

Olio di Oliva – Un prodotto antico

*Bella d'olivo rigogliosa pianta
Sorgea nel mio cortile, i rami larga,
E grossa molto, di colonna in guisa.
Io di commesse pietre ad essa intorno
Mi architettai la maritale stanza,
E d'un bel tetto la coversi, e salde
Porte v'imposi e fermamente attate.
Poi, vedovata del suo crin l'oliva,
Alquanto su dalla radice il tronco
Ne tagliai netto, e con le pialle sopra
Vi andai leggiadramente, v'adoprai
La infallibile squadra e il succhio acuto.
Così il sostegno mi fec'io del letto;*

Omero **Odissea** Libro XXIII
traduzione Ippolito Pindemonte

Penelope fino all'ultimo è incerta se l'uomo che ha davanti sia Ulisse oppure un millantatore. Del resto ne aveva ben d'onde, perché erano più di venti anni che il marito mancava da casa. Per questo ricorre ad uno strattagemma e quando si avvicina la sera propone alle ancelle di portare fuori dalla stanza il letto nuziale; sentendo questa richiesta Ulisse capisce che la moglie lo sta mettendo alla prova, perché il loro letto era un letto speciale costruito in segreto da Ulisse stesso e saldamente ancorato al tronco di un olivo secolare; era quindi un letto che non si poteva spostare e solo loro due conoscevano questo segreto.

L'olivo quindi ai tempi di Omero, ma anche ai tempi di Ulisse e della guerra di Troia, era già una pianta domestica, una pianta in qualche modo coltivata che si teneva "nel cortile" come racconta Ulisse. Era una pianta molto presente, perché era una pianta utile, in qualche modo indispensabile in area mediterranea per il prezioso prodotto che offriva: "l'olio di oliva". Con questi presupposti non c'è da stupirsi se questa pianta nei secoli si è poi caricata di mille significati simbolici e trascendenti, che tutt'ora le sono congeniali in quasi tutte le culture dei popoli che la coltivano.

L'olivo domestico deriva sicuramente dall'olivo selvatico, quello che viene detto "oleastro" che produce olive piccolissime, dalle quali si può anche trarre un olio particolare,

che però risulta amarissimo.

La terra delle antichissime origini di questa pianta è senza dubbio l'Asia Minore, da dove nel corso dei millenni ha emigrato verso il bacino del Mediterraneo.

Ci sono prove inconfutabili che anticamente l'olivo era conosciuto sia in Egitto che in Armenia. Del resto quando, alla fine del diluvio universale, l'arca di Noè rimane incagliata sulla vetta del monte Ararat (e siamo proprio in Armenia), la colomba porta nel becco un ramo di olivo, che rappresenta, ad un tempo, il segno che la vita è ripresa sulla terra, ma anche il simbolo della sicura riconciliazione dell'uomo con Dio. Ben presto l'olivo venne conosciuto dai greci che lo hanno sempre coltivato, come dimostra il passo di Omero nell'Odissea, che trova una testimonianza scientifica a favore da parte dello Schlieman, il famoso archeologo tedesco, che dice di aver rinvenuto noccioli di oliva addirittura a Micene nelle tombe degli Atridi.

L'antica Grecia e specialmente l'Attica era tappezzata di argentei olivi. L'olivo era la pianta sacra alla dea Atena, che si era assicurata il patronato su questa regione proprio in gara con Poseidone ed aveva vinto quando una rigogliosa pianta di olivo era nata prodigiosamente dalla sua lancia vibrata ed infissa con forza in quel terreno arido e sassoso. In onore della dea si celebravano feste che venivano definite Panatenee nel corso delle quali gli atleti vincitori ottenevano come premio proprio delle particolari anfore di olio sopraffino con il quale ungere i loro corpi.

L'olio dell'Attica era considerato uno dei migliori di tutta la Grecia.

La coltura dell'olivo era comunque presente anche nella penisola italiana e non si sa se come forma autoctona e se invece importata dai coloni greci della Magna Grecia. Ad ogni modo l'olivo si trova coltivato nell'antichità al sud (se ne ha sicura notizia per quanto riguarda le colonie di Sibari e di Taranto), ma anche al centro presso i popoli Etruschi, mentre al nord erano famosi gli oliveti della Ligu-

ria.

L'olio nell'antichità trovava, se si vuole, ancora maggiori utilizzazioni, che nel mondo moderno, perché non si usava solo per la cucina, ma trovava impiego anche combustibile per illuminazione, come unguento per cosmesi personale e veniva anche impiegato nei riti funebri.

L'uso delle olive a scopo alimentare risale sicuramente ad epoche preistoriche, tanto che sono stati scoperti e recuperati noccioli di oliva in siti archeologici antichissimi databili al Mesolitico anche se non è dato sapere se si possano riferire a frutti provenienti da piante coltivate o spontanee.

Sicuramente nella penisola italica i primi ad occuparsi di olive e di olio sono stati gli Etruschi come testimoniano le anfore ripiene di olive recuperate nella nave affondata al Giglio addirittura 600 anni prima di Cristo, ma anche "la tomba delle olive" di Cerveteri anche questa databile al 550 a. C. contenente oltre ad un prezioso corredo di vasi bronzei anche una specie di caldaia piena di noccioli di oliva.

Nel mondo romano l'olio di oliva era uno dei prodotti più importanti che l'agricoltura poteva produrre. Non si usava in cucina altro condimento e c'era una vera e propria graduatoria che riguardava i vari oli in base alla loro provenienza. Fra i migliori era considerato l'olio proveniente dall'Istria allora detta Liburnia, mentre quello Africano era considerato uno dei peggiori e veniva utilizzato solo per alimentare le lampade. Proprio per questo anche allora l'olio era un prodotto che si prestava contraffazioni e a frodi.

All'epoca non si disponeva delle moderne attrezzature per la frangitura delle olive e quindi si otteneva un olio poco raffinato, con molte impurità che andava incontro a processi di irrancidimento. Per ovviare a questo, spesso l'olio veniva salato, oppure si conservavano le olive e si macinavano quindi in piccole quantità ottenendo ogni volta la quantità di olio che poteva servire.

La lavorazione destinata alla coltivazione degli olivi era molto impegnativa, ma ripagava i proprietari dei terreni che si dedicavano a questa coltura, perché si trattava di un prodotto che non tutti potevano ottenere direttamente, visto che anche e soprattutto nell'antichità non solo era direttamente collegato con le at-

tività agricole, ma aveva bisogno anche di una successiva lavorazione di tipo meccanico per la macinazione e spremitura dei frutti.

Gli autori antichi, sia greci che romani, molto spesso riportano le descrizioni dei macchinari destinati a queste operazioni. Da queste testimonianze si può capire che i metodi utilizzati in passato non differivano poi molto dai metodi che si sono utilizzati praticamente fino ai giorni nostri.

Infatti nella prima fase si utilizzavano per lo schiacciamento dei frutti due mole cilindriche in pietra: una fissa ed una mobile. Quella fissa posta in orizzontale costituiva il bacino sul quale venivano poste le olive da schiacciare, mentre l'altra, posta in verticale, altro non era che una pesante ruota che rotolava girando intorno ad un asse centrale. Tutto il meccanismo era realizzato a perfetta regola d'arte e la forza motrice per l'operazione era fornita da un asino che veniva attaccato alla stanga e che, girando all'intorno, provvedeva a fornire l'energia necessaria. Se ci si pensa bene tutto è rimasto così fino ai nostri giorni o meglio fino a quando non sono stati introdotte le nuove macchine di frantumazione a coltelli, che solo da pochi anni hanno sostituito le grandi ruote di macigno.

Naturalmente anche nell'antichità la pasta ottenuta dalla frantumazione delle olive doveva essere pressata e anche questa operazione avveniva con metodi che, nella sostanza, sono rimasti simili per secoli e per millenni, perché anche gli antichi romani utilizzavano presse a vite simili ai nostri torchi e la massa della materia da pressare veniva confinata all'interno di feltri in fibra vegetale esattamente come può avvenire in un nostro moderno frantoio.

Da questa breve carrellata sull'olio, si capisce, come questo prodotto sia tanto semplice ed essenziale che non si è modificato per niente nei secoli e nei millenni. L'olio di oliva, si può dire, è rimasto nella sua formula e nella sua concezione lo stesso che hanno conosciuto gli antichissimi nostri progenitori.

Questo perché la sua preparazione non ha bisogno di ingredienti aggiunti; si tratta solo della trasformazione, attraverso semplici procedimenti meccanici (macinatura e spremitura) dei frutti della pianta dell'olivo ed il risultato dipende unicamente proprio solo dalla qualità dei frutti che si utilizzano. PITINGHI