

L'Olio d'oliva nell'antichità

(dal sito www.beniculturali.it)

G. Carlotta Cianferoni

Soprintendenza per i beni archeologici della Toscana.

L'olivo coltivato o domestico deriva dall'olivo selvatico o oleastro che cresce nei luoghi rupestri, isolato o in forma boschiva, e dai cui minuscoli frutti si trae un olio amaro il cui uso è, però, sempre stato limitato.

I Greci conoscevano diverse varietà di olivi selvatici cui davano nomi diversi, agrielaia, kòtinós, phulìa; i Romani invece, le riunivano tutte sotto la denominazione oleaster, che è poi quella passata nel vocabolario botanico moderno.

La patria di origine dell'olivo va con ogni probabilità ricercata in Asia Minore: infatti, mentre in sanscrito non esiste la parola olivo e gli Assiri ed i Babilonesi, che evidentemente ignoravano questa pianta e i suoi frutti, usavano solo olio di sesamo, l'olivo era viceversa conosciuto da popoli semitici come gli Armeni e gli Egiziani.

Non solo, anche nei libri dell'Antico Testamento l'olivo e l'olio di oliva sono spesso nominati: basti pensare che la colomba dell'arca porta a Noè un ramo d'olivo colto sul monte Ararat, montagna dell'Armenia.

La trasformazione dell'oleaster in olivo domestico pare sia stata opera di popolazioni della Siria. Molto presto l'uso di coltivare l'olivo passò dall'Asia minore alle isole dell'arcipelago, e quindi in Grecia: lo Schlieman riferisce di aver raccolto noccioli d'oliva sia negli scavi del palazzo di Tirino sia in quelli delle case e delle tombe di Micene e, nell'Odissea, troviamo scritto che Ulisse aveva intagliato il suo letto nuziale in un enorme tronco di olivo.

In Grecia esistevano molti e fiorenti oliveti; particolarmente ricca ne era l'Attica e soprattutto la pianura vicina ad Atene. D'altra parte, l'olivo era la pianta sacra alla dea Atena ed era stata lei che, in gara con Poseidone per il possesso dell'Attica, aveva vinto facendo nascere l'olivo dalla sua asta vibrata nel terreno. In suo onore si celebravano le feste dette Panatenee, durante le quali gli atleti vincitori delle gare ricevevano anfore contenenti olio raffinato: si tratta di anfore di una forma molto particolare, con corpo assai panciuto, collo breve, fondo stretto e piccole anse "a maniglia", dette per questo loro particolare uso, panatenaiche.

L'olio attico era considerato tra i migliori; ma si apprezzavano molto anche gli olii di Sicione, dell'Eubea, di Samo, di Cirene, di Cipro e di alcune regioni della Focile. Le olive costituivano inoltre la ricchezza della pianura di Delfi sacra ad Apollo.

Le zone della Magna Grecia dove più florida era la coltura dell'olivo erano quelle di Sibari e di Taranto; nell'Italia centrale, si segnalavano in primo luogo il territorio di Venafro, quindi la Sabina e il Piceno, mentre nell'Italia del nord erano famose le coste della Liguria.

L'olivo esigeva molte cure, che potevano risultare anche costose, ma i proprietari degli oliveti erano ben ripagati dei loro disagi: non solo la cucina, ma anche i bagni, i giochi, i ginnasi e persino i funerali, esigevano l'impiego di grandi quantità di olio.

Le olive venivano raccolte, a seconda dell'uso cui erano destinate, in periodi diversi: ancora acerbe (olive albae o acerbae), non del tutto mature (olive variae o fuscae), mature (olive nigrae). Si raccomandava di staccarle dal ramo con le mani ad una ad una; quelle che non si potevano cogliere salendo sugli alberi, venivano fatte cadere servendosi di lunghi bastoni flessibili (in greco ractriai), sempre ponendo la massima attenzione a non danneggiarle. Alcuni aiutanti raccattavano e riunivano le olive battute che, solitamente venivano macinate il più presto possibile.

In Grecia l'olio era generalmente prodotto dai proprietari stessi degli oliveti che spesso procedevano anche alla sua vendita; il mercante di olio si chiamava elaiopòles o elaiokàpelos.

La vendita al dettaglio non si praticava solo in campagna o nelle botteghe; era ugualmente attiva nell'agorà, dove venivano trattate le merci più diverse. I mercanti erano installati in baracche, sotto umili tende o, più comunemente, all'aperto, ma questa situazione migliorò ben presto quando furono edificati i primi portici.

Per quanto riguarda l'Italia, è importante sottolineare che la presenza di noccioli di oliva in contesti archeologici è documentata fino al Mesolitico. Tali attestazioni non significano necessariamente che già in epoca preistorica l'olivo venisse coltivato, anche perché all'esame dei noccioli non è possibile stabilire se si trattasse di olivastri oppure di olivi domestici. Sono comunque evidenze significative, soprattutto se inquadrare nel più generale panorama archeologico e vegetazionale della penisola italiana, che fanno ragionevolmente presumere un precoce riferimento all'olivo coltivato. Certamente il passaggio da una fase di semplice conoscenza della pianta a quella del suo sfruttamento agricolo avrà richiesto un lungo periodo, ciò nonostante, quanto esposto sembra sufficiente per sollevare almeno qualche perplessità sulle teorie che sostengono che l'olivo sia stato introdotto in Italia dai primi coloni greci; pur senza dimenticare che dal greco derivano sia la parola olivo (elaia), sia il termine etrusco amurca che, nella sua forma greca amòrghe, indica quel liquido amaro ottenuto dalla prima spremitura delle olive, che veniva scartato ed utilizzato come concime, nella concia delle pelli e nell'essiccazione del legno.

Il vero problema, dunque, non è stabilire a quando risalga la presenza dei primi olivi in Italia, dato che certamente si trattava di piante che esistevano da molto tempo, almeno in forme selvatiche, quanto piuttosto definire il periodo in cui è cominciata la loro coltivazione in età storica, momento importante che segna l'inizio dello sfruttamento razionale delle campagne, tipico della civiltà urbana.

Le evidenze linguistiche, letterarie ed archeologiche permettono di affermare che, già fra l'VIII e il VII sec. a.C. non solo la coltivazione dell'olivo era praticata, ma esistevano colture organizzate che, grazie al clima mediterraneo, ben presto permisero la formazione di un surplus destinato agli scambi.

Per quanto riguarda l'età storica esistono anche evidenze paleobotaniche: sono da ricordare il relitto della nave del Giglio, del 600 a.C. circa, con le sue anfore etrusche piene di olive conservate e la cosiddetta "Tomba delle Olive" di Cerveteri, databile al 575-550 a.C., contenente, oltre ad un servizio di vasi bronzei per il banchetto, anche una sorta di caldaia piena di noccioli di olive.

Non è facile ricostruire il paesaggio agrario dell'Etruria antica: le trasformazioni subite nel corso del tempo, e soprattutto l'impovertimento e l'abbandono delle campagne, iniziato in età romana, impediscono di cogliere, in tutti i suoi dettagli, una situazione che doveva essere comunque piuttosto fiorente. Anche il panorama offerto dalle fonti antiche va letto con prudenza, tenendo conto del contesto storiografico di appartenenza in cui dominavano la memoria di un passato felice e i riscontri di una realtà contemporanea, quella della prima età imperiale, in cui i caratteri del paesaggio etrusco e i metodi di conduzione agricola erano senz'altro strutturati in modo diverso.

Per quanto riguarda i riscontri forniti dall'archeologia, le ricerche condotte in questi ultimi anni sui vasi-contenitori hanno permesso di analizzare, negli aspetti complementari di produzione, consumo e smercio, tipi di agricoltura intensiva quali le coltivazioni dell'olivo e della vite.

Dopo una prima fase in cui i contenitori di olio deposti nelle tombe principesche del Lazio e dell'Etruria risultano essere in massima parte di importazione, nel corso del terzo quarto del VII sec. a.C. inizia una produzione in loco di questi vasi, destinata nel tempo ad intensificarsi: si tratta non solo di contenitori di essenze odorose a base di olio, ma anche di recipienti destinati a contenere olio alimentare. È il momento in cui l'olio e il vino da beni preziosi di marca esotica, inclusi nel commercio di beni di lusso, diventano in Etruria prodotti di largo uso come attestano appunto i loro contenitori che diventano frequentissimi nei corredi tombali in età alto e medio-arcaica: particolarmente diffusi sono i piccoli balsamari in bucchero e in ceramica figulina, che imitano gli aryballo e gli alabastra corinzi di importazione.

Per quanto riguarda l'ambito alimentare l'olio è sempre stato uno dei prodotti principali dell'antichità classica. Nel mondo romano non si usava altro condimento per cucinare, e per condire le insalate si utilizzava l'olio migliore: particolarmente rinomati erano l'olio verde di Venafrò, come attestano Varrone, Plinio, Orazio e Strabone, e quello della Liburnia in Istria; pessimo era considerato l'olio africano che veniva usato esclusivamente per l'illuminazione. Non mancavano allora, come oggi, le contraffazioni, se dobbiamo credere ad una ricetta di Apicio che insegnava a contraffare l'olio della Liburnia utilizzando un prodotto spagnolo.

Essendo poco raffinato e dato che non si adottavano trattamenti particolari atti a conservarlo, l'olio diveniva rancido molto rapidamente; l'unica soluzione era dunque salarlo.

Per questo motivo si consigliava anche di conservare il più a lungo possibile le olive, in maniera da poter fare, sul momento, olio fresco da offrire nelle oliere ai convitati in ogni periodo dell'anno. Si rendeva quindi necessario cogliere le olive quando erano ancora verdi sull'albero e riporle sott'olio.

In epoca imperiale le olive si servivano in tutte le cene, anche in quelle più importanti: come diceva Marziale, esse costituivano sia l'inizio che la fine del pasto, venivano cioè, sia portate come antipasti, sia offerte quando, finito di mangiare, ci si intratteneva a bere.

Solitamente erano conservate in salamoia, ben coperte dal liquido, fino al momento di usarle, poi si scolavano e si snocciolavano tritandole con vari aromi e miele. Le olive bianche venivano anche marinate in aceto e, condite in questo modo, erano pronte all'uso. Inoltre, con le olive più pregiate e più grosse, si facevano ottime conserve che duravano tutto l'anno e fornivano un nutriente ed economico companatico. Con le olive verdi si facevano le colymbadas (letteralmente "le affiorate"), così dette perché galleggiavano in un liquido fatto di una parte di salamoia satura e due parti di aceto. La preparazione consisteva nel praticare alle olive, dopo la salagione, due o tre incisioni con

un pezzo di canna, e quindi tenerle immerse per tre giorni in aceto; poi le olive venivano scolate e sistemate con prezzemolo e ruta, in vasi da conserve che erano poi riempiti con salamoia e aceto facendo in modo che restassero ben coperte. Dopo venti giorni erano pronte per essere portate in tavola.

Un altro tipo di conserva era l'epityrum che si faceva sempre con le olive migliori, di solito le orcite e le pausiane: era una salsa molto saporita che si otteneva da frutti colti quando cominciavano appena ad ingiallire, scartando quelli con qualche difetto. Dopo aver fatto asciugare le olive sulle stuoie per un giorno, si mettevano in un fiscolo nuovo, cioè in una di quelle ceste di fibra vegetale fatte a forma di tasca, con un foro superiore e uno inferiore, in cui si racchiudevano le olive frantumate per poi spremere l'olio; quindi si lasciavano una notte intera sotto la pressa. Dopo di che venivano sminuzzate e condite con sale e aromi e, dopo aver messo l'impasto così ottenuto in un vaso lo ricopriva d'olio.

Vi erano poi le conserve di olive nere, che si potevano fare sia con le pausiane mature che con le orcite ed in alcuni casi anche con le olive della qualità Nevia: la preparazione consisteva nel tenerle per 30-40 giorni sotto sale, poi, una volta scosso via tutto il sale, metterle sotto sapa defrutum.

Altre volte, più semplicemente, si mettevano le olive sotto sale con bacche di lentisco e con semi di finocchio selvatico.

Catone, Plinio e Columella e tutti gli scrittori latini di agricoltura più famosi hanno lasciato insegnamenti sulla coltivazione dell'olivo e sulla produzione dell'olio.

E noto, ad esempio, che l'olio che si otteneva dalla torchiatura era piuttosto denso e che, per farlo diventare più fluido, occorreva riscaldare l'ambiente in cui veniva preparato per evitare che si rapprendesse: è per questo che l'olio aveva spesso odore di fumo. In qualche occasione, e naturalmente a seconda della temperatura esterna, era sufficiente che il locale dei torchi (torcular) fosse rivolto a sud ed esposto ai raggi del sole, anzi, gli esperti ritenevano che questa fosse la soluzione migliore per garantire la buona qualità del prodotto. E infatti, nella villa della Pisanella a Poggioreale, dove è venuto alla luce un interessante esemplare di torchio da olio, la cella olearia era intiepidita naturalmente, in virtù della sua esposizione al sole.

Gli autori antichi descrivono minuziosamente le macchine impiegate dai Greci e dai Romani per la torchiatura delle olive; le scoperte archeologiche hanno poi permesso di controllare e di completare le loro testimonianze.

La prima fase della preparazione dell'olio d'oliva consisteva nello schiacciamento dei frutti. La mola olearia assomigliava a quella granaria, essendo anch'essa costituita da due pietre cilindriche, una fissa, il bacino o sottomola, l'altra mobile, la mola verticale: l'operazione di schiacciamento era seguita in modo assai semplice, facendo rotolare una pietra cilindrica avanti e indietro sopra le olive poste in un contenitore.

Il "frantoio" romano, puntualmente descritto da Columella (I sec. d.C.) era di un tipo assai simile a quelli usati anche in età moderna.

Sulla base dei dati disponibili è possibile proporre una ricostruzione più che plausibile. In dettaglio, gli elementi componenti la macchina dovevano essere i seguenti:

1. Base in muratura, superiormente concava, per meglio alloggiare la sottomola
2. Sottomola
3. Sostegno verticale in legno dove è infilata la stanga. L'inserzione di questa nel sostegno doveva prevedere la possibilità di regolare l'altezza della mola per non schiacciare i noccioli delle olive
4. Disco della mola, costituito da una pietra cilindrica che l'uso deforma leggermente in senso troncoconico. Il disco è inserito nella stanga in modo da poter girare sia intorno al sostegno centrale, sia attorno al proprio asse. Il disco della mola era mantenuto nella posizione corretta per mezzo di cunei in legno (clavi)
5. Stanga, la cui estremità è collegata ai finimenti che imbrigliano l'asino sottoposto alla mola.

Quando il perno centrale veniva fatto ruotare, i rulli giravano rapidamente a una distanza regolabile sopra il recipiente che conteneva le olive era così possibile separare la polpa senza schiacciare i noccioli.

Dopo la frangitura, le olive venivano pressate. Per questo secondo passaggio in antico venivano usate presse a trave, simili a quelle usate per il vino. Sembra che la pressa a trave abbia avuto origine e si sia sviluppata nella civiltà egea, dove la coltivazione delle olive era già diffusa agli inizi dell'età del bronzo, ma non si sa con certezza a quale epoca risalga.

I resti più antichi conosciuti di una pressa e di un bacino per schiacciare le olive sono quelli rinvenuti a Creta che appartengono al periodo minoico (1880-1500 a.C. ca.): sono però insufficienti per una ricostruzione dettagliata dello strumento. Un'altra pressa a trave per olive, risalente al tardo periodo elladico (1600-1250 a.C. ca.) fu trovata in una delle isole Cicladi. Dopo il 1000 a.C. circa, le presse di questo tipo divennero più frequenti e ne esistono alcune rappresentazioni, in particolare su vasi attici a figure nere del VI sec. a.C.

La pressa a trave applica il principio della leva: un'estremità della trave era appoggiata in un incavo del muro, o fra due pilastri di pietra, l'altra veniva tirata giù o spesso caricata con pesi (uomini e pietre). Le olive, sistemate in sacchi o tra tavole di legno, venivano schiacciate sotto la parte centrale della trave e il succo era raccolto in un recipiente sistemato sotto il piano della pressa.

Plinio descrive con molta chiarezza quattro tipi di presse. La prima è la vecchia pressa trave di cui parla anche Catone (234-149 a.C.) il cui funzionamento è stato però nel frattempo alquanto meccanizzato. Un'estremità della trave, spesso lunga fino a 15 metri, era fissata sotto una sbarra trasversale posta tra due pali di legno. Le olive schiacciate erano ammucchiate sotto questa pesante trave e la pressione veniva esercitata facendo abbassare l'altra estremità della trave che era tirata in basso da una fune arrotolata intorno ad un tamburo del diametro di 40-50 centimetri. Un secondo miglioramento che permetteva una pressione regolare e prolungata era attuato nella pressa descritta da Erone (I sec. d.C.), ma già nota da molto tempo e probabilmente inventata in Grecia. Tale pressa era costituita da un peso di pietra, una trave e un tamburo girevole. Partendo dalla base, una corda passava sotto una puleggia collocata sul peso e sopra un'altra puleggia situata sulla trave, raggiungendo il tamburo. Quando la corda era avvolta al tamburo la trave riceveva l'intero peso della pietra.

La massa da pressare era racchiusa in vari modi: dentro fasci di corda, giunchi intrecciati, o cesti. Oppure: "le olive venivano schiacciate dentro cesti di vimini o mettendo la pasta tra due asticelle" (Plinio).

Le presse a trave erano particolarmente adatte per operazioni su larga scala, quando invece si trattava di quantità limitate, come anche nel caso di semi oleosi, si preferivano altri metodi come la pressa a vite. Di quest'ultima Plinio dice che sembra sia stata introdotta a Roma verso la fine del I secolo a.C., ma che era stata probabilmente inventata in Grecia nel II o I secolo a.C.

In una versione perfezionata di questo tipo di pressa, descritta sia da Erone sia da Plinio, la vite solleva un peso di pietra. Questo tipo, chiamato anche "pressa greca", era senz'altro in uso a Roma ai tempi di Vitruvio (I sec. a.C.).

Quindi l'olio veniva messo a decantare in vasche che precedevano il lacus destinato alla raccolta finale del prodotto.