

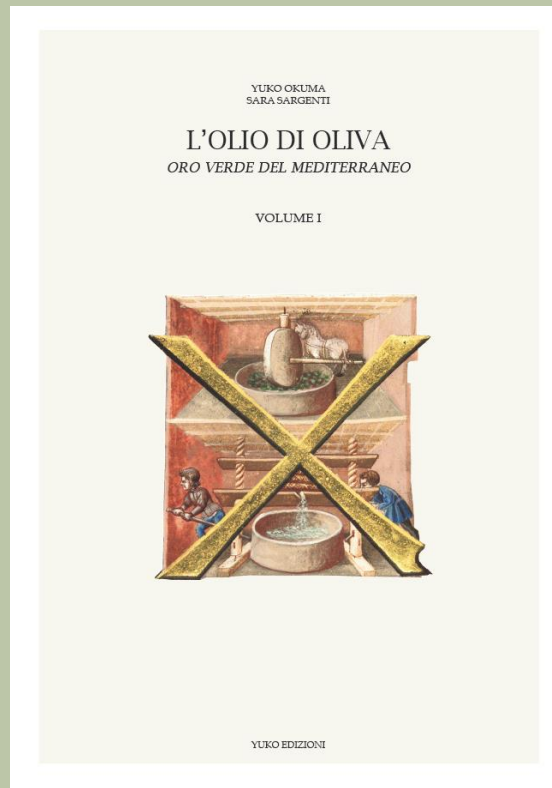


Project co-financed by the European
Regional Development Fund

Yuko Okuma, Sara Sargenti

L'OLIO DI OLIVA, ORO VERDE DEL MEDITERRANEO

L'olio di oliva, oro verde del Mediterraneo



Yuko Edizioni 2017

Si racconta poi l'evoluzione dei processi produttivi, dalla prima rudimentale mola fino ai più moderni frangitori



MACINE E TORCHI BREVE STORIA DEGLI STRUMENTI PER LA PRODUZIONE DELL'OLIO DI OLIVA

«Uva pendet in vitibus, et oliva in arboribus [...] et nec uva vinum est, nec oliva oleum, ante pressuram»
Agostino, *Enarrationes in Psalmos*, 83, 1, 22, 16-20

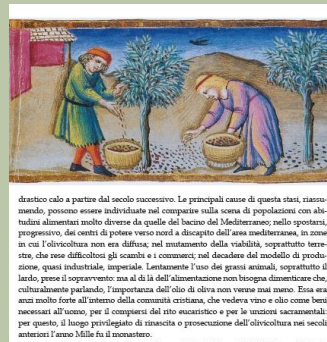
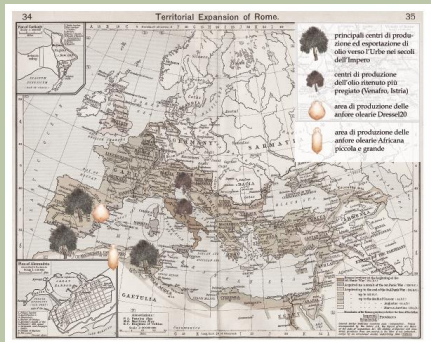
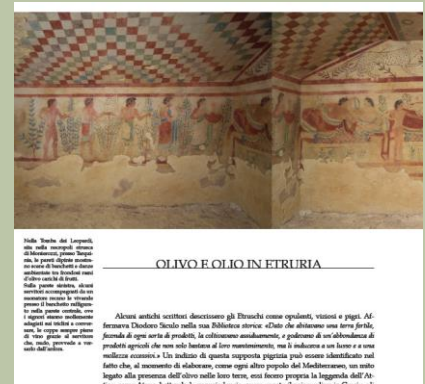
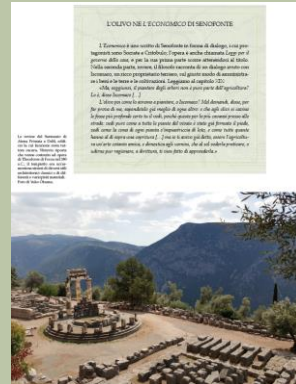
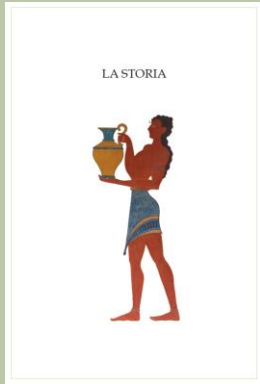
L'olio, come il pane e il vino, è un prodotto frutto del lavoro dell'uomo: in natura non esiste. È l'uomo che, tramite la propria fatica, opera la trasformazione: anticamente l'olio era uno degli indicatori tramite i quali si poteva capire il grado di civilizzazione di un popolo. Olivo e olio sono sempre stati carichi di significati spirituali e simbolici, ma fu durante il Medioevo che un nuovo elemento assurse a ruolo di simbolo: il torchio. Il torchio divenne, nel mondo cristiano in cui sacrificio e sofferenza erano tramite per il regno dei cieli, immagine delle tribolazioni che portano al perfezionamento spirituale dell'uomo.

Qui accanto, a colori nelle pagine precedenti, un'incisione realizzata su disegno di Jan Van Der Straet tra 1587 e 1589 mostra in un'unica tavola tutte le operazioni per la produzione dell'olio di oliva. Sullo sfondo, aperto nella campagna, un gruppo di contadini attende alla raccolta delle drupe, chi arrampicato sull'albero, chi da terra; le olive vengono poste entro cestini di vimini e portate entro il frantoio. Sulla sinistra, un bifolco versa le drupe dal sacco di vimini entro una vasca circolare di pietra, dove una macina, ruotando grazie alla trazione di un buco, le schiaccia. Sopra, due fiscoli sono appesi ad asciugare. Nell'angolo in basso a sinistra, un uomo versa la pasta ottenuta entro un fiscio sorretto da un ragazzo; i fiscoli vengono poi pressati con un torchio a vite azionato manualmente posto nell'angolo in alto a destra della grande stanza. Mentre tre uomini spingono la trave per pressare la pasta di oliva, una quarta figura versa acqua calda sui fiscoli, per aiutare l'operazione. L'olio, raccolto in una vasca sottostante, viene poi filtrato e travasato prima in grandi oci di terracotta, poi entro le botti che, a dorso d'asino, lo porteranno di casa in casa per essere venduto.



L'incisione, la numero 13 della serie *Nova reperta*, realizzata su commissione dell'erudito fiorentino Luigi Alamanni, reca in basso il titolo OLIO DI OLIVA e due brevi versi latini che recitano: «Scende dall'albero le olive ancora arbori, / premute, danno gran copia d'olio ricco». Le incisioni vennero realizzate da Philip Galle, che si occupò anche della pubblicazione, dal figlio Theodor e da Jan Collaert, e avevano lo scopo di illustrare in venti tavole quelle che erano ritenute le più importanti scoperte dell'epoca moderna.

La storia dell'olivo e dell'olio, dalle origini nel vicino Oriente alla contemporaneità: oggi l'olivo è coltivato in tutti i continenti, tranne l'Antartide.



drastico calo a partire dal secolo successivo. Le principali cause di questa crisi, ritardando, possono essere individuate nel compiere sulla scena di popolazioni con abitudini alimentari molto diverse da quelle del bacino del Mediterraneo: nello spostarsi, progressivo, dei centri di potere verso nord a discapito dell'area mediterranea, in zone in cui l'olivicoltura non era diffusa, nel mutamento della stabilità, soprattutto terrena, che rese difficoltosi gli scambi e i commerci; nel decadere del modello di produzione, quasi industriale, imperiale. Lentamente l'uso dei grassi animali, soprattutto il lardo, prese il sopravvento: ma al di là dell'alimentazione non bisogna dimenticare che, culturalmente parlando, l'importanza dell'olio di oliva non venne mai meno. Essa era anzi molto forte all'interno della comunità cristiana, che vedeva vino e olio come beni necessari all'uomo, per il compiersi del rito eucaristico e per le unioni sacramentali: per questo, il bierge privilegiato di manicha o persecuzione dell'olivicoltura nei secoli anteriori l'area Medio-Europea.

Produzione e consumo di olio d'oliva in Italia dal 1950 al 2000. L'olio d'oliva è un prodotto agricolo che ha una lunga storia in Italia. La produzione di olio d'oliva in Italia è cresciuta notevolmente negli ultimi decenni, soprattutto a causa della domanda crescente di olio d'oliva extravergine di qualità. La produzione di olio d'oliva in Italia è cresciuta notevolmente negli ultimi decenni, soprattutto a causa della domanda crescente di olio d'oliva extravergine di qualità.



A sinistra, un'altra lucerna di età ellenistica a forma di piede conservata al museo archeologico di Marsala. A destra, una lucerna romana decorata con un amorino databile al II secolo d.C. e conservata presso il museo archeologico di Brindisi.



Una lucerna priva di decorazione e un frammento di lucerna decorata con un uccello e un ramo d'olivo del museo archeologico di Brindisi.

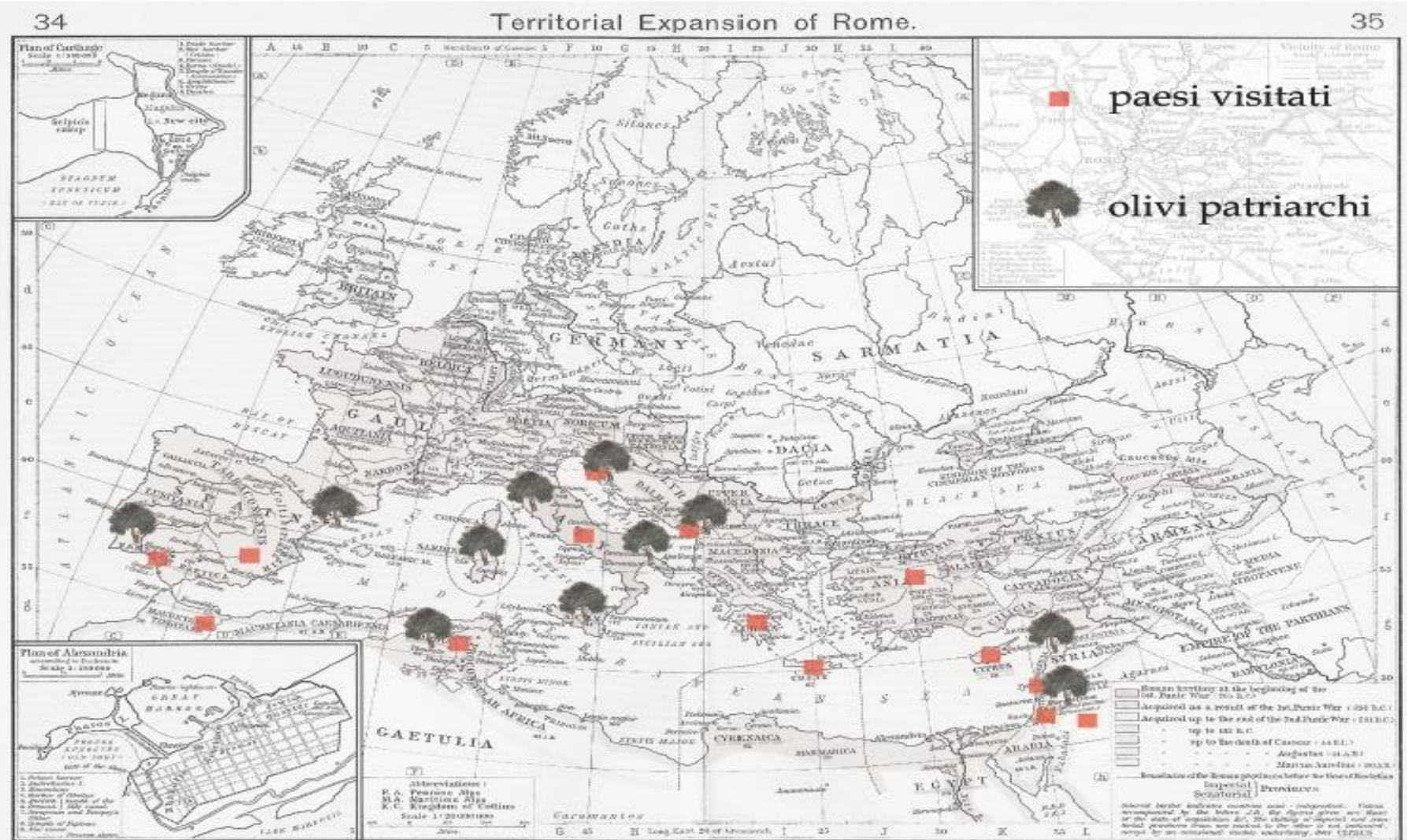
IL MUSEO DEL SAPONE DI SIDONE, IN LIBANO

Il Museo del Sapone di Sidone, in Libano, è stato allestito in una vecchia fabbrica di sapone del VII secolo. Visitandolo, è possibile osservare, oltre a numerosi antichi strumenti per la lavorazione del prodotto, anche il processo di produzione. L'olio viene riscaldato in un calderone posto su legno d'olivo che arde, e vi si aggiungono poi acqua e soda caustica, sostanza che aiuta la saponificazione; il tutto viene mescolato con una grande pala fino a fine cottura, quando il colore comincia a cambiare. È a questo punto che si possono aggiungere oli essenziali per profumare i saponi. Sulla pasta viene poi tracciata una griglia con una corda tinta di rosso, griglia che servirà per tagliare in modo preciso le saponette. Dopo un lungo raffreddamento il sapone viene lavato e tagliato a cubi, impilati a formare alte torri di saponi che riposeranno almeno dodici mesi all'aria fresca, venendo più volte smontate e ricostruite in modo da esporre all'aria tutte le superfici dei saponi. Alla fine del lungo periodo di riposo i saponi assumeranno una bella tonalità dorata, portata dai raggi del sole che agiscono sulla clorofilla contenuta nell'olio di oliva.



Nella pagina accanto, le grandi stanzie ove si produceva il sapone. Sopra, alcuni degli oggetti esposti al Museo del sapone e, alle pagine successive, una parete interamente coperta da saponi fabbricati con olio di oliva.

I nostri viaggi nel Mediterraneo alla scoperta di luoghi e persone legati al mondo dell'olio di oliva.



Si parte dalla Spagna, primo produttore al mondo di olio di oliva: l'origine dell'olivicoltura spagnola va cercata nella storia della colonizzazione fenicia della Penisola Iberica



IL PATRIMONIO OLIVICOLO NAZIONALE

alfalfa, aloraesa, arboquina, blanqueta, comucabra, changlot real, empalme, farga, gordal sevillana, hophlanca, lechin de Sevilla, manzanilla de Sevilla, morisca, morrut, negral, nevadillo, palomera pucal, picudo, ripasanyo



LA SPAGNA

La Spagna è oggi il più grande produttore ed esportatore mondiale di olio di oliva: tutto cominciò nel II millennio a.C., quando i Fenici, chiamati i lunghi viaggi di espansione commerciale verso ovest, fondarono avamposti sulla Penisola Iberica e vi introdussero la coltivazione dell'olivo, che fu più tardi, a partire dal III secolo a.C., espansa dai Romani in epoca imperiale, quando ormai la Penisola Iberica era totalmente sotto il controllo di Roma. L'Hispania era la prima regione per produzione ed esportazione nella capitale di olio di oliva. Gli Arabi introdussero poi nuove varietà di olivo nel sud della Spagna, aumentando ulteriormente la produzione e perfezionarono le tecniche di coltivazione; il termine spagnolo *aceite* (olio di oliva), deriva dall'arabo *al-sai*, ovvero *saice* di olive. Tra XVI e XVII secolo gli spagnoli portarono l'olivo nel Nuovo Mondo: la pianta è oggi coltivata in California e nel sud America. Già nell'Onicentio in Spagna vi era oltre un milione di ettari di oliveti, ettari che attualmente superano i due milioni e mezzo, concentrati prevalentemente in Andalusia.

Per l'anticoesperto chileno del Pucera a Calles conserva la Via Augusta, importante arteria stradale romana, fondamentale strumento per gli scambi commerciali, realizzata su precedenti tracciati da Ottaviano tra 2 e 8 d.C. Il tratto iniziale della Via si biforcuto, e conduceva da una parte a Baccolina e dall'altra a Martorell attraverso il Ponte del Diavolo. Dopo Martorell le due arterie si riunivano correndo lungo la costa e, passate sotto l'Arco di Barà, portavano a Tarraco, l'odierna Tarragona.

L'acquedotto romano di Segorbe, detto Ponte del Diavolo. Fu costruito in epoca augustea e presenta alcuni resti di architetture delimitati per intorno di acqua Fontes Tarraco, capitale dell'Hispania Tarraconensis.

NIGUELAS, ALMAZARA MUSEO LAS LAERELIAS

Al piedi del monte Dabiz, su terreno di Ciempitosa, nel sud di un pianicello arido con vista al Mar Mediterraneo, il comune di Niguelas, il più alto della Valle del Júcar con quasi 100 metri di quota, è considerato la capitale della olivicoltura in Spagna. La coltivazione del sughero di Niguelas è possibile grazie ai climi di estremo caldo ed acque abbondanti, anche se non è stata la coltivazione delle olive. Uno dei più antichi di questo valle Iberica, Olivar de Júcar, è stato creato nel XV secolo, e non esiste a nessun dell'agricoltura tradizionale, che coltiva un tipo di olivo che non è comune in nessun altro.



COI - Consiglio Oleicolo Internazionale



Il Consiglio Oleicolo Internazionale, con sede a Madrid, è un'organizzazione intergovernativa, che riunisce produttori, commercianti e operatori, l'unica al mondo nel settore dell'olio di oliva e della olive da tavola. Venne istituito nel 1959 con il patrocinio delle Nazioni Unite, e costituisce ad oggi una piattaforma di confronto a livello mondiale tra tutti i soggetti del settore. Uno dei primi obiettivi del COI fu quello di definire le norme commerciali applicabili agli oli e alle olive, cercando di armonizzare le varie legislazioni nazionali in materia al fine di promuovere il commercio internazionale ed evitare le frodi. Oggi gli obiettivi del Consiglio vengono perseguiti attraverso diverse azioni, quali: progetti di ricerca e sviluppo e attività di formazione che favoriscono la cooperazione tecnica internazionale; aggiornamento delle norme commerciali; attività che favoriscono la crescita internazionale della produzione di olio di oliva e olive da tavola; attività che favoriscono il continuo miglioramento della qualità dei prodotti; promozione del consumo mondiale di olio di oliva e olive anche attraverso specifici programmi e campagne innovative; organizzazione di riunioni periodiche con i rappresentanti dei governi, strette collaborazioni con il settore privato; affermazione pubblica per un'olivicoltura sostenibile e responsabile nei rispetto dell'ambiente.

I membri del COI sono i maggiori produttori ed esportatori di olio di oliva e olive da tavola, per la maggior parte paesi dell'area mediterranea, da cui proviene il novanta per cento della produzione mondiale di olio di oliva. Algeria, Argentina, Unione Europea, Iran, Israele, Giordania, Libano, Libia, Marocco, Messico, Pakistan, Tunisia, Turchia, Uruguay (elenco aggiornato ad aprile 2017).



Il Direttore del COI Luis Lora Borja in compagnia della professoressa Andrea Viti, Direttore del Centro Nazionale Sperimentale in Agricoltura ECOLIA di Nivón, durante una conferenza tenutasi a Nivón nel 2014.

In Portogallo, ove ci si dedica in particolare alla coltura intensiva e superintensiva



-Tavira, olivi secolari e olivo millenario nel villaggio di Santa Luzia
-Lisbona, olivo millenario

IL PATRIMONIO OLIVICOLO NAZIONALE

azeitoneira, bical de castelo branco, branquita, carrasqueira, cobraçoisa, conserva de elvas, cordovil de castelo branco, cordovil de serpa, corvil, galega grada de serpa, galega vulgar, lentrisca, maçarulha, maçarulha algarvia, maçarulha carrasqueira de almerdalejo, maçarulha fina, maçural, negrinha, redondal, redondil, verdeal alentejana, verdeal transmontana

IL PORTOGALLO

Nell'antica Lusitania, le popolazioni indigene intrattenevano vivaci rapporti commerciali con i naviganti greci e soprattutto, con quelli fenici, che trasferivano principalmente nell'area della foce del fiume Tago, presso Lisbona, facendo con ogni probabilità proprio a Funes a introdurre l'olivicoltura in Portogallo. Completata la conquista del paese durante il principato di Augusto, i Romani coltivarono sul suo fertile terreno, inizialmente a quanto arrivava nella confinante Spagna, viti, grano e ulivi: nell'entroterra la coltura era facilitata dal clima mediterraneo; a Terra, nel villaggio di Santa Luzia, si possono ancora ammirare pochi olivi secolari occupati alle montagne di che agli antichi allievi ha voluto sostituire schiere di viti. Gli arabi diedero un ulteriore impulso al settore, che poi nel XVI secolo raggiunse il culmine della propria antica espansione: le spedizioni portoghesi in America, Asia e Africa avevano procurato alla madrepatria nuove popolazioni da sfamare e nuove abitazioni da illuminare: l'olivicoltura e la produzione di olio, che viaggiana poi attraverso l'Oceano, ottenne un'impetuosa. Ancora oggi molto dell'olio prodotto in Portogallo prende il mare verso il mercato brasiliano; gli ulivi sono circa quarantamila, e il paese è tra i paesi produttori mondiali: quella dell'olivo è la prima voce nell'economia agraria del Portogallo, e il settore è ancora in pieno sviluppo. La coltura più diffusa all'interno del ricco patrimonio varietale è la Galega.

Lisbona, olivo millenario secondo la leggenda di Ulisse in guerra con i reati di Cleopatra e il reame del Portogallo del 1270.



in Grecia



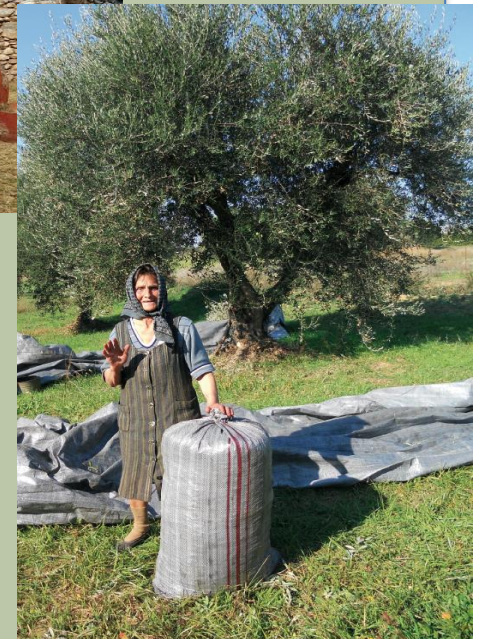
Sofia

IL PATRIMONIO OLIVICOLO NAZIONALE

adramitini, amygdalota, amphissi, chalkidiki, kalamata, kalamon, kolybada, konservolia, koroneiki, lianolia, mastoidis, megaritiki, valanolia

Dell'olivicoltura nella Grecia antica si è già detto. Oggi come secoli fa, i cittadini greci sono i più grandi consumatori di olio di oliva, e la Grecia è il terzo produttore mondiale sulle sue colline, la cui altitudine media è piuttosto bassa, illuminate dal sole cronico circa centomila miliardi di olivi, concentrati per la maggior parte nell'area del Peloponneso. «Si potrebbe quasi affermare che il Peloponneso è l'arcipelago di tutta la Grecia», scriveva Strabone; in questa regione si coltiva in special modo la cultivar greca da

L'arcipelago di Atene è stato nato dalle viti del Peloponneso, grazie ai grandi oleai greci ed ai Atenei. Si accende l'area che non l'oliva per questo agli uomini.



A Cipro, da millenni crocevia dei commerci di olio di oliva e luogo di una grande fabbrica di profumi il cui sito è stato recentemente indagato dal CNR di Roma



la fabbrica di profumi di Pyrgos



CIPRO

IL PATRIMONIO OLIVICOLO NAZIONALE
 athalassa, kato drys, ladeolia, lefkara

Importantissimo centro dei commerci nel Mediterraneo fin dal II millennio a.C., Cipro divenne presto grande produttrice di olio di oliva, che cominciava inizialmente soprattutto con l'agave. L'isola, una delle tre più grandi del Mediterraneo, sulla cui spiaggia nacque Adafnide, vide nei secoli un continuo passaggio di mercanti, artisti e artigiani dalle più svariate provenienze, che allora il nostro isola progredirono positivamente la cultura cipriota.

Il clima di Cipro e le sue terre irrigate dai venti alizati nel lungo lungo ideale per l'olivicoltura, senza oggi gli olivi si trovano diffusi perenne ovunque, quelli coltivi fino a sofisticati orti di altitudine, quelli selvatici fino a mille, nell'isola hanno passato nelle loro due milizie e messe da olivi, soprattutto per la conservazione dell'ambiente e per spiegare che si avviano processi di rinascita del settore.

Le aree più ricche all'olivicoltura sono i distretti di Nicosia e Larnaca, e poi Lemesos, Paphos e Ammochostos. Gli oliveti, per lo più irrigati artificialmente, sono fonte di sostentamento per numerose famiglie del luogo: nell'isola si coltivano circa trenta varietà, la maggior parte dei quali moderni e dotati di tempi di maturazione a ciclo medio, ciò che persegue oggi maggiormente i produttori ciprioti è il miglioramento continuo della qualità del proprio olio di oliva.

Culture se più diffusa la Ladeolia, autoctona a duplice attitudine.



LA FABBRICA DEI PROFUMI DI PYRGOS

In una piccola fertile valle alle pendici dei monti Troodos, vicino a un'antica strada che collegava tra loro i villaggi preistorici dell'entroterra, sorgeva l'abitato di Pyrgos, le cui origini affondano nell'Età del Bronzo antico e che fu distrutta da un terribile terremoto nel 1828 a.C.

Il complesso archeologico di Pyrgos si estende per circa quattromila metri quadrati, e una parte della zona orientale portata alla luce dagli scavi comprende il settore industriale dell'antichissimo insediamento. Vi sono state rinvenute due officine per la lavorazione del legno, un fucinato per olive con annesso il magazzino per le gine interrate, e un laboratorio che si è poi rivelato essere la più antica fabbrica di profumi giunta fino ai nostri giorni nel proprio contesto d'origine. L'ipotesi di una fabbrica di profumi era emersa già durante gli scavi del 2002, e venne poi confermata negli anni successivi dagli studi approfonditi condotti dall'Istituto tecnologico applicato ai beni culturali del Centro Nazionale delle Ricerche di Roma. Ecco la descrizione della fabbrica dei profumi nelle parole della dottoressa Maria Rosaria Belgiojoso, direttrice della missione archeologica e primo ricercatore CNR: «consiste in una bottega di quattro fasi, una per ogni bronca da macerazione, e in un corredo di più di settanta oggetti di ceramica per preparare, macerare e trascinare i profumi. Giuseppe Scala e Alessandro Lenti hanno analizzato le componenti dei vari organi recuperati all'interno delle fucine e nelle bottiglie dei profumi, identificando resine e sostanze odorose, tra cui Masticia di Terbinth, Tremulina, Rosmarino, Bergamotto, Lavanda e Coriandolo.»

La collocazione della fabbrica all'interno dei locali del frantoio e la presenza di olio di oliva entro le botte dimostrarono come i profumi fossero ottenuti principalmente con il metodo della macerazione, lo stesso che Piroso descriveva secoli più tardi, la conoscenza delle tecniche di distillazione è però lasciata supporre dal rinvenimento di due distillatori completi datati alla fine del III e al principio del II millennio a.C.



Alcune immagini scattate durante le campagne di scavo effettuate dal gruppo di lavoro dell'Istituto tecnologico applicato ai beni culturali del CNR di Roma presso la città di Pyrgos. La prima immagine mostra diverse prospettive del distillatore dell'olio, mentre la seconda è un'immagine aerea del sito. La terza è un'immagine di un'indagine prelievo durante la prima indagine (olivaio) durante la campagna di scavi del 2010 nei sotterranei porticati delle botte macerate in botte di terra. Infine, in basso, tre immagini identificate con videoconferenza: sopra sono i resti di macerazione (olivaio) in un'impresca di legno e olio, in basso a sinistra è un'impresca di legno e olio, in basso a destra è un'impresca di legno e olio.



Il sito archeologico di Pyrgos, intorno al 1828 a.C., e il suo sviluppo nel tempo. In alto a sinistra è visibile il sito di Pyrgos, in alto a destra è visibile il sito di Pyrgos, in basso a sinistra è visibile il sito di Pyrgos, in basso a destra è visibile il sito di Pyrgos.

Viaggiando verso l'oriente, arriviamo in Turchia

TURCHIA

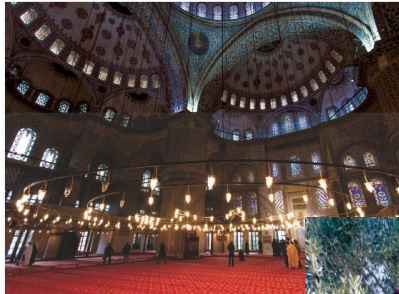
In Turchia tutto è perfetto per la coltura dell'olivo: le estati calde e lunghe, l'aria buona dai quattro mari da cui è bagnata e il terreno povero, di origine calcarea, l'abbondanza infatti di calcare, resistendo al passaggio di innumerevoli civiltà. Uno dei più antichi frantoi dell'Anatolia si trova a Ufidi, l'antica Clazomene, in provincia di Samsun. Clazomene era una città della Ionia, che entrò a far parte della Dodecapoli e poi dell'Impero Partiano, infine venne conquistata da Alessandro Magno, vi nacque all'inizio del V secolo a.C., il filosofo Anassagora. Al IV secolo a.C. risale il vocabolario frantoio, che si trova accanto alla bottega di un fabbro e a una officina per la produzione di anfore, nell'area di Samsun la presenza dell'olivo è attestata per la prima volta, come testimoniano diversi reperti paleontologici come noccioli carbonizzati di olive salvatiche. Le antiche presse rinvenute nella Ionia sono del tutto simili a quelle che venivano usate a Cipro e in Israele, e al frantoio erano affiancati ampi locali adibiti a magazzino con piloni interrati per la conservazione dell'olio; gli scavi hanno restituito anche diverse prove di un vivace commercio dell'olio di oliva via mare. Una produzione su scala più larga si ebbe poi durante i periodi romano e bizantino, anche se da un certo punto in avanti l'olio prodotto in patria non era più sufficiente ad alimentare le lampade dei luoghi di culto, prima tra tutti quelli di Costantinopoli; sappiamo infatti che la capitale acquistava enormi quantità di olio, per lo più pugliese, tramite i mercanti veneziani.

L'immagine delle olive e la raccolta di olio sono simboli VITA l'unico di una filiazione lampade e olio



IL PATRIMONIO OLIVICOLO NAZIONALE

ayvalık yağı, büyük topak ulak, çakır, çekirde, çeşeli, çilli, domat, edirli, en, egriburun, erlenec, genelik, halıhalı, tuzur sofranlık, kalambacı, lan çeşeli, karamursel su, kılı yağı, kız, mamecik, menşel, nırsip yağı, sarımsak, sarı haseli, sarı ulak, saurani, sofralık, tavşan yurugi, uslu, yag çeşeli



AYDIN, MUSEO DELL'OLIO OLEATRUM



Nel 2011, per volere e grazie al lavoro del signor İbrahim Hacıoğlu e della moglie Günel, è stato aperto ad Aydın il museo dell'olio Olestrum, il cui nome significa "cortile dell'olio", a richiamare le tradizioni locali, anche mediante l'uso di materiali da costruzione come la pietra e il legno, per mantenere i caratteri originali del vecchio edificio in disuso sulle cui rovine il museo sorge. La collezione, articolata in tredici sale espositive, comprende strumenti, recipienti, macchine e tutto quanto concerne il mondo dell'olio di oliva e la sua storia: gli oggetti sono stati raccolti dai titolari del museo in oltre trent'anni di appassionata ricerca, e ripercorrono la storia dell'olivo e dell'olio dal 2000 a.C. a oggi.

Antiche macine, giare e altri arnesi proteggono il cortile del museo dell'olio di Aydın, fondato nel 2011. Foto di Yuko Okuma.



IL MUSEO DELL'OLIO DI ADATEPE



Il primo museo dedicato all'olio di oliva venne aperto in Turchia nel 2001, in provincia di Çanakkale, a Kuşluköy: si tratta del Museo dell'olio di Adatepe, allestito in un antico saponificio restaurato all'uso, ove accanto alle sale museali viene proseguita la produzione di saponi: per i visitatori è possibile assistere a dimostrazioni pratiche. Le collezioni comprendono numerosi oggetti legati alle tecniche di produzione di olio e saponi, in larga parte provenienti dalle campagne circostanti il museo stesso, che sorge ai piedi del Monte Gargaro, la cima più alta dell'Ida, su cui si erge il grande altare di Zeus.

Un vecchio torchio a due viti in legno per la spremitura delle paste di oliva e, sotto, un altro torchio nel giardino del museo dell'olio di Adatepe. Per alcuni anni il museo è stato affiancato dal frantoio di famiglia, per la produzione delle olive: accanto ad un segno della famiglia del titolare, è visibile ogni olio dalla lavorazione delle olive. Foto di Yuko Okuma.



In alto, un oliveto presso le rovine di Afrodissia, rigoglioso centro di produzione artistica in età romana. Sotto, da sinistra, due anfore olivarie e tre basi di presse conservate al museo archeologico di Bodrum; una macina tra le rovine di Efeso; due cesti per la raccolta delle olive ancora dalle collezioni del museo di Bodrum. Foto di Yuko Okuma.

Dal 1939, grazie ad una legge emanata dal governo, l'olivicoltura turca ha conosciuto un rapido sviluppo che, arrestatosi negli anni '50, ha ripreso recentemente a crescere: ultimamente è in cantiere un progetto di legge per la creazione di un Centro Olivicolo Nazionale.

Spesso le aziende a conduzione familiare si riuniscono in cooperative: è il caso di **SEROLIVA**, fondata nel 2010 ad Aydin da un gruppo di olivicoltori locali per commerciare olio all'ingrosso: dotato di macchinari all'avanguardia, l'azienda ha ormai collezionato diversi riconoscimenti a livello internazionale.

In Croazia, dove in età romana si produceva uno degli oli più buoni dell'Impero

CROAZIA

Nel I secolo d.C. l'imperatore Vespasiano diede l'ordine di costruire una strada che, partendo da Tergeste, collegasse la città con quelle della Penisola Istriana e scendesse fino in Dalmazia: nacque così la via Flavia, che passando da Pola e da Fiume correva forse fino in Grecia. I Romani avevano conquistato la regione corrispondente all'odierna Croazia già nel III secolo a.C., strappandola agli Illiri, ma vi si erano insediati soltanto sotto il principato di Augusto.

L'olivicultura, portata sulle coste dai Greci secoli prima e fiorente grazie al clima favorevole e all'ottima qualità del terreno, ebbe allora una grande diffusione, e l'olio istriano arrivò a concorrere per qualità con quello di Venafro: celebri le ricette di Apicio per contraffarlo e le righe di Marziale in cui il poeta lo definisce *perfecto*. Celebri anche le anfore prodotte nelle officine istriane per il trasporto di olio di oliva, che veniva commerciato nell'area padana, in Grecia e fino a Cartagine, dove sono state rinvenute alcune anfore identiche con il marchio di un console istriano del I secolo.

Resti di frantoi romani si trovano a Cervar-Porat, Barbariga, Porč e sulle Isole Brioni, vicino a Pola, dove ha sede paraltro un grande parco con circa quattrocento olivi, uno dei quali si dice abbia più di milleseicento anni.

L'olivicultura croata raggiunse la massima espansione tra XVII e XVIII secolo, sotto il dominio della Serenissima, quando l'olio di oliva divenne il primo e più prezioso, per le casse di Venezia, prodotto della terra: si è stimato che il territorio della Croazia

L'antifratro di Pola è il centro al mondo per dimensioni, e fu costruito per volere di Vespasiano. Nel suo intonaco è stata allestita una mostra interamente dedicata alla produzione di vino e olio nell'antichità.
Foto di Massimo Ferrati.



Olivo secolare nel Parco Naturale delle Isole Brioni

IL PATRIMONIO OLIVICOLO NAZIONALE

buzia, crnica, debela, drobnica, istra, istarska bjelica, lastovka, le-vantinka, naška, oblica, otok korčula, otok krk, rošulja, simjaca, slatka, uljarica

A Malta e poi in Albania



MALTA

Quando i Fenici sbarcarono sulle coste dell'isola di Malta, intorno al 1000 a.C., vi trovarono tempi megalitici e dolmen, caverne e olivastri. Furono loro a introdurre la coltura dell'olivo e le tecniche di produzione dell'olio: una grande nave fenicia carica di anfore e mole in pietra vulcanica è stata rinvenuta al largo di Gozo nel 2014.

Nei secoli successivi i Romani, che avevano conquistato l'isola ai Cartaginesi nel 218 a.C., costruirono sul suo territorio una impressionante produzione di olio di oliva, tanto che Malta divenne esportatrice del prodotto, nonostante le sue piccole dimensioni e la vicinanza ai grandi centri olivicoli del Nordafrica.

Proseguirono la coltura gli arabi, che le affiancarono quella di cedro e cotone. Numerosi gli antichi toponimi legati al mondo dell'olivo, come *Is-Zejtun*, traducibile con "la coltivazione dell'olivo per la produzione di olio", cittadina situata nel sud dell'isola il cui stemma richiama, nel colore verde della croce centrale, l'olivo e la pace, o *Għajn Zejtuna*, "la primavera dell'olio", località costiera ove è stato rinvenuto un imponente tempio megalitico. Vi è poi *Buzzebbuq*, il "pozzo delle olive", villaggio di antica fondazione fenicia intorno cui gravitano alcune leggende: una racconta che gli olivi vi crescevano all'interno di pozzi colmi di acqua marina.

Sull'isola di Gozo, anticamente chiamata Għajja, vi sono le rovine di un tempio megalitico per cui sono famosi. Al largo delle sue coste è stato rinvenuto nel 2014 il relitto di una nave fenicia carica di anfore e mole in pietra vulcanica. Foto di Vito Okana.



ALBANIA

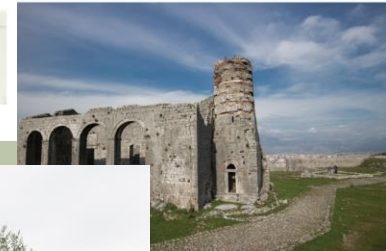
L'intera Albania era un tempo popolata di tribù dedite alla lavorazione dei metalli, all'agricoltura e soprattutto alla pastorizia, i Greci fondarono alcune colonie sulla costa, come Apollonia e Durazzo, ma si trattava per lo più di avamposti commerciali il cui insediamento non ebbe significativamente le abitudini degli indigeni. Tra le specie coltivate, a parte cereali, pare ritardò all'importazione acclimatando, vi fosse la vite, sebbene gli storici citino in seguito, tra i più famosi, che portino in Albania due conquistatori romani dopo il 100 a.C., quando i punici illirici vennero sconfitti e la penisola balcanica entrò a far parte del territorio sottoposto a Roma.

Grandi olivi tarocchi e molinetti si trovano nelle zone di Durazzo, Vlorë, una delle più antiche città dell'Albania, importante porto durante i secoli dell'Impero Bizantino, Alessandria e Egitto, gli alberi molinetti sono oggi oggetto di tutela da parte del governo. Un danno molto profondo venne arrecato all'olivicoltura albanese nel 1972, quando la sbarazzarono di alberi oliveti ridotti di più della metà la superficie olivata del paese. Solo dopo una decina d'anni cominciarono ad avvertirsi i primi segnali di ripresa, che hanno lentamente portato alla nascita di numerosi piccoli oliveti diversi specie a partire anzitutto, per un totale di dodici milioni di alberi che, conosciuti per la maggior parte nelle aree costiere o in zone povere, si dividono nei patrimoni variabile praticati come alle venti culture autoctone o sommano molti generi ancora in fase di studio.

Il mondo di fronte a Durazzo, una cittadina dell'Albania, è un luogo del quale si può dire che è un luogo di pace e di serenità che si può dire che è un luogo di pace e di serenità.



IL PATRIMONIO OLIVICOLO NAZIONALE
 include i Durresi Indijeti, Jan Bevet, Jan Alibonati, Ishkembelli, Fiset, Isoketeci, Kerpici, Isopaci, Bing Isoketi, Mironi, Polidrago



Usciti dall'UE, ci dirigiamo poi in **Marocco**, grande produttore di olio fin dall'età imperiale romana



MAROCCO

Quando i popoli berberi dell'entroterra marocchino si spinsero caudati verso le coste, incontrarono i coloni fenici e i loro vicini romani. I due popoli divennero amici, e si scambiarono tecniche e conoscenze: ad esempio, i Berberi appresero a coltivare l'olivo. Il Marocco entrò poi a far parte della Mauritania, che corse fino all'Algeria, e cadde infine in parte, nella fascia che andava dalla costa al litorale, nell'orbita romana. I Romani popolarono l'area di splendide città e ville, spesso sorte sui vecchi insediamenti fenici: gli scavi hanno restituito templi, terme e teatri, importanti per la lavorazione del pinoce, simbolo per la coltura e grandi fronde.

Fu con Augusto che la Mauritania principiò la trasformazione in vena e propria provincia, ora sono grandi latifondi, sotto il controllo diretto dell'Impero, nei cui terreni si coltivavano, tra l'altro, frumenti olivati.

Il più grande centro oltreoceano del Marocco in età romana fu Volubilis, che oggi, divenuto Patrimonio dell'Umanità, è al primo posto tra i siti archeologici del paese. A Volubilis, che conta numerosi antichi villi, sorgono tre cinquecento frantoi, tra cui uno, molto grande, nei pressi della Casa di Otho, che si è ipotizzato potesse appartenere a una famiglia berbera arricchitasi con il commercio dell'olio di oliva.

Finora oggi l'olivicoltura è una delle più importanti attività produttive del paese, che conta circa ottantaquattro milioni di chiavi radicati in aree molto diverse tra loro per quanto riguarda le condizioni climatiche, pedologiche e altimetriche.



Frutti di nocciuolo impastati in Marocco. Sotto, venditori di olive al mercato di Meknes. In alto, un frantoio, una serie di immagini scattate entro l'area di Marocco: ancora legamento dell'olio e l'effluente di acqua per avere dalla oliva, e una scena dalla festa dell'olio. Il frutto è sono per il maggior parte di tipo tradizionale, con acido in una quantità. Le olive che fanno nocciuolo l'olivicoltura per il conferimento di olio sono di varietà Tafel, un frutto bianco.



In alto, panoramica sulle rovine di Volubilis, una delle più splendide città africane di età romana, profondamente legate alla produzione di olio di oliva. Nelle quattro immagini in basso, resti di frantoi a Volubilis.

IL PATRIMONIO OLIVICOLA NAZIONALE

dahbia, haouzia, menara, meslala, picholine marocaine, thobzi

E poi in Tunisia, altra terra utilizzata dagli antichi romani per rifornire di olio l'Urbe



IL PATRIMONIO OLIVICOLO NAZIONALE

baroni, chemlali, chemlali de sfa, chemlali tataouine, chetoui, chemlali, jeboui, kairouan, meski, oueslali, rikham, ag de sfa, salmat, zarran



Tracce della prosperità degli antichi oliveti sono visibili in ogni parte del paese, accanto alle vestigia di innumerevoli edifici che hanno fatto supporre una produzione di olio di oliva a livelli industriali durante i secoli dell'Impero romano, e in particolare a partire dal II secolo d.C., quando la liberalizzazione e il decentramento economico assero il ruolo delle province più ricche. Fu allora che i terreni più fertili, le zone più aride, le steppe si ricoprono di quello che alcuni scrittori hanno definito mare d'olivi. All'inizio del protettorato francese, negli anni '30 dell'Ottocento, il direttore dell'Agricoltura Paul Bonasse scrisse: «In Egitto all'epoca Roma su una profonda

Tra le vestigia di Evagga, l'antica Thysdrus, la città romana meglio conservata di tutto il paese, conservare, non di più, un oliveto che può essere tenuto così in questi tempi per le speranze dell'olio.

di più di 100 chilometri, i resti di un'antica foresta di olivi sono visibili soprattutto: Albari talvolta riuniti a piccoli gruppi, talvolta disposti uno a uno sono sopravvissuti all'abbandono e alla distruzione sistematica».

Anche sotto il dominio arabo l'olivicoltura era fiorente, a questo periodo risale l'edificazione, nella moschea di Tinnis, della moschea al-Zaytuna, la moschea dell'oliva, il più grande santuario della città. Narra la leggenda che un tempo, nel luogo in cui sorge la moschea, vi fosse un olivo intorno al quale ci si radunava per pregare; al posto dell'olivo venne poi costruita una basilica cristiana entro cui fu sepolta Sant'Oliva, martire siciliana, e infine la splendida moschea.

Adriano ordinò che nelle campagne circostanti Thysdrus, l'odierna El Jem, venissero piantati quindicimila ettari di oliveti; il commercio dell'olio di oliva rese la città ricchissima; l'olio veniva imbarcato nel porto di Cartagine, che divenne uno dei più importanti dell'età dell'Impero, crocevia di scambi tra Oriente e Occidente.

CONSERVARE, come testimonio probabile in un'area in cui la pietra è sempre stata presente.

Nelle pagine successive, il grande olivo millenario di Echarif, sulla punta di Cap Bon. Si dice che l'olivo, in cui sta situata il duemilacinquecento anni, sia stato piantato dal Cartagine.



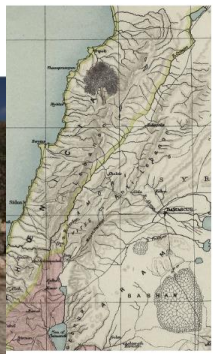

Passiamo dal Libano, l'antica Fenicia, dai cui porti l'olio salpava alla volta del Mediterraneo fino a raggiungere le Colonne d'Ercole

LIBANO

L'olivocultura è attestata nelle terre dell'attuale Libano fin da tempi remoti, quando queste terre erano abitate da popolazioni cananee; il Libano divenne la terra dei Fenici, compresa tra la costa e le montagne, vennero fondate le splendide Tiro e Sidone, che divennero presto superstitissime civiltà commerciali del Mediterraneo. Dal loro porto salparono navi cariche di profumato legno di cedro, preziosa porpora e anfore colme di olio verde smeraldo, alla volta delle rotte sconosciute d'occidente. L'olio fu elemento di rilevante importanza per la civiltà fenicia, non solo per l'alimentazione, ma anche per l'illuminazione dei grandi luoghi di culto. Achille Tasso scrisse, a proposito del tempio di Tiro dedicato a Melqart, dio della vegetazione, della navigazione e delle spedizioni coloniali, nonché prima divinità cui venne associato l'olio di oliva: «c'è un luogo sacro al ritorno di un naufrigo in cui erano un altro dalle fonde l'omero e da lui nasce un fuoco che arde con ogni fiamma nelle sue fonde a d'oli naviganti, in ogni paese in cui converto un avamposto commerciale o una colonia, i Fenici introdussero la coltura dell'olivo».

Oggi in Libano crescono quasi quindici milioni di olivi, dalla pregiata costa del nord alle montagne del nord, nelle quali cresce un'oliva di nera. Il settore olivicolo è in forte espansione soprattutto negli ultimi anni, così come l'exportazione dell'olio di oliva.

Le origini dell'olivo. Studi fatti in Libano e in Israele dimostrano che il paese del Libano è il paese d'origine dell'olivo.



Bechdel, le Sorelle di Noè

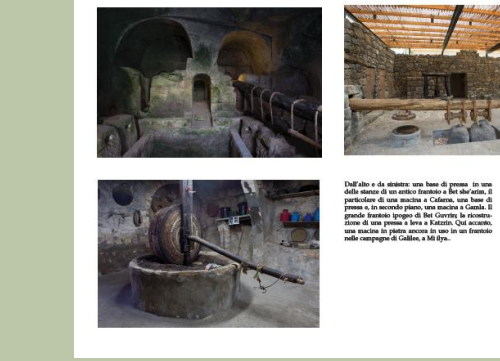
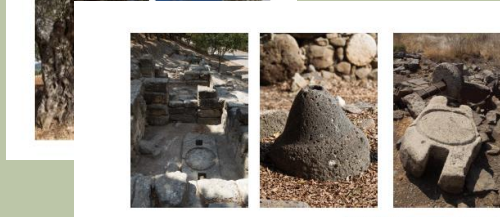
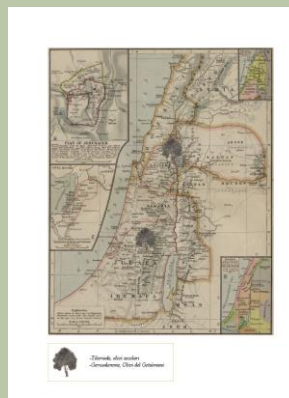
IL PATRIMONIO OLIVICOLO NAZIONALE

ayroun, beladi, souri



In Libano si trovano gli olivi considerati i più antichi al mondo: le Sorelle di Noè

Arriviamo in Israele, luogo di antichissimi frantoi e custode del Giardino del Getsèmani, l'orto ove Gesù si ritirò a pregare dopo l'ultima cena.



Visitiamo infine Palestina e Giordania, le terre ove tutto ebbe inizio



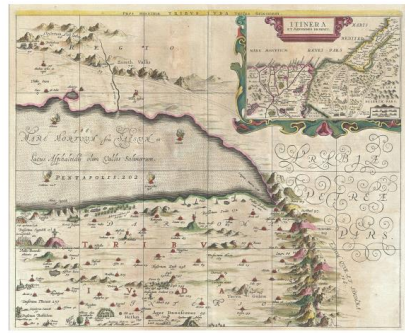
PALESTINA

... Nella Palestina, la cui storia è legata a doppio filo a quella della Terra di Canaan, l'olivo aveva radici anche millenarie, ed è rimasta, nel corso della storia, una delle piante dell'agricoltura del paese quasi l'unica specie che dominò al subsollone e nel sottobosco a ciclo, che con alcune varietà si trasformarono in un gruppo omogeneo. Le olive più vicine sono quelle dei Galilea e della Giudea, le olive verdi della Cisgiordania orientale, Betlem e la Terra di Gasa. L'olivicoltura è la prima fonte di reddito per la maggioranza della famiglia di agricoltori, oltre a rappresentar una buona opportunità di lavoro stagionale. La olive come per lo più viene coltivata a spuntone, a meno che non sia la più alta o sia il livello secondario. L'olio prodotto viene soprattutto utilizzato in famiglia, spesso dalla famiglia, e solo in parte è destinato all'esportazione, che si svolge in condizioni quasi anonime.

IL PATRIMONIO OLIVICOLO NAZIONALE

lanabti, zabali, nabali, nablatani

La storia dell'olivo in Palestina è legata a doppio filo a quella della Terra di Canaan, ed è rimasta, nel corso della storia, una delle piante dell'agricoltura del paese quasi l'unica specie che dominò al subsollone e nel sottobosco a ciclo, che con alcune varietà si trasformarono in un gruppo omogeneo. Le olive più vicine sono quelle dei Galilea e della Giudea, le olive verdi della Cisgiordania orientale, Betlem e la Terra di Gasa. L'olivicoltura è la prima fonte di reddito per la maggioranza della famiglia di agricoltori, oltre a rappresentar una buona opportunità di lavoro stagionale. La olive come per lo più viene coltivata a spuntone, a meno che non sia la più alta o sia il livello secondario. L'olio prodotto viene soprattutto utilizzato in famiglia, spesso dalla famiglia, e solo in parte è destinato all'esportazione, che si svolge in condizioni quasi anonime.



GIORDANIA

Alcune tra i più antichi nuclei della storia sono stati rinvenuti nella Valle del Giordania, ove la presenza umana è attestata fin dal Paleolitico inferiore. La Giordania conobbe secoli di splendore a partire dal principato di Dabshal: gli imperatori romani aprirono nuove e grandi strade che creverono l'importanza del commercio e l'arricchimento dell'intera regione. I Romani rinunciarono a occupare altri anche nella zona più densa del paese, come i deserti di Petra, città situata in un punto strategico nella via dall'europa e dalle zone all'opere della dominazione romana rieducare i turchi per la olive rinvenuti durante gli scavi, mentre gli inglesi di successo e distribuzione delle acque che permettono l'agricoltura in questa zona arida furono opere dei turchi, popolo anche insediato in Giordania nel IV secolo a.C. Tuttavia, l'olivicoltura non fu mai, e non è tuttora, sempre presente dall'economia del paese, non dal clima arido più adatto all'allevamento, specie di ovini. Eppure attualmente la Giordania è tra le nazioni che stanno rivelando più risorse in questo campo, e il libro è ancora in questo punto tra gli alberi da frutto, necessitano il recente abbandono delle campagne e la coltivazione delle proprietà terrene. Le olive più vicine sono quelle intorno alle città di Jerash, Ajlun, Irbid, Amman, Karak, Irbid e Talle da queste zone si trova la maggioranza dell'olio prodotto in Giordania, il resto viene dai deserti del nord-est. La più diffusa coltura autonoma è la Olive, a duplice attivazione, originata dalle varietà Sams e T'abali, le olive vengono raccolte in prevalenza a mano, si trovano anche frangere piuttosto moderne, per la maggior parte a ciclo continuo a tre fasi.

IL PATRIMONIO OLIVICOLO NAZIONALE

lanabti, zabali, nabali mansour, balabanti

GIORDANIA

Alcune tra i più antichi nuclei della storia sono stati rinvenuti nella Valle del Giordania, ove la presenza umana è attestata fin dal Paleolitico inferiore. La Giordania conobbe secoli di splendore a partire dal principato di Dabshal: gli imperatori romani aprirono nuove e grandi strade che creverono l'importanza del commercio e l'arricchimento dell'intera regione. I Romani rinunciarono a occupare altri anche nella zona più densa del paese, come i deserti di Petra, città situata in un punto strategico nella via dall'europa e dalle zone all'opere della dominazione romana rieducare i turchi per la olive rinvenuti durante gli scavi, mentre gli inglesi di successo e distribuzione delle acque che permettono l'agricoltura in questa zona arida furono opere dei turchi, popolo anche insediato in Giordania nel IV secolo a.C. Tuttavia, l'olivicoltura non fu mai, e non è tuttora, sempre presente dall'economia del paese, non dal clima arido più adatto all'allevamento, specie di ovini. Eppure attualmente la Giordania è tra le nazioni che stanno rivelando più risorse in questo campo, e il libro è ancora in questo punto tra gli alberi da frutto, necessitano il recente abbandono delle campagne e la coltivazione delle proprietà terrene. Le olive più vicine sono quelle intorno alle città di Jerash, Ajlun, Irbid, Amman, Karak, Irbid e Talle da queste zone si trova la maggioranza dell'olio prodotto in Giordania, il resto viene dai deserti del nord-est. La più diffusa coltura autonoma è la Olive, a duplice attivazione, originata dalle varietà Sams e T'abali, le olive vengono raccolte in prevalenza a mano, si trovano anche frangere piuttosto moderne, per la maggior parte a ciclo continuo a tre fasi.

Il libro di Petra viene scritto in Giordania, nella regione di Tabaqa per gli dei dei turchi, popolo anche insediato in Giordania nel IV secolo a.C. Tuttavia, l'olivicoltura non fu mai, e non è tuttora, sempre presente dall'economia del paese, non dal clima arido più adatto all'allevamento, specie di ovini. Eppure attualmente la Giordania è tra le nazioni che stanno rivelando più risorse in questo campo, e il libro è ancora in questo punto tra gli alberi da frutto, necessitano il recente abbandono delle campagne e la coltivazione delle proprietà terrene. Le olive più vicine sono quelle intorno alle città di Jerash, Ajlun, Irbid, Amman, Karak, Irbid e Talle da queste zone si trova la maggioranza dell'olio prodotto in Giordania, il resto viene dai deserti del nord-est. La più diffusa coltura autonoma è la Olive, a duplice attivazione, originata dalle varietà Sams e T'abali, le olive vengono raccolte in prevalenza a mano, si trovano anche frangere piuttosto moderne, per la maggior parte a ciclo continuo a tre fasi.





Il secondo volume dell'opera racconta di un **viaggio in Italia**, che attraversa la Penisola seguendo le antiche vie romane alla scoperta di storie, frantoi, musei, alberi secolari, famiglie dell'olio, luoghi cantati dai poeti.



- Olivio della Strega, Magliano, Toscana
- Olivone di Canneto Sabino, Lazio
- Parco degli olivi di Venafro, Molise
- Olivri millenari in Puglia
- Olivri secolari in Calabria
- Olivri millenari in Sicilia
- Olivastro e olivi secolari in Sardegna

Per sbarcare quindi sulle coste della Sicilia.



- Provincia di Messina: olivi millenari di Innari e Maviti
- Olivi millenari di Motta Sant'Anastasia
- Provincia di Ragusa: olivi millenari di Chiaramonte Gulfi e di Ispica
- Olivi secolari delle latomie di Selinunte
- Palermo, Patriarca della Favorita

TAV. II

TAV. I

IL PATRIMONIO OLIVICOLO REGIONALE

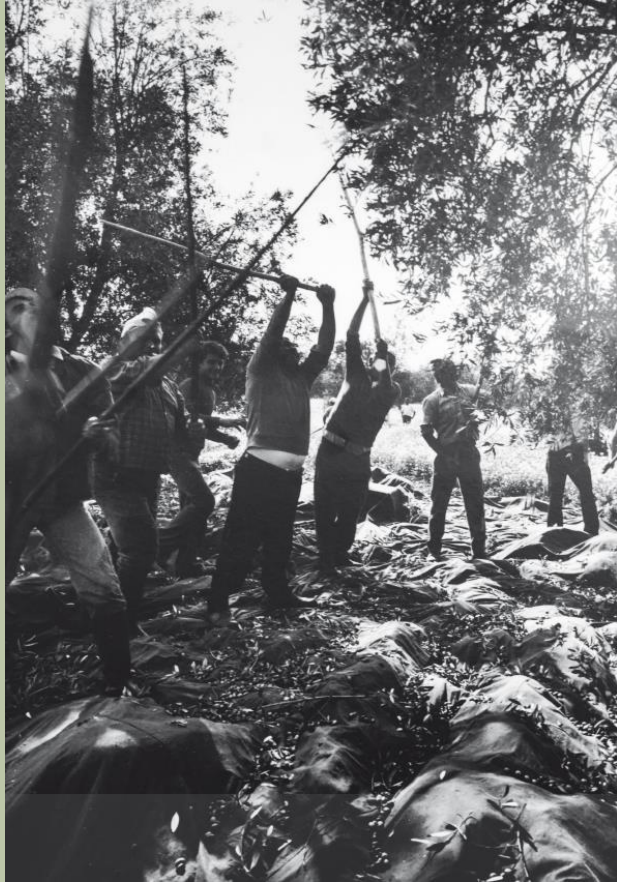
abunara, agghiastru, aitana, biancolilla, bolzacchina, bottoni di Gallo, brandofino, buscionetto, calatina, carmelitana, castiglione, castricana, cavalieri, cerasuola, citrara, crastru, domenicana, feudo nobile, francofontese, gelatina, gastru raffo, giarraffa, luminara, lunga di Buccheri, madonia, mandanici, mantonica, margotana, marsalese, mazzara, minuta, morellona di Grecia, moresca, mummana, munisca, nasitana, nebba, nerba, nocellara del Belice, nocellara di Paternò, nocellara etnea, nocellara messinese, ogliarola messinese, oliva di Castelvetro, oliva di Francia, olivarella, passalunara, patese, pidicuddara, pizzutella, sammartirana, santagatese, terminese, tonda iblea, tortella, tunnulidda, vaddarica, verdese, verdella, zaituna



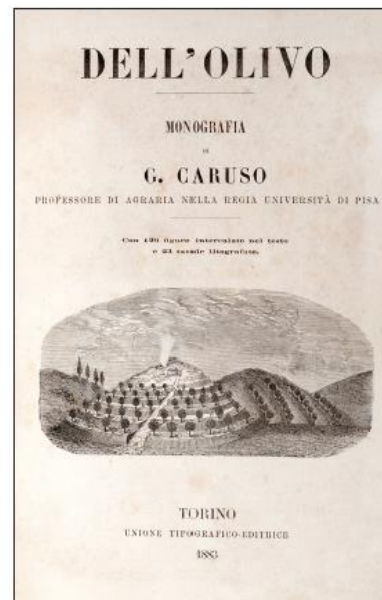
In Sicilia, isola che Omero ed Esiodo dipingevano come lontana terra del sole, popolata di mostri, l'olivo prospera come pianta ancestrale.

Le condizioni climatiche erano, e sono tuttora, ideali per l'olivicoltura.

Nel XIX secolo il trapanese
Girolamo Caruso censì le cultivar
autoctone della Sicilia, e pubblicò
i propri studi sull'*Enciclopedia
agraria italiana*, edita nel 1880;



Il frontespizio della monografia *Dell'Olivo* scritta dal professor Girolamo Caruso, originario di Alcamo, presso Trapani, e insegnante di agraria presso la Regia Università di Pisa. Il volume, considerato il capolavoro dell'illustre studioso, venne pubblicato la prima volta a Torino nel 1883.
Nella pagina accanto, la raccolta delle olive con l'aiuto di bastoni nelle campagne siciliane in una fotografia conservata presso il Museo dell'olio di Chisaramonte Gulì.



già allora si
evidenziava un ricco
germoplasma
olivicolo, che ad oggi
non è ancora stato
contaminato da
cultivar di diversa
provenienza.



gli veniva servito era un olio premiato a livello mondiale. L'olio Barbera divenne così il primo al mondo a essere immesso sul mercato già confezionato in bottiglie di vetro.

Dopo la Seconda guerra mondiale e un lungo periodo di crisi iniziato nel 1929, nel pieno boom economico degli anni '60 la città di Palermo cominciò ad espandersi: cemento e palazzi prendevano il posto delle campagne e degli alberi, e molti terreni della famiglia Barbera vennero espropriati. L'agricoltura siciliana tutta subì un tracollo. Manfredi

vide con i suoi occhi abbattere l'intero oliveto secolare di San Lorenzo ai Colli e un olivo millenario cui era particolarmente affezionato; ma non si arrese, e cominciò ad ingegnarsi per migliorare il proprio olio e la propria azienda. Fondò la Manfredi Barbera & Figli S.p.A. ed escogitò un'altra novità da immettere sul mercato, ovvero l'olio mosto, non filtrato, confezionato come appena uscito dalla macchina; divenne selezionatore dei migliori oli del sud Italia; la sua competenza nell'ambito dell'assaggio dell'olio di oliva gli valse la nomina ad arbitro internazionale da parte del Comitato Oleicolo Internazionale di Madrid. A Manfredi si affiancò il figlio Lorenzo, detto Renzino, che oltre all'olivicultura e all'immagine dell'azienda amava dedicarsi alla composizione di poesie. Fu con Manfredi junior che dopo la scuola girò il mondo per dieci anni per poi tornare nella natia Palermo, che l'azienda ebbe nuovo impulso. Cominciò a lavorarvi nel 1980, ricoprendo praticamente tutte le cariche: era agente commerciale, impiegato amministrativo, operaio, e finì per acquistare le quote sociali degli altri congiunti. Ampliò le zone olivicole a terreni nelle province di Agrigento, Palermo, dove ha storicamente sede l'azienda, e Trapani, dove nel 2003 è sorto un nuovo frantoio: gli oliveti sono nati in aree scelte con cura in base alle caratteristiche climatiche e pedologiche, all'esposizione e all'altitudine, e oggi si stendono complessivamente per circa tremila ettari. Le varietà principali sono la Nocellara, la Biancolilla, la Cerasuola e l'Ogliastrea, ma ad esse si affiancano,

Palermo, Premiati Oleifici Barbera

Tre diplomi attestanti i più antichi riconoscimenti ricevuti dalla famiglia Barbera per il proprio olio di oliva: in alto a sinistra, quello dall'Esposizione Nazionale di Parigi del 1903, con Lorenzo Barbera vices quinto medaglia d'oro; a destra quello dall'Esposizione di Palermo e Monreale del 1906, con F.lli Barbera vices Gran Premio e Medaglia d'oro. Qui accanto, il diploma conferito ai Barbera nel 1904 a Saint Louis attestante la vittoria di due medaglie d'oro.

A sinistra, la prima bottiglia in vetro creata per F.lli Barbera: fanno notare l'etichetta a Manasse; ora il secondo documento del Novecento, e Manfredi Barbera ebbe l'idea di produrlo per il servizio da tavola a bordo delle navi da crociera. A destra, una bottiglia per l'olio Barbera di qualche decennio successivo.



Due vecchie etichette litografate per F.lli Barbera.



Palermo, Premiati Oleifici Barbera



Il nostro viaggio in Sicilia comincia da Palermo, ove è la sede dei Premiati oleifici Barbera. La famiglia Barbera è attiva nel settore dell'olio di oliva dagli anni '80 del XIX secolo.

Ci spostiamo poi a Trapani, dove si trova l'azienda agricola Fontanasalsa, fondata nel 1951, di Maria Caterina Burgarella.

In provincia di Trapani, tra le pendici dell'Erice e lo Stagnone, intorno a un baglio settecentesco, crescono gli olivi, molti dei quali secolari, dell'azienda agricola Fontanasalsa, fondata nel 1951; allora nel baglio esisteva già un frantoio, le cui molazze funzionavano a trazione animale e grazie all'energia generata da un gruppo elettrogeno. Attuale proprietaria dell'azienda è Maria Caterina Burgarella, che l'ha ereditata dalla madre: abbandonata dopo alcuni anni la professione di medico che la teneva lontana dalle sue terre, Maria Caterina decise di dedicarsi completamente ai suoi oliveti, che ad oggi si stendono su circa sessanta ettari e contano oltre diecimila alberi. Nel 1988 venne realizzato nel frantoio il primo impianto di lavorazione a ciclo continuo, interamente rinnovato nel 2001. Particolare attenzione è dedicata all'impianto d'irrigazione delle piante, che in questa zona piuttosto arida soffrono molto la siccità. Diverse le varietà coltivate: la Cerasuola di Paceco, la Nocellara del Belice, la Biancolilla e la Giarraffa; le olive vengono raccolte a partire dalla metà di ottobre, al momento dell'invaiaura, e corrono all'oleificio dove vengono molite con un frantoio a dischi e passano poi all'impianto di granulatura, in atmosfera confinata e decanter a tre vie, e con l'aggiunta di acqua. L'olio viene poi conservato sotto azoto senza essere filtrato, e imbottigliato, sempre in atmosfera inerte, in azienda: il prodotto è valso a Maria Caterina numerosissimi riconoscimenti, anche a livello internazionale.

Olivi e antiche molazze nel giardino dell'abitazione della famiglia Burgarella, presso l'azienda agricola Fontanasalsa. Foto di Yuko Okuma.



Trapani, Azienda Agricola Fontanasalsa



Sopra, l'oliveto dell'azienda agricola.
A sinistra, Maria Caterina Burgarella, proprietaria di Fontanasalsa.
Foto di Yuko Okuma.

Trapani, Azienda Agricola Fontanasalsa

Fra Trapani e Marsala, nei pressi della Laguna dello Stagnone, si stendono gli oliveti dell'azienda agricola Titone



Sopra, la strada d'accesso all'azienda Titone si snoda tra gli olivi.
In basso, Nicola Titone.

Procedendo lungo la costa verso ovest si giunge nella valle tra Trapani e Marsala, città fondata dai Fenici in prossimità della laguna dello Stagnone, nata da una falce caduta di mano a Cerere e trasformata in una lingua di terra, ove dal 1936 la famiglia Titone produce olio di oliva. Farnacisti da diverse generazioni, dal 1936, i Titone hanno sempre coltivato la propria passione per la terra e i suoi frutti: quando Nicolò fondò l'azienda agricola, vi si producevano cereali, vino, miele e olio; oggi ci si concentra soltanto sull'olio di oliva extravergine e biologico. L'azienda fu una delle prime in Sicilia a convertirsi all'agricoltura biologica, e si indirizzò verso la bio-agricoltura già dal 1985. I diciannove ettari di oliveto contano circa cinquemila piante, delle cultivar Cerasuola, Biancolilla e Nocellara del Belice. Le olive, raccolte a mano separatamente, in base alla varietà, a partire dagli inizi di ottobre fino a metà novembre, vengono molite entro un massimo di sei ore nel frantoio aziendale; tutta la lavorazione avviene a freddo, e l'olio viene infine conservato in atmosfera inerte entro silos in acciaio inox. Dopo le analisi chimiche e organolettiche, gli oli monovarietali vengono miscelati per dar vita ai due blend che rappresentano i prodotti finiti dell'azienda: l'olio Titone e l'olio Titone DOP Valli Trapanesi. Ogni bottiglia è numerata e certificata, e riporta in etichetta i dati risultanti dalle analisi condotte sull'olio. L'azienda Titone, oggi gestita da Antonella, collabora con l'università di Palermo per lo studio e la sperimentazione sul campo di nuove tecniche per l'agricoltura biologica: a Nicola Titone, padre di Antonella, si deve l'invenzione di una trappola a bassissimo impatto ambientale per la mosca olearia, un pericolo per gli oliveti siciliani. L'olio Titone ottenne il primo riconoscimento nel 1994, e da quel momento ha vinto numerosi premi in diversi concorsi internazionali, tra cui quello per il miglior olio extravergine di oliva del mondo nel 2011.

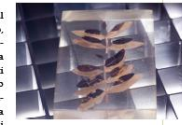
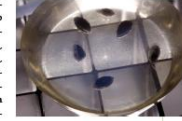


Marsala, Azienda Agricola Titone

IL MUSEO ARCHEOLOGICO DI MARSALA

Lilibee venne fondata nel IV secolo a.C. dai Fenici in fuga da Mozia dopo l'assedio del terribile Dioniso di Siracusa: il nuovo centro venne dotato di fortificazioni che risultarono inspiegabili all'assedio di Dioniso, a quello di Pirro e, durante la Prima guerra punica, anche ai Romani, cui fu però ceduta, insieme al resto della Sicilia, nel 241 a.C. Roma rese Lilibee vivace centro culturale, talmente importante da meritare un questore come Cicerone. Secondo alcuni studiosi, a Lilibee era attiva una produzione di olio di oliva già in tarda epoca punica, nonché una locale fabbrica di anfore olearie per la commercializzazione del prodotto.

Al Museo Archeologico Baglio Anselmi di Marsala, che prende il nome dall'ex stabilimento vinicolo, costruito sul finire dell'Ottocento, che lo ospita dal 1986, sono esposti reperti archeologici che raccontano la storia di Lilibee dalle origini dell'insediamento fino all'epoca medioevale e numerose testimonianze provenienti da rinvenimenti subacquei, come l'ampia collezione di anfore da trasporto. Il reperto principe della collezione è il relitto di una grande nave punica rinvenuta nel 1969 da Honor Frost e che fu affondata durante la prima guerra tra Romani e Cartaginesi per la conquista della Sicilia. Tra i reperti trovati a bordo, sia tra le frasche poste a protezione dello scafo sia nella parte identificata come cucina di bordo, numerosi noccioli di olive consumate dai marinai e un ramoscello d'olivo.



Sopra, noccioli e ramoscello d'olivo trovati a bordo del relitto della nave punica. Il relitto (foto sotto) ha un'arena sala del museo Baglio Anselmi dedicata. Nella parete di fondo, alcune delle numerose anfore da trasporto conservate presso il museo.



Al museo archeologico di Marsala noccioli e ramoscelli d'olivo sono esposti accanto al relitto della nave punica su cui vennero rinvenuti.



In provincia di Agrigento, a Menfi, è il frantoio Caparrina, della famiglia vinicola **Planeta**, le cui origini risalgono ai tempi della venuta di Carlo V in Sicilia.



A Selinunte troviamo l'azienda agricola biologica **Case di Latomie**, i cui olivi secolari si fondono nelle tipiche rocce tufacee

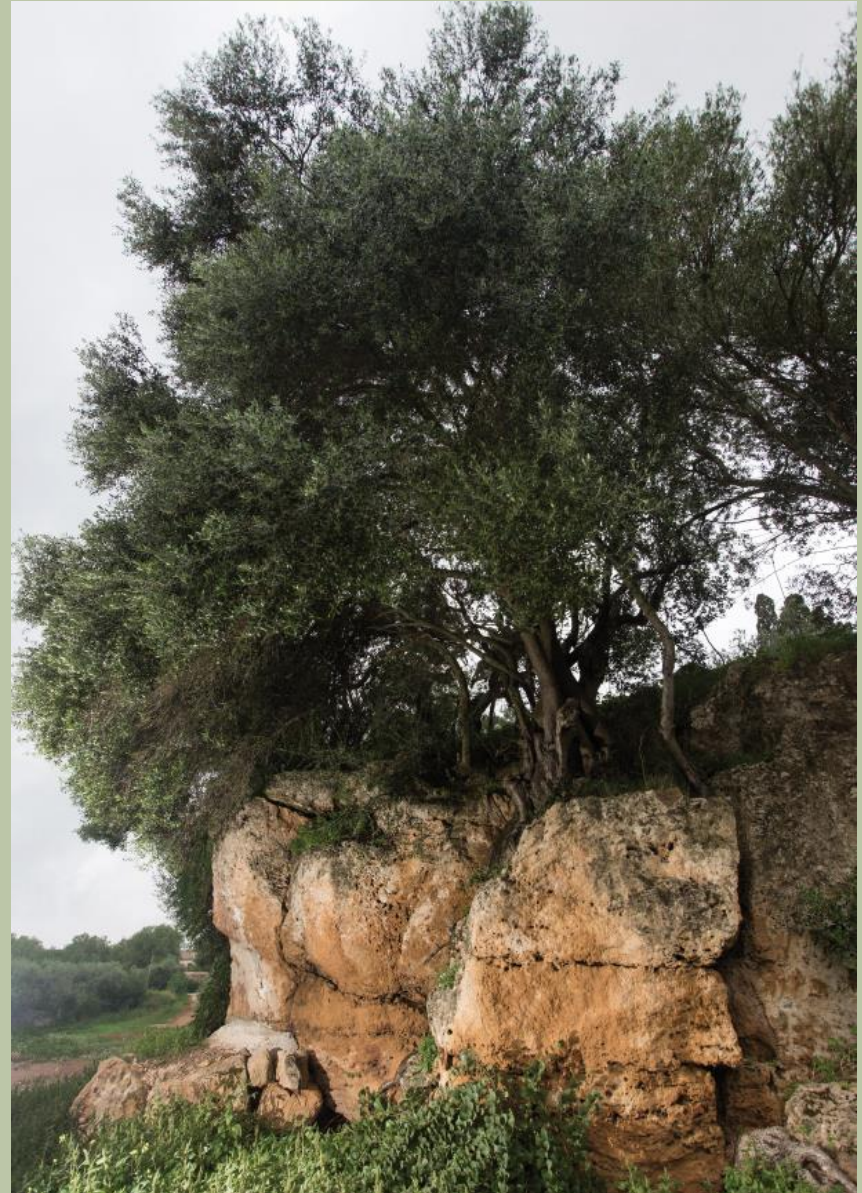


Sigra e alla pagina seguente, le caratteristiche delle rocce tufacee sono state già descritte. I blocchi dei secolari olivi dell'azienda agricola Case di Latomie, presso Selinunte.

Nella grande azienda agricola biologica Case di Latomie, di proprietà della famiglia Centonze dal 1953, la coltivazione dell'olivo occupa un posto di assoluta rilevanza, accanto a quella degli agrumi. Nei trentasette ettari di terreno, interamente recintati, numerosi sono gli olivi secolari, molti fusi nelle rocce tufacee tipiche della zona: gli antichi fondatori di Selinunte ricavarono nelle grandi cave di tufo, le latomie, i blocchi di pietra per edificare la magnifica città.

I vecchi olivi della famiglia Centonze, uno dei quali conta già di milleduemila anni, sono oggetto di studio dell'Università di Palermo e dell'Istituto regionale del vino e dell'olio siciliano.

Le olive, della varietà Nocellara del Belice, unica cultivar italiana a cui sono stati assegnati due riconoscimenti DOP (da olio e da mensa), vengono raccolte a mano tra ottobre e novembre, e la molitura inizia entro le dodici ore: defogliate e lavate, le drupe vengono poi lavorate in impianti a ciclo continuo con frangitori a martelli, e l'olio viene stoccato in recipienti di acciaio inox sotto azoto. L'olio di Case di Latomie è dal 2015 presidio slow food dell'olio extra vergine di oliva.



A Sciacca abbiamo visitato l'oleificio San Calogero, della famiglia Santangelo dal 1923



In alto, il porto di Sciacca. Sotto, il proprietario dell'oleificio San Calogero, Giuseppe Santangelo.

A Sciacca, cittadina costiera ai piedi del Monte Cronio, ove pare si fosse rifugiato Dedalo durante la fuga dal terribile re Minosse, è attivo dall'inizio del Novecento l'oleificio San Calogero, portato avanti dal 1923 da Giuseppe Santangelo, che era allora proprietario di una tenuta nella contrada Scunchipani che contava trecento piante d'olivo. Il frantoio funzionava allora con due macchine in pietra azionate dalla forza di un asino e con una pressa in legno. Soltanto negli anni '70, con lo spostamento nella periferia di Sciacca, l'oleificio venne dotato di impianti meccanici a pressione a ciclo discontinuo, e poi, nel 1983, di impianti a ciclo continuo.

Oggi le olive, coltivate nell'oliveto secolare della famiglia Santangelo, sito a circa sessantacinque metri sul livello del mare, vengono lavorate con macchine Peralzali di ultima generazione. Le olive migliori vengono scelte con cura già al momento della raccolta, manuale, e lo stato idrico delle piante è tenuto costantemente sotto controllo da sistemi ZIM probe e CIRAS. L'oleificio San Calogero ha di recente lanciato il progetto *Adotta una pianta d'olivo*, che si pone come obiettivo primario la valorizzazione delle tradizioni e delle cultivar locali. Sceglia la propria pianta secolare, l'adottante ha la possibilità non solo di seguire tutte le fasi della lavorazione, dalla raccolta delle olive al confezionamento dell'olio, ma di parteciparvi in prima persona; il prodotto finale, l'extravergine prodotto dall'albero che si è scelto di adottare, viene accompagnato da una pergamena contenente tutti i dati identificativi della pianta.



La famiglia Fidone: da sinistra Teresa, Martina, Bartolo e Nilla. Sotto, gli oliveti di famiglia.



Nelle campagne di Scicli, città barocca in provincia di Ragusa il cui centro storico fa parte dal 2002 dei Patrimoni dell'Unesco, entro un grande vivaio ove si coltivano piante grasse e tipiche della macchia mediterranea, immerso tra gli olivi si trova il frantoio della famiglia Fidone. L'oleificio è attivo dal 1945, e inizialmente si trovava nel centro della città: soltanto dal 2006, visto l'aumentare del volume di affari, si è deciso di trasferirlo nel contado: oggi nell'azienda agricola Dimore del Valentino alla produzione di olio di oliva portata avanti con macchine tradizionali si è affiancata l'attività agrituristica; gli alloggi per gli ospiti sono stati ricavati in un'antica masseria costruita nel 1801 e completamente ristrutturata. La famiglia Fidone organizza entro il proprio frantoio visite guidate per far conoscere ai bambini delle scuole elementari l'intero ciclo di produzione dell'olio di oliva.

Nelle pagine successive, Folvo milionario di Palazzoli a Ispica, in provincia di Ragusa. L'olivo, alto sette metri e con una circonferenza massima del tronco di oltre quindici metri, ha un'età stimata di millecinquecento anni.



Mentre a Scicli abbiamo incontrato la famiglia Fidone, proprietaria dell'azienda agricola Dimore del Valentino

A Chiaramonte Gulfi la famiglia Cutrera produce olio di oliva da molte generazioni



La famiglia Cutrera all'ingresso della propria azienda agricola: da sinistra, Maria Cutrera, Giovanni Cutrera, fondatore del Frantoio Cutrera, scomparso nel 2014, Maria Lucifora, moglie di Giovanni, Salvatore Cutrera, Sebastiano Salafia, Gino Cutrera.
Nella pagina accanto, uno degli olivi secolari nelle tenute di proprietà.

Proseguendo verso est, sulla strada che collegava Akragas a Siracusa, coloni corinzi e siracusani fondarono nel VI secolo a.C. su un colle che dista pochi chilometri da Fagusa, Akrai, che grazie alla sua posizione di privilegio lungo la via Selimuntina divenne una vivace città commerciale. Nel 409 a.C. i Cartaginesi la distrussero, ma gli abitanti la ricostruirono più bella di prima: fu poi teatro di una feroce battaglia tra i siracusani, capeggiati dallo stratega Ippocrate, e l'esercito romano, con alla guida Marco Claudio

Marcello, che sconfisse l'avversario e portò Akrai alla far parte della provincia romana di Sicilia: era il 213 a.C., e il nome della città venne latinizzato in Acrillae. Molti secoli più tardi, fu la volta degli Arabi, che prima la rasero al suolo, poi ne ricostruirono il centro e le diedero il nome di Gulfi, che in arabo significa "terra amena". Al nome di origine arabo si aggiunse nel XIV secolo quello di Chiaramonte, preso dall'omonimo conte Manfredi I, che fortificò la città e ne fece il proprio feudo. A molte di queste vicissitudini hanno assistito alcuni olivi secolari le cui radici affondano nella terra di Chiaramonte Gulfi, dove da molte generazioni la famiglia Cutrera produce olio di oliva: già nel 1906 è attestata la coltivazione di oliveti, mentre nel 1979 venne aperto il primo frantoio per volere di Giovanni Cutrera, che già da diversi anni lavorava in un oleificio che ancora utilizzava macchine in pietra a trazione animale. Da allora l'azienda è andata ampliandosi, e oggi lavora le olive che arrivano da oltre cinquanta ettari di oliveti ed esporta il proprio olio in trenta Paesi sparsi in tutto il mondo; dal 2000 è gestita da Maria, Giuseppina e Salvatore, i figli di Giovanni, che l'anno precedente aveva aperto un secondo frantoio. Molti sono gli alberi secolari, esposti a sud, cui nel corso degli anni si sono affiancati nuovi impianti, tutti condotti nel pieno rispetto della natura e in modo sostenibile, anche grazie al riutilizzo degli scarti di produzione come fertilizzante per la coltivazione biologica e combustibile per la produzione di nuova energia. Le olive vengono raccolte a mano e subito portate ai frantoi, dove si trovano tre linee di estrazione a freddo, ognuna operante in modo diverso, sia durante le operazioni di frangitura che durante quelle di estrazione e centrifuga, a seconda delle caratteristiche e del grado di maturazione delle drupe. L'olio viene poi conservato a temperatura controllata e in assenza di ossigeno, e tutte le fasi dell'imbottigliamento avvengono utilizzando azoto, in modo da impedire il principio dell'ossidazione e da mantenere inalterate tutte le caratteristiche chimiche e organolettiche del prodotto. La cura e la qualità del prodotto sono valse negli anni ai Frantoi Cutrera oltre centosettanta riconoscimenti e premi a livello mondiale.





Salendo verso nord, arriviamo alle pendici dell'Etna: in provincia di Catania, a Motta sant'Anastasia, si trova la Tenuta Vasadonna

Salvatore Scuderi, il giovane proprietario della Tenuta Vasadonna a Motta Sant'Anastasia.
In basso: Salvatore con il cugino Salvatore Virgilio, precisione: sono soprattutto durante le operazioni di messa a dimora delle giovani piante di ulivo, un lavoro che nella tenuta lo aiutano a gestire, l'agronomo e Capo Piani Eugenio Viallo.
Nella pagina accanto, i lavori per la messa a dimora dei giovani ulivi.
Nella pagina successiva, gli ulivi della tenuta e il bacino artificiale creato appositamente per la regolare irrigazione degli ulivi.



Salendo verso nord, si arriva alle pendici dell'Etna: in provincia di Catania, a Motta Sant'Anastasia, città di antica fondazione greca, è la tenuta di Salvatore Scuderi, giovane direttore tecnico della sicurezza al vicino aeroporto di Comiso, che dal padre ha ereditato l'azienda agricola e una grande passione per la terra. Già da bambino Salvatore seguiva il nonno e il padre tra gli alberi secolari durante la raccolta delle olive e la spremitura dell'olio. L'azienda sorge sui resti di quello che era l'importante feudo dei Mondaca, una delle più grandi famiglie feudali siciliane, che già coltivavano ulivi: dal 2005 Salvatore ha riempito l'oliveto, che si stende in collina per quindici ettari, seguendo gli insegnamenti del padre, da cui ha appreso antiche tecniche di scasso e aratura, e del cugino Salvatore Virgilio, che lo aiuta con il senso della cura trentennale delle piante di



varietà Nocellara Etnesa e Nocellara Messinese: la coltivazione segue i dettami dell'agricoltura biologica, ed è stato creato un bacino artificiale per l'irrigazione dell'oliveto. Le olive vengono molate a freddo presso l'oleificio Consoli di Adrano, e recentemente si è cominciata la raccolta durante la notte, quando la temperatura è più bassa: si comincia a raccogliere a fine settembre, e l'olio spremuto prende il nome di Vasadonna: in questa contrada infatti un tempo, quando le fanciulle andavano a lavare i panni nel ruscello che corre in fondo alla valle, i corteggiatori cercavano di rubare loro un bacio per sigillare il fidanzamento: da qui il nome Vasadonna, baciadonna.

Motta Sant'Anastasia, Tenuta Vasadonna



Mentre a Catania abbiamo visitato l'azienda agricola Sciaraviva e l'Oleificio Consoli, ove molti olivicoltori della zona portano le proprie olive a spremere



Il progetto denominato *Applicazione di processi innovativi per la valorizzazione dei prodotti e dei sottoprodotti della filiera oleicola* ha preso vita nel 2009 con l'idea di risolvere una serie di problematiche relative al mondo agricolo e zootecnico. È così nata la ATS chiamata Combiol.

Si è proceduto in tre direzioni, ovvero attraverso l'utilizzo della sansa vergine deo-oleata nell'alimentazione di animali usati per ottenere latte e carne, l'estrazione di polifenoli dalle acque di vegetazione per creare ingredienti attivi da inserire nel settore dell'integrazione alimentare e cosmetica, e l'impiego di ceppi selezionati per la fermentazione di olive da tavola al naturale.



Nelle immagini, il team di lavoro che si occupa della sezione del progetto Combiol relativa alla mangimistica animale, il professor Vincenzo Chiofalo e due dei prodotti utilizzati per l'integrazione dei mangimi animali. Le immagini sono state scattate presso il dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Messina.

Alle pagine successive, gli olivetti dell'Azienda agricola Sciaraviva di Ragusa sullo sfondo suggestivo dell'Etna innervato durante un'eruzione.

In chiusura di capitolo due dei patriarchi della provincia di Messina: alle pagine 120 e 121, l'olivo millenario di Maviti nel comune di Pettineo; l'albero, situato entro un oliveto privato, è alto sette metri e ha un'età stimata di mille anni. Alle pagine 122 e 123 l'olivo Grande di Pledica, a Iannari, alto quasi dodici metri e che conta oltre millecinquecento anni di età.

L'oleificio Consoli collabora da alcuni anni con l'Università di Catania e con il dipartimento di Scienze Veterinarie dell'università di Messina per il recupero e il riutilizzo dei sottoprodotti della filiera oleicola in diversi ambiti: dalla cosmetica alla nutrizione animale.

Ancora a Chiaramonte Gulfi, sotto le volte a botte dei sotterranei di Palazzo Montesano, è aperto dal 1997 il MUSEO DELL'OLIO.

CHIARAMONTE GULFI, IL MUSEO DELL'OLIO

Sotto le volte a botte dei sotterranei di Palazzo Montesano, monumentale edificio costruito nel XVIII secolo a celebrazione del prestigio della famiglia chiaramontina Cutrera-Montesano, è aperto dal 1997 il Museo dell'Olio. Le collezioni si snodano tra sette sale e un cortile, e comprendono diversi strumenti utili all'estrazione dell'olio di oliva, come una mola in pietra, un torchio datato 1614 e una pressa idromeccanica dei primi anni dell'Ottocento (*U CHOZZU*), e alla sua conservazione e misurazione: giare in terracotta e in latta, quartare, oliere, un cafiso in ferro. Sono poi esposti numerosi altri strumenti della tradizione contadina: aratri, zappatrici, gioghi e così via.

Il museo dell'olio fa parte di un sistema di cinque musei allocati nello stesso palazzo, che comprende il museo degli strumenti etnico-musicali, la Casa Museo liberty, il museo ornitologico e la pinacoteca.





Nella pagina accanto, in alto a sinistra alcune antiche misure per l'olio; in alto a destra una grande giara in terracotta e il recipiente metallico utilizzato per il travaso del liquido entro contenitori più piccoli e di facile trasporto; in basso, una delle antiche presse in legno esposte nel museo. In questa pagina, in alto un torchio a due viti del tipo alla calabrese; in basso un torchio metallico e una pompa idraulica.

Nelle pagine successive, la grande mola in pietra del museo di Chiaramonte Gulfi.

Le collezioni si snodano tra sette sale e un cortile, e comprendono diversi strumenti utili all'estrazione dell'olio di oliva, come ad esempio una mola in pietra, un torchio datato 1614 e una pressa idromeccanica dei primi anni dell'Ottocento



Salpati dalla Sicilia, proseguiamo il nostro viaggio in Puglia ...



PUGLIA

*«A quale terra produttrice di olivi sono inferiori i campi dei Messapi e dei Daunni?»
Dionigi di Alicarnasso, Antichità romane, I, 37, 2*

I Daunni e i Messapi e i Peucezi, si stanziarono nel territorio dell'odierna Puglia nel I millennio a.C.: l'insediamento umano è però molto, ma molto più antico: già duecentomila anni fa l'Uomo di Altamura imprints nomi di "Maandartina", si

IL PATRIMONIO OLIVICOLO REGIONALE

anico, barone di Montepetrofo, bella di Cerignola, butira di Melpignano, carmelina, cacinocchio, collina barese, collina di Vieste, cerastola, cittero, cima di Modà, cococciaro, colozzese, coratina, consola, cornola, curzola, dolce del Marone, dolce di Spigno, flaminia, frangente, inchiastra, limone, mele, montagna, noce, nocera, ogliarola barese, ogliarola di Lecce, ogliarola garganica, ogliarola di Andria, ornela, oliva di Sanza, peppino leo, peranzana, piazzata barese, rosella, sanguigno, Sant'Agostino, Sant'Anna, Santa Marina, simona, surina, terrate di Biletto, terrate di Cellino, fondella, torremaggiore, toscanina, trigno, tufarelo, uccellina, uzziana

LA PRATICA DELLA MERCATURA

**APULIAE
OILIA LAPUGIA**

Francesco Balducci Pegoletti fu un politico e mercante fiorentino vissuto nel XIV secolo. Il suo testo *Pratica della Mercatura*, scritto tra 1350 e 1363, è una sorta di manuale ad uso dei commercianti che comprende, oltre ad un glossario di termini in diverse lingue utilizzate durante le trattative mercantili, una descrizione di tutte le principali città in cui si muovevano allora i mercanti italiani, un elenco delle merci e dei loro traffici, e il valore comparato di pesi, misure e monete. Un capitolo è dedicato ai consigli per chi avesse voluto dedicarsi alla produzione e alla vendita di olio pugliese: il Pegoletti presta ad esempio le pratiche in uso nella Terra di Bari, il centro di produzione allora più fiorente.

*«Puglia per fattura d'olio nuovo
A volere fare olio nuovo nel paese di Puglia in sulle rive dell'olio, si sono le spese scortante da una terra o un'isola, qual più e qual meno secondo l'usanza e costume delle terre, ma diremo di quello che si fanno nelle contrade di Bari però di quella terra che è più comune e dove si fa più quantità d'olio.
Primeramente, a gente che vuole a' inspicci, cioè a' piccioli, dove si macina, e che stanno alla porta delle terre, parò che così l'usanza della terra di Bari - si è che quando viene lo dabbiere suo con olio lo possono prendere senza misura, cioè a' suoi fini che uno dabbiere d'olio dovrà dare a più persone, e quando arriva l'olio, che prima il prende il si viene sicché per quella ragione si muove il a persona secondo la quantità dell'olio che fa fare, e danno loro il mese da loro e danno in loro d, che ne sono da grano 10 al miglino dell'olio.
E per dire all'usanza delle terre, grani 4 per miglino
160 E cosa per salare di colli che sia a ricovero alle botti a ragione di tari [1] per 100 di sale, di 40 tari per 1 miglino, che monta da grano 8 per miglino.
E cosa per portare, cioè per legare le botti in che si viene e che si guarda commercialmente, da tari 3 per miglino. Ed è senza il pagare delle botti, per la locazione che ne prende, di renderlo a misura, e a suo rischio di quanto è scortato senza che sia nelle dette sue botti.
E cosa per il valore del fustore che 7 li, per fattura, tari 2 per miglino.
E cosa per detto al se, che si chiama piazza, non facendo pane, grano 15 per oncia, fatto pane a grani ..., monta da tari ... il miglino
E cosa per dano delle terre, a grani 6 per oncia, tari ... e grani ... per miglino.
E cosa che monta a richiare, di detto, e questo dicono si è olio grano che si ragiona a volare la mensa e volare del chiaro, sicché vana di richiare una da tari ... per miglino.
E se l'usanza d'olio paga la piazza della rivenditura, che cosa senza paragonare grano 12 per oncia, ma che ha olio e non è paragonato ai di peso d'oro, se tale fosse paragonare grano 12 per oncia, e quando tari 4 per miglino, sono vendendo quanto non spendono e tanto cacciando quanto non cacciando.
E quando si intendono di cacciare, paragonare per fondaco e piazza, che è senza la mercatura di fondacori, in onore da tari 4 in 20 miglino, e se è olio grano, si ragiona la misura.
E cosa a quello che l'ingente e misura, grani 4 per miglino.
E cosa se il ruolo cacciarlo per se e farlo portare a mare, grano 10 per miglino.
E vuole essere a meno che olio da Monopoli e da Bari in la terra lo scortato il piggiare che quello di Bari o da Bari in qua verso il portare da tari 6 per miglino, e perché non è tanto detto a caricare alla marina come da Bari o da indi in qua.
E si dice l'olio chiaro della cantina nuovo spediato e caricato a peso in mare, si 7 li di spesa di miglino come dire qui appresso:
Per lo carico di due botti ton, si onora da tari 9 il miglino.
E per barbonchi a ribattare le botti, tari 1 il miglino.
E per misuratura e arringatura, grani 4 per miglino.
E per portarlo a mare, grano 10 il miglino.
E per scortare a Bari e a Monopoli, tari 6 al miglino, e a Corvino e tari 5 al miglino.
E per sansevegno, tari 2 al miglino.
Somma in detto spesa da tari 19 e grani 14, di grano 10 uno piggiato d'argento.»*

... poi in Molise – a Venafro si produceva l'olio più raffinato dell'Impero



 Parco Regionale degli olivi di Venafro

IL PATRIMONIO OLIVICOLA REGIONALE

aurina di Venafro, bottesi di Gallo, cazzarella, cellina di Rotello, cerasa di Montenegro, cerasetta, comarella, curatore, genite di Larino, grossa, grugnale, grugnorio, legnina, nocchita, oliva ad acqua, oliva nera di Collobato, oliva SanPardo, olivastro breve, olivastro d'aprile, olivastro di Montenero, olivastro dritto, olivetta nera, paesana bianca, paesana nera, palante, palomba, pepella, peperella, pematuca, provenzale, punbella, renzana, romagnola, rosciola di Rotello, rossoiula, rumignata, salegna di Larino, santana, sporene di Gallo, taccolina



Il frontespizio della fondamentale opera di Giovanni Presta *Degli ulivi, delle olive, e della maniera di cavar l'olio*, edita a Napoli nel 1794. «Di questi noi si non offre altro mai sopra la terra, se si ha riguardo all'utilità, che ciascuno aveva, al poi due secoli fatti, che l'Ulivo il migliore tra tutti, l'Ulivo il primo tra tutti, l'Ulivo il Reo», scriveva Presta al principio del primo capitolo della sua opera.



IL PARCO REGIONALE DELL'OLIVO DI VENAFRO

Il Parco, istituito con la Legge Regionale n. 30 del 4 novembre 2008, si estende per seicento ettari nel territorio del Comune di Venafro, e fa parte del Sito di Interesse Comunitario Monte Corno - Monte Sammucro.¹⁹ Le pendici dei due monti sono caratterizzate dalla diffusa presenza di oliveti, anche seccati, che comprendono diverse cultivari, tra cui l'autocetna Aurina, propria di Venafro. L'ente Parco si propone il miglioramento e la diffusione della cultura di varietà olivicole autoctone, anche con il contributo scientifico del CNR Irbias di Sesto Fiorentino, che sta portando avanti ricerche sul genoma dell'antica oliva luciriana, promuovendo poi studi sullo stato del territorio e iniziative per la manutenzione degli oliveti, tra cui l'individuazione di percorsi, tramite il recupero di antiche mulattiere, per il collegamento degli oliveti con i siti archeologici dell'area. Tra questi ricordiamo il teatro romano, le fortificazioni sannitiche e romane, la Torricella medioevale, le mura ciclopiche a Madonna della Libera. L'Ente Parco è inoltre partner della Olive Branch Foundation di Taybeh, Efrata, in Palestina, e dell'Associazione Coltiviamo la Pace di Firenze, con le quali sta portando avanti un progetto per l'istituzione ufficiale dei Parchi olivicoli di Efrata e del Getsemani a Gerusalemme.



Poi in Abruzzo e nelle Marche

IL PATRIMONIO OLIVICOLO REGIONALE

brancola, caprina di Casalanguida, caprina valser, carbonella, carpinetina, castiglione, cronagnaga, cuoco, ditta, gatana, gentile dell'Aquila, gentile di Chieti, intoso, monachella, nebbio di Chieti, nebbio di Pescara, olivastro di Fucinchiano, olivastro frentano, posola, posoletta, puntella, rustica, toccolana, tortiglione

MARCHE

«...Ella ti trince; che con la lancia poderosa il suolo percosse e uccir ne fe'» virente olivo di rami spasi.»

Giacomo Leopardi, Inno a Nettuno

Strisciando attraverso la regione della Sabina, la via Salaria raggiungeva (e raggiunge ancora oggi, con il poco poetico nome di Strada Statale 4), dopo aver scavalcato gli Appennini sul valico di Torrta, Castrum Trusentinum, l'odierna Martiniscuro, sull'Adriatico, alla foce del Tevere, dove si produceva il sale che veniva poi trasportato verso la capitale: penultima tappa era Ascoli, la cui polposa olive, le picene, erano richieste dai gelosi aristocratici romani.

Nel IV secolo a.C. i Greci fondarono la colonia di Ancona, mentre la parte settentrionale della regione venne occupata dai Galli, che furono però sconfitti un secolo più tardi dai Romani allestiti con i Piceni, antico popolo italico che secondo la leggenda aveva origini sabine: «I Picentini emigrarono dalla Sabina, sotto la guida di un picchio che aveva mostrato la via ai loro primi capi: di qui il loro nome, chiamano infatti picus questo uccello, e lo considerano sacro ad Ares. Essi, a cominciare dalle montagne, abitano fino alle pianure e al mare, e hanno accresciuto in lunghezza più che in larghezza il loro territorio, fertile per tutte le colture, ma più favorevole per gli alberi da frutto [...]»

IL PATRIMONIO OLIVICOLO REGIONALE

asciutta dura, sciolina scintillera o scintillata, asciotta tenera di Valledara e di St. asciotta tenera, carbonella, carbonchio, comasca, corosella, corva, ditta, lastra, laia, lunellata, magliana, nigrella, nebbia di Monachella, nona, orbetana, perpenda, puzzone di Falerone, pianone di Macerata, pianone di magliana, raggia, raggia, ruscio, taggiano di Anelli, taggiano di Falerone, taggiano di San Benedetto, viciniana

MARCO VALERIO MARZIALE E LE OLIVE PICENE

Nelle proprie opere, Marziale si rammenta spesso dell'assenza di olive picene (olive che oggi chiamiamo Assam) sulle narce dei suoi ospiti o nei cestì di dona:

«fieri erantur sarmentis merores de te, Monacho, e non c'era altro che un cinghiale e non l'aveva tardato che si ferbe coi rudi, le mele dolzissime più dolci dei fiori, non pare pendente da lenze giganti, o color della vena purpurea ricoperta; Nel un'oliva verde degli eroi piceni, (per de Piceno venti olive cala) nudo, solitario, piccolo, che un ramo intero possa accogliere, un cinghiale [...]»

Ergonomi, 1. 43

«È il quinto giorno ormai del Santorini e un cambio del mio, appena tenace il tuo regno [...]» E manca un pensiero con qualche altro ragno del Piceno [...]»

Ergonomi, 4. 18

Soltanto in un'occasione arriva poco più un pugno di olive picene, ma non destinato al poeta, bensì all'avvocato Sabellio, che si vanta della propria ricchezza quando in realtà non ha ricevuto, per i Saturnali, che pochi litri di poco conto, tra cui «opus casale non opus aliud», ovvero «un piccolo cestino di olive portato da un cliente del Piceno (Ergonomi, 4. 46. 12-13)»

ASSAM Agenzia per i Servizi nel Settore Agroalimentare delle Marche

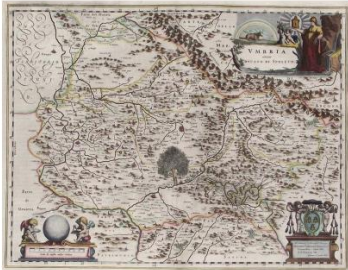


Assam - Servizi Agroalimentari Marche

Iniziative di ricerca, in particolare in ambito agronomico, con attenzione alle questioni della cultura biologica e del basso impatto ambientale. L'ASSAM offre poi servizi per certificazioni e tracciabilità, analisi chimiche e sensoriali dei prodotti agroalimentari, fitopatologia, agronomo-ecologia.

Per quanto riguarda il settore dell'olivicoltura, l'ASSAM si occupa di realizzare la ricerca colturale attraverso l'organizzazione annuale di corsi di pratica dell'olivo e tecnica colturale e altre attività sperimentali sulla resistenza ai frodi e sulla gestione degli olivi, viene fornito supporto in materia filossarica agli olivicoltori e aiuto per quanto riguarda la scelta dell'epoca di raccolta, l'impianto dell'olivo, il concimamento variabile e la verifica delle caratteristiche degli oli. L'Agenzia si occupa inoltre di realizzare il patrimonio olivicolo locale, in particolare con il progetto, avviato nel 1994, con il supporto del CRA - Olivicoltura, sede distaccata di Spoleto, che ha portato alla definizione di venti varietà autoctone di olivo e la caratterizzazione dei relativi oli monovarietali, dal punto di vista analitico e sensoriale, l'impianto di campi sperimentali di controllo varietale, di conservazione genetica e di moltiplicazione per la certificazione genetica e tracciabile del materiale vivaistico presso l'azienda sperimentale dell'ASSAM di Carani. Il progetto ha portato alla nascita della Regione Nazionale degli oli monovarietali, in continua crescita, che ha come scopo la valorizzazione del patrimonio olivicolo italiano. Durante la stagione vengono allestiti e analizzati (comprensivamente dal Panel regionale ASSAM Marche e dal Centro Agroalimentare dell'ASSAM di Jesi) i campioni di oli monovarietali provenienti, i risultati risultano vengono inseriti in un apposita banca dati gestita dall'IBEMET CNR di Bologna, andando ad arricchirla di nuovo materiale che consente la caratterizzazione dei monovarietali italiani. I risultati degli effetti di genotipi, tecniche e andamento stagionale sulla composizione analitica e sensoriale di oli in provenienza varietale nella banca dati è possibile trovare l'accurata descrizione del profilo organolettico degli oli e la descrizione del profilo dei principali acidi grassi, la composizione in acidi grassi e il contenuto in polifenoli totali, attualmente vi sono circa 1000000 di dati relativi alla caratterizzazione dei monovarietali italiani, a partire dal 2004.

Gli oli monovarietali che obblighano un voto superiore a 7 nel Panel test vengono poi valutati attraverso un attività di diffusione sul Catalogo Nazionale degli oli monovarietali e in attività specializzate e distribuzione su scala.



Trevi, piantone di San Miliano

IL PATRIMONIO OLIVICOLO REGIONALE

bastardo, bianchella, borgiona, carbonella, cimognola, corniolo, corregiolo di Massa, dolce agogia, dolce di San Felice, dondolo, fecciaro, leccino, marchigiana, mariana, menzolino, novella di perugina, nebbia, novella di Cesi, novella di Figali, oliva grossa di Acquasparta, ortana, palombino, poce, pocciole, raja, rajo, rastellina, rossa, San Felice, schiota a frutto grosso, schiota a frutto medio, tandellone, vera, vocio



UMBRIA

«Olio con sapiente arte spremuto
dal puro frutto degli antoni olivi,
che contien "poco" in lor linguaggio maso,
degli umbri colti per solerti cura,
chiaro assai più liquido crassello,
fragante quala orientale unguento,
pieno come la fe che nel mestello
conosco l'arda sull'altar d'argento,
le tue rare virtù non fore ignote
alle mense d'Orazio e di Virgilio
che non adagiar cantori in lor note

Gabriele d'Assunzio, *Altopa*

Dal II millennio a.C. gli Umbri, un antico popolo italico dedito all'allevamento, all'agricoltura e alla lavorazione dei metalli, si insediarono tra la media valle del Tevere e la costa dell'Adriatico; essi parlavano una lingua comune, di cui ci è giunta testimonianza scritta nelle Tavole Eugubine, e si riunirono dapprima in villaggi isolati, poi in città tra loro confederate. Come gli Umbri avevano ereditato le caratteristiche più antiche

Ci dirigiamo, seguendo la via Flaminia, in Umbria





Olivo della Strega di Magliano

IL PATRIMONIO OLIVICOLA REGIONALE

albatro, allora, americano, arancio, ciliegino colombiana, colombino, corveggiolo, cucca, cuocerino, emilia, filare, francofo, giugolino, giugolino, grappolo, grugnica, Tonda, gemigno di Fauglia, grignolo di Bolgheri, grossolano, lastrino, lazzero, lazzero di Frata, lazzero delle Guadalupe, leccio, leccio del Corco, leccio Maremmano, leccione, Madonna dell'Impruneta, mademignola, mansino, marenmano, marzo, maurino, melaiolo, mignolo, mignolo cerretano, moraiolo, morciao, morchiano, morchione, morcone, mortellino, olivastro di Populonia, olivo di San Lorenzo, olivastro di Surveveto, olivastro faggianese, olivo del Mulino, olivo di Casavecchia, olivo di Cerreto, ornellaia, pendaglio, pendolino, pericattino, piantane, puntarulo, puntino, quercetana, rosino, rossellino, rossellino cerretano, rossello, rossino, salicino, San Donato, San Francesco, San Lazzero, Santa Caterina, scariinese, selvatica tardiva

IL GERMOPLASMA DI OLIVO AUTOCTONO DELLA TOSCANA

A partire dal 1990 il professor Antonio Cimato, primo ricercatore CNR con l'aiuto di una squadra di studiosi dell'Istituto sulla propagazione delle specie legnose del Centro Nazionale Ricerche di Firenze, avviò una approfondita ricerca riguardo il germoplasma di olivo autoctono della Toscana, *«per rispondere - racconta Cimato nell'introduzione al volume L'olivo in Toscana: il germoplasma autoctono, pubblicato a Firenze nel 2001 - almeno a tre obiettivi: il primo, studiare l'inevitabile erosione genetica in atto per la specie Olea europaea; il secondo, mettere a disposizione degli imprenditori quel patrimonio varietale che nel tempo ha contribuito a rendere "diversi" e "tipici" la produzione dell'olio di oliva in Toscana; il terzo, infine, fornire moderne conoscenze su questa diversità genetica e individuare, attraverso un programma di caratterizzazione varietale e di selezione clonale, genotipi più adatti alle diverse esigenze agronomiche (tolleranza a froide, siccità, parassiti, ecc.) e/o migliori per efficienza produttiva e qualità del prodotto.»*

Una delle motivazioni più forti che diedero impulso alla ricerca furono le devastanti gelate degli inverni del 1965 e 1986, che avevano messo in ginocchio il settore olivicolo dell'Italia centrale e non solo.

Su gentile concessione del professor Cimato, pubblichiamo di seguito alcune delle numerosissime fotografie da lui scattate durante i lavori di classificazione delle cultivar autoctone.



Quindi in Toscana, alla scoperta di misteriose leggende intorno alle streghe e antichi poemetti georgici

OLIVI E OLIO NEGLI STATUTI DI MONTEPESCALI DEL 1427

Gli Statuti di Montepescali, nel grossetano, vennero redatti nel 1427 durante il governo della Repubblica di Siena (1125-1555/59), e pongono in primo piano la tutela della campagna e delle pratiche agricole, riconoscendone in tal modo l'importanza fondamentale per l'economia del tempo.

L'olio è, insieme a pane, vino e pecunia, bene da tutelare e amministrare con attenzione e il cui furto prevede pene severe:

«Di le elezioni de gli operari de la chiesa et del loro officio
Operari due per ciascaduna chiesa di Montepescali ogni anno, in halende gennaio, quegli, che più acce saranno a tale officio, e priori, che in quello tempo saranno, debbono eleggere per tempo il loro anno. e i quali diano ne la mani loro vacante tutti e legni che appaiono o ricorrono essere stati fatti a la chiesa loro et tutte l'entrare de la cose dell'opera de la chiesa a loro vacante et a la mani loro vacante et di tutti tenere buccosetto, ponendo a loro onesta ciò che è in sacrosita, in chiesa et ne la casa del rectore cioè de la cose d'esso chiesa et, come le cose s'acquistano accrescere a la onestata. Et tutti la pecunia, grano, vino et olio et ogni altra cosa che a la loro mani pervenir, spendere in bene, manutenzione et adornamento de la chiesa loro et se caso advenisse che al tempo loro anno la pecunia non si spendesse, consegnare la debbono a loro vacante, et di quella a la loro mani vacante et per loro si spendere assegnare debbono buona parte vera et pura ragione a sindaco del detto comune, tanto de quegli diano essere a sindaco come gli altri officij del commune praticati.

De le elezioni de sinduchi a sindacare gli officij
Di qui si diano, dato l'ordine, el modo del governo et reggimento de la comunità di Montepescali et ordinato strettamente gli officij, esso reggimento ne la loro mani distribuido, et giudicario ne la loro elezioni quello anno a fine et anno e quello anno tenuti, secondo la forma de la statuta, cognoscimento di bisogno essere dare l'ordine [...] come a essi sinduchi placere et parrà, procedere debbono ad abolire o condannare o condannare le ragioni meritate, e la ragioni di quelli officij che avessero ragione pecunia, grano, vino o olio al commune e di l'opera de la chiesa, rivolare et, secondo le provvisioni, giudicarie, abolendo quegli officij appo de quali nulla provvisione essere ne la loro mani tenute et condannando quegli a revocazione di tutto quello vedranno essere appo di loro et ne la parte determinate da lo statuto; et, in tal detto loro officio fare et eseguire, abbiano arbitrio et bella senza quanta possono essere quelli mandati grande anno dal loro superiore, cioè in abolire et condannare, secondo la forma de presenti statuti; [...]»

Precise norme regolano la coltura e il governo degli ulivi:

«Degli arbori che sono nell'altra possessione si debbono vendere e comprare
Se alcuna persona di Montepescali avere nell'altra fondo ulivi o altri arbori et vorrali vendere, sia tenuto il signore del fondo ove saranno piantati essi ulivi o altri arbori comprare, e così se colui che avrà nel suo fondo ulivi o altri arbori et vorrali comprare, sia tenuto colui di cui sono essi arbori essi vendere a detto et simile di due buoni uomini de diversi eleggere da priori di Montepescali et se discorda fare su loro, di occhio debba contentare quello che non assente a vendere e comprare come di sopra si contiene.



L'OLIVO NEL DE AGRICOLTURA DI MICHELANGELO TANAGLIA (1490)

Mese di Marzo

«Ma degli ulivi, che ciascuna ne vuole, che marzo, che aprile sia di dire essere e' mesi e questo piante buoni, e chi di maggio mai non vuole sacre;

prato di marzo sempre e' mesi piantoni piantar vorrei, ma col terreno asciutto. Cinque più fior di terra si scorti;

ben grossi e delicati, e fanno frutto assai più sotto, e l'olio assai.

«N'altrove e gelosio assai provare. Cremagnoli più mai non vedrai lassù; ogni anno assai ulivore, e liquor d'argento; la ripanura meno olio par ch'ammassù;

e' questi praxion meglio in alcun regno, e meno tempo tempo a suo bosco. E' piantato a Favento è buon d'argento;

donde si ha la quercia, leno di passo si macini, per pianton quasi locale, che Balice et jerà di viver locale;

Quando si pianta, si debbe assodare la terra intorno, e dal caldo si difende e l'acqua non vi potrà penetrare.

e le sue foglie si che ancora stenda a quella piaga, come sarà assai, qua' vuol Così poter di marzo aranda.

È questo lavorigi, e vien tagliato di suo barbar sotto, che se olio suo ha messo, e in basso sarà conservato.»



EMILIA ROMAGNA

«Le olive che qui produrrammo in Castelli, e nei contorni di Romagna e Romagna, non vogliono per l'ordinario succedere a ogni altro olio, siccome sarebbe desiderato, ma i frutti sono sempre un olio pingue»
Antonio Nibbio 16

Da Parma a Rimini, attraverso l'Ungheria, verso Nepesin, conosciuta nel 1220 a.C., dopo la sconfitta inflitta da Francesco I alla Lega Mantovana, la zona è terra

IL PATRIMONIO OLIVICOLO REGIONALE

capolga, carbuncion di Carpineta, carbuncion, colombina, correggiolo di Montegridolfo, correggiolo di Villa Verucchio, crapulotta, fiorentino, frantoio di Montegridolfo, frantoio di Villa Fiorentino, frantoio di Villa Verucchio, ghiaccio, grappuda, nostrana di Brisighella, nostrana, oliva grossa, rossina, selvatico, visconza

MUSEO D'ARTE OLIVARIA AGORÀ ORSI COPPINI SAN SECONDO PARMENSE

Alle porte di San Secondo Parmense sorge il podere Fieniletto, un casale di origine ottocentesca in cui anticamente si produceva l'antico Frangino Fagnoni. Il Frangino veniva poi venduto soprattutto in Toscana, ove si acquistava olio di oliva. Fu a metà del XX secolo che il maestro casareo Amatorio Coppini decise di intraprendere una piccola produzione di olio nel parmense, seguendo le orme del proprio nonno padovano, che spremeva olio di oliva nelle campagne di Fivola.

Era il 20 marzo 1946 quando Amatorio intrinse la propria azienda alla Camera di Commercio di Parma, scaturita dalla moglie Anita Crivi, Amatorio portava i suoi casareggi di olio di casa in casa in bicicletta, con l'intento di insegnare l'arte della degustazione in una regione in cui l'olivicultura aveva preso importanza. Questa sua passione per l'olio di oliva e l'importanza data alla conoscenza profonda del prodotto portarono i paesani a soprannominare Amatorio Il monarca dell'olio. Il figlio di Amatorio e Anita, Ernesto, ereditò dal padre il grande amore per l'olio, di cui continuò la produzione e il commercio dopo essere emigrato in azienda, a soli diciotto anni, nel 1960, ampliando la diffusione del marchio di famiglia all'Italia e all'Europa, e passando poi il testimone ai figli Paolo, Matteo, Francesco e Pierluigi.

La famiglia Coppini non ha mai dimenticato l'importanza che ha la conoscenza del prodotto, e proprio con l'intento di renderla accessibile a tutti ha aperto il Museo Agorà Crivi Coppini, che ha sede nell'antico casale di San Secondo Parmense completamente restaurato e che è stato inaugurato nel 2005. Le macchine per la produzione di olio esposte nel museo sono tutte raccolte e acquistate da Ernesto negli anni '90, quando recandosi spesso a Leno Argentino a Parma, dove impiantò un oliveto, conobbe diversi frantoi che in quel periodo, ritrovando i propri olietti, si distavano volentieri dai vecchi, e spesso ingombranti, stumenti.

Un percorso guidato attraverso la grande collezione di macchinari di diverse epoche illustra al visitatore la storia dei metodi di produzione dell'olio di oliva, dai ricami meccanici come le presse in legno a vite o a trave o lo sbattuto alla generica, esposto nello Spazio Anita, fino ai più moderni separatori centrifughi e alle presse idrauliche, che lavorano sotto lo Spazio Amatorio. Vi è poi uno spazio espositivo, chiamato Agorà di lettura, ove è esposto un frantoio in pietra a due macine, la parte esterna regala anche, nel grande oliveto che circonda il podere e che conta numerosi oli secolari: l'Agorà, ideata come teatro all'aperto e gratuita concorre per manifestazioni e convegni.



Inaugurato probabilmente nel 2005 e gestito da anni Paolo Coppini, uno dei figli di Ernesto, è un grande appassionato di olive e di macchinari di cui ha collezionato un bel numero di olive di famiglia e di macine che sono all'olio di oliva nera, su cui il padre e la collezione del Museo Agorà. Per questo il Museo di lettura, in cui si trovano anche la grande libreria di testi e rappresentazioni (Storia Food Art e Storia dell'olio) che sono per il visitatore un punto di riferimento importante. La grande collezione di macchinari di diverse epoche è esposta nel Museo Agorà Crivi Coppini, che ha sede nell'antico casale di San Secondo Parmense completamente restaurato e che è stato inaugurato nel 2005. Le macchine per la produzione di olio esposte nel museo sono tutte raccolte e acquistate da Ernesto negli anni '90, quando recandosi spesso a Leno Argentino a Parma, dove impiantò un oliveto, conobbe diversi frantoi che in quel periodo, ritrovando i propri olietti, si distavano volentieri dai vecchi, e spesso ingombranti, stumenti.

Saliamo verso nord, attraversando l'Emilia Romagna per giungere in Veneto, regione ricca d'olivi già in età medioevale



IL PATRIMONIO OLIVICOLO REGIONALE

alesse, bambolotto, campostara, casaiiva, favarot, fort, garyez, marzemina, minicol, negin, nostran, pestiarol, pestegate, resara, riondella, rosara, rossanello, tondoluna, trepp



Un olivo nella sponda del Brenta.

Tibaldi, 12 novembre, pomeriggio.

«Con che ordine desidero tornati che i miei amici si trovano un momento qui con me, per poter godere della vista che mi sta innanzi»

Per quattro anni, mi sono già potuto trovare a Trieste, ma a pochi passi da me c'era quanto mai un spettacolo della natura, questo almeno quando che il Lago di Garda, ad un certo punto restituisce, mi sono genericamente composto d'aver allungato il cammino [...] Lungo il cammino, gli olivi del lago mi restano gli stessi senza comparire e nella natura per quel qualcosa di rosso ho trovato anche i primi colori carichi di buache [...]»

Johnnes Vithayngil Gualdo, "Viaggio in Italia"

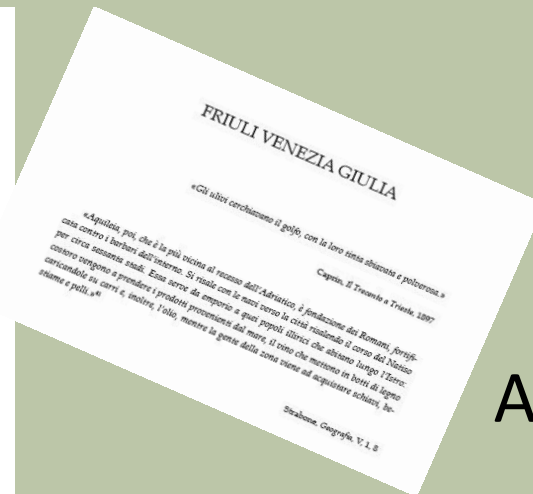


EMILIA del nostro paese rivale la cultura dell'olio, o perlomeno il consumo di olio in una veste e quel tempo sono stati disastrosi e parziali di paroli di Cioa con la statura, non si hanno del Lago di Garda, ad un certo punto restituisce, mi sono genericamente composto d'aver allungato il cammino [...] Lungo il cammino, gli olivi del lago mi restano gli stessi senza comparire e nella natura per quel qualcosa di rosso ho trovato anche i primi colori carichi di buache [...]»

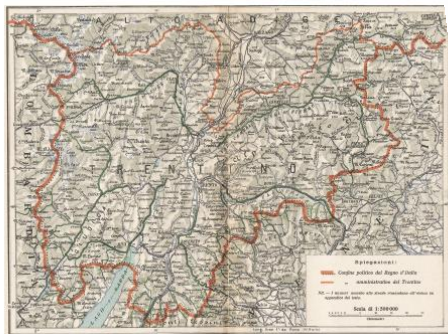


IL PATRIMONIO OLIVICOLO REGIONALE

biancheria, carbonara, corniola, marina, torcolo



Andiamo quindi alla scoperta dell'olivicoltura in Friuli Venezia Giulia e nel Trentino Alto Adige



IL PATRIMONIO OLIVICOLO REGIONALE

bogoler, casaliva, compostala, drezzer, favarol, gargnù, less, raza, San Felice di Acquasparta

TRENTINO ALTO ADIGE

In provincia di Trento sono stati coltivati noccioli di olive risalenti all'età del Bronzo, e anche se con ogni probabilità furono i Romani a portare gli ulivi fino alle pendici delle Alpi, la prima testimonianza storica di olivicoltura risale al 1492, anno del Trattato di Alpi Adige, e precisamente nella zona trentina del Renon, ovvero del Lago di Gard, da risalire all'Alto Adige. Ancora oggi l'area del Trentino più vocata all'olivicoltura è quella gardesana, che determina il confine orientale insieme alle Prealpi venete e dove si coltivano, su colline e versanti, a migliaia gli ulivi, che prosperano nonostante le rigide temperature invernali grazie al microclima lacustre, che protegge parzialmente una fessile natura antiparassitaria sulle piante. La coltura più diffusa sono la Cavallina, la Leccina e la Prunetta, insieme a cultivar antiche di lontana provenienza gardesana. La Leccina è la Prunetta, insieme a cultivar antiche di lontana provenienza, come la Raza, già coltivate nel XV secolo, o la Tropa, coltivata in epoca medioevale. Tropa e Carpo, varietà quasi diffuse anche in aree più interne rispetto al lago. Con questi prodotti hanno ottenuto nel 1997 la Denominazione di Origine Protetta Garda, cui si aggiunge la menzione geografica Trentino.



Una veduta di Arco, in provincia di Trento, in un'area vocata all'olivicoltura. Nel 1492, con il trattato di Alpi Adige, si stabilì il confine orientale del Trentino, e con esso l'area di coltura dell'oliva si estese fino al lago di Garda. L'area di coltura dell'oliva si estese fino al lago di Garda.

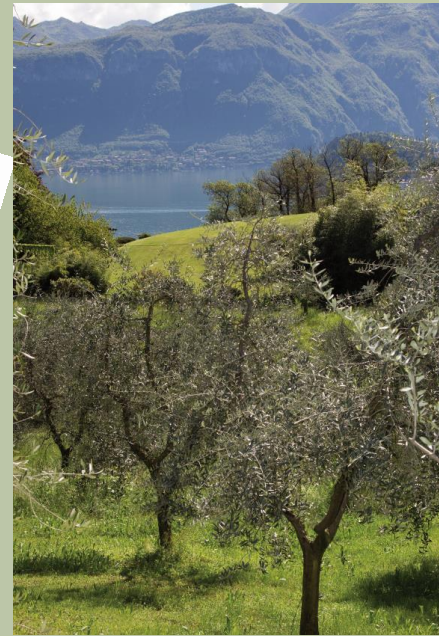


LOMBARDIA

Le più antiche tracce umane risventate nella Pianura Padana risalgono al III millennio a.C. in età Neolitica nel lombardo si svilupparono la cultura di Camunia, nella zona della Val Camonica, e la cultura di Golasecca. Dopo un periodo sotto l'influenza etrusca, la regione fu invasa da tribù galliche, che vennero poi sottomesse dall'influenza partica alla fine del III secolo a.C. Fu sul finire dell'epoca imperiale che Mediolanum cominciò ad assumere grande importanza politica, fino a diventare una delle sedi della Imperatoria. La via Emilia, inizialmente tracciata per collegare Ariminum e Placentia nel

IL PATRIMONIO OLIVICOLO REGIONALE

baia, bolgana, bolegna, bresa, campostara, casaliva, cornaro, crignola, favarol, fogna, gargnano, genovese, giaggiolo, grignano, lavarolle, less, miniol, mitria, negrin, olivo di Tremezzina, olivo genovese, pomerà, regina, raza, rosol, rossola, spreme, trepp



Attraversiamo la Lombardia e, camminando lungo l'antica via delle Gallie, andiamo a scoprire gli olivi della Valle d'Aosta



VALLE D'AOSTA

«Cesare Augusto ha completato l'annientamento dei briganti con la costruzione di strade. Per lo meno lo ha fatto nella misura possibile: infatti non c'è comunque il mezzo di forzare la natura quando si attraversano delle rocce e dei balzi di un'altezza smisurata, che talvolta elevano delle scogliere sopra le strade, talvolta aprono precipizi sotto di essa, costoché il minimo passo falso conduce inevitabilmente all'estremo pericolo con la caduta in fondo ad abissi insondabili. In certi posti la strada è così stretta che di là veggiamo non solo a quelli che la percorrono a piedi, ma anche alle bestie da soma che non vi sono abituate, mentre quelle del paese trasportano i loro carichi senza brontolare.»

Strabone, Geografia, IV, 5, 6

PIEMONTE

«Lungo tutta la catena delle Alpi esistono delle regioni di colline perfettamente adatte all'agricoltura e delle valli ben colonizzate.»

Strabone, Geografia, IV, 5, 9

È proprio sulle colline che in Piemonte si coltivano gli olivi, da secoli: i Romani li coltivavano soprattutto nella zona di Biella, mentre durante il Medioevo gli oliveti trovarono spazio in un'eccezionale forma: la coltura è trapiantata, diffusamente e ampiamente in



IL PATRIMONIO OLIVICOLO REGIONALE

olivo di San Rocco di Vignale



Eccoci arrivati in Piemonte



IL PATRIMONIO OLIVICOLO REGIONALE

asturica, basini, carasinina, ciomalisa di Pieve di Teico, colombiana, cozantana, cozzanone, pagiana, sandola, finalina, barbesco, lavagnina, luzzano, malta, mortellina, murtin, negura, olivaresone, olive delle Alpi, otobrina, pigiata, razotta, spagnola, taggarel, toio

«Il nostro patrimonio non sono nulla piazza delle nostre città, zone, le nostre dune, la nostra regione delle nostre dune traccate, figure e paesamenti un anno di coltura. Quanto è la Liguria? [...] Vi è un'arte piena in Italia dove il contadino lavora dicitore al giorno? Lavoro basso, lavoro reale, lavoro anche di notte. C'è gente qui che non sa il giorno a girare nell'altro programma e c'è gente di notte lo sa. E qui non c'è lavoro, qui non c'è religione, qui il solito si jento a colpi di coltura di babilonia, un dopo l'altro, altri, valenti, risponde il servizio completo e agitato. Terreno arido, sempre impugnable da rosce e incomprensibile, terra che frangibile a valle e che l'uomo non sa con grand'opera di marziale e terrazzo. Terrazza e maraglio fu su duna non comati il biondo, milioni di metri quadri di mure per quindici metri chilometri dal mare alla montagna, milioni di metri quadri di mure a secco che chiudono ai quartieri, chiudono per quattro i nostri paesi, padre per padre, hanno colto loro mani costruite. Piena di pietra, con le loro mani, le mani dei nostri padri per molti i secoli, fin su alla montagna: dove ci hanno lavorato pacifici i nostri padri, non ci hanno lasciato la gloria della architettura completa, hanno soltanto, hanno soltanto, hanno soltanto costruiti dai nostri, dai nostri a secco [...] e migliaia, dai nostri fin su alla montagna! Muri [...] Muri e terrazzi, gli altri contano e sostengono che hanno costruito, che hanno costruito, che erano signori di terra e di forza.»

Giovanni Benoni, 1912



IL MUSEO DELL'OLIVO DELLA FAMIGLIA CARLI

Il 19 maggio 1997, nella palazzina liberty di Rialto-Vittorio, che genera l'antichità di tutto il resto, viene inaugurato il Museo dell'Olio. La palazzina, progettata e costruita per Francesco Scapigliato, oggi un'opera restaurata da soggetto recente della famiglia Carli nel corso del Rinascimento, fu il luogo dove si svolse gran parte della produzione del vino e della famiglia Carli, che ha integrato con una serie di opere. C'è la grande dell'esperienza della cultura di progettazione economica di Gianfranco Carli per l'antichità, che si chiama di scorcio con gli altri. Nel giardino del edificio sono stati posti due buste di terracotta, una di Francesco e una di Gianfranco Carli. Le buste sono state collocate in un giardino di piante e un giardino di piante. Le buste sono state collocate in un giardino di piante e un giardino di piante. Le buste sono state collocate in un giardino di piante e un giardino di piante. Le buste sono state collocate in un giardino di piante e un giardino di piante.



200



Genova è una città in stile di architettura del primo e del secondo Rinascimento e del barocco. Genova è una città in stile di architettura del primo e del secondo Rinascimento e del barocco. Genova è una città in stile di architettura del primo e del secondo Rinascimento e del barocco. Genova è una città in stile di architettura del primo e del secondo Rinascimento e del barocco.



16. Museo di Genova. Il porto di Genova nel 1897. Il colonnato che si affaccia sul mare, il porto di Genova nel 1897. Il colonnato che si affaccia sul mare, il porto di Genova nel 1897. Il colonnato che si affaccia sul mare, il porto di Genova nel 1897. Il colonnato che si affaccia sul mare, il porto di Genova nel 1897.

Scendiamo di nuovo verso sud, in Liguria, terra di terrazzamenti e porti commerciali.



SARDEGNA

«Dicono che nell'isola di Sardegna vi siano degli edifici costruiti secondo l'antico uso greco, e molti altri bei complessi e in particolare dei tholoi scolpiti con magnifiche raffigurazioni. Nar-rano che furono edificati da Iolao, figlio di Ificle, quando, assunta la guida dei Teopini, figli di Eracle, fece rotta verso questi luoghi per fondarvi delle colonie, pensando che esse gli spettassero di diritto per i suoi legami di parentela con Eracle, dal momento che quest'ultimo era padrone di tutto l'Occidente. L'isola, a quanto pare, era chiamata in un primo tempo Ictussa, perché risulta molto simile nella forma alla pianta di un piede umano. [...]»

Pseudoaristotele. De mirabilibus animalium, 100

«Avendo Aristotele da quelle risse imparato come si coagula il latte, come si allattano le api ne-gli alveari, e come si coltivano gli olivi; egli fu il primo, che di tali cose ammassasse gli uomini.»

Diodoro Siculo. Bibliotheca storica, libro IV, 61



-Olivastro millenario di Luras
-Sa Reina di S'Ortu Mannu

IL PATRIMONIO OLIVICOLO REGIONALE

agliastrina, bosana, cariasina di Dorgali, cariasina di Cristano, cerasina, confetto, cornetti, corsicana, corsico, majorca di Dorgali, majorchina, manna, napoletana, nera di Gonnos, nera, oliandola, olieddu, oliva bianca, olivo terzo piccolo, olivo tondo, palma, paschivedda, pezza de quaddu, pizz'e caroga, pizzada, sarda, sassarese, semidana, sivigliana da confetto, sivigliana da olio, tonda di Cagliari, tonda di Villacidro



DOLIANOVA, MUSEO DELLA TRADIZIONE OLEARIA SA MOLA DE SO NOTARIU



L'antica tradizione olearia del luogo è testimoniata dai numerosi reperti esposti al museo della tradizione olearia Sa Mola de so Notariu, che ha sede nello stesso palazzo seicentesco che ospitava il tribunale storico, rimasto in attività fino agli anni Settanta. Il museo, nato nel 2003 su iniziativa di Francesco Locci, proprietario dell'omonimo oleario, raccoglie documenti, macchine, strumenti di lavorazione delle olive, contenitori, lucerne, antiche macine, libri: tutto ruota intorno all'olio di oliva. La collezione, raccolta e curata da Francesco e dai suoi allievi, non comprende soltanto oggetti sardi, ma reperti di varia provenienza, come ad esempio le monumentarie lucerne, esposte nei sotterranei del palazzo, che arrivano da tutto il mondo.



Reperti per la selezione, la conservazione e il trasporto dell'olio, per la pressatura delle olive, macie, centrifughe, presse e barili utilizzati in oleario: vecchi documenti e pubblicità, anche nel formati avanziati dell'olio di oliva e inchiostro nel museo della Sa Mola de so Notariu della Dolianova Locci.

374

Terminiamo il nostro viaggio sbarcando in Sardegna.

In chiusura di volume, brevi biografie degli antichi autori che ci hanno accompagnato durante le nostre avventure, una rassegna bibliografica e l'indirizzario dei frantoi che gentilmente ci hanno aperto le loro porte

INDIRIZZARIO

LAZIO

TIVOLI FRANTOIO DI SAN CLEMENTE
<http://www.oliosanclemente.it/>
info@oliosanclemente.it



FARA IN SABINA, AZIENDA AGRICOLA FAGIOLO
<http://www.lavastagipolo.it/>
lavastagio@tiscali.it



CAMPANIA

BENEVENTO, FRANTOIO ROMANO
<http://www.frantoiromano.it/>
info@frantoiromano.it



BIBLIOGRAFIA

Introduzione storica alle prime unità di misura, Roma 2006

i di Dio, Torino 1992

Mondo etrusco, italico e romano in Gli strumenti dello scambio: i sistemi di misura, Il mondo dell'archeologia Treccani 2002

di Venezia - viaggio nel cuore olivicolo del Mediterraneo, Cerro al Volturno (IS) 2011

Rizzè P., *La mondo greco antiqua*, Patrizi 1989

per olio buono, Appiano Gentile (Como) 1988

glia degli olii, miti, storia e prodotti di una cultura incomparabile, Foggia 1992

inaria - manuale di gastronomia classica, Milano 1990

e i mestieri di Firenze, Roma 1990

H. F., *La pratica della mercatura* ed. Allan Evans, Cambridge, Mass.: Medieval Academy of

as M., Sedda P., Moro C., *La varietà di olio della Sardegna*, Cagliari 2001

rviano C., *Olio nostrum - storia di terre e di miti, di famiglia e di impresa, di Sicilia e di mondo*,

vaccelli R., *Classification, origin, diffusion and history of the olive*, Roma 2002

sulla variabilità genetica e sulla provenienza del germoplasma di Olea europaea L. in Emilia, Dottorato in biologia vegetale, Università degli studi di Parma, 2008

(a cura di), *Aromatico Cipro - L'olio di oliva nei profumi e nei medicinali di Cipro nel 2000 a. C.*,

a cura di), *Cipro all'inizio dell'Età del Bronzo - Realtà sconosciute della realtà industriale di Pyrgos - 2009*

onoratori del gusto - storia dell'evoluzione gastronomica, Milano 1982

slati S., *L'olio d'oliva*, Roma 1988

li B., *Roma - L'arte romana al centro del potere*, Milano 2004

li B., *Roma - la fine dell'arte antica*, Milano 2005

1.M., *Origini della scrittura*, Milano 2009

1.M. (a cura di) *La Riviera Ligure, momenti di una rivista*, Genova 1984

la Phoenician, Punic and Roman, Santa Venera (Malta) 2005

rie del Mediterraneo, Milano 2004

ogio du vin et de l'huile - de la préhistoire à l'époque hellénistique, Parigi 2004

ogio du vin et de l'huile dans l'Empire romain, Parigi 2004

ogio du vin et de l'huile en Gaule romaine, Parigi 2005

luca C., Forti S., *Olio e pace in epoca romana nell'alto e medio Adriatico*, in *Aster Quadrerni*,

GLI AUTORI

Di seguito si riporta una breve biografia degli autori di cui si è fatta menzione all'interno dei volumi, da Omero a Fernand Braudel. Si è scelto di elencarli in ordine cronologico, piuttosto che alfabetico: il lettore avrà così un quadro storico più chiaro.

OMERO Ὅμηρος (VIII secolo a.C.)

A Omero sono storicamente attribuiti i due più grandi poemi epici dell'antichità, l'*Iliade* e l'*Odissea*, fissati per iscritto nella Ionia dell'VIII secolo a.C., ma dell'autore non si hanno notizie certe: tutti i dati circa la sua biografia sono puramente fantasiosi, e attorno al suo nome si creano fin da tempi remoti leggende e miti: secondo alcuni studiosi, Omero non sarebbe mai esistito.

ESIODO Ἡσίοδος (fine VIII- inizi VII secolo a.C.)

Esiodo nacque in Beozia, figlio di contadino e contadino a sua volta, probabilmente agli inizi del VII secolo a.C. Fu il primo poeta dell'antica Grecia a tramandare il proprio nome, e il primo a lasciare nei suoi scritti notizie autobiografiche; fu anche il compositore del primo poema greco di argomento religioso che tentasse di ordinare genealogicamente le divinità greche, la *Teogonia*. Scrisse anche un *Catologo delle donne*, giunto a noi in modo frammentario, *Lo scudo di Eracle* e il poema didascalico in esametri *Le opere e i giorni*, di argomento rurale, ove il poeta elargisce consigli per una buona agricoltura seguendo lo scorrere dei mesi. Secondo la testimonianza di Plutarco, Esiodo morì assassinato.

PINDARO Πίνδαρος (circa 518 - 436)

Pindaro nacque a Cinocefale, vicino a Tebe, in una famiglia nobile; fu educato dalla poetessa Corinna, che viaggiava tra corti e principi componendo liriche. Pindaro visse alcuni anni in Sicilia, presso i tiranni Gerone e Terone, per i quali scrisse gran copia di poesie; non solo ai tiranni erano dedicate le sue righe, ma anche ai vincitori dei giochi in onore di Zeus (*Olimpiche*), a quelli dei giochi in onore di Apollo (*Pitiche*), a quelli dei giochi in onore di Poseidone (*Istmiche*); vi sono poi le *Nemee*, odi composte per gli onorifici giochi. Oltre a questi epinici, Pindaro ha prodotto altre numerose opere, che sono però andate perdute. Il poeta morì a Tebe, ove aveva fatto ritorno dopo una tappa in Grecia, nel 438 a.C.: si narra che Alessandro Magno, durante la distruzione di Tebe, ordinò che tutto venisse raso al suolo, tranne la casa in cui Pindaro aveva vissuto.

SOFOCLE Σοφοκλῆς (496 - 406 a.C.)

Sofocle nacque in un sobborgo di Atene nella ricca famiglia di un mercante di schia-