



OLIVO DI BOEMIA.





OLIVO DOMESTICO.

## Introduzione e gratitudine

Non è stato facile scrivere un testo sull'olivo e sull'olio, perché tanto è stato scritto su questo straordinario albero e sul prodotto dei suoi frutti.

Tuttavia, man mano che la scrittura procedeva, come se fossi riuscita a dipanare il filo sottile di una enorme matassa, mi tornavano alla memoria antichi studi, scritti più recenti, esperienze e situazioni vissute sul campo nel corso della mia lunga attività professionale e le vecchie ricette dello "speziale"; e poi le storie ascoltate da bambina accanto al focolare e i rimedi confidati e tramandati da una generazione all'altra, testimonianze del passato, formule sacre, trasmesse di bocca in bocca, come vuole la tradizione.

Mi è sembrato bello, e spero anche utile, poter raccontare tutto questo e condividerlo con chi leggerà questo libro, nel quale ho cercato di racchiudere il maggior numero di informazioni possibili, dalla leggenda alla farmacologia passando attraverso la botanica, la chimica, la psicobiologia. Nel mio lavoro di scrittura e ricerca mi sono state accanto amiche preziose che desidero ringraziare: Virginia De Ritis per aver condiviso con me alcune ricette di cucina antiche ma sempre gustose e invitanti (strano! la sola descrizione ne evocava il profumo...) e poi curiosità sull'olio e vari rimedi allestiti in casa per risolvere piccoli problemi di salute sia per uso umano che per uso veterinario. Lilli Fedele, amica di ingegno vivace, ironica, arguta che mi ha fatto dono della deliziosa filastrocca che chiude il mio testo. Non trovo le parole giuste per ringraziare la mia amica Isabella Di Clemente: la sua cultura poliedrica, la mentalità eclettica, la passione per la lettura, il suo pensiero critico mi hanno aiutata a mettere ordine nella ressa dei miei pensieri e a rendermi più sicura e selettiva

nella scelta degli argomenti. Forse il primo ringraziamento va a mio marito Giustino, un uomo paziente, una presenza discreta e costante, un compagno partecipe che mi ha assistita e supportata (e sopportata!) durante questo periodo.

*Il mio breve testo è stato notevolmente arricchito da un vero e proprio trattato, a cura della Dott.ssa Franca Angerosa, che riguarda la coltivazione, composizione, produzione e degustazione dell'olio di oliva.*

*L'idea di scrivere a quattro mani un libro sull'olivo e sull'olio con Franca è nata lo scorso anno durante un magnifico viaggio in India. L'intenzione era quella di sposare il mio sapere e le mie esperienze, relative a questa preziosa pianta e al suo nobile prodotto, con la profonda conoscenza scientifica della Dott.ssa Angerosa che a questo argomento ha dedicato una intera vita di studio e di ricerca divenendo oggi uno dei più autorevoli esperti e conoscitori della materia.*

*Sull'olio, sulle tecniche di coltivazione, produzione e degustazione la Dott.ssa Angerosa ha scritto innumerevoli testi e tenuto lezioni per la formazione di esperti in tutta Italia.*

Marilisa Laudadio

# Presentazione

*di Aurelio Manzi*

*“Olea prima omnium arborum est – L’olivo è il primo tra gli alberi”*, così Giunio Moderato Columella, il più grande degli agronomi dell’antichità, si esprimeva riferendosi all’olivo. Il suo prodotto prezioso, l’olio, è un alimento ineguagliabile, un medicamento prezioso, un efficace cosmetico con cui curare la bellezza e la funzionalità del corpo: dal fisico scultoreo degli atleti impegnati nelle gare olimpiche nel mondo greco, alle mani callose e contorte dei contadini segnate dalla fatica dura e spesso ingrata dei campi. L’olio, prima della scoperta del carbone vegetale, ha costituito anche un’importante fonte energetica indispensabile per alcune lavorazioni artigianali, in primo luogo la metallurgia. L’unzione rituale del corpo con olio profumato segnava e legittimava anche la persona prescelta per un compito importante. Il nome di derivazione greca Cristo, a sua volta derivato dall’ebraico, ha proprio questo significato ossia di uomo unto e quindi prescelto. L’unzione del corpo era considerata anche l’atto di pietà estrema attribuito al corpo dei defunti.

L’olivo non poteva che essere un dono divino. Infatti, secondo la mitologia greca, Atena la dea della sapienza ne fece omaggio alla città eponima, culla del pensiero, dell’arte, della scienza e della democrazia. L’albero riveste tuttora un ruolo chiave nella liturgia delle tre delle grandi religioni monoteiste che hanno avuto origine nel Medio Oriente, asurgendo a simbolo universale di pace e prosperità.

È la pianta mediterranea per eccellenza. Ne evoca il clima



particolare segnato da estati torride ed aride, i suoli poveri dominati dalle terre rosse, le condizioni ecologiche e la straordinaria diversità dei viventi che questa regione biogeografica esprime. I suoi rami flessibili da millenni si intrecciano indissolubili con le vicende umane sulle sponde di questo mare tenuto in perenne assedio dalle montagne. L'olivo, letteralmente, ha sostenuto ed alimentato le civiltà che sono nate e che si sono evolute sulle coste del Mediterraneo. L'immagine che più di altre esprime questo vincolo tra il vegetale e la storia degli uomini, forse, è rappresentata dagli estesi uliveti che, alle falde del Monte Parnaso, in Grecia, circondano e abbracciano le rovine dell'oracolo di Delfi raggiungendo il mare nel Golfo di Corinto. Evocativi di questa relazione intima tra gli uomini del Mediterraneo e l'albero, quasi un rapporto di simbiosi, sono anche i grandi ulivi che crescono a ridosso dei templi ad Agrigento, oppure gli annosi alberi della Puglia, qualcuno piantato dai primi colonizzatori greci o dalle genti messapiche, che costituiscono una inaspettata esplosione di vita sui terreni calcarei e riarsi della Murgia.

Il progenitore selvatico dell'olivo è l'olivastro (*Olea europaea* subsp. *oleaster*) pianta che, rispetto alla forma coltivata, si differenzia per i rami giovani duri e spinescenti, un portamento fruticoso o arbustivo anziché arboreo, i frutti di dimensioni minori, nonché foglie quasi ovali piuttosto che lanceolate. Si tratta, però, di caratteri diagnostici piuttosto labili poiché le piante coltivate e successivamente abbandonate tendono a riacquistarli facilmente, lo stesso nelle piante nate dai semi trasportati dagli uccelli. Nonostante millenni di domesticazione, l'ulivo tende facilmente a riacquistare i caratteri ancestrali, torna selvatico nel mondo che gli appartiene. Infatti, l'olivastro è presente, esclusivamente, sulle sponde del Mediterraneo ove caratterizza una forma di vegetazione a macchia bassa ed intricata alla cui formazione concorrono anche altre specie mediterranee adattate alle temperature più elevate come la palma nana, l'euforbia arborea, il carrubo o la fillirea a foglie strette.

Gli uomini raccoglievano i frutti dagli olivi selvatici già nel Paleolitico, ben prima della nascita dell'agricoltura, come stanno a testimoniare alcuni ritrovamenti archeologici effettuati anche in Italia. Forse la domesticazione dell'olivo è avvenuta in Israele o in Giordania intorno a 6000 anni fa; successivamente, la coltivazione della pianta sacra ad Atena si è diffusa anche in Occidente nell'Età del Bronzo.

È molto probabile che la coltivazione dell'olivo sia iniziata gradualmente attraverso una forma di para-domesticazione della specie: gli uomini curavano le piante selvatiche nella macchia, eliminando le altre specie competitive e provvedendo ad una qualche forma di potatura per accrescerne la fruttificazione. La prima produzione di olio d'oliva in Italia è stata documentata in Sicilia tra il III e II il millennio a. C.; non siamo certi però della provenienza delle olive: se da alberi selvatici o dai primi impianti colturali.

L'olivicoltura in Italia è accertata, in maniera inequivocabile, alla fine dell'Età del Bronzo. Infatti, i resti dei noccioli (endocarpi) delle olive rinvenuti in alcuni insediamenti umani di questo periodo non lasciano dubbi, per la loro forma e le dimensioni, sulla loro origine colturale e sull'avvio di un processo di selezione agronomica. Le prime testimonianze archeo-botaniche che attestano l'olivicoltura sono relative alla Puglia e al settore meridionale dell'Abruzzo. Furono, probabilmente, le popolazioni provenienti dal Mar Egeo ad apportare nella penisola italiana le conoscenze agronomiche basilari per l'impianto dei primi uliveti. Possiamo ipotizzare anche che le prime varietà colturali siano state introdotte dalle stesse comunità del Mediterraneo orientale nelle loro ondate migratorie verso Occidente. È, però, accertato che la maggior parte delle varietà di olivo coltivate nel settore occidentale del Mediterraneo siano state selezionate da popolazioni locali di olivo selvatico e quindi possiamo considerarle a tutti gli effetti autoctone.

L'olivicoltura si pratica in Italia da almeno 3-4000 anni. In questo lungo lasso temporale sono state definite ed affinate

le tecniche agronomiche, sono state selezionate centinaia di varietà colturali che fanno del nostro Paese l'area con la maggior diversità varietale al mondo per l'olivo. L'olio di oliva è diventato il condimento di maggior diffusione e pregio, ambasciatore della cucina italiana e, più in generale, della dieta mediterranea. Già nel periodo romano decine di varietà colturali vengono accuratamente descritte e censite dagli scrittori di agricoltura che ne decantano i pregi e le attitudini. La coltivazione si diffonde veloce nelle aree ecologicamente idonee. Il Bel Paese si riveste così del suo argenteo mantello di olivi ampliato nel corso del Rinascimento. Oliveti vetusti come quelli della Puglia, Calabria o della Sicilia, con alberi monumentali, contorti e carciati dal tempo e dalle avversità; oliveti eroici che si inerpicano sulle coste più ripide e accidentate della Campania o della Liguria, terrazzate grazie ad un lavoro immane di generazione di contadini. Gli oliveti dell'Umbria che abbracciano e proteggono amorevolmente villaggi e cittadine storiche edificate con la scaglia calcarea o i tufi vulcanici; gli oliveti abruzzesi delle colline argillose litoranee che si spingono sulle falde dei grandi complessi montuosi. Gli oliveti hanno contribuito in maniera determinante alla costruzione del bel paesaggio agrario italiano che fa del nostro Paese un caso unico in ambito europeo e mondiale. Purtroppo, su questo paesaggio, che forse costituisce l'opera d'arte più grandiosa, armonica e pervasiva della nostra nazione, si stanno addensando minacce di natura diversa che lo stanno erodendo, trasformando, banalizzando e distruggendo. Destino che non risparmia gli oliveti storici su cui di recente incombe anche un pericolo inaspettato e subdolo costituito dal microorganismo *Xilella*.

L'opera di Marilisa Laudadio e Franca Angerosa rappresenta un omaggio sentito e competente verso quest'albero generoso e umile, soprattutto verso il suo prodotto straordinario: l'olio. Le autrici espongono e divulgano con cognizione e passione gli studi e le ricerche, molte condotte personalmente, per illustrare le molteplici qualità di questo prodotto



che non è solo un alimento o un farmaco ma che può essere considerato un vero e proprio distillato della natura e delle civiltà che si sono succedute, scontrate ed integrate sulle sponde del Mare Nostrum.