

Olio e vino nell'alto Medioevo, Centro Italiano di Studi sull'alto Medioevo, LIV
Settimana di Studi, Spoleto, 20-26 aprile 2006

Come già accaduto in passato, il Centro Italiano di Studi sull'alto Medioevo di Spoleto, dedica la propria Settimana di Studi a un argomento legato alla storia dell'agricoltura. Olio e vino nell'alto Medioevo, come consuetudine del Centro spoletino, sono affrontati sotto una molteplice angolatura, come risulta dalla Presentazione del Convegno e dall'elenco delle relazioni.

Presentazione del Convegno

Olio e vino sono i protagonisti della cinquantaquattresima Settimana di studio della Fondazione Centro italiano di studi sull'alto Medioevo di Spoleto. Molto più di due prodotti della terra: due "indicatori culturali", come li definisce Massimo Montanari nella relazione introduttiva, vale a dire due presenze che bastano da sole a definire un contesto di civiltà.

Se nell'età antica olio e vino erano stati, assieme al pane, gli elementi di identità del mondo mediterraneo, nel Medioevo il loro spazio – uno spazio fisico e mentale al tempo stesso – si allarga all'intera Europa, grazie alla mediazione del cristianesimo che in qualche modo "trasporta" con sé, reinterpretandoli e rivitalizzandoli, i principali valori del mondo romano. Mentre le sponde meridionali del Mediterraneo si islamizzano, olio e vino si cristianizzano, assumono, nei simboli e nella liturgia cristiana, un valore che accresce la già forte portata simbolica che li caratterizzava anticamente. In questo modo l'olio, e ancor più il vino, escluso (con qualche ambiguità) dalla tavola islamica, diventano essenziali elementi di definizione dell'Europa cristiana.

La Settimana di studio spoletina affronta il tema a tutto campo, iniziando dalle radici, ossia dalle piante che permettono il diffondersi di queste due presenze: alla vite e all'ulivo sono dedicate le relazioni iniziali, che ci parlano di paesaggi, di tecniche colturali, di forme gestionali, seguendo nelle varie aree la specificità del fenomeno, dal Mediterraneo all'Europa, dal mondo latino al mondo greco, dalle aree in cui si afferma il cristianesimo al mondo ebraico e a quello musulmano. Ma subito si arriva al vino e all'olio, considerati sotto il duplice profilo materiale e simbolico. Si illustrano tecniche di produzione, modalità di trasporto e di commercializzazione, modi di conservazione, forme di utilizzo e di consumo, per l'alimentazione, la medicina, la cura del corpo. Si illustrano i simboli che tali realtà trasportano con sé, principalmente nelle pratiche religiose (la liturgia, il culto dei santi, il trattamento delle reliquie) e nella prassi politica (l'unzione regia come forma suprema

di sacralizzazione del potere). Tutto ciò analizzando documenti scritti, materiali archeologici, rappresentazioni iconografiche: parole, cose e immagini per ricostruire una storia affascinante, un tassello decisivo nel mosaico storico del Medioevo e della nostra tradizione culturale.

Relazioni

Montanari, *Olio e vino, due indicatori culturali*; Bresc, *Mer morte et oliviers perdus. Repli et survie de l'olivaie méditerranéenne (IV^e-XII^e siècle)*; Brugnoli, *Dal Mediterraneo all'Europa: l'olivicoltura di frontiera nell'alto Medioevo*; Kaplan, *La viticulture byzantine du VI^e au XI^e siècle*; Cortonesi, *La vite e il vino nell'Europa mediterranea*; Matheus, *Continuità e nuovi sviluppi: la viticoltura nell'Europa continentale*; Andreolli, *Paesaggi della vite e paesaggi dell'olivo nell'Italia dell'alto Medioevo*; Varanini, *Ulivi e viti nei grandi patrimoni monastici*; Pasquali, *Tecniche ed impianti di lavorazione dell'olio e del vino*; Devroey, *Huile et vin. Consommation domestique, prélèvement seigneurial et spécialisation pour le marché*; Bordone, *Olio e vino nell'alimentazione italiana dell'alto Medioevo*; Ermini Pani-Stasolla, *Le strade del vino e dell'olio: commercio, trasporto e conservazione*; Greci, *I circuiti del vino e dell'olio: persistenze, innovazioni*; Kislinger, *Graecorum vinum nel millennio bizantino*; Branca, «... e fa crescer per voi... l'olivo e... le viti e ogni specie di frutti». *Vino e olio nella civiltà arabo-musulmana*; Tombeur, *La symbolique de l'huile et du vin dans la tradition occidentale*; Perani, «*Il vino che rallegra il cudell'uomo e l'olio che fa brillare il suo volto*» (Sal. 104,15). *Vino e olio nel mondo ebraico*; Bisconti, *Rappresentare la vite e l'olivo: da simbolo a ornamento nell'Occidente tardoantico e altomedievale*; Scortecchi, *Rappresentare la vite e l'olivo: da simbolo a ornamento nell'Oriente altomedievale*; Jacquart, *L'huile et le vin dans les soins du corps en Orient musulman et en Occident chrétien: une comparaison*; Anagnostakis, *Paroinia en pourpre: pouvoir du vin et l'ivresse du pouvoir à Byzance*; Azzara, *Il vino e l'olio nella legislazione civile*; Picasso, *Il vino e l'olio nella legislazione ecclesiastica*; Mastrelli, *Le parole dell'olio e del vino nella tradizione linguistica altomedievale*; Cremascoli, *Olio e vino nelle Sacre Scritture (l'eredità altomedievale)*; Filoramo, «*Buoni da pensare*». *Rappresentazioni e simboli del vino e dell'olio nei primi secoli del cristianesimo (II-IV sec.)*; Archetti, *Vino e olio nella tradizione monastica*; Palazzo, *Les usages pratiques et symboliques du vin et de l'huile dans la liturgie occidentale au Moyen Age*; Parenti, *Olio e vino nelle tradizioni liturgiche "bizantine"*; Cantarella, *Le sacre unzioni regie*; Canetti, *Olea sanctorum: reliquie e miracoli fra tardoantico e alto Medioevo*; Hannick, *Huile et vin dans les recits hagiographiques*.