

STORIA DELL'OLIO E LE SUE VARIETÀ

Mediterraneo inizia là dove si germogliano le prime olive nel nord e finisce là dove iniziano ad apparirsi le prime foreste di palme nel continente africano. Nessun'altra pianta è simbolo di queste terre e si identifica così strettamente con quest'area geografica, dal punto di vista culturale, ancor prima che agricolo, come ci ricorda Pandolea

L'olivo, definito da Leonardo Sciascia "non a misura di vita umana e che ha perciò a che fare con la fede e con la religione", è da sempre retaggio del paesaggio siciliano.

Lo storico Fernand Braudel scriveva: "il Mediterraneo è il mare degli oliveti. Lungo le sue coste "si ritrova la medesima trinità, figlia del clima e della storia: il grano, l'olivo, la vite, ossia la stessa civiltà agraria, la medesima vittoria degli uomini sull'ambiente fisico".

La coltivazione dell'ulivo in Sicilia ha radici antichissime, millenarie. Sono stati i Fenici ed i Micenei a portare questa pianta sull'isola, originaria delle regioni a nord-est del Mar Caspio. I Greci di Sicilia, poi, conferirono all'ulivo grande importanza tanto che sradicare anche un solo albero comportava come pena l'esilio. La sua storia ha avuto fasi alterne, con il declino dell'Impero Romano e la dominazione araba in Sicilia, la coltura dell'olivo fu trascurata a vantaggio di altre specie, quali gli agrumi.

FU UNA DEA A DONARCI L'OLIVO...IL SUO NOME ERA ATENA

La leggenda racconta che Poseidone Dio del mare ed Atena Dea della sapienza e di tutte le Arti nata non casualmente dalla testa di Zeus, disputandosi la sovranità dell'Attica, si sfidarono a chi avesse offerto al popolo il dono più bello

Poseidone colpendo il suolo con il suo tridente donatogli dai ciclopi, fece sorgere il cavallo più potente e rapido, in grado di vincere tutte le battaglie;

Atena colpendo la roccia con la sua lancia, fece nascere dalla terra il primo albero di olivo per illuminare la notte, per medicare le ferite e per offrire nutrimento alla popolazione.

Zeus scelse l'invenzione più pacifica, ed Atena divenne la dea di Atene, capoluogo dell'attuale Grecia

Atena, immune alle frecce di Eros personificazione dell'amore, resta, per sua scelta, eterna vergine

Ecco perché, ancora al nostro tempo, si usa classificare l'olio di alta qualità come extra vergine, proprio in venerazione e rispetto delle vergine Atena a cui il mito greco attribuisce la nascita del primo olivo

L'olivicoltura era molto diffusa al tempo di Omero; l'Iliade e l'Odissea narrano spesso dell'olivo e del suo olio. Stupenda la descrizione della camera da letto nella quale Penelope accolse Ulisse al suo ritorno e che Ulisse stesso aveva costruito prima della sua partenza con legno d'olivo

È solo a partire dalla prima metà del Quattrocento e sino a tutto il Cinquecento che l'olivo inizia a imporsi, assieme alla vite, nel paesaggio siciliano. I Monaci Benedettini e Cistercensi portarono in tale settore delle importanti innovazioni riguardanti soprattutto la diffusione dei frantoi. L'importanza dell'olivo e dell'olio che se ne ottiene dalla spremitura dei suoi frutti, detti "drupe", diventa enorme nella storia economica, culturale e religiosa di tutta l'area mediterranea.

L'ulivo nella Bibbia viene considerato simbolo di pace e fecondità, in particolare col racconto del diluvio universale "...e la colomba tornò da lui (Noè) sul far della sera, ed ecco aveva una fronda novella d'olivo nel becco". Il crisma, l'olio che fa brillare il volto, appartiene alla cultura ebraica: con esso si ungevano i sacerdoti, i profeti e i re (ricordiamo il re Davide). Il popolo di Gerusalemme accolse Gesù Cristo agitando ramoscelli di ulivo. Ricordiamo che l'olio viene usato in parecchi riti religiosi, specie cristiani.

L'albero dell'ulivo è citato nei testi di Omero, rappresentato nei graffiti e affreschi delle tombe in Egitto, nominato nei testi arabi. La pianta dell'olivo, il mitico "ulivo saraceno" ha ispirato alcuni tra i maggiori letterati siciliani, come Pirandello, autore della celeberrima commedia *La Giara*, Quasimodo, il quale in pochi versi rievoca suoni e tradizioni della spremitura "S'udiva la mola del frantoio/e il tonfo dell'uliva nella vasca".

Nel XVI secolo si comincia a fare una certa distinzione tra gli oli di oliva: i migliori per l'alimentazione, altri per lavare la lana e per lubrificare le macchine, altri ancora per l'illuminazione, da qui le denominazioni *liu lampanti* e *ogghiu pi lu lumi*, l'olio usato per alimentare le lampade. Altro uso significativo dell'olio è fatto in medicina. Nella medicina antica e fino all'immediato secondo dopo guerra, l'olio di oliva era impiegato come lassativo ed anti-ulcera, l'olio caldo sulla fronte, invece, se accompagnato da un segno di croce, si riteneva efficace contro il mal di testa e l'emicrania; nella medicina popolare siciliana venivano usate diverse varietà di olio; ricordiamo l'*ogghiu di nivi*, olio in cui si scioglieva la neve usato per medicare le ferite; l'*ogghiu di cartarimedio* contro le malattie infiammatorie cutanee; l'*ogghiu di linusa*, olio di linosa usato per le artromialgie. L'olio viene usato anche in cosmesi sin dall'antichità per realizzare balsami ed unguenti profumati per il corpo; ad esempio i Romani lo usavano per mantenere i denti bianchi.

A sottolineare la grande importanza che nella cultura siciliana, e soprattutto, nella civiltà contadina si attribuiva all'olio ricordiamo alcuni modi di dire dialettali che stanno ormai scomparendo: *Di jurnu unni vogghiu e di sera spardu l'ogghiu* letteralmente: Di giorno non ne voglio sapere e la sera spreco l'olio della lampada, si riferisce al non fare le cose quando si deve; e ancora *acqua d'austu ogghiu, meli e mustu*, la pioggia che cade nel mese di agosto fa incrementare la produzione di olio, miele e mosto e tante altre...

Nel settore olivicolo le tradizioni sono fortemente rispettate soprattutto nei sistemi di lavorazione che utilizzano gli stessi strumenti dalle millenarie origini, ovviamente migliorati grazie alle innovazioni tecniche ma sostanzialmente gli stessi. In Sicilia, anche gli stessi

termini per denominare gli utensili legati alla produzione sono quelli usati nel passato. Abbiamo la "Giarra", il recipiente utilizzato per contenere l'olio, la "Burnia", il tipico vaso d'argilla cotta che conserva le olive ed il "Tumminu", l'unità di misura utilizzata per le olive. E infine "lu trappitu" il tradizionale frantoio a pressa.

L'ulivo è a ragione il simbolo dell'area mediterranea visto che si adatta perfettamente al clima temperato ed alle diverse proprietà morfologiche del suolo e, infatti, le caratteristiche naturali del territorio siciliano e il clima mite e soleggiato consentono agli ulivi di crescere rigogliosi su tutto il territorio, dall'entroterra fino alle coste. Tanto che in Sicilia possiamo contare la presenza di almeno sedici cultivar.

Origini e caratteristiche principali della cultivar Moresca

Con il nome di Moresca si identifica una **cultivar d'olivo autoctona siciliana** diffusa principalmente nelle zone centrali ed orientali dell'isola. Gli alberi di Moresca infatti sono presenti negli uliveti delle province di **Caltanissetta, Enna, Catania, Siracusa e Ragusa**,



mentre fuori dalla Sicilia

si può trovare solo nella zona di Reggio Calabria. È nota anche con altri sinonimi, come *Aliva Riali e Francofontese* nella zona di Catania, *Bianculidda e Marsalisa* nel comprensorio di Siracusa, *Amoresca e Morghetana* a Ragusa o Imperiale e Jannusa nella provincia di **Enna**. È un'oliva adatta alla produzione e **vendita di olio extravergine**, ma anche al consumo da tavola sia in nero che in verde, ed è inoltre una varietà autosterile che viene impollinata generalmente dall'**Ogliarola Messinese** e dalla **Biancolilla**.

La coltivazione di questa varietà è favorita dalla sua buona produttività, dalla scarsa alternanza e dall'ottimo rapporto tra polpa e nocciolo, anche se la resa dell'olio spesso non raggiunge sempre livelli particolarmente elevati. L'epoca di **maturazione delle olive** è abbastanza precoce ed il passaggio dalla colorazione verde a quella nera avviene in modo graduale. Si tratta purtroppo di una cultivar piuttosto sensibile alla mosca, al cotonello, agli attacchi del **coleottero Fleotribo** oltre che all'occhio di pavone, al *mal del piombo* ed alla cocciniglia, e pertanto richiede costanti ed attente cure agronomiche, mentre risulta molto resistente al freddo ed all'umidità.

Caratteristiche fisiche e morfologiche



Gli alberi di olivo della cultivar Moresca hanno vigoria media, portamento espanso e chioma dalla densità media. La foglia rispecchia le caratteristiche delle altre **cultivar** in quanto anche in questo caso la forma è ellittica e lanceolata con dimensioni non superiori ai sette centimetri in lunghezza ed al centimetro e mezzo in larghezza. Le drupe di oliva moresca si anneriscono durante una fase di invaiatura precoce e hanno una **pezzatura medio-grande** in quanto possono arrivare a superare anche i sei grammi di peso, fattore che favorisce notevolmente il *consumo di queste olive a tavola*. La forma di queste olive è ellittica e leggermente asimmetrica, hanno apice rotondo, base arrotondata e presentano l'umbone. L'epicarpo è costellato da numerose lenticelle di grosse dimensioni.

Caratteristiche organolettiche dell'olio extravergine in vendita

La macinatura delle olive di questa cultivar determina la produzione e la **vendita** di un olio extravergine connotato da un **fruttato leggero** o non molto intenso, anche se l'uso di frutti non molto maturi spesso ha come effetto un fruttato di intensità più decisa. All'olfatto,



inoltre, si rilevano sensazioni

di mela verde o matura, erba appena tagliata, mandorla verde e foglia di pomodoro o di pomodoro non troppo maturo. Il grado di amaro e piccante presente in quest'olio può variare in base al grado di invaiatura dei frutti, anche se è presente una leggera sensazione di dolce che equilibra il tutto.

La colorazione è in genere gialla o verde. L'**olio extravergine di cultivar Moresca** abbonda di *polifenoli* ed è quindi un alimento sano e molto *benefico per la salute* e in cucina si adatta alla perfezione alla preparazione di cibi crudi o cotti, di frittiture o dolci, al condimento di insalate, primi o anche di secondi sia a base di carne che di pesce o verdure. In conclusione, esso rappresenta un ottimo prodotto per la **vendita al pubblico di olio della Sicilia**.

L'olivo Biancolilla è una cultivar siciliana, terra che vede la crescita di questa pianta già da moltissimo tempo, anche se la sua produzione d'olio non è particolarmente diffusa in tutta la penisola. In effetti l'olio biancolilla si lavora, e quindi si consuma, principalmente nella parte

occidentale dell'isola di Sicilia, la quale fornisce la condizione climatica ideale al suo sviluppo. La denominazione dipende dal fatto che il frutto cambia colore durante il ciclo di maturazione. Nella prima fase di fruttificazione infatti la bacca si presenta di un colore verde molto chiaro, quasi bianco, che diventa poi rosso intenso quando arriva a maturazione. Questa è un'ottima varietà resistente a malattie e parassiti tanto da essere utilizzata come impollinatore di altre varietà. Anche se autofertile, non è raro incontrare nella sua coltivazione l'utilizzo d'impollinatori come il Nocellara Messinese o il Tonda Iblea che cambiano anche il sapore aromatico dell'olio prodotto. L'olio che viene prodotto da questa varietà è fortemente influenzato dalla resa del raccolto. Quest'ultimo infatti, nel momento della massima produzione, ha garantito il 18% di resa in olio, molto al di sotto delle varietà d'ulivo più diffuse. Bisogna però evidenziare le qualità organolettiche di questo prodotto regionale, che presenta una colorazione molto chiara, inizialmente verde che sfocia nel giallo oro con le successive fasi di lavorazione. E' un'olio strutturato, dal tradizionale gusto di mandorla e pomodoro, ma anche con influenze derivanti dal carciofo. Naturalmente la variazione di gusto e aroma deriva dal tipo d'impollinatore che s'utilizza durante la coltivazione, il quale trasferisce le sue caratteristiche genetiche all'ulivo. In fondo la mandorla, il pomodoro e il carciofo, non sono altro che sapori tipici siciliani che non possono non influenzare la produzione di quest'olio. Per finire si può notare come quest'olio fortemente aromatico, conservi un leggero retrogusto piccante che ne conferisce un gusto molto particolare.