Scheda didattica

L'OLIVO IN 6000 ANNI DI STORIA

L'**Olivo** è uno degli elementi più caratteristici dell'ambiente mediterraneo e l'**olio d'oliva** è, per l'uomo, uno dei prodotti più antichi e importanti.

Nel **quarto millennio** avanti Cristo ebbe inizio la storia dell'olivo domestico che legava la diffusione di quest'albero allo sviluppo delle grandi civiltà mediterranee, dalle prime organizzazioni statali del Medio Oriente al mondo contemporaneo.

La coltivazione dell'olivo e la produzione olearia richiedono **conoscenze botaniche** e **pratiche agricole** (potatura e innesto) abbastanza sofisticate e specialistiche; possono essere praticate solamente all'interno di una **società stabile**, dotata di un'organizzazione politica ed economica piuttosto evoluta e complessa.

Nel corso dei millenni la distribuzione dell'olivo domestico nei paesi mediterranei ha subito vicende alterne, a seconda che le condizioni sociali, economiche e politiche ne permettessero o meno l'affermazione. **Personaggi famosi, divinità, grandi inventori, legislatori, imperatori ed altri rimasti a noi sconosciuti, furono i protagonisti di queste conquiste**.

Le profonde **differenze fra le varietà selvatiche e domestiche** sono dovute all'opera dell'uomo che, per millenni, ha curato, coltivato e selezionato gli olivi modificandone profondamente le caratteristiche.

Quasi **6000 anni fa**, durante l'Età del Rame, le comunità di agricoltori che occupavano le regioni litoranee del Mediterraneo Orientale, sull'attuale costa siro-palestinese, intervennero su una popolazione di olivi a frutti grandi e iniziarono a selezionarne le varietà in modo sistematico. Si scoprì che da questi **era possibile ricavare un liquido denso ed untuoso**, benefico ed utile per proteggere la pelle, di sapore aromatico piuttosto gradevole e facilmente infiammabile.

Lo studio del lungo **processo di addomesticazione** è estremamente complesso poiché non è sempre possibile riconoscere, in base ai resti vegetali (legno, pollini e in qualche misura anche noccioli), le varietà domestiche da quelle selvatiche.

In passato **la creazione dell'olivo veniva attribuita a eroi e divinità** ed era considerata un dono prezioso dato all'umanità; da millenni, innumerevoli leggende narrano il ruolo svolto da *Osiride*, *Atena*, *Aristeo*, *Eracle* e altri ancora: si può affermare che ogni grande civiltà mediterranea abbia elaborato un proprio mito per spiegare l'origine del primo albero coltivato.

La **varietà dell'olivo selvatico** presente nei paesi che si affacciano sul Mediterraneo, è un cespuglio spinoso che produce frutti piccoli e con poca polpa, a differenza delle qualità domestiche che non sono spinose e producono un frutto carnoso e ricco d'olio.

L'**oleastro** non è, probabilmente, un vero antenato dell'olivo coltivato anche se le due forme hanno caratteristiche genetiche e cromosomiche assai somiglianti. È ipotizzabile che l'olivo domestico derivi da un ibrido di due specie diverse: da una, forse l'*Olea Africana*, avrebbe ereditato la foglia allungata e dall'altra, sconosciuta, l'oliva carnosa e con maggior quantità d'olio.

LE CIVILTÀ URBANE E L'OLIVICOLTURA

L'ORIENTE ANTICO

È proprio **nell'ambito delle prime civiltà urbane che si affermò il rapporto tra sviluppo civile e olivicoltura**, rapporto che è rimasto costante per tutta la storia del bacino mediterraneo.

NOTE

INDIRIZZO
VIA GARESSIO 13 - 18100 IMPERIA

SEGRETERIA
+39 0183 295762

MAIL
info@museodellolivo.com

Premio Europeo "Museo dell'Anno 1993"
con il patrocinio del Consiglio d'Europa.

Scheda didattica

L'OLIVO IN 6000 ANNI DI STORIA

La continua e sempre maggiore richiesta di **olio e di vino in area Mesopotamica, in Egitto e in Anatolia** determinò la prosperità dei centri nelle zone costiere in cui era possibile coltivare olivo e vite. La coltivazione dell'olivo è sicuramente attestata in siti archeologici databili al **3500 a.C.** sotto forma di noccioli di grandi dimensioni e di numerosi carboni di questo legno, usato per il fuoco o come materiale da costruzione. Talvolta questi resti sono presenti anche in aree semidesertiche dove l'olivo non avrebbe potuto crescere spontaneamente e quindi testimoniano i primi sforzi umani per diffonderne la coltivazione.

Regole precise stabilivano con grande minuzia anche gli aspetti concreti delle pratiche agricole, come l'allineamento e la distanza dei filari di olivi.

In area siriana, **Ebla** fu uno dei centri principali della rete commerciale carovaniera che riforniva l'Egitto, i centri mesopotamici e l'Assiria, ovvero le principali compagini statali e le più importanti realtà economiche del mondo, con prodotti appartenenti a un'alimentazione già «*mediterranea*»: **vino anziché birra e olio d'oliva invece che di sesamo**.

Raffinati oggetti egizi, vasi e lumi in alabastro, in pasta di vetro e faience, gioielli, oro, argento e pietre preziose venivano scambiati coi prodotti locali: tessuti, oggetti in bronzo e, soprattutto olio d'oliva e vino.

L'olio era una delle merci più richieste nei traffici commerciali mediterranei dell'età arcaica.

IL MONDO GRECO

Nel **IV secolo a.C. Atene** diede inizio ad uno dei capitoli più importanti e splendidi della storia dell'uomo anche se, i problemi posti dalla crescita demografica interna, costrinsero la città, come altre della Grecia, a profonde trasformazioni economiche interne e ad un maggiore sviluppo delle esportazioni per far fronte al fabbisogno cerealicolo. Secondo la **leggenda**, tutti gli olivi ateniesi erano nati dal primo albero che la *dea Atena* piantò sull'Acropoli in occasione della contesa col *dio Poseidone* per ottenere il predomino sulla città. Chiunque avesse abbattuto uno degli olivi sacri, diretti discendenti di questo, sarebbe stato condannato a morte o, più tardi, esiliato previa confisca di tutti i beni. Solone, uno dei *Sette Savi* della Grecia antica, diede alla città un codice di leggi che esaltava il ruolo dell'olivicoltura ateniese. Secondo queste norme era assolutamente **proibito tagliare olivi**, se non per il servizio di un santuario o della collettività e in ogni caso fino ad un massimo di due all'anno; era ugualmente interdetta ogni esportazione dalla città di prodotto agricolo che non fosse l'olio d'oliva.

Il consumo di olio d'oliva era maggiore nei centri urbani piuttosto che nelle campagne e da parte dei cittadini adulti rispetto alle donne o agli schiavi.

Anfore olearie ateniesi, corinzie o di altre città sono state ritrovate nei centri coloniali greci dal Mar Nero, all'Africa, alla Spagna, negli empori etruschi e nelle città fenicie oltre che negli insediamenti «barbari» dove l'olio d'oliva giungeva come prodotto esotico e prezioso.

Ogni città fabbricava **anfore di forma diversa** per rendere il contenuto immediatamente riconoscibile e questo ci permette di studiare la diffusione dei traffici. L'olio di Atene, ad esempio, veniva commerciato in un'anfora detta «*SOS*» che garantiva agli acquirenti la qualità e la quantità del prodotto.

LA DIFFUSIONE DELL'OLIVO IN ETÀ ROMANA

Dopo la fine della **terza guerra punica** l'intero Mediterraneo venne coinvolto in un processo di diffusione dell'olivo; l'importanza della produzione italica, dove la coltivazione della pianta era stata

NOTE

INDIRIZZO
VIA GARESSIO 13 - 18100 IMPERIA

SEGRETERIA
+39 0183 295762

MAIL
info@museodellolivo.com

Premio Europeo "Museo dell'Anno 1993"
con il patrocinio del Consiglio d'Europa.

Scheda didattica

L'OLIVO IN 6000 ANNI DI STORIA

trasmessa dai Greci alle popolazioni locali e agli Etruschi, fu soppiantata in età imperiale da quella delle province. Lungo il corso del **Guadalquivir**, nella Betica, il territorio era coperto da immensi oliveti il cui olio riforniva la capitale e l'esercito stanziato lungo i confini settentrionali dell'Impero, dove l'albero non poteva crescere.

In **Africa** settentrionale gli oliveti, sovente proprietà dello stesso Imperatore, occupavano superfici estremamente estese con centinaia di migliaia di alberi; vi erano di conseguenza anche innumerevoli frantoi nei quali lavoravano un numero incalcolabile di schiavi.

Il commercio dell'olio era, insieme a quello dei cereali, il più importante dell'Impero: coinvolgeva ogni anno intere flotte che attraversavano il Mediterraneo sotto il controllo diretto o indiretto dello Stato romano e risalivano i fiumi navigabili.

A **Roma** un immenso ammasso di cocci di anfore betiche, le Dressel 20, che si erano accumulati tra il I e il III secolo d.C. nelle vicinanze delle installazioni portuali sul Tevere, formarono un monte alto circa 50 metri, con una superficie di circa 22.000 mq: il Monte Testaccio.

Sotto il regno di **Costantino (IV secolo d.C.)** nella capitale dell'Impero esistevano 250 forni per il pane e ben 2300 distributori di olio che fornivano ai cittadini il prodotto per cucinare, per la cosmesi, per i massaggi e la cura del corpo alle terme, per la palestra, per illuminare…

Il **dominio di Roma sul Mediterraneo** rappresentò l'epoca antica di maggior sviluppo dell'olivo, in cui i momenti di produzione, commercio e consumo dell'olio, si intrecciarono significativamente con lo sviluppo delle strutture agrarie e dell'organizzazione della proprietà terriera, con le scelte fondamentali della politica annonaria, il rapporto tra il peso economico della classe dirigente e delle province e l'apparato politico amministrativo dello stato.

In età romana furono introdotti alcuni importanti **perfezionamenti nella tecnologia olearia** tanto da indurre diversi autori come *Catone*, *Columella*, *i fratelli Saserna*, a scrivere trattati di agronomia con i quali si suggeriva ai proprietari terrieri le migliori forme di coltivazione e tutti gli opportuni accorgimenti da adottare nelle pratiche di potatura, concimazione, raccolta e lavorazione delle olive.

IL MEDIOEVO

La destinazione principale dell'olio d'oliva durante il Medioevo non era tuttavia alimentare bensì **liturgica**. Gli **Oli Sacri ed il Crisma**, necessari ad impartire i Sacramenti, venivano benedetti durante la «Messa del Crisma» del giovedì Santo. L'olio consacrato e distribuito nelle varie chiese, doveva durare tutto l'anno e qualora fosse mancato ci si doveva rivolgere esclusivamente al vescovo.

Anche le **lampade** che ardevano sugli altari davanti all'immagine del Santissimo dovevano essere alimentate solo con olio d'oliva secondo quanto prescritto dalla Scrittura.

Se un convento fosse rimasto senza olio poteva essere addirittura necessario un miracolo: si legge nella vita di *Santa Chiara* che essendo un giorno «*venuto a mancare completamente l'olio alle ancelle di Cristo, al punto che non ve n'era neppure come condimento per le ammalate*» Santa Chiara prese un vaso e lo posò sopra un muretto; andata a riprenderlo poco più tardi lo trovò colmo d'olio!

Durante il Medioevo l'**olio d'oliva divenne raro e prezioso**, tanto da essere considerato in alcuni casi, denaro contante. A partire dal V secolo, i controlli statali iniziarono a diminuire fino a scomparire quasi del tutto.

Erano **gli ordini religiosi a possedere la maggior parte degli olivi** ancora coltivati e l'olio si trovava solo alla mensa dei ricchi e soprattutto degli ecclesiastici. Nei monasteri erano i Cellari, i responsabili della dispensa, a distribuire ogni giorno, senza prodigalità né avarizia, l'olio necessario per condire i cibi.

NOTE

INDIRIZZO
VIA GARESSIO 13 - 18100 IMPERIA

SEGRETERIA
+39 0183 295762

MAIL
info@museodellolivo.com

Premio Europeo "Museo dell'Anno 1993"
con il patrocinio del Consiglio d'Europa.

Scheda didattica

L'OLIVO IN 6000 ANNI DI STORIA

NEL MONDO MODERNO

I nomi degli oli e dei centri produttori più famosi erano conosciuti e ricercati in tutto il continente.

È questo il periodo d'oro dell'olio d'oliva della **Riviera Ligure di Ponente che fece la prosperità dei centri costieri come Oneglia e Porto Maurizio.**

Nel commercio venne coinvolto anche il **Nuovo Mondo** dove, all'esportazione dell'olio, seguì la trasmissione delle tecniche di coltura dell'olivo e di produzione olearia, secondo il meccanismo che aveva già permesso la diffusione della pianta in tutto il bacino del Mediterraneo.

Oggi l'olivo si è spinto oltre le zone mediterranee fino a diffondersi in tutti i continenti della terra (ad esclusione dell'Antartide): troviamo oliveti in **Sud Africa, Cina, Vietnam, nell'Oceania meridionale e in America**. La produzione mondiale di olio è in costante crescita dall'inizio del 1900.

Gli antichi dicevano «*il Mediterraneo comincia e finisce con l'olivo*» ad indicare il legame intimo e strettissimo tra la pianta e l'area geografica, ben lontana dalle province fredde e umide che cominciavano a nord e dalle zone desertiche e aride del meridione e dell'oriente.

A partire dalla fine del Medioevo **il panorama dei paesi affacciati sul Mediterraneo tornò a coprirsi di oliveti** e il commercio oleario raggiunse nuovamente l'importanza dei traffici antichi.

NOTE

INDIRIZZO
VIA GARESSIO 13 - 18100 IMPERIA

SEGRETERIA
+39 0183 295762

MAIL
info@museodellolivo.com

Premio Europeo "Museo dell'Anno 1993"
con il patrocinio del Consiglio d'Europa.