

Un selvatico salta nell'orto

Si può chiamare olivo selvatico o olivastro, un albero asciutto e contorto dalle foglie allungate e d'argento, parco e forte, sempre risorgente dalle sue radici. C'è sempre stato nell'ultimo mezzo milione di anni sulla Terra e da sempre si è intrecciato con la presenza dell'Uomo molto prima che fosse sapiens, nel Terziario del Sud Africa o nella foresta sclerofilla sempreverde ai piedi dell'Himalaya. Ma il luogo d'elezione dell'olivo, dell'Olea europaea, prima selvatico e poi domestico è il Mediterraneo. Le coste più calde e asciutte del Mediterraneo; quelle meglio soleggiate dove nella macchia crescono il corbezzolo e il lauro, il carrubo e l'oleastro, appunto. In questa compagnia ha bisogno di molto sole e poca acqua. Detesta l'umido, resiste all'arido. Arriva in alto sulle colline costiere. E sale e scende in latitudine a seconda delle ere climatiche, fuggendo o seguendo l'espandersi o il ritirarsi dei ghiacci. Noccioli di olive sono stati trovati in insediamenti paleolitici in Francia meridionale, sui Pirenei spagnoli, e anche in Germania. All'uomo cacciatore che si aggira tra le montagne e le pianure mediorientali, sulle coste nordafricane o sudeuropee era molto utile il legno duro, ma lavorabile, dell'olivastro e mi piace pensare che le olive, ancorché piccole e amarissime, fossero molto ricercate dalle donne raccoglitrici. Non solo come cibo, ma per i primi rudimenti della cosmesi di cui le olive resteranno incontrastate sovrane per millenni, fino alla mia nonna, che quando scioglieva la crocchia pettinava i lunghi capelli ungendoli con l'olio d'oliva. C'è un gran dibattito su dove e quando sia iniziata la domesticazione dell'olivo. Difficile immaginarla lontano da quella mezzaluna fertile che ha visto per prima la nascita dell'agricoltura e dell'allevamento con la domesticazione delle principali specie animali e vegetali che hanno accompagnato lo sviluppo dell'umanità negli ultimi 10.000 anni. In quella fascia fertile tra Tigris ed Eufrate che si allunga poi verso il Mediterraneo, fino a raggiungere la costa siriano-libanese con una propaggine giù attraverso il deserto africano, reso verde dalle ricorrenti esondazioni del Nilo. È qui – nella mezzaluna – che alla fine dell'ultima glaciazione sono stati selezionati i primi semi di orzo e di grano. Qui li hanno sparsi in un piccolo campo sarchiato e poi raccolto le spighe mature. Qui hanno macinato e fatto il pane. Qui sono state scelte le prime capre, più mansuete e produttive per la lana e il latte, per fare stoffa e formaggio. Da quelle parti l'uva di una vigna piantata dall'uomo è diventata vino. E in poche migliaia di anni – dai piccoli gruppi di capanne alle grandi città fortificate – è nata la nostra civiltà. E gli olivi eran lì fin dall'inizio. Già grandi, già produttivi. A boschi, lungo le coste della Siria, del Libano e della Palestina. Va detto che l'olio, rispetto al pane, al vino e al formaggio, ha bisogno di minor tecnica. Non deve né cuocere né fermentare. Basta raccogliere e strizzare. Basta una grande pietra piana con una piccola scalfittura, una canaletta e un foro. Le olive dentro una rete di frasche o un sacco che prima viene stretto e poi schiacciato con un'altra pietra. Qualche goccia d'olio finisce nel buco ed è preziosa. Serviva agli Egizi per la mummificazione. Serviva come medicina. Serviva per la pulizia del corpo, ma quasi solo dei sovrani, gli Unti. Gli Ebrei, popolo di pastori erranti, diventano stanziali in una terra già fornita di preziosi oliveti lasciati dai predecessori Canaaniti e Giosuè (24,13) ammonisce: “vi ho concesso un paese che non avete coltivato, eppure mangiate i frutti delle vigne e degli oliveti che non avete piantato”. E grato il popolo di Israele inserisce l'olivo già nei primordi del rapporto privilegiato con Jahvè e la Genesi (8,11) racconta: “la colomba tornò a lui (Noè) e aveva una fronda novella d'olivo

nel becco". Prendendo per buona la datazione del diluvio, presente in tante saghe religiose, a 6000 anni fa potremmo dedurre che già in quel tempo c'erano olivi dalle parti dell'Ararat. Se ci avviciniamo di un altro millennio alla nostra era già troviamo molte altre testimonianze della presenza della coltivazione degli olivi e del commercio dell'olio dall'Asia Minore verso il Mediterraneo. Intorno al 2500 Hammurabi, nel suo Codice delle leggi assiro-babilonesi, emana norme precise sull'olio di oliva che ha già un'importanza economica come merce di scambio specialmente con gli Egiziani e all'interno per il pagamento delle tasse. Resta comunque l'importanza sacrale dell'olio usato dai sacerdoti babilonesi per la predizione del futuro: ne spruzzavano sull'acqua qualche goccia e ne traevano vaticini. Stesso sistema ancora in uso, or non è molto, nelle nostre campagne insieme alla lettura delle interiora di galli e capretti secondo la tradizione degli aruspici etruschi che, venendo da quelle parti, hanno fatto evidentemente da tramite. Un altro millennio trascorre e l'olio e l'olivo son ben saldi intorno al Mediterraneo. Nella parte orientale la civiltà cretese ne è, come dire, impregnata. A Creta, nel palazzo di Cnosso (il mitico Labirinto di Minosse), sono emersi dagli scavi i depositi di enormi anfore (Pithoi) alte anche due metri, adibite esclusivamente alla conservazione dell'olio; e a Festo sono stati ritrovati resti di torchi, presse e perfino tavolette d'argilla su cui erano registrati i luoghi di produzione e destinazione dell'olio. Il commercio marittimo di olio era, infatti, la base dell'economia dei Cretesi che lo esportavano in tutto il Mediterraneo, e particolarmente in Egitto. Proprio in Egitto, nella tomba di Ramsete III (1184-1153 a.C.) e in quella di Tutankamon (1325 a.C.), si possono ammirare affreschi che riproducono vasi da olio e rami d'olivo e allo stesso Ramsete III si deve la decisione di far impiantare il primo oliveto (2700 ettari) per la produzione di olio destinato al culto di Ra (Osiride). Con lo spirar del secondo millennio l'olivo si insedia, con la civiltà micenea, nell'Attica e nel continente fino ad arrivare, con l'età del bronzo, fino all'Albania. Ma siamo già in epoca omerica e valgono le testimonianze che si raccolgono sull'Iliade, che snobba l'olivo e non lo rappresenta nemmeno sullo scudo d'Achille, a differenza del vino più volte citato. Se ne parla invece nell'Odissea fin dall'inizio con l'irsuto Ulisse scampato al naufragio, incrostato di sale, che vien lavato da Nausicaa e dalle fanciulle Feaci e poi unto con l'olio degli olivi coltivati nel giardino di Alcinoos. È l'inizio di un grande amore tra i Greci e il dono di Atena. In quel tempo in Palestina già coltivavano olivi e producevano olio in gran copia. È stato da poco portato alla luce nei pressi di Tel Aviv un oleificio filisteo capace di produrre annualmente anche 2000 tonnellate d'olio. Era olio per l'illuminazione e per i balsami da esportare nelle terre del Nilo per le imbalsamazioni e i riti funerari egizi. A Tel Mique Akron l'enorme impianto per la lavorazione delle olive contava un centinaio di presse. Le olive venivano macinate con pietre tondeggianti, poi i ficoli – sacchi in fibra vegetale – riempiti di pasta oleosa venivano accatastati e pressati con travi-torchio incastrate nella parete (palmenti). Questo opificio del 1000 a.C. può essere considerato uno dei più grandi complessi industriali dell'antichità. E se i Filistei lo producevano, i Fenici lo trasportavano con le loro navi veloci in tutto il Mediterraneo: oltre l'Egitto fino alla Cirenaica e poi oltre Cartagine, contendendo ai coloni della Magna Grecia i mercati di Sicilia e Sardegna fino alle coste iberiche. E resterà così il Mediterraneo – come lo racconta Fernand Braudel – con questo imprinting, con questa divisione: a sud l'influenza fenicia che poi diventerà araba e musulmana e a nord l'influenza prima greca e poi romana

che diventerà cristiana. Due civiltà diverse divise in tutto (religione, costumi, cibo e bevande), ma unite nella coltura, nella cultura, nel culto dell'olio.

Olivi Olimpionici

E siamo arrivati al periodo d'oro dell'olio e della sua città d'elezione, Atene. Passata l'età dei miti l'olio e gli olivi diventano fondamentali nella realtà e nell'economia della Grecia. Di tutta la Grecia, ma specialmente dell'Attica. Gli Ateniesi ne fanno, insieme al vino, il centro della loro attività agricola, ma anche centro della loro cultura e civiltà. L'olivo simbolo di pace e di sapienza come la divinità che l'ha donato e che è nume tutelare della città, la Glaukopide Atena, la dea dagli occhi che risplendono come le foglie verde-argento degli ulivi. La dea protettrice cui, nell'alto dell'acropoli, accanto al bosco cresciuto intorno al primo olivo suo dono divino, verrà dedicato il grande Partenone, il tempio di Pallade, dove accanto alla statua d'oro e d'avorio della Vergine dea della Saggezza, scolpita da Fidìa, risplende perenne la grande lampada votiva che i grati e devoti ateniesi alimentavano una sola volta all'anno, con l'olio dell'ultimo raccolto dell'oliveto sacro. E se il vino per i classici esalta la mente e si esprime nel simposio, l'olio cura il corpo e lo esalta nelle gare atletiche. L'olio unge i muscoli dei corridori e dei lottatori, d'olivo (selvatico) è il serto che adorna il capo dei vincitori e vasi d'olio sono il premio per le Panatenaiche. Anche se l'olio era considerato un genere di lusso e comunque prezioso, tra le classi agiate ateniesi, se ne faceva un uso giornaliero e notevole. È stato calcolato che un cittadino che frequentava il ginnasio consumava in un anno 30 litri di olio per l'igiene e la cura del corpo, 20 litri per l'alimentazione, tre litri come lubrificante e per l'illuminazione, mezzo litro come farmaco e un paio di litri per i riti sacri. Tra questi, importantissimi, i riti funerari con la purificazione e unzione dei corpi. Grande la produzione di profumi e di balsami derivati dall'olio d'oliva. Una "moda" che veniva dall'Oriente e che spopolava in Egitto. Gli Spartani criticavano i "corruttori dell'olio", come venivano chiamati i produttori di unguenti, ma furono loro a compiere il delitto più grave contro gli Ateniesi. Durante la guerra del Peloponneso, che si trascinava da anni, abbattono gli olivi intorno ad Atene che si arrese. Ogni città fabbricava le sue anfore con forme e decorazioni particolari. L'olio di Atene veniva commercializzato in un'anfora detta "SOS", che garantiva agli acquirenti la qualità e la quantità del prodotto, una specie di garanzia di origine. Ma anche allora non mancavano le truffe e le sofisticazioni. L'olio dell'Attra i migliori; ma si apprezzavano molto anche gli oli di Sicione, dell'Eubea, di Samo, di Cirene, di Cipro e di alcune regioni della Focide. Le olive costituivano inoltre la ricchezza della pianura di Delfi sacra ad Apollo. Ma già dal VI secolo le colonie della Magna Grecia, sulle coste dello Ionio da Taranto a Sibari e poi della Sicilia e su fino a Marsiglia, cominciarono a far concorrenza alla madrepatria sia in quantità sia in qualità e il Mediterraneo veniva solcato da navi cariche di anfore piene di olio. Per un po' le tipologie dell'olio, come del vino, mantennero le caratteristiche della loro origine, poi con i Romani nuovi olivi e nuovi usi presero il sopravvento.

Classici tra gli olivi

Tra l'VIII e il V secolo a.C. la coltivazione dell'olivo e l'uso dell'olio si diffondono, dalle colonie costiere siciliane della Magna Grecia, nell'area centrale della penisola italiana, specialmente tra gli Etruschi. E con gli Etruschi verso l'interno e oltre gli Appennini, nella Pianura Padana e verso sud fino a Benevento. Non si può escludere che anche precedentemente si sia fatto uso sporadico di olio e olive da olivastro, ma con il fiorire della prima ondata etrusca del VII secolo la precedente esperienza villanoviana del centro Italia viene travolta dai nuovi arrivati o, come sembra più probabile, da autoctoni che elaborano velocemente le culture in arrivo da Oriente (con viaggiatori o esuli più o meno numerosi dalla Lidia come narrano le leggende). Fatto sta che in poche decine di anni una nuova classe dirigente conquista le città dell'Etruria e introduce nuove forme di cultura utilizzando idee e prodotti provenienti dalla Grecia e specialmente dall'Attica. Così per il vino e il simposio. Così per l'olio e le sue utilizzazioni: alimentare, ginnico, estetico, per l'illuminazione e per i riti sepolcrali. Per questi primi aristocratici etruschi l'olio resta un genere di estrema rarità. Costoso e di lusso. Sicuramente uno status symbol. Arrivava in contenitori appositi a seconda della quantità: nelle anfore per l'illuminazione e per i pochi usi alimentari. Molti sono i tipi di lucerne di questo periodo sempre mutate dai tipi greci, mentre per la cucina probabilmente era più frequente l'uso di grassi animali. Per l'importante uso ginnico arrivava già in splendidi contenitori attici come gli aryballos, che compaiono attaccati al braccio dell'atleta negli affreschi della tomba della Scimmia di Chiusi. Oppure negli alabastra da cui veniva spalmato sul corpo dei lottatori come nella Tomba degli Auguri a Tarquinia. Per le signore etrusche, poi, l'olio d'oliva arrivava in preziose boccettine, specialmente da Corinto, già mescolato ai profumi di cui si faceva un grande uso ed enorme sfoggio. Non va dimenticato a tal proposito che i ricchi Etruschi hanno copiato in tutto i modelli greci meno che nella condizione femminile, che era così "emancipata" da far gridare allo scandalo i viaggiatori del tempo abituati a una sostanziale separazione delle donne dalla vita sociale maschile. Il simposio greco prevedeva la presenza muliebre soltanto per le etère, capaci di cantare e di ballare e anche, a volte, di parlare con gli uomini, ma altrettanto lontane dall'idea di curarne i figli. Le aristocratiche etrusche, invece, partecipavano a pieno titolo al banchetto con il loro sposo e bevevano insieme a lui il vino come sono state spesso rappresentate in sculture e in affreschi. È facile immaginarle dunque ben unte e profumate di balsami costosi e orientali di cui ci restano numerosissimi e bellissimi coccini. E poiché ogni ricchezza e identità etrusca finiva nelle tombe, anche l'olio aveva un'importanza fondamentale nei riti dell'inumazione ed è frequentissimo trovare preziosi contenitori da importazione nelle tombe degli uomini più importanti. Ma verso la fine del VII secolo anche gli Etruschi imparano a fare l'olio oltre al vino e copiano anche i contenitori. Si producono vasi e anfore e anche i piccoli balsamari vengono realizzati in bucchero nero. L'olio come il vino non sono più rari e preziosi beni di lusso che vengono da lontano per pochissimi privilegiati. Diventano via via prodotti di uso più vasto, a portata di una cerchia più larga di agiati consumatori, e questo è dimostrato anche dalla sempre maggiore presenza nei corredi tombali del VI e V secolo. Contemporaneamente le dolci colline dell'Etruria, oltre al grano, vedono estendersi la presenza di olivi e di vigne. Con una tendenza alla specializzazione fino ad allora sconosciuta. È a questo punto che i Romani apprendono dagli Etruschi l'arte di fare il vino e l'olio. È sotto il regno di Tarquinio Prisco che questo popolo di pastori avvezzi a bere soltanto il latte di capra (la battutaccia è di Plinio il Vecchio) imparano ad arare e

seminare il grano, imparano a raccogliere l'uva e a farne vino, capiscono che vale la pena piantare l'olivo e aspettare tutto il tempo necessario a ricavarne l'olio prezioso. Due o tre generazioni, giusto il tempo di far diventare produttivi gli olivi e si emanciperanno dal controllo etrusco e sfrutteranno la posizione strategica di controllo del passaggio sul Tevere che unisce le più importanti città etrusche, in quel momento in vorticoso sviluppo, alle terre del Sud dove hanno espanso la loro influenza economica. Roma crescerà circondata dalle terre dove si coltiva il grano, si cura la vigna, si raccolgono le olive. E su grano, vino e olio fonderà la sua ricchezza e la sua forza. Grano, vino e olio coltiveranno i suoi Patrizi, ricchi proprietari terrieri, come l'ultimo dei veterani finalmente premiato, dopo anni di servizio militare, con un pezzo di terra centuriata sempre più lontano da Roma, dove è arrivato camminando da buon legionario con la sua lancia, il suo scudo e il suo sacco delle vettovaglie con dentro la razione di grano, di vino, di olio. Furono proprio i Romani a esaltare l'uso alimentare dell'olio che fino a questo punto era sempre apparso secondario. L'olio va ad arricchire di grassi e di sapori le polente, le verdure e i cereali che per tutto il periodo repubblicano costituiscono la base alimentare anche dei Patrizi. E per questa utilizzazione l'olio doveva essere buono: su questo le idee, i Romani, le avevano veramente chiare e fin dai primi scrittori le indicazioni per il mantenimento degli oliveti e per la produzione dell'olio sarebbero ancora oggi applicabili con giovamento della qualità complessiva. Del resto in questo periodo furono introdotti alcuni importanti perfezionamenti nella tecnologia olearia raccontati dalle numerose opere latine di agronomia scritte a partire dal III secolo a.C. La più antica è il Liber de agricultura o De re rustica di Marco Porcio Catone, il grande Catone il Censore nato a Tusculum, terra d'olivi, nel 234 a.C. e vissuto prima come soldato, poi come castigatore delle cattive abitudini dei suoi contemporanei, infine come scrittore della ponderosa opera summa della sapienza agricola del tempo in cui si legge qualcosa che tutti vorremmo veder applicare anche oggi: "olea ubi lecta siet, oleat fiat in continuo, ne corrumpatur" tradotto "appena raccolte, bisogna subito estrarre l'olio dalle olive, per evitare che si sciupino". E prosegue: "Pensa alle intemperie grandi che ogni anno avvengono e sogliono far cadere le olive. Se fai presto la raccolta, e i recipienti sono pronti, nessun danno da esse, mentre l'olio sarà più verde e migliore. Se rimangono troppo a terra o su un tavolato, le olive cominciano a putrefare e l'olio avrà cattivo odore". Per Catone l'olivo nella graduatoria d'importanza tra le coltivazioni del buon agricoltore nella sua villa veniva dopo la vigna, l'orto irriguo e il saliceto, ma prima del prato, del seminativo e del bosco. Ma mentre il vigneto tipo, nell'idea del buon padrone, doveva essere di circa 100 iugeri (i nostri 20 ettari) con dedicati 2 fattori, 10 braccianti, un aratore, un asinaio, un legatore e un porcaro (naturalmente tutti schiavi), l'oliveto ideale raggiungeva i 240 iugeri (più del doppio) e vi lavoravano soltanto 13 schiavi. Questa idea che l'oliveto costa poco e rende bene è molto radicata nella concezione romana e resta centrale nei secoli dalla Repubblica all'Impero se anche Lucio Giunio Moderato Columella, il più importante scrittore di agricoltura nel I secolo della nostra era, scriveva nell'Arte dell'Agricoltura: "ex omnibus stirpibus minorem impensam desiderat olea, quae prima omnium arborum est" ("tra tutte le piante l'olivo è quello che richiede spesa minore, mentre tiene tra tutte il primo posto"). E prosegue notando da accorto agricoltore che l'olivo si mantiene con poco e con qualche attenzione moltiplica il frutto: "trascurato anche per diversi anni non si rovina come la vite e comunque continua a portare qualche frutto al padrone; e quando poi si torna a coltivarlo, in un anno si rimette". E

infine la più attuale delle indicazioni: “quando le olive cominciano a cambiare colore e alcune sono già nere, ma la maggior parte ancora verdi, si dovranno cogliere a mano in una giornata serena, distenderle su cannicci o su stuoie e vagliarle e pulirle. Appena si sono mondate con diligenza, si portino subito al torchio”. Tra questi due autori divisi da tre secoli poche sono le differenze di posizione rispetto all’olivo e alla sua importanza che comunque cresce con l’espandersi della potenza romana, che necessita sempre più della facile conservazione dell’olio, del suo prezzo stabile e della relativa facilità di trasporto che lo ha reso nei secoli antichi il più importante prodotto di scambio. Di oltre un secolo posteriore a Catone un grande prolifico letterato, Marco Terenzio Varrone – il Reatino terrore dei liceali – con splendida lingua latina dà i suoi consigli: “Quanto all’oliveto, quelle olive che tu puoi raggiungere con le mani da terra o per mezzo di scale, è meglio coglierle che bacchiarle, perché quelle che sono spiccate con le mani” non sono danneggiate e consiglia i proprietari di proibire agli schiavi di usare ditali di metallo, ma di brucare le olive a mani nude per non ammaccare le bucce e non scortecciare i rametti che resterebbero esposti alle gelate. E aggiunge con una battuta che non sfigurerebbe in qualche attuale pubblicità: “Le olive danno alla villa lo stesso duplice ricavato dell’uva, quello del cibo e quello dell’olio, e non solo per lubrificare il corpo all’interno, ma anche per ungerlo all’esterno. Pertanto esso va dietro al padrone e quando si reca al cesso e quando si reca alla palestra”. Varrone chiarisce nel suo *De lingua latina* l’origine della parola *olea* (oliva) che viene dal Greco *elaia* e con sicurezza giudica l’olio di Venafrò il migliore del mondo: “Al contrario in Italia cosa v’ha di utile che non solo non nasca, ma non venga anche bene? Quale olio (si potrebbe paragonare) a quello di Venafrò?”. Un giudizio tanto lusinghiero sull’olio di Venafrò condiviso anche da altri scrittori e poeti: Marrone, Plinio, Orazio e Stradone. E Giovenale che dileggia un tal Virrone che maltratta gli ospiti di poca importanza: “Sul suo pesce Virrone versa olio di Venafrò, mentre ai clientes viene dato olio da lucerne, un olio che usava dopo il bagno un tale, così acido e puzzolente, che alle terme per il tanto tutti se ne tenevano alla larga”. L’oliaccio insomma che Marziale definisce: “l’olio di cui si ungono i capelli le puttane”. Buono era ritenuto anche l’olio Reatino e Sabino 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 a una ricetta di Apicio che insegnava a contraffare l’olio della Liburnia utilizzando uno scadente prodotto spagnolo. Secondo Plinio l’Italia della metà del I secolo d.C. possedeva tanto ottimo olio e di poco prezzo da superare tutti gli altri Paesi. Le varie categorie di olio erano individuate con denominazioni chiare ed efficaci: *Oleum ex albis ulivis* era l’olio di altissimo pregio ottenuto da olive ancora acerbe; *Oleum viride* quello qualitativamente altrettanto valido, ricavato da olive appena invaiate e prossime perciò a una maturazione incipiente; *Oleum maturum* quello ottenuto invece da olive nere e già mature, di qualità considerevolmente inferiore ai primi due oli; *Oleum caducum*, di qualità mediocre, quello che veniva estratto da olive raccolte da terra perché cadute dall’albero per maturazione avanzata; *Oleum cibarium*, infine, per indicare un prodotto di pessima qualità, ottenuto da olive aggredite da parassiti e destinato in parte all’alimentazione degli schiavi e in parte a usi diversi. Con il crescere di Roma cresce anche la quantità dell’olio utilizzato nei vari settori, alimentare e per l’illuminazione soprattutto, ma anche per la cosmesi e la cura del corpo e anche per uso, diciamo così, meccanico-industriale come lubrificante, una novità

che solo gli ottimi ingegneri romani potevano immaginare su larga scala. Alla maggior richiesta di prodotto si risponde con l'ampliamento degli oliveti della Sabina e del Lazio meridionale come pure delle terre che erano più delle altre adatte ad accogliere i vari tipi di cultivar selezionate dagli agronomi che ne studiavano da vicino i comportamenti produttivi e le risultanze qualitative degli oli estratti. Da questa selezione nascono le differenti vocazioni dei tipi e delle zone ora adatte all'alta qualità degli oli alimentari e balsamici, ora più utili alla produzioni di grande quantità per l'illuminazione e l'industria. Le legioni romane conquistano prima l'Italia e poi l'Europa, infine tutto il bacino del Mediterraneo e quando si insediano su un territorio per prima cosa tracciano le strade e vi piantano viti e olivi. Con l'espandersi dell'Impero e dell'Urbe la produzione locale e italica non basta e l'olio comincia ad arrivare in gran copia dalle province. Da Africa e Spagna innanzi tutto, anche come pagamento di tasse. Plutarco loda Cesare perché conquistando l'Africa ha assicurato a Roma 3 milioni di litri di olio all'anno dalla sola Leptis Magna, perla della costa libica, punita per aver parteggiato per Pompeo. Attraverso i suoi tre porti (Ostia, Portus ed Emporio, sotto l'Aventino) giungevano a Roma le derrate alimentari di cui l'Urbe aveva bisogno. Ai tempi di Augusto l'annona aveva in carico 200.000 cittadini a cui distribuire gratuitamente solo il grano. Ma a partire da Antonino Pio si ebbero distribuzioni anche di olio e vino. Quelle di olio furono rese stabili da Settimio Severo, imperatore la cui famiglia si era arricchita in Libia e che era nato proprio a Leptis Magna. Ma quanto olio si consumava a Roma? Calcoli teorici son stati fatti sulla base delle anfore accatastate al Testaccio. Sarebbero arrivate a Roma, in età imperiale, circa 320.000 anfore d'olio all'anno, equivalenti a 22.480 tonnellate, ossia 22 chili a testa. Ogni abitante di Roma (a quei tempi circa 1 milione di abitanti) avrebbe quindi consumato in media due litri di olio al mese. L'alta quantità si spiega tenendo conto che l'olio non era utilizzato solo per l'alimentazione, ma per l'illuminazione, l'igiene, la medicina, la cosmesi, la meccanica. Per fare un raffronto oggi in Italia se ne consumano circa 14 kg a testa all'anno. Le province che maggiormente contribuivano erano la Betica (Spagna meridionale), l'Africa Proconsolare (Tunisia) e la Tripolitania. La Betica cominciò a inviare olio a Roma in età augustea. La quantità crebbe progressivamente, fino a toccare il massimo intorno al 250 d.C. Dal 260 invece decrebbe, in seguito alle invasioni che devastarono in quegli anni il Mediterraneo occidentale. Le importazioni ripresero poco prima del 300 con Aureliano, e terminarono definitivamente nel secolo successivo.

L'olio si è fermato a Venafro

Ci sono andato apposta, una mattina di metà novembre, a Venafro. Ho camminato tra gli olivi secolari a mezzacosta. Luce chiara e silenzio. Giù, in basso, un po' di foschia nella valle del Volturno e il lontano rumore del traffico sulla strada tra San Vittore e Isernia. Stavo cercando un perché, ponevo una silenziosa domanda. E gli olivi di Venafro mi hanno dato una silenziosa risposta. Cominciava da lì, per i Romani, la Campania Felix ricca di messi, di vini e d'olio. E l'olio di Venafro era il migliore. L'olio più buono della Campania, il migliore dell'Italia ubertosa... il migliore del mondo. Erano d'accordo tutti 2000 anni fa. Agronomi, scrittori e poeti. Ne scrisse per primo Catone il Vecchio duecento anni prima di Cristo. Ne tesseva le lodi Varrone Reatino nel più aulico dei trattati di agricoltura: "Quale grano potrei paragonare a quello pugliese? Quale vino al Falerno? Quale olio a quello di Venafro?" e tra i poeti

Orazio (olio che la bacca venafrana ha stillato) e Marziale che ne loda il profumo. E poi l'ottimo olio di Venafrò citato da Strabone e da Giovenale. E più di tutti Plinio il Vecchio, l'ammiraglio, buongustaio e scienziato, individua le varie qualità del suo tempo. Italiane le migliori e quella di Venafrò la migliore in assoluto. Cosa di tanta gloria oggi ci resta? Sono ancora quelli gli olivi sul fianco delle colline, ancora quelle le olive che invaiano a metà dell'autunno. La Licina e l'Aurina di Catone e di Plinio. Solita è l'aria, solito il terreno. A guardar bene li vedi ancora bene allineati come li disposero secondo le centuriazioni romane i veterani che ebbero le terre in premio per le vittorie della Repubblica. "L'albero che da sé rinasce", diceva Sofocle dell'olivo e tra quei centenari molti han le radici nei millenni. Dunque perché noi posteri tecnologici da quegli olivi non sappiamo più fare un olio di eccellenza? Perché Venafrò continua a soffrire i secoli bui? Per le lontane invasioni barbariche che all'olio d'oliva, simbolo di luce e di salvezza, sostituirono lo strutto bestiale o per i barbari recenti tutti margarine e oli di un chimico demonio? I classici ci dicono di raccogliere presto e frangere subito. Questo vuol dire amare gli olivi e fare un buon olio. Veronelli 2000 anni dopo non avrebbe potuto pretendere di più. Fan così, oggi, gli amici di Venafrò? Amano i loro olivi? No, non lo fanno così. Forse amano i loro olivi, ma si sono dimenticati come si fa a far l'eccellenza. Le ragioni sono tante. Economiche e sociali. Del resto di gente da mandar sugli alberi con il panierino non ce n'è più. Non ci sono più le grandi ville-fattoria adagiate sul pendio di cui si scorge qua e là qualche resto di muro, qualche volta di cisterna, con migliaia di olivi intorno e centinaia di schiavi e il frantoio. Adesso ci son famiglie, vecchietti che seguono a malapena il loro appezzamento da 100 olivi. E tanti sono abbandonati. Chi vuol fare in grande si è spostato in pianura dove tutto è più facile e più meccanico. E le olive mature rendono di più. Il frantoio macina, centrifuga, imbottiglia e se ne frega di Varrone e di Columella. Ma Plinio ci viene ancora in soccorso con la catalogazione degli oli a seconda del tipo di olive. E quelle ex albis ulivis e l'olio viridis, e quello maturum, caducum, cibarium. Ebbene quale olio vogliamo? Quale facciamo? Quando l'olio di Venafrò tornerà a essere ottimo e almeno viride? E con l'olio di Venafrò tutti gli altri ottimi oli d'oliva, i migliori del mondo – parola di Plinio – che l'Italia di un tempo lontano sapeva fare e che potrebbe tornare a fare se non ci volessimo più accontentare di tristi oli troppo maturi o truffaldini cibari che per noi schiavi del moderno consumismo arrivano in offerta speciale sugli scaffali direttamente dalle raffinerie, fin troppo deodorati e decolorati, per una nuova categoria sconosciuta ai classici: l'olio mendace.

Un lumicino nei secoli bui

Alto Medioevo

A partire dal tardo Impero, nel V secolo, la storia del bacino mediterraneo si avvia verso un lungo periodo di guerre e carestie; si produce poco, si muovono solo gli eserciti e i popoli barbari e l'olivicoltura ristagna. Il grande commercio dell'olio si ferma all'improvviso: inutile produrre, difficile viaggiare, assurdo commerciare. La perfetta organizzazione distributiva romana con i suoi "collegi" degli importatori e la sua arca olearia, cioè la borsa dove si trattavano le partite di olio provenienti da altre terre che fino ad allora avevano soddisfatto le richieste del mercato, viene inesorabilmente soppiantata da una stentata produzione locale più adatta all'autoconsumo che al commercio. Pochi alberi per le necessità di un nucleo familiare contadino e qualcosa di più nei feudi, perlopiù

ecclesiastici. Anche il clima si inasprisce. Finisce la fase calda che ha favorito la crescita dell'Impero Romano e arriva una fase molto fredda che spinge i popoli del Nord a scendere verso le rive del grande mare. Anche l'olivo abbandona, con le legioni romane, i territori più settentrionali e nel giro di un paio di secoli sparisce anche dalle terre più adatte, come succede ai tanti segni della grandezza romana: strade, ponti, acquedotti, regimazione dei fiumi e delle paludi. L'olivo torna a chiudersi negli orti, protetto dai muri dei conventi che per necessità liturgiche continuano a produrre olio e vino. Sono secoli bui anche perché poco illuminati da esili lumini che, con il poco olio disponibile, non riescono a contrastare le lunghe tenebre della notte. I nuovi arrivati, poi, mal sopportano la preferenza tutta romana per l'olio come condimento di verdure e polente e preferiscono la carne e il lardo, il latte e lo strutto: solo il vino prevale sulla birra. Cambia il potere e cambia la cultura. All'olivo, simbolo di intelligenza e di pace, si sostituisce la quercia, che riconquista al bosco campi, vigne e oliveti. E nel bosco, sotto le querce, mangia le ghiande il selvatico maiale, ingrassa per diventare lardo. La popolazione si contrae e si concentra intorno ai castelli. Nei feudi, specie nelle zone di media collina, si costruiscono fattorie-fortilizio abitate da una decina di famiglie che si dedicano ancora alle coltivazioni del grano, della vite o dell'olivo. Non sono più gli schiavi di un tempo, ma la loro condizione di servi della gleba, legati al terreno che coltivano per il padrone, non è molto differente. Alcuni di questi villaggi sono ancora visibili in Toscana. Nella zona di Pistoia, sulle pendici della Valdinievole, per esempio, queste fattorie-fortezze sono poste lungo i corsi d'acqua dove i mulini e i frantoi potevano sfruttare l'energia idraulica per azionare le loro macchine. Ma l'olio ormai ha ceduto al lardo e se resiste è solo perché la Chiesa impone lunghi periodi di astinenza dalle carni e anche dal grasso animale. Comunque solo i pochi ricchi e gli ecclesiastici si possono permettere il pesce e l'olio come condimento e per illuminare i luoghi sacri. Si sa poco comunque di questo periodo che nessuno vuole studiare. Troppo tardi per gli antichisti, troppo presto per i medievali. Incerto per le fonti, povero di reperti. A noi comunque basta sapere che alla contrazione demografica fa seguito un'evidentissima contrazione produttiva e territoriale dell'olivo che si mantiene a stento solo nelle sue terre più vocate intorno al Mediterraneo. In Spagna sotto la dominazione araba per illuminare la Moschea di Cordoba 1200 lampade consumano 250 quintali d'olio all'anno. Segno che ce n'è in abbondanza. Così tra il VII e l'VIII secolo è segnalata in Palestina una buona produzione d'olio anche nel delicato passaggio tra Bizantini e Arabi e continua a esserci sulle coste nordafricane, anche se dalla Cirenaica e dalla Tripolitania non ci sono più navi che lo portino a Roma. Ma è proprio questo blocco degli scambi che costringe chi ne ha bisogno a ingegnarsi a produrlo localmente. Ecco perché la grande tradizione romana rimane nelle piccole enclavi dei conventi, negli orti dei monasteri, tra mille cure per sfidare il clima più freddo. Lavoro e preghiere specialmente dei Benedettini di Farfa in Sabina, San Vincenzo al Volturno, Monte Cassino, Padùla nel Cilento. Ma ce n'era anche in area padana e circondato di grande considerazione se l'Editto di Rotari (la prima legislazione longobarda del 643) prevede per chi abbatte un olivo una pena tre volte superiore a quella di chi ha abbattuto un altro albero. Si dovrà attendere il ritorno di un periodo più mite intorno al Mille per assistere a una nuova espansione di vite e olivo. Saranno soprattutto le comunità monastiche, con la bonifica di terreni paludosi e la messa a dimora di nuove piante, a dare impulso all'agricoltura. È in questa fase climatica calda che l'olivo e la popolazione tornano a espandersi in

numeri e in territori. Ed è in questo periodo che le varie zone mediterranee e anche continentali, pur riaffermando le caratteristiche qualitative e produttive che avevano avuto per tutto il lungo Impero, trovano – diciamo così – la loro vocazione moderna che le accompagnerà per alcuni secoli fin quasi ai nostri anni. È dopo il Mille, ma prima del 1300, che la Puglia comincia a coprirsi di olivi. All'inizio con qualche incertezza si costituiscono i primi oliveti nelle zone costiere, spesso chiusi al riparo di muretti a secco. In documenti di Molfetta (anno 1143!), Conversano e Monopoli si parla di terreni con centinaia di olivi. Le Murge smettono di essere solo cerealicole e pascolo invernale per transumanti e cominciano a coprirsi di olivi. Molti viaggiatori già prima della fine del Duecento raccontano che sia in Terra di Bari sia in Terra d'Otranto ormai l'albero dominante è l'olivo. Un'espansione travolgente che deborda a nord nella Capitanata e verso sud fino nel Salento. Naturalmente gli storici questionano e puntualizzano cause ed effetti. A noi basterà rilevare che contemporaneamente Venezia, che controlla tutto l'Adriatico, comincia a trasportare l'olio pugliese verso il ricco mercato padano tanto da rendere irrilevante la produzione gardesana, che ritorna alla sua dimensione locale. Ci occuperemo tra poco di questa grande espansione del traffico dell'olio a Venezia, ma prima di lasciare la Puglia del XII secolo resta da dire che tra le tre qualità di olive segnalate si distingue anche la Cellina, ancora oggi apprezzatissima per l'olio e per la tavola. Visto che quasi niente si riesce a sapere del resto dell'Adriatico, con le Marche e l'Abruzzo che pure qualcosa dovevano preparare, passiamo in altri lidi. Calabria ancora in stasi, qualche movimento in Campania tra Benevento e Cava dei Tirreni con Napoli e Gaeta che esportano addirittura fino a Costantinopoli, ma anche verso la Toscana, che comincia ad avere crisi di domanda, non bastandole la sua produzione come vedremo. Produzione e consumo eminentemente locali per Umbria e Lazio. Da segnalare un'interessante espansione nel Levante Ligure che coinvolge anche piccoli proprietari fuori dai conventi. Nel Ponente invece prevale il vino. Né va meglio lungo la costa della Provenza dove la produzione locale permane nei secoli bui, ma dove Marsiglia deve ben presto rinunciare al suo ruolo di porto di arrivo delle produzioni nordafricane e spagnole che ritorneranno comunque solo più tardi, quando Venezia e Genova cederanno la loro supremazia e a Marsiglia confluiranno anche gli oli del Sud italiano, dalle cui fecce (con una ricetta sfruttata per secoli a Venezia) si farà il più famoso sapone. Ma torniamo nella Pianura Padana e alla zona dei laghi da dove eravamo partiti. Prima dell'invasione degli oli pugliesi trasportati dalle navi della Serenissima, l'espansione avviene sfruttando la fase calda tra XII e XIV secolo. L'olivo sale lungo le valli e riconquista quegli spazi e la stessa importanza che aveva avuto al tempo della prima penetrazione romana, mille anni prima, e che sta ripercorrendo oggi proprio dopo altri mille anni e un paio di espansioni e altrettante ritirate dovute al variare del clima. Nel 1158 quando le truppe del Barbarossa passano nei pressi del Garda per affrontare la Lega (quella originale di Alberto da Giussano) i cronisti dell'epoca annotano scandalizzati che la soldataglia tedesca accampata inter olivas speciosissimas, tra splendidi olivi, li abbatte per farne legna da ardere e, con le fronde, strame ai cavalli senza rispetto per la preziosità degli alberi, e forse, diremmo noi, senza nemmeno rendersene conto essendo ormai l'olivo, sacro al Romano Impero, del tutto indifferente al Sacro Impero Teutonico. Ma per chi lo coltiva la preziosità dell'albero e dei suoi frutti è ancora ben presente. In numerosi statuti urbani e rurali per tutta la Pianura Padana si obbligano i proprietari di vigne e seminativi a piantare anche olivi.

Un obbligo che si riscontra anche in Piemonte e fino a Ivrea, proprio a testimoniare che in quel periodo l'olivo resisteva anche in terre successivamente non considerate a vocazione olivicola. Dappertutto le cure all'oliveto sono molto scarse. Un'aratura o una zappatura all'anno. Potature poche, concimazioni e qualche pacciamatura. Tutte cure che potrebbero rivedersi anche oggi fino all'abitudine, tutta pugliese, di tener pulito il cerchio di terra corrispondente alla chioma dell'albero. L'inizio della raccolta veniva di solito indicato dalle autorità locali. Molti usi lo fissavano comunque per San Martino, l'11 novembre, e spesso veniva fissato anche un giorno finale intorno al Natale per permettere poi l'accesso delle greggi al pascolo negli oliveti dopo un'ultima passata dei "pizzicaroli" che raccoglievano per terra o sui rami il poco che era sfuggito ai raccoglitori. Ma c'erano anche tante zone dove la raccolta si poteva protrarre fino a primavera. In tutto il Sud erano di abitudine la bacchiatura e la raccolta per terra anche con l'aiuto di panni stesi sotto l'albero. Bacchiatura riportata anche in zone laziali e liguri, ma in quelle centrali, Toscana in testa, prevale la brucatura a mano con l'aiuto di un canestrino di vimini che si è visto attaccato al braccio o alla scala del raccoglitore fino a qualche anno fa. Il nonno spiegava così quell'arte: "Tieni il paniere davanti la pancia. Pieghi in giù la fronda e mungi le olive. Han da cascar tutte nel paniere. Senza sciupio né d'olive né di rami". Una sana regola dettata anche da Varrone Reatino. Nel Medioevo però le regole dei classici erano un po' fuori moda. Alla qualità si badava ben poco, specie dove si cercava di produrre grande quantità di olio lampante. Nei tre secoli prima della crisi di guerre, carestie e pestilenze verso la metà del 1300, l'olio si impone per importanza e, nonostante l'aumento sostanzioso delle produzioni e delle aree dedicate, rimane un bene raro e prezioso. Anche il governo Pontificio, sulle cui terre la produzione è molto aumentata, stabilisce per legge che le eccedenze degli anni di abbondanza non siano del tutto vendute o esportate, ma immagazzinate presso monasteri, abbazie e sedi pubbliche e dà l'esempio conservando l'olio d'oliva necessario alla corte pontificia in enormi anfore sistemate nel Castello di S. Angelo a Roma. Questi sono tempi di crescita vorticoso della popolazione, di estensione delle aree coltivate, di sviluppo delle città. In tutta Europa, ma specialmente in Italia. La domanda è sempre superiore all'offerta. È la situazione favorevole alla rinascita dei commerci. È arrivato il momento delle Repubbliche Marinare. Alcuni commercianti veneziani e genovesi riadattano le tecniche di approvvigionamento degli "oleari" Romani e danno nuovo impulso al commercio dell'olio su lunga tratta. Si riaprono le rotte sul mare ferme da secoli. Uno tra i primi temerari di cui si ricorda il nome è un veneziano, Vitale Voltani, che intorno al 1160 controlla totalmente il mercato dell'olio d'oliva a Corinto, Tebe, Costantinopoli e lo fa arrivare a Venezia da diverse regioni della Romania. Da parte loro i genovesi, per primo Romano Mairano, riprendono a commerciare e importare olio dalla Provenza, dalla penisola Iberica, dall'Africa settentrionale. In breve tempo l'olio d'oliva contribuisce, e non poco, alle fortune commerciali della Repubblica di Venezia. Indispensabile per l'alimentazione e la produzione dei saponi, l'olio d'oliva diviene uno strumento di affermazione politica con l'imposizione di una precisa legislazione sul prodotto. A Venezia, alla fine del XIII secolo vennero nominati i Visdomini di Ternaria, incaricati di controllare le importazioni e le esportazioni delle partite di olio d'oliva, nonché la pesatura e la vendita al minuto. I dazi fissati dalla Repubblica erano di tre ducati per ogni mille libbre di olio d'oliva se proveniente dal Golfo (il Golfo Adriatico giungeva fino alla Puglia) e di un ducato se importato da fuori

del Golfo. C'era una bolletta da pagare sia per caricare sia per scaricare le botti o le giare. Per il trasporto dell'olio si costruiscono apposite navi, le "marciliane", leggere imbarcazioni a fondo piatto, larghe otto metri, lunghe diciotto, bassa la prua, capaci di trasportare fino a 500 botti di olio d'oliva. L'interesse dei commercianti veneziani verso il sud della penisola è collegato alle notevoli quantità di olio d'oliva prodotto specie nell'area salentina. Nel libro ufficiale della città di Gallipoli è inserito un diploma del 1327 del Re Roberto d'Angiò che concede alla città l'esenzione di tutti i tributi per la macina delle olive. Nell'Archivio di Stato di Lecce sono inoltre conservate le autorizzazioni reali del 1371 per l'attracco nei porti di Gallipoli e di Brindisi di navi da Ragusa, l'attuale Dubrovnik sulla costa dalmata, culla di tanti comandanti ed equipaggi del naviglio commerciale e militare della Serenissima. Caricavano olio d'oliva in orci di pelle di capra. Migliorano anche le tecniche di coltura e di estrazione. Grande attenzione riscuote il testo di scienza agraria (1300) del bolognese Pietro de' Crescenzi, che insegna le pratiche di potatura e allevamento degli alberi, con particolare riguardo per la pianta d'olivo. Mentre Venezia e Genova rivaleggiano per il controllo delle rotte commerciali, Firenze, che dispone di incerti sbocchi al mare, spinge al massimo la coltura dell'olivo sulle proprie terre per non dover dipendere dalle costose importazioni. Ma è un processo molto lento e ancora nel Duecento gli olivi van cercati negli orti a tre e a quattro per volta e solo sulla costa tra Pisa e Lucca si può parlar di oliveti. E la situazione non cambia molto cent'anni dopo se il fiorentino Buonaccorso Pitti, facendo un inventario degli alberi che crescono nel suo giardino, gioisce nel contare addirittura sessanta piante di olivo. Il gran mercante pratese Francesco di Marco Datini all'inizio del Quattrocento ricava dalle sue terre solo 70 chili d'olio, poca cosa rispetto ai 270 quintali di grano e quasi altrettanti di vino che vengono dagli stessi poderi. L'interesse per l'olivo e l'olio d'oliva cresce, aumenta la richiesta, e si hanno i primi esempi legislativi a favore di questa produzione. Leggiamo negli Statuti di Montepescali, in Maremma, del 1427: "Ne la bandita del Poggio qualunque persona ha possessione con ulivi, sia tenuta ogni anno porvi quattro piante d'ulivo e farvi innestare quattro alberi domestici (...) Chiunque, in qualsiasi posto, abbia un possesso, debba piantare, ogni anno, due ulivi e innestare due alberi domestici". Firenze sta sviluppando, prima nell'Occidente, una nuova e grande attività tessile che anticipa di qualche secolo lo sviluppo industriale. Le botteghe artigiane si trasformano in vere e proprie fabbriche tessili. Si fila, si tesse, si tinge la lana e con una nuova cardatura si riciclano anche gli stracci. Produzione e commercio appoggiati da una battaglia finanziaria con propaggini in tutt'Europa. Ma serve tanto olio per ungere le fibre e pettinare le stoffe. E tutto quest'olio non c'è sulle colline intorno a Firenze e non c'è nemmeno in Toscana. Così i commercianti fiorentini lo vanno a cercare dov'è. In Calabria, in Campania e anche in Puglia. Nel 1347 l'Arte della Lana importò 7143 orciuoli di olio di oliva per 15.956 fiorini, una cifra enorme anche se si trattava di olio scadente utilizzabile solo per la cardatura della lana. Contemporaneamente Firenze iniziava una massiccia esportazione delle sue preziose derrate: il vino e l'olio di oliva accompagnavano le stoffe più preziose nelle ricche città del Nord Europa. Parigi, Bruges, Anversa, le Fiandre e anche Londra. L'Inghilterra ancora non ha imparato a filare e a tessere in stoffe di qualità quella lana che in gran copia produce e in parte manda, grezza, a Firenze, che è pienamente consapevole dell'importanza della produzione laniera per la sua economia ed è ancor più consapevole dell'importanza dell'olio, unico grasso che è liquido alle normali temperature ambiente, perfetto per

filare e tessere. Firenze gestisce questo prodotto di punta e la sua commercializzazione con norme severissime: è assolutamente vietato vendere olio d'oliva senza l'apposita licenza; nessun venditore può tenere più di quattro orci di olio d'oliva così come è vietato trasportare fuori dal contado olio d'oliva senza una precisa autorizzazione.

Rinasce anche l'olio

Nel Rinascimento l'olio del Sud assume tutta la sua importanza per l'illuminazione e l'industria. La domanda che arriva da tutti i mercati europei è fortissima. Venezia la fa da padrona in Puglia, ma non mancano i Genovesi in Calabria e fin nello Ionio, insieme a Toscani, Russi, Tedeschi, Olandesi e, sempre più intraprendenti, gli Inglesi. Di fronte alla pressante richiesta la Puglia si trasforma in un grande oliveto. Nel Quattrocento, a opera dei frati Cistercensi e Olivetani, le ampie zone boschive tra le rocce brulle sopra il Capo di Leuca sono messe a coltura e per ottenere una pronta resa sono risparmiati solo gli olivastri cresciuti spontaneamente e innestati a olivo domestico. In ogni porto della regione, Bari, Brindisi, Taranto, Otranto, è un incessante andirivieni di navi. E Gallipoli ha avuto legazioni diplomatiche in mezza Europa e sul posto rappresentanti consolari che sono rimasti fino al 1923. Per capire le già grandi quantità che venivano prodotte e trasportate su per il Golfo, nei registri di un notaio di Brindisi, per esempio, sono elencati gli atti di versamento del dazio riscosso da due agenti veneziani: ebbene in soli dieci mesi del 1578 i due mercanti acquistarono 211.263 stare di olio d'oliva provenienti dalle terre di Maglie, Salve, Murciano e Leuca pagando 21.126 ducati solo di tassa daziaria. Sia pure con minore intensità rispetto alla Puglia, nelle restanti regioni – Calabria, Abruzzo, Campania e Sicilia – sempre a opera di frati o monaci e poi di feudatari, si provvide a piantare l'olivo dapprima per l'autoconsumo e successivamente destinandolo all'esportazione. Il commercio dell'olio d'oliva raggiunse una tale importanza nell'economia meridionale che nel 1559 il Vicerè spagnolo Parafran de Rivera dispose la costruzione di una strada che collegava Napoli alla Puglia con biforcazioni per la Calabria e l'Abruzzo per consentire più rapidi trasporti tra Adriatico e Tirreno. A Spoltore, in Abruzzo, attorno al convento francescano, vi è un enorme e secolare oliveto impiantato nel 1488. In Campania, specie nel Salernitano, gli oliveti tornarono alle dimensioni che avevano già avuto con i Romani. La fascia costiera del Cilento si coprì di grandissimi olivi Pisciotani, e da Pisciotta partono le tartane con l'olio per l'illuminazione di Napoli. Per tutto il Cinquecento l'olio d'oliva che passa per Venezia resta competitivo nel prezzo nonostante le periodiche penurie naturali e gli aggravi fiscali. Alcuni dati: i commercianti veneziani nel 1580 importano dieci milioni di libbre di olio d'oliva che aumentano a quindici milioni di libbre nel 1598 (pari a più di 7000 tonnellate). Di tutto quest'olio più della metà veniva riesportato, un 40 per cento era destinato all'industria del sapone e della lana e solo un 10 per cento serviva all'alimentazione della città e del suo vicino contado. Da calcoli fatti risulta che ogni veneziano aveva a disposizione 9 litri d'olio all'anno (luce, lana e sapone compresi) contro un paio di litri all'anno della pur ricca d'olivi Valladolid. Nel Cinquecento in Toscana l'amministrazione medicea favorisce la cessione ai Comuni di terreni collinari boscosi, con l'obbligo di darli in affitto a un prezzo minimo a condizione che l'affittuario li trasformi piantandovi olivi e vigneti. Nascono anche grandi proprietà, vere e proprie aziende agricole, le Fattorie, che dispongono di frantoi propri. Si piantano molti oliveti anche

in Sardegna, dove sino alla fine del Medioevo esistevano pochi olivi piantati dagli occupanti pisani, poi abbandonati e moltiplicatisi in piante selvatiche, a macchie. È un Vicerè spagnolo, Giovanni Vivas, a lanciare l'olivicultura nella parte nord-occidentale dell'isola: un decreto del 1624 ordina di innestare gli olivi ridotti allo stato selvatico, che divengono di proprietà di chi li innesta. Il proprietario nei cui possedimenti vi sono almeno cinquecento piante deve allestire un frantoio. Vivas fa venire da Maiorca cinquanta maestri innestatori a ognuno dei quali vengono affidati dieci allievi. Vi è da dire che in Spagna le tecniche di coltivazione e lavorazione erano state particolarmente affinate durante la dominazione araba: nel solo distretto della Siviglia musulmana funzionavano trentamila frantoi. Dopo la rapida espansione, un momento di stasi nel Seicento. In concomitanza con un forte raffreddamento del clima, le guerre, con il continuo sconvolgimento degli equilibri politici ed economici, colpiscono anche la produzione olivicola e il commercio dell'olio. Si susseguono anni di cattivi raccolti, in particolare nell'Italia meridionale e, con la dominazione spagnola, un aumento del carico fiscale. Vengono introdotti anche nuovi tipi di contratti a termine, prima di tre anni, poi, dal 1670, di due. Spesso gli oliveti sono abbandonati perché la resa non compensa le spese e il lavoro. Comunque anche durante il Seicento, secolo difficile per tutt'Italia, Venezia risultò sempre fornita d'olio, che invece scarseggiò qua e là. Non c'era più l'abbondanza del secolo precedente quando i mercanti erano costretti a lasciare all'erario addirittura un quinto del loro prodotto. Una bella quantità che serviva a tener buoni i ceti più umili (lo facevano anche gli imperatori Romani!) e a calmierare i prezzi. Quando nel 1587 l'obbligo di conferire il quinto del quantitativo d'olio fu trasformato in tassa fissa (un ducato per mille libre), il prezzo dell'olio anche sul mercato cittadino cominciò a lievitare e nel 1625 il Doge introdusse per la prima volta un balzello anche al consumo. Nel 1630 fu istituita la "Doganella" per consentire, con sgravi fiscali, di far depositare a equipaggi e comandanti delle navi veneziane l'olio che altrimenti avrebbero commerciato personalmente sottraendo al fisco dei bei soldi, dato che dall'olio si rastrellavano tasse seconde solo a quelle del sale. La Serenissima, proprio da quegli anni, risponde alle difficoltà di approvvigionamento diciamo così estero (specialmente dalla Puglia, dove si comincia a risentire la pressione degli altri concorrenti, Inghilterra in testa) con lo sforzo di estendere alle terre veneziane sulle coste dalmate – in Istria e a Corfù – Zante, Cefalonia e Candia l'olivicultura. La concorrenza sul mercato oleario diventa accanita. Venezia, dopo la perdita di Cipro, deve vedersela anche con i pirati che assaltano i suoi convogli e nello stesso tempo contrastare gli Inglesi che intendono commerciare l'olio d'oliva senza l'intermediazione della Serenissima. I commercianti veneziani riescono pur tuttavia a migliorare l'organizzazione distributiva sia all'interno della Repubblica sia verso i nuovi mercati esteri del Tirolo, della Baviera e della Germania utilizzando anche la navigazione fluviale. Contemporaneamente però aumentano le tasse e i balzelli sulla produzione delle loro terre per mantenere più competitiva l'importazione da Oltremare su cui le casse veneziane accumulano grandi ricchezze. Gli oliveti del Garda fino al Seicento producono olio sufficiente alle esigenze di Verona, Brescia, Bergamo e Mantova. Ne resta anche un po' per l'esportazione attraverso il Tirolo in Germania. Marco Dandolo nel 1628 scrive: "la riviera un anno per l'altro rende sei et più milla mozi di oglio del quale se ne ispedisce per Alemagna circa moza quattromila et del rimanente parte ne va a Brescia et parte si consuma in servizio di quelli sudditi". Ma negli ultimi anni, già segnati dal clima, gli olivi del Garda cominciano a

deperire con un lento regresso che durerà inesorabile fino all'Ottocento quando la ferrovia renderà gli oli toscani e anche marchigiani e abruzzesi troppo competitivi rispetto alla scarsa produzione locale. È bene notare come, specialmente per le grandi produzioni del Sud Italia, e particolarmente per la Puglia, ci siano stati due picchi di produzione e di interesse per l'olio corrispondenti allo sviluppo della produzione di lane prima a Firenze intorno al 1300 e poi dal 1600 in Inghilterra e nelle Fiandre. Una domanda che abbiamo visto derivare dalla gran quantità d'olio d'oliva necessaria alla filatura e tessitura della lana. Tutto questo olio proveniva per lo più da Puglia e Calabria. Specialmente il porto di Gallipoli fungeva da collettore delle olive del Salento che dopo una frangitura nei 40 frantoi (ipogei) della città veniva spedito via mare nel Nord Europa. Vettori i Genovesi a volte anche i Veneziani. La morchia residua era poi la base dei saponi che venivano prodotti a Venezia a Genova e poi a Marsiglia.

I lumi son sempre a olio

Il Settecento si apre con una vera catastrofe climatica. Abbiamo visto che già dalla metà del Cinquecento e fino a metà Ottocento la temperatura scende tanto da far parlare i climatologi di una Piccola Era Glaciale. Tra gli anni peggiori il 1709 con una temperatura che il 6 gennaio scese fino a -19 gradi e lì restò per molti giorni fino almeno al 17. I cronisti toscani parlarono del "Gran Nevone" che arrivò all'improvviso dopo un autunno mite che aveva mantenuto gli olivi in vegetazione fino a Natale. È l'improvviso raffreddamento e il suo permanere che creano i maggiori danni come è successo per tutte le gelate fino al 1985. Quella del 1709 fu comunque tra le peggiori della storia e coprì di gelo e di danni tutta l'Europa meridionale: la Grecia e i Balcani, tutta l'Italia, la Provenza e buona parte della Francia e persino la Spagna. Ne fecero le spese specialmente gli olivi, che seccarono quasi tutti e che, nelle zone già con difficoltà climatiche, nelle pianure o nelle valli non ben orientate, furono abbandonati. In Toscana la falcidia stimolò invece una nuova spinta espansiva dell'olivicoltura, ma il quantitativo di produzione dell'olio calcolato all'inizio del secolo in 200.000 barili (circa 66.800 ettolitri) fu di nuovo raggiunto solo dopo la metà del secolo. E poiché quella quantità era più o meno quella necessaria all'autoconsumo del Granducato, il prezzo dell'olio rimase per tutti quegli anni molto alto, spingendo la sperimentazione sia verso nuovi sistemi di coltura, sia verso nuovi oli più adatti all'illuminazione e all'uso manifatturiero. È in questo periodo che si specializzano le produzioni. L'olio per uso alimentare si attesta nelle zone di maggior pregio come la Toscana e quello lampante proviene sempre di più dalle zone a massima produzione quantitativa del Sud. Venezia perde la sua leadership commerciale e le zone intorno ai grandi laghi del Nord continuano a produrre per autoconsumo sempre più locale. La Pianura Padana si rivolge, finché è possibile, al burro e allo strutto. È quindi interessante in questo periodo seguire l'evoluzione importante che l'olivicoltura ha in Toscana tra l'attento governo Granducale e la nascita della prima istituzione scientifica europea che si occupa specificamente di agricoltura. È l'Accademia dei Georgofili che studia e propone all'illuminato governo di Leopoldo di Lorena innovazioni in campo tecnico, economico e sociale per migliorare le produzioni e anche la vita dei contadini e dare consigli ai proprietari terrieri interessati allo sviluppo dei loro coltivi. Già nello Statuto l'Accademia, che raggruppava studiosi e accorti proprietari, dimostra attenzione per la "coltivazione degli ulivi e di altri frutti per supplire ai casi della loro mancanza. Della maniera di fare il miglior olio e

conservarlo” e cominciò a stabilire bandi di concorso con premi di 25 zecchini per chi avesse presentato le migliori trattazioni scritte su vari temi. Tra queste l’olivo, che venne definito “l’albero più utile allo stato, decoro, ricchezza e amenità delle colline toscane”. Assonanze con i classici per niente casuali. I premi li vinse Giuseppe Tavanti con un bellissimo catalogo dei vari tipi di olivi coltivati in Toscana, corredato da tavole a colori che porterà nel 1819 (passata la bufera napoleonica) al Trattato teorico pratico completo sull’olivo. Interessanti anche le varie ricognizioni dei Georgofili sui metodi di potatura e di estrazione dell’olio praticate nelle diverse zone del Granducato. Tre zone molto diverse tra loro: il circondario fiorentino, la parte più vicina al mare tra Pisa e Lucca e la montante Maremma. Sono due filosofie completamente diverse. Sulle colline dell’interno vige la mezzadria e il sistema fiorentino di coltivazione promiscua: olivi e grano e ancora le viti maritate. Questo porta il mezzadro a una potatura forte degli olivi affinché “l’olivo non faccia troppa ombra al grano che ci sta sotto”. Ne soffre la produzione delle olive. “Generalmente si sconta in olio quel che si prende in grano, e qualche cosa di più. Per conseguenza queste nostre amene e vaghe culture promiscue riescono anche in questo caso dannose” (Ridolfi, Lezioni orali di agricoltura). Nella parte costiera invece allevamento a “bosco” molto più moderno – potremmo dire – e potatura ad “albero”. Ecco come ce lo spiega Jacopo Ricci, georgofilo, ma anche parroco di Santa Maria a Ontignano sulle colline fiorentine sparse d’olivi: “Nel Pisano, e in altri luoghi si tengono gli ulivi a bosco, potandoli poco o nulla. Al contrario nel Fiorentino ove regnano certi proverbi intesi malamente, si pota in così indiscreta maniera, specialmente dopo l’anno dell’olio, che fino dopo vari anni non si ha una raccolta di conseguenza. Nel sistema Pisano il terreno non si semina, quantunque gli ulivi ogni tre anni si concimino abbondantemente; solo vi vanno i bestiami a pascolare”. Nel resto della Toscana potatura a “paniera”, lasciando ai rami esterni la maggior esposizione all’aria. Due scuole anche per la raccolta. Strettamente a mano, con il panierino, i fiorentini. Raccolta a terra con bacchiatura i pisani. È in questo periodo che il prodotto italiano, sia alimentare sia lampante, si allarga a macchia d’olio in Europa: Francia, Inghilterra, Belgio, Germania, arriva fino in Russia. L’Imperatrice Caterina ne riceve un campionario dallo studioso Giovanni Presta, tante boccette in un cofanetto di legno d’olivo. I commercianti veneziani costituiscono una specie di consorzio denominato “Negozio di Ponente” che si occupa dei nuovi e ricchi mercati. Alla fine del XVIII secolo l’Italia in molte sue regioni è coperta di olivi, c’è spazio per ogni tipo d’olio: sia quello più pregiato toscano e ligure sia quello lampante del Sud. Gli oli, provenzali o greci, spagnoli o nordafricani sono lontani da far reale concorrenza. Semmai la crisi si annuncia con l’arrivo sul mercato di altri oli e grassi per la manifattura, come svelerà il secolo della rivoluzione industriale.

Romantici oliveti

Per l’olio, che tra poco chiameremo extravergine, l’Ottocento rafforza la tendenza al miglioramento e all’estensione degli oliveti di pregio. Abbiamo visto in Toscana, sotto l’egida dei Georgofili, uno sviluppo importante che raggiunge nel 1830 la superficie di 152.000 ettari coltivati a olivo. Lo vediamo anche nello Stato Pontificio, dove una notificazione di Pio VII, del 1830, garantisce il premio di un paolo (compenso di una giornata lavorativa di un bracciante) per ogni olivo piantato e curato sino a 18 mesi: dal 1830 al 1840 in Umbria vengono piantati 38.000 olivi. Nello stesso periodo, in Liguria gli oliveti,

concentrati nella riviera occidentale, occupano circa il 20% della superficie totale: nel 1848 il raccolto frutta 20 milioni di lire, il 32% del valore complessivo della produzione agricola ligure. Abbiamo già accennato come la produzione nel Nord-Est stenti a competere con questa invasione di produzioni anche a costi più bassi. Restano attivi con difficoltà solo gli oliveti più avvantaggiati dai microclimi favorevoli come quelli intorno ai laghi. Nella seconda parte dell'Ottocento si assiste a un rallentamento dello sviluppo che diventa contrazione con la fine del secolo e l'inizio del Novecento. Il clima non si stabilizza e tornano ricorrenti le gelate. Nel 1846, 1849, 1871, 1880, 1907, fino a quella catastrofica del 1929. È il periodo della grande emigrazione con la diminuzione di manodopera specialmente al Sud e il conseguente abbandono delle coltivazioni. Anche se non vengono abbattuti, gli olivi vengono lasciati a se stessi ed è proprio perché sono alberi meravigliosi che possiamo ancora attraversare boschi di olivi secolari in tante zone dal Sud al Nord. Forza dell'olivo, non cura e intelligenza dell'uomo! Ma la grande emigrazione un effetto positivo sull'olio ce l'ha: ne diffonde l'utilizzazione per tutti i continenti e anche la coltivazione dell'olivo si sparge nel mondo dove ancora non era arrivata. Gli emigranti italiani insegnano l'uso dell'olio d'oliva per l'alimentazione negli Stati Uniti e poi in Australia e in Nuova Zelanda. E come i Greci nel Mediterraneo del VII secolo a.C. fondano la loro colonia piantando le pianticelle d'olivo della madrepatria lontana. A cavallo tra Ottocento e Novecento nascono le più importanti aziende che confezionano olio d'oliva per il mercato interno e per l'esportazione. Aziende che possiamo dire saranno famose quando, due o tre generazioni più tardi, l'olio perderà la sua natura di prodotto locale legato alla vita dei contadini autoproduttori che lo tenevano nell'orcio in cantina, per arrivare, etichettato, sugli scaffali dei negozi a disposizione dei consumatori di città. Quei marchi dopo un secolo sono quasi gli stessi anche se ormai pochi appartengono alle famiglie che gli hanno dato il nome, ma a multinazionali: Bertolli e Carapelli una volta toscane, la Salvo di Lucca, la fratelli Carli e Isnardi, dalla Liguria, la Monini umbra, per citare le più grandi. È l'inizio dell'industrializzazione dell'olio d'oliva che utilizza intorno al 1880 una produzione d'olio di 3.350.000 ettolitri con 900.000 ettari a olivi. Più di un terzo (315.270 ettari, che danno addirittura 1.233.610 ettolitri d'olio) in Puglia. Il resto della produzione si divide tra le altre regioni del Sud – Calabria, Campania, Basilicata – che danno 700.000 ettolitri, la Sicilia 660.000, la Toscana 254.000, al seguito per quantità prodotte – come ancora succede – Marche, Umbria, Liguria, Lazio, Emilia, Veneto e Lombardia. Assente dalle statistiche, già da allora, il Piemonte.

Il Novecento dopo i ghiacci si accalora

Prima metà. La storia dell'olivo nel Novecento può essere raccontata intorno alle gelate che l'hanno accompagnata. Quella di inizio secolo trova l'olivicoltura ancora organizzata come nel secolo precedente, con una grande crisi d'offerta per quanto riguarda la produzione eccedente d'olio lampante. Il sistema della raffinazione comincia a dare i suoi frutti utilizzando la gran massa dell'olio che non viene più assorbito dalla illuminazione e dall'industria. Ma già per la seconda gelata, quella del '29, la tecnica di raffinazione si allarga anche ad altri oli che la povertà aveva sempre proposto come succedanei dell'olio d'oliva, ma che con il progresso chimico-industriale divengono molto competitivi nel prezzo anche nei confronti del peggior olio di sansa. Un'interessante vicenda è quella che porterà nel 1930, l'anno dopo la gelata, con una produzione dimezzata, alla decretazione da parte del Governo in

difesa dell'olio d'oliva con nuove regole e tasse. Difesa però ammorbidita, diciamo così, dall'esigenza di non penalizzare la produzione di oli da semi diversi che già costituivano una buona fetta del consumo più a buon prezzo offerto dall'industria del Nord alle categorie meno abbienti anche al Sud. Alla richiesta di interventi e sovvenzioni che si levava a gran voce da parte dei produttori d'olio convinti sostenitori della necessità di bloccare o tassare fortemente la produzione di olio di semi, risponde un industriale del Nord, Gerolamo Gaslini. Costui, fino all'anno prima, aveva condiviso la gestione della più grande raffineria italiana d'olio di sansa e d'oliva (l'Oleificio Ligure-Pugliese di Bari) ma, ritornato a Milano, con tutta la sua forza finanziaria (Banca Commerciale, Credito Italiano e Banco di Napoli) voleva strangolare gli impianti meridionali per lanciare le raffinerie del Nord che usavano, come prodotto di base, tutti i semi disponibili tranne le olive. Nell'ottobre del '29 Mussolini trasmette al ministro dell'Agricoltura un documento di Gaslini sulla Questione dell'olio tutto teso a dimostrare che, indipendentemente dalla presenza dell'olio di semi, la produzione dell'olio di oliva, compreso il raffinato, era ampiamente insufficiente a soddisfare il consumo italiano. La diatriba tra olivisti e semisti si spostò nel governo tra Acerbo (Agricoltura) e Bottai (Ministro delle Corporazioni), che sposa le richieste dell'industria settentrionale e si mantiene su una visione più liberista del mercato favorevole all'olio di semi. Qualche provvedimento difensivo viene preso, ma per i dazi alle importazioni bisogna aspettare il '35 e i provvedimenti anche sul caffè, sul rame e sulla lana presi per costruire il mito dell'autarchia. Quel che manca in quegli anni è una decisa indicazione per il miglioramento qualitativo della produzione che ancora tarderà ad arrivare, specialmente nei grandi oliveti del Sud. Quel poco più di qualità che si produce nel resto d'Italia arriva solo perché la modesta quantità permette migliori pratiche di coltivazione e raccolta. L'uso esclusivamente alimentare, ormai imposto dalla realtà, fa il resto. Come abbiamo visto dai numeri la Toscana è ben piazzata (in percentuale meglio di oggi) ma la sua produzione è quasi tutta destinata all'autoconsumo e le coltivazioni, imperante la mezzadria, sono ancora per la maggior parte a regime di coltura mista con vino e grano. Le produzioni delle altre zone sono ancora più deboli. Nel 1929 prima della gelata si produssero in tutt'Italia 3 milioni di quintali d'olio, l'anno dopo meno della metà. Quasi 2 milioni e mezzo nel '31, 1.671.000 nel '33 e più di 2 milioni e mezzo nel '34.

Ultimo mezzo secolo. Nonostante tutto l'olivicoltura resse alle sfide del mercato e a quelle del clima fino alla gelata del 1957. Poi quello che non era riuscito alla guerra e al gelo accadde con la fine della Mezzadria e con l'arrivo dell'Europa. Centro e Nord Italia cambiarono radicalmente sistema e paesaggio agrario. Declinò la coltivazione promiscua suddivisa in tanti piccoli poderi da secoli affidati alle cure della famiglia mezzadrile che da lì traeva il grosso della sua autosussistenza.

Contemporaneamente arrivò l'Europa, che nel settembre del 1966 regolamentò per la prima volta il settore. All'epoca l'Italia era l'unico produttore di olio nella Comunità dei 6, molto più interessati alle produzioni continentali di latte e cereali. Le prime misure tendevano a sostenere il prezzo di mercato dell'olio d'oliva con aiuti ai produttori senza nessuna attenzione per la qualità. Ci furono incentivi per la commercializzazione dell'olio d'oliva in lattina. La Ue stabilì i limiti di produzione per le varie zone, fissò prezzi minimi, protezioni doganali, istituì ammassi per ritirare le eccedenze di mercato e concesse sovvenzioni per favorire le esportazioni fuori dall'Unione. Purtroppo il ventennio che seguì non vide

nessuna sostanziale modifica al sistema produttivo italiano. I contributi risolvevano il problema economico di gran parte del settore e si continuò a badare più alla quantità che alla qualità, specialmente al Sud e in Puglia, che rimaneva grande produttore d'olio poco adatto ai nuovi sbocchi del mercato. Così si arrivò all'ultima grande gelata nel 1985. Fu un vero disastro e a molti mancò il coraggio per ricominciare. Molti oliveti, già in difficoltà, furono abbandonati e la produzione si concentrò, con sistemi nuovi, nelle aree più vocate. Nel 1986 il panorama olivicolo cambiò radicalmente non solo sulle nostre colline disseminate di tristi spunzoni e di nuovi impianti, ma più che altro perché l'Italia non era più sola nella Comunità a produrre olio d'oliva. In quell'anno arrivarono anche Spagna e Portogallo, che si aggiunsero alla Grecia che aveva aderito alla Ue nell'81. Così l'Europa da importatore d'olio diventò esportatore con un ruolo decisamente dominante nel commercio mondiale di olio d'oliva, che nel frattempo aveva codificato le sue distinzioni di qualità e incoronato il suo migliore con il titolo nobiliare di Extravergine. Nell'ultimo ventennio tra molte difficoltà si è fatto strada il tentativo di migliorare la qualità del nostro olio, ma nel frattempo la Spagna, con successivi piani olivicoli quinquennali, ci ha levato il primato nella produzione. Solo nel 2001 timidamente l'Europa ha cambiato le normative adeguandosi alle nuove esigenze di qualità e introducendo nuove regole nelle etichettature. In Italia la nascita delle DOP, la tendenza alla valorizzazione del territorio e i vari tentativi di affermare il principio, malvisto dai grandi industriali, della tracciabilità hanno aiutato qualche coraggioso produttore a impegnarsi nella ricerca di miglioramenti non solo quantitativi. L'oliveto specializzato prevale ormai dovunque e questa tendenza ha modificato i paesaggi delle zone interne. Ma anche questa novità non è riuscita a mantenere il livello di produzione che da sempre ci permetteva di essere incontrastati leader mondiali nella produzione che più ci rappresenta. E così siamo diventati secondi dopo la Spagna, che negli ultimi 25 anni, con passi da gigante e i piani quinquennali, ha raddoppiato la sua produzione. Secondi nell'olio dopo la Spagna, come nel vino eravamo secondi dopo la Francia, con la gran differenza che nel vino siamo stati noi a crescere anche in qualità tanto da insidiare la supremazia dei cugini d'oltralpe. Nell'olio invece dal produrre da soli negli anni '80 il 34% della produzione mondiale siamo adesso ridotti a produrne uno stentato 14%. Perché nel frattempo altri Paesi, come per il vino, sono venuti alla ribalta. L'olio non è più solo un albero mediterraneo. È uscito da tempo dalle colonne d'Ercole e ha raggiunto le Americhe, l'Australia e la Nuova Zelanda. Siamo nel mondo il più grande importatore di olio e il maggiore esportatore. Evidentemente si usa il nostro brand per fare percorrere le nuove rotte del commercio dell'olio a un prodotto che di italiano ha solo l'etichetta. Eppure l'Europa nel 2009 impone finalmente regole più rigide alla dichiarata provenienza dell'olio, ma in questo stesso anno sul mercato di Bitonto il prezzo dell'olio di oliva è sprofondato e anche nei supermercati si trovano etichette d'extravergine sotto i 2 euro.

E comincia il sesto millennio

Ma l'aspetto più preoccupante è che la spinta che il settore del vino ha saputo imprimere alla ricerca della qualità e dei mercati all'indomani dello scandalo del metanolo nell'86 non ha contagiato il settore dell'olio. Miglioramenti di nicchia ci sono stati, ma il grosso del mercato è abbondantemente in mano a grandi gruppi che cercano la concorrenza più nei bassi prezzi che nella qualità del prodotto. Ancora

risuonano le pesanti parole di Luigi Veronelli che, poco prima di concludere la sua lunga esperienza di scrittore e cultore della qualità, dedicò all'olio d'oliva le ultime sue forze per rivendicarne finalmente l'importanza e la grande speranza di miglioramento all'alba del Terzo Millennio. Troppo olio arriva in bottiglia a prezzi stracciati con denominazioni effimere, con qualità inaccettabili. Troppi sono gli oli che millantano immeritatamente un'origine e una nobiltà che sicuramente non hanno. Troppo costa al produttore far l'olio buono per poterlo trovare a pochi euro sugli scaffali. E lanciò, Veronelli, una vera crociata per far migliore il nostro olio d'oliva che da mille e mille anni sa essere eccellente: lo voleva fare proprio come insegnava Catone il Censore 2000 anni fa.