

*Ars Olearia*, I, *Dall'oliveto al mercato nel medioevo*, a cura di I. Naso – II, *Dall'oliveto al mercato in età moderna e contemporanea*, a cura di A. Carassale e C. Littardi, Guarene, Centro Studi per la storia dell'alimentazione e della Cultura Materiale "Anna Maria Nada Patrone" – CeSA, 2019.

La storia dell'olivo e dell'olio dal Medioevo all'età contemporanea, con particolare attenzione alla Liguria nel contesto mediterraneo, si è arricchita di un importante contributo in due volumi, che raccoglie – a cura di Irma Naso, Alessandro Carassale e Claudio Littardi – le relazioni presentate nell'ambito del convegno internazionale *Olivo e olio in Liguria e nella regione mediterranea dal medioevo ai nostri giorni* (Sanremo-Taggia, 25-27 maggio 2017). L'opera contiene un notevole numero di testi di autorevoli autori del settore, raccolti per specifiche tematiche nei due volumi che coprono diverso arco temporale. Il volume dedicato al Medioevo, dopo l'*Introduzione* di Franco Cardini, è strutturato intorno a *Dalle olive all'olio. Testimonianze storiche, letterarie, archeologiche* (Alfio Cortonesi, Irma Naso, Mauro Paolo Buonincontri, Giovanna Bianchi, Gaetano Pasquale); *Olio: produzione e commercio dal Mediterraneo all'Europa del Nord* (Enrico Basso, Angela Orlandi, Daniele Lombardi, Flocel Sabaté); *Olivo e Olio tra simbologia, ritualità e arte* (Marina Montesano, Gabriele Archetti, Francesca Stroppa). Quello sull'età moderna e contemporanea si divide invece in *Olivi e olio nello spazio mediterraneo tra XV e XX secolo* (Alessandro Carassale, Aleksander Panjek, Francesco Aimerito, Luciano Maffi); *Produzioni, mercati e distribuzione dell'olio di oliva* (Aldo Montaudou, Giacomo Nervi, Manuel Vaquero Pineiro, Paolo Veziano); *Paesaggi dell'olivo, varietà botaniche e consumo dell'olio nel mondo contemporaneo* (Giuseppe Rocca, Giuseppe Garibaldi, Gerardo Brancucci, Michele Brancucci, Pietro Marescotti, Monica Solimano, Roberto Vegnuti). Considerando la grande varietà di temi trattati, mi soffermerò solo su alcuni aspetti della coltivazione dell'olivo e commercio dell'olio, riservandomi qualche considerazione nel lungo periodo fino all'epoca recente.

L'olivo e l'olio rappresentano un tratto inconfondibile della storia, dei paesaggi e della cultura mediterranea, come illustrano le pagine introduttive di Cardini, mentre i capitoli dedicati alla simbologia, alla ritualità e all'arte di Montesano, Archetti e Stroppa ce ne danno un'ampia e puntuale rassegna nelle diverse civiltà tra Europa e Mediterraneo. È infatti il Mediterraneo, mare caldo che influenza in modo sostanziale le regioni climatiche che vi si affacciano (Spagna, Italia, Grecia, Tunisia, Turchia), che rappresenta il regolatore ambientale che ha offerto l'habitat ideale per la vegetazione dell'olivo.

Ma la storia dell'olivo (l'*olivastro*, olivo selvatico della varie specie e l'*Olea europaea*, l'olivo domestico) non è solo storia di un'autoctona pianta arbustiva, poiché è l'uomo che, pur condizionato dall'ambiente naturale, l'ha allevata ad albero e l'ha resa

fruttifera, selezionando le specie e praticando gli innesti. Né la storia dell'olio è solo storia di abitudini alimentari, poiché molteplici erano gli usi che se ne facevano – e se ne sono fatti fino ad epoche relativamente recenti – dall'illuminazione alla cura del corpo, fino agli usi “industriali” mediante la produzione di saponi utilizzati nella lavorazione di lane e tessuti.

Prendendo in considerazione i tempi e gli spazi dell'olivicoltura italiana nel più vasto contesto mediterraneo, Alfio Cortonesi offre ai lettori un'ampia sintesi. Se le origini dell'olivicoltura riposano in una millenaria storia (Sicilia), è ampiamente attestata nella nostra penisola la coltivazione a partire dal VII e soprattutto dal III e II secolo, quando anche la documentazione scritta arricchisce le nostre conoscenze per l'Etruria e il Lazio, e per l'Italia mediterranea (Puglia, Campania, Sabina). Tra alto e basso Medioevo sappiamo del passaggio da una presenza sporadica a una lenta ma costante espansione dell'olivo, documentata anche dalla presenza di frantoi e trappeti (ad acqua) per la macinazione delle olive. Tecniche e ordinamenti colturali si diversificavano lungo la penisola. Nel Mezzogiorno si trovavano molte «formazioni omogenee (*oliveta*) di varia consistenza, in qualche caso poste al riparo di muretti a secco (*clausure olivarum*)» o in consociazione con cereali o pascolo. Del resto la Terra di Bari era menzionata nella *Pratica di mercatura* del Balducci Pegolotti (primo '300) come il luogo dove «si fa più quantità d'olio». Nell'Italia Centrale e padana la situazione si presentava più variegata, anche in relazione alle diverse strutture agrarie formatesi nelle sub regioni. Toscana, Umbria, Marche, parte del Lazio, sebbene connotate da ambienti e forme di conduzione simili non sono uniformabili date, soprattutto per la Toscana mezzadrile, le specifiche condizioni delle campagne. Liguria, territori padani e area gardesana rappresentano altrettante storie di grande interesse.

Di grande interesse sono poi le pagine di Irma Naso dedicate alla letteratura agronomica, che ci offrono un quadro comparativo della trattatistica. Sebbene nei vari trattati l'olivicoltura e l'elaiotecnica occupino minore spazio rispetto alla vitivinicoltura si tratta di fonti molto importanti per conoscere le tecniche colturali: i tempi e sistemi di raccolta (brucatura, raccattatura/bacchiatura), frangitura e frantoi, conservazione.

Tra XIV e XV secolo il commercio di olio alimentò una notevole rete che, dalle principali aree di produzione, giungeva ai mercati, specialmente per la produzione di saponi (Enrico Basso, Angela Orlandi). Il termine “olio di Vinegia” a indicare l'olio pugliese commercializzato da Venezia è sufficiente per denotare questo fenomeno. Tuttavia è necessario rimarcare questo stretto legame tra domanda dei mercati, reti commerciali e incremento dell'olivicoltura. Le pagine di Daniele Lombardi, che ha lavorato con grande determinazione sulle Dogane romane (di terra e di mare), ci offrono la chiave di lettura per interpretare lo sviluppo olivicolo in Sabina, in Umbria, nel territorio di Gaeta o di Tivoli. Ma anche per individuare specializzazioni professionali, il mondo dei lavoratori, legate alla circolazione e distribuzione dell'olio: *olearii*, *ogliarari* (*oliari* a Verona).

Il capitolo di Flocel Sabaté, dedicato alla penisola iberica e in particolare alla Catalogna, rappresenta un contributo notevole, sia per la conoscenza di un'area produttiva di grande importanza fin dal Medioevo, sia per la rilevanza della comparazione nel campo della storia dell'agricoltura e delle civiltà agricole. Sabaté offre anche interessanti note sulle fonti utilizzabili per la storia delle campagne: la toponomastica – il

fiume Cinca prende il nome da al-Zaytun, cioè “fiume delle olive” –; i paesaggi raccontati che aprono finestre di grande interesse attraverso la curiosità o la meraviglia di viaggiatori stranieri; le normative che documentano allo specchio usi e consuetudini colturali, produttive e commerciali.

Specialmente a partire dal Quattrocento gli spazi destinati all'olivicoltura videro un progressivo incremento, come documentato per l'età moderna diversi contributi del volume dedicati alla Liguria (Alessandro Carassale, Francesco Aimerito, Giacomo Nervi), al Carso (Aleksander Panjek), al Garda (Luciano Maffi), alle fonti di approvvigionamento genovesi (Paolo Calcagno), al Mezzogiorno (Aldo Montaudou). E giungendo all'età contemporanea e allo sviluppo recente i capitoli di Manuel Vaquero Pineiro e Paolo Veziano segnano importanti punti di passaggio. In particolare sono ripercorse le tappe a partire dall'Inchiesta Jacini, attraverso lo sviluppo produttivo e la modernizzazione del settore, l'incremento del commercio e la creazione dei marchi storici che hanno segnato il successo degli oli italiani: Sasso e Carli (Oneglia), Bertolli (Lucca), Carapelli (Montevarchi), Costa e Dante (Genova), Isnardi (Imperia), Monini (Spoleto). Ma nella storia recente dell'olivicoltura mi sia permesso di ricordare il ruolo avuto dalla Toscana, a partire dal *Trattato sull'olivicoltura* di Alessandro Morettini che ha segnato un passaggio fondamentale nelle tecniche di allevamento, propagazione, difesa dalle avversità. Del resto Pescia è stata la sede del più importante centro di vivaismo olivicolo del mondo.

Come accennato il secondo volume si conclude con alcuni approfondimenti relativi al mondo contemporaneo e alle problematiche connesse ai paesaggi, alle varietà e al consumo. Si tratta di aspetti che esulano dalla ricostruzione storica in senso stretto, ma che tuttavia vengono spesso chiamati in causa riferendosi agli aspetti “tradizionali”, sia nel campo delle coltivazioni tipiche, sia in quello degli usi alimentari. Non è questa la sede per esaminare queste connessioni tra passato e presente. Certo è che le pagine di questi due volumi invitano a riflettere sul fatto che la storia è storia di cambiamenti, che hanno determinato modifiche negli spazi coltivati, nelle tecniche e negli usi, olio compreso, tanto da suggerire una non statica immagine del passato e delle stesse tradizioni. Conoscere la storia, comprendere le trasformazioni ci restituisce un'immagine più viva delle relazioni tra uomini, ambienti e risorse naturali, molto lontana dai quadretti più immaginati che reali della storia delle campagne.

PAOLO NANNI

