta, allevamenti semibradi)

L'unità di misura della terra diviene la sua capacità di procacciare cibo per un maiale

Antimo, primo scrittore di dietetica nel Medio Evo (*Teodorico il Grande*), elogia le eccellenti qualità del lardo.

Tuttavia consiglia di utilizzarlo: “*Ubi oleum non fuerit*” che conferma la persistenza ancora nel VI secolo dell’opzione romana a favore dell’olio.



Ma il contesto è totalmente cambiato.



L'affermazione politica e sociale dei popoli germanici veicola una vera e propria promozione d'immagine dei prodotti carnei e del lardo in particolare, a sfavore dell'olio.

Il pane, il vino e l'olio sopravvivevano
 come simboli liturgici.

I monaci, in particolare i
 benedettini, restarono i
 continuatori della cultura dell'olio.



Nel momento in cui le popolazioni germaniche si convertirono al cristianesimo, la loro cultura alimentare entra in conflitto con gli usi cristiani.

Il cristianesimo ha dovuto quindi mediare l'incontro tra olio e lardo, tra la cultura germanica e quella romana.



Necessità di calendarizzare i periodi di magro che obbligava a sostituire il lardo con l'olio.

Si costituisce in pratica un sistema integrato dove rientrano sia l'olio che il lardo.



L'incontro funziona anche sul piano economico: il commercio e la vendita di tutti i grassi sono appannaggio di un'unica corporazione (*lardaroli*).

Nell'età dei comuni (XII-XIV sec) si torna lentamente alla coltura delle terre abbandonate.



Si definisce il ***contratto ad infinitum*** che permetteva al contadino di coltivare un appezzamento senza limiti di tempo e di lasciare in dote o eredità tale privilegio.

L'olivo riprende terreno ed in questa fase si diffondono le coltivazioni intensive attorno ai laghi di Como e di Garda.

Venezia crea una magistratura, la Ternaria (*venditori di olio*) per tutelare il commercio dei prodotti alimentari.

Siena elegge una balia di sei membri che impone l'impianto di alberi fruttiferi, in particolare, l'ulivo.

Firenze stabilisce norme severe per regolare la produzione di olive e la vendita di olio.

Genova rivaleggia con Venezia per il commercio oleario.

La **Puglia** assume gradualmente le dimensioni di un grande uliveto divenendo nel XVI sec. tra i maggiori produttori di olio al mondo.

L'olio d'oliva restava un prodotto d'élite, costoso al di fuori delle zone di produzione.

Nel nord Italia e in Europa l'esigenza commerciale veniva soddisfatta attraverso la diffusione di tipologie alternative come l'olio di noce, molto diffuso in epoca medioevale, e soprattutto il **burro**.

Siamo nel XV secolo: cambia la tipologia di grasso.

Il burro entra trionfante negli usi gastronomici europei.

Compare nelle ricette di Maestro
Martino da Como.



Flandrin: scelta del burro determinata da ragioni di disgusto e non di gusto.



«Ai consumatori dell'Europa continentale non piaceva il sapore acido e a volte amaro dell'olio d'oliva (nei periodi di maggior richiesta i produttori italiani e spagnoli avviavano sul mercato olii della peggiore qualità)»

Geografia dei grassi alimentari proposta da Artusi, dalla quale scompare qualunque riferimento ad esigenze religiose.



Vengono così fissati parametri storici: in Toscana l'olio, in Lombardia il burro, in Emilia il lardo.



Simone Martini, Annunciazione, 1333



Ambrogio Lorenzetti, Rappresentazione della pace, 1338



Mantegna, Orazione nell'orto, 1455



Botticelli, Ritorno di Giuditta a Betulia, 1472



Botticelli, La natività mistica, 1501



Veronese, L'unione felice, 1570



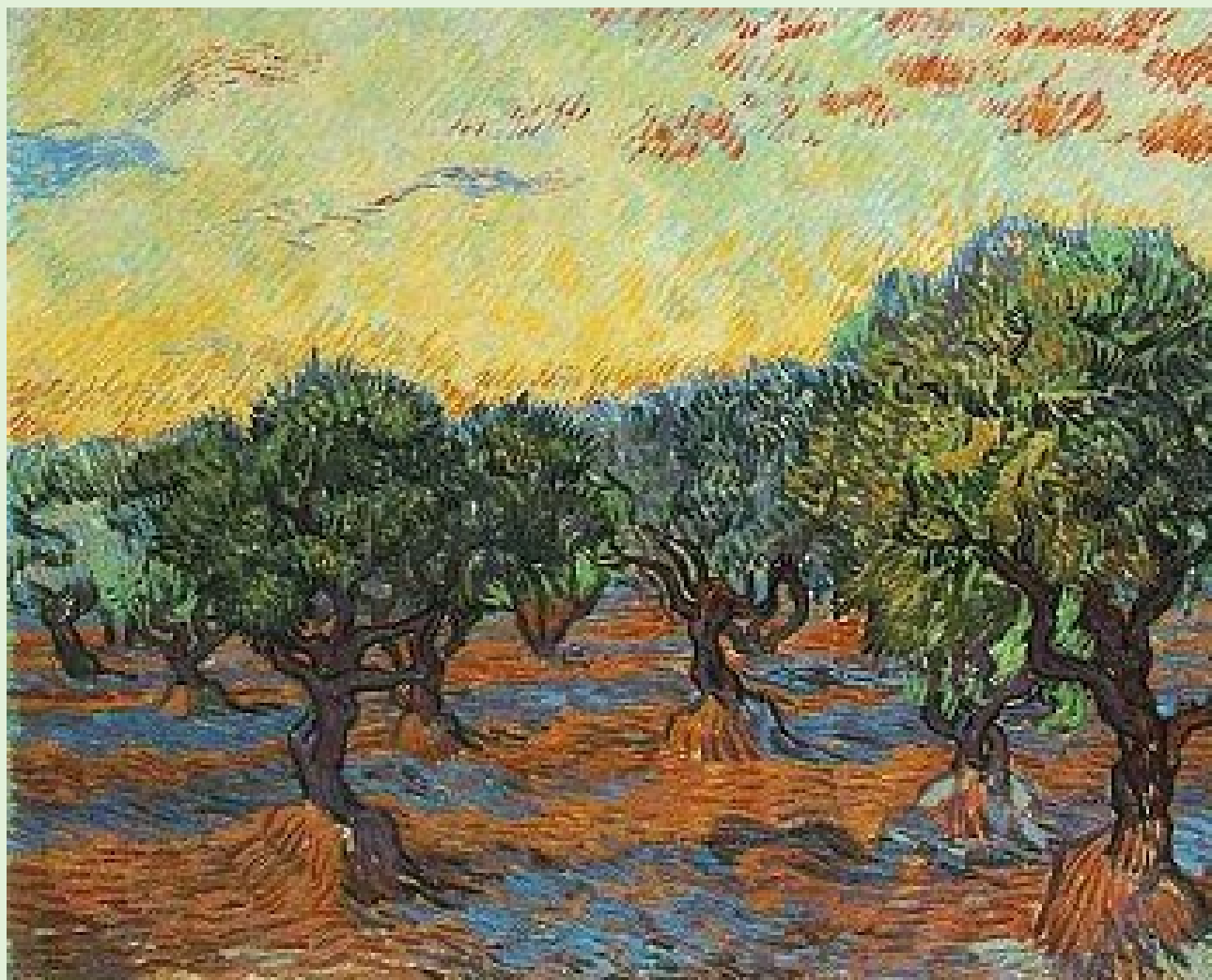
Batoni, Trionfo di Venezia, 1737



Niccolò Barabino, Madonna dell'olivo, 1875



Vincent Van Gogh







August Renoir, 1841-1919





Telemaco Signorini, Fra gli ulivi a Settignano, 1885



Vincenzo Guerrazzi



Vincenzo Guerrazzi



Vincenzo Guerrazzi



Vincenzo Guerrazzi

In tutta la sua storia l'ulivo è stato così intimamente legato alla storia dell'uomo da soffrire anche per le conseguenze delle follie umane.

Centinaia di migliaia di alberi furono massacrati nel periodo della Prima Guerra mondiale.

Dopo la *Seconda Intifada* migliaia di ulivi sono stati spiantati per ragioni di sicurezza - *Guerra delle Olive*.

L'ulivo quindi come simbolo di religione, di pace, di benessere e fatica ma anche di legame con la propria storia, di ***identità*** e quindi ineluttabilmente di ***scontro di identità***.





«Sulla roccia di Andromeda, al largo di Jaffa, sventola la bandiera israeliana. Un uomo si avvicina remando su una piccola imbarcazione: ricorda i pionieri del passato e trasporta sulla barca un giovane ulivo. Arrivato alla roccia, incarnazione di una terra promessa da raggiungere, l'uomo sostituisce la propria bandiera con la pianta simbolo di identità, pace e riconciliazione»

Yael Bartana, A Declaration



CONVEGNO ONAS 2017 VITERBO

Breve storia dell'ulivo

Vincenzo di Nuzzo, 28 maggio 2017