

Valori e simbolo dell'Ulivo e dell'Olio nella Storia dell'Uomo:
il MedioEvo Veneto
Danilo RIPONTI
Cappella Maggiore, 23 maggio 2012

Oggi la crescente popolarità dell'olivo è legata all'eccellenza gastronomica del suo prezioso derivato , l'olio extravergine , ma in realtà questa valenza "alimentare" dell'olio appartiene alla Storia più recente , mentre in passato le finalità d'uso principali erano legate alla **liturgia** religiosa e alla **medicina** (Ippocrate ne consigliava l'uso sia esterno che interno) ed inoltre era assai importante la funzione dell'olio quale combustibile per l'**illuminazione**, in particolare delle Chiese, giacchè, conformemente alla tradizione ebraica, si riteneva che fosse l'unico combustibile degno di assolvere a tale funzione.

La funzione alimentare-gastronomica pertanto era solo residuale all'assolvimento di quelle liturgiche, terapeutiche e energetiche-illuminatorie.

Già le antiche civiltà mediterranee riconoscevano all'olivo , prima ancora che all'olio che ne derivava, un **significato sacrale** , legato al valore della Pace, intesa non come mera assenza di guerre, ma come nobile e armoniosa condizione della convivenza umana basata su giustizia e rispetto tra gli uomini, in forza della quale la società umana costituiva riflesso di un superiore Ordine Divino; non a caso, era d'ulivo il ramoscello riportato dalla colomba a Noè alla fine del Diluvio, e tutto il mito greco (per esempio, nel fondare Atene, la dea Pallade Atena dona all'uomo l'olivo coltivato) ha considerato sacra questa pianta, costantemente presente nei poemi omerici.

Tracce archeologiche di produzione di olio possono essere rinvenute a partire dal V° millennio a. C. (frantoio e presse rinvenuti presso Haifa) . A Creta e Santorini , la civiltà minoica ha lasciato vestigia di imponenti impianti oleari e ,nello stesso periodo, a Babilonia Hammurabi disciplinava nel suo Codice anche il commercio dell'olio d'oliva.

Secondo Plinio il Vecchio (che nella sua fondamentale *Naturalis historia*, composta tra il 23 e il 79 , dedica all'olivo il XV dei trentasette libri di cui si compone l'imponente opera) , nel periodo della Monarchia romana e sino al regno di Tarquinio Prisco (581 a. C.), l'olivo era invece sconosciuto in Italia, in Spagna e in Africa, per quanto in Etruria (a Cerveteri e anche nella veneta Spina, estremità settentrionale della nazione etrusca),

compaiano tracce archeologiche (macine) delle prime coltivazioni locali tese a integrare le cospicue importazioni dall'Ellade.

Tra il VI e il IV secolo a. C. l'olivo si è progressivamente diffuso nella penisola italica, incominciando dal Sud per raggiungere progressivamente il Veneto, come conferma il grande Columella, che nel suo fondamentale trattato in dodici libri sull'Agricoltura classica del I ° secolo d.C., il *De Re Rustica* (o *Libri de re rustica*), descrisse l'olivo come "*prima omnium arborum*", in ciò ricalcando il pensiero espresso due secoli prima nel *De Agricultura* (risalente al 180 a.c.) del sabino Catone.

Lo stesso nome del **Cristo**, l'unto del Signore, richiama questi valori.

L'agricoltura dell'antichità classica era pertanto imperniata sulla **Triade Mediterranea**, grano, vino, olio; intorno ad essa si elaborarono miti, tradizioni culturali e valenze simboliche , che si trasferirono in modo massiccio nella civiltà medievale.

Nel Medioevo, lo sviluppo del monachesimo benedettino, che determinò il fondamento della rinascita dell'agricoltura nell'età comunale, riportò la coltura dell'olivo ai fasti del mondo antico. In questo periodo le colture d'olivo si riespansero anche nei bacini dei laghi veneti e nei colli veronesi, vicentini, euganei e trevigiani (posti al limite settentrionale della fascia climatica di coltivazione della vite, posta tra il 30° e il 45° Nord) , dopo il lungo abbandono subito dalle piantagioni risalenti all'epoca romana.

I conventi , in ragione della necessità di disporre dell'olio per le funzioni liturgiche, favorirono la conservazione della tradizione olivicola mediterranea. Le grandi istituzioni ecclesiastiche, in particolare quelle monastiche, per fronteggiare i costi rilevanti per l'acquisto del prodotto (in epoca altomedievale , cinque chili d'olio valevano un grasso maiale) , selezionarono tutti i terreni idonei all'ulivo, che richiede una grande disponibilità di luce e calore estivi, limitate temperature minime invernali e il drenaggio ottimale dei suoli, che specie in inverno devono evitare ristagni idrici .

Alti prelati illuminati, nel X secolo, tra cui il vescovo di Verona Raterio, l'arcidiacono Pacifico e il visdomino Dagiberto, piantarono quanti più oliveti possibile. L'abate Wala del convento di S. Colombano di Bobbio, titolare di vasti possedimenti lungo le sponde benacensi, ordinò nell'835 l'incremento delle piantagioni d'olivo e l'impiego dell'olio gardesano per le funzioni liturgiche e per le mense, giungendo a coprire quasi tutto il proprio fabbisogno (2430 libbre su 2886); mentre già nel 1194 più di due terzi dei terreni posseduti nella stessa regione dal monastero veronese di S.

Zeno erano coltivati a olivo ovvero promiscuamente a olivo e vite (mentre solo un quinto dei terreni era coltivato solo a vigneto e un ventesimo a orto): lo stesso S.Zeno, già nel IV secolo , descriveva il panorama veneto **“gemmantibus pratis, messibus flavis, vitibus curvis, semipallidis olivis”**.

Paradossalmente , l’olio d’oliva non solo non fu soppiantato dalla **cultura barbarica**, tradizionalmente incline all’uso di grassi animali (lardo, strutto ecc.ecc.) ma progressivamente conquistò tali popolazioni , in particolare i longobardi: in ciò può avere esercitato un ruolo decisivo il Cristianesimo, con le prescrizioni di mangiare di magro, come pure uno spirito emulativo delle prassi alimentari delle classi aristocratiche romane, viste come un raffinato modello imitativo.

I terreni, in epoca medievale , venivano coltivati direttamente dai proprietari (cd.”terra dominica”) mediante manodopera servile o con imposizione di prestazioni coatte di lavoro giornaliero (cd.” corveès) ovvero venivano affidate ai massari (“terra massaricia”),che si obbligavano a corrispondere un canone in prodotti del fondo (o ,più raramente , in denaro).

Le coltivazioni , assai redditizie, dell’olivo rientravano prevalentemente nel primo caso , anche se, dati i tempi lunghissimi connessi al tale coltura ,fu creato dal diritto medievale (un interessante intreccio tra il diritto romano e gli istituti giuridici germanici introdotti dalle invasioni barbariche) un apposito istituto contrattuale, l'affitto *ad infinitum*, caratterizzato da limiti temporali non predeterminati ma addirittura trasmissibili ereditariamente col pagamento di un corrispettivo in olio o denaro al proprietario del fondo.

Il **Medioevo**, a differenza del periodo rinascimentale, **non elaborò e codificò tecniche agronomiche particolari** , per quanto alcuni studiosi di scienza agricole del 300’ di area padana, specie emiliana, quali Paganino Bonafede (nel suo “Thesaurus Rusticorum”) e Corniolo della Cornia (nella sua “La Villa Divina”) abbiano dedicato una certa attenzione, peraltro riproponendo in larga misura la regole dell’agricoltura romana suggerite da Plinio (che aveva selezionato ben 22 cultivar di olivo, indicandone le migliori tecniche d’allevamento) e Columella; esistono tracce epigrafiche della procedura di scalzatura (“omni tercio anno lotare et ablaciare” , ogni tre anni , concimare e scalzare il terreno intorno alla pianta) , che si estendeva per una profondità di circa due metri e un raggio di cinque metri intorno alla pianta; come pure particolare attenzione, con riferimento agli

olivi del settentrione d'Italia, si incentrava sulla fase della raccolta, vivamente consigliata mediante brucatura, perché la battitura , in conseguenza della maturazione non sempre completa del frutto che imponeva azioni molto energiche di scuotimento, poteva cagionare lesioni alle piante con conseguenze negative anche per le produzioni degli anni successivi. Le rese ,comunque, non erano molto inferiori a quelle dell'800', tra i 900 e i 1360 grammi d'olio per pianta.

Il **commercio dell'olio**, nel corso del Medioevo , ebbe una fortuna crescente: inizialmente molto localizzato , si ampliò sino a divenire nel basso MedioEvo di grandi dimensioni, grazie ai grandi mercanti di Venezia, che avevano favorito la diffusione della coltura nelle aree ioniche ed egee ; la Repubblica aveva istituito un apposito Ufficio consortile per vigilare su questo settore, il Negozio di ponente; il trasporto dell'olio d'oliva avveniva per lo più in otri di pelle rovesciata , solitamente di capra, della capacità di circa 60 litri, oppure in orci di terracotta.

Il legame di Venezia con la coltura dell'olivo proseguì strettissimo per tutto il MedioEvo ed oltre, sino alla famosa gelata del 1709,¹ che certamente inflisse un colpo durissimo all'olivicoltura nel territorio veneto, limitando la diffusione dell'olivo alla sola zona del Garda e dei Colli Veronesi, come rilevato dal conte Pietro Caronelli, autore di un saggio intitolato "Gli Ulivi", pubblicato nel 1795 dall'editore Perlini in Venezia.

Solo di recente , in realtà , l'olivicoltura sembra aver ripreso consapevolezza della propria importanza strategica nell'economia agricola del Veneto 2.

1 La celebre Gelata del 1709 fu ben descritta dal Sansovino "...Nel principio dell'anno fu un freddo in Venezia quasi insopportabile, che recò perfino a tanti la morte, sì grande che superò la memoria degli uomini. Cadde tanta neve che, non si poteva transitar per le strade, né uscir di casa. I tetti per l'ingente pondere di esse nevi, ebbero incredibile rovina, dappoichè alcuni si aprirono, altri caddero. E durò questo dissesto, anzi generale rovinio, intorno a tre mesi; in capo ai quali poterono uscir di casa; ricuperando nel frattempo le vettovaglie coi cesti per i balconi; e si incominciarono a riempire le chiese di gente, mentre molto spesso rimaste erano chiuse alla ufficiatura nel tempo dell'eccesiva neve .

² Tuttavia, , le cause del declino dell'olivicoltura nel Veneto furono probabilmente anche altre , che si sommarono al grande gelo del 1709 ed orientarono gli agricoltori , che usarono la gelata come pretesto per tagliare gli olivi, pratica altrimenti vietata, ad indirizzarsi verso altre colture , più redditizie: *La coltivazione dell'ulivo [...] ebbe*

Per quanto il Medioevo sia tradizionalmente connotato da un'estrema frammentazione delle unità di misura, l'olio veniva solitamente misurato in libbre (1.0,47), di cui multipli erano la baceda (o baceta) , pari a 9 libbre , la galeta e la brenta (pari a 16 galete).

In questo periodo sono state selezionate diversi tipi d'olivo, definiti raza, foppa , creppo , selivo . La coltivazione dell'olivo ha lasciato nel territorio veneto molti fitotoponimi, per esempio Olivedo e Olivè nel Veronese e Ogliano nel Trevigiano.

Del **significato sacro dell'olio dell'olivo**, l'originario significato liturgico sacramentale trova evidente conferma dall'uso che la Chiesa Cattolica (che non ritenne di sradicare questa tradizione pagana , come avvenne invece per moltissime altre piante o prodotti) fa dell'olio in più Sacramenti, tra cui il Battesimo, in cui il bimbo viene unto con l'olio dei Catecumeni, la Cresima e l'Estrema Unzione; come pure mediante olio avveniva

meno a risentire delle variazioni secolari di temperatura, che della pressione economica dei diversi tempi sfavorevolmente riflettesi su esse. [...] Se è indiscutibile che l'eccessivo rigore invernale di alcune annate influì sinistramente sul suo normale regime, non vogliamo però esser prese troppo alla lettera, le parole dei vecchi cronisti, che d'un anno all'altro, come per miracolo di natura, ci rappresentano lo squallore ed il rigoglioso rifiorire della preziosa cultura. La rigidità climatica di alcune annate rimaste memorabili, quali quella del 1709 [...] ebbe fatali conseguenze, piuttosto sulla produzione che sulla cultura; ma vorrei anche ricordare in proposito un fenomeno più mutevole, il ritmico alternarsi di annate a ricca produzione con quelle di scarsa. [...] Ne si può dire, come nota giustamente il Toniolo, che la diminuzione della cultura dell'olivo nel XVIII secolo sia in funzioni delle variazioni di temperatura, poiché se è vero che essa rapidamente scomparve in un cinquantennio nelle altre zone del Veneto, per la possibilità di sostituzione d'altre culture, nel gardesano, nonostante il suo decremento, resistette indipendentemente dalle condizioni sfavorevoli di temperatura. Maggiore influenza ebbero fattori di tipo economico d'ordine generale, in quanto spingevano automaticamente all'estensione della cultura cerealifera, d'ordine particolare, di carattere essenzialmente fiscale, che nella cultura olearia della terraferma indicava un cespite appropriato al risanamento della finanza statale [...] Se non che l'errato sistema del duplice dazio, quello di esportazione e quello di consumo, mal congegnato con quello di transito di provenienza d'oltre mare così costituito per favorire il commercio e nello stesso tempo salvaguardare l'interesse fiscale dello stato, si ripercuoteva sfavorevolmente sull'industria olearia della terraferma, permettendo la concorrenza dell'olio oltremare a quello nativo, avvantaggiata dal minor prezzo e dalla miglior qualità di questo su quello(Cessi R., La crisi agricola negli stati veneti a metà del secolo XVIII, Nuovo Archivio Veneto n° 42, pag. 27-29, 45, 1921).

l'elevazione alla dignità sacerdotale ed altresì l'incoronazione regia-imperiale, che entrambe si celebravano con l'unzione.

Una delle Messe più importanti dell'Anno liturgico, al mattino del Giovedì Santo della settimana Pasquale, è dedicata all'olio : la cd. Messa del Crisma era (ed è) momento sacro e solenne di appartenenza alla Diocesi e all'Autorità del Vescovo .

Mentre all'olivo, può ritenersi significativamente dedicata anche l'altrettanto importante Messa della Domenica delle Palme.

Quale insegnamento può provenire dal lontano Medioevo agli olivicoltori di oggi? Certamente quello di considerare almeno in parte la sacralità di un prodotto straordinario , e realizzarlo con un conseguente atteggiamento di devozione e amore , al fine di esprimere l'essenza e le qualità specifiche di quanto il territorio stesso è vocato a dare, materializzando in questo prodotto d'eccellenza il **Genius Loci** di un sito, interpretazione ed espressione dell'"anima" di un peculiare territorio.

Secondo la religiosità greca e romana, che ha trovato forti radici nel pensiero medievale (soprattutto mediante paradigmi di pensiero ispirati all'allegoria) , ogni luogo esprime valenze ed energie che si identificano con un nume o "spirito", che condiziona la realtà naturalistica ma anche i comportamenti umani che si realizzano in quel contesto, costituendo anche un elemento di continuità trans-generazionale, una sorte di connessione metafisica fortemente espressiva della spiritualità, della tradizione e della cultura manifestatasi in determinato luogo, che ne assicura e tramanda la continuità attraverso le generazioni. In tal senso, ogni montagna, o fiume o altro elemento naturale aveva il proprio dio minore, che risiedeva non nell'Olimpo ma "in loco": pensiamo alle Ninfe e alle Naiadi dei corsi d'acqua e dei laghi, alle Driadi dei boschi , ai diversi Spiritelli che caratterizzavano i diversi elementi naturali.

Nella Tradizione medioevale , in cui il pensiero cristiano impediva il richiamo a divinità minori pagane, questo concetto si è materializzato nelle figure fatate degli Elfi , dei Folletti, degli Gnomi e delle altre creature ,che occupavano dei siti particolari, di cui concorrevano a formare ed esprimere i connotati e i valori.

Condividere ed esprimere il Genius Loci esige l'essere in sintonia con una particolare dimensione o realtà, fisica e pedoclimatica da un lato, ed emozionale dall'altro; significa inoltre coglierne le valenze profonde, tradizionali e archetipiche, emotive e spirituali, mediante la peculiare sensibilità individuale dell'olivocoltore .

In tal modo, l'olio prodotto non è un semplice alimento , ma un sacro dono della Natura.

Una considerazione di questo genere non è pura spiritualità o pura filosofia, ma anche una chiave d'accesso al successo in termini d'immagine e commerciali dei nostri prodotti d'Italia: la competizione globale potrà infatti essere vinta, a fronte di competitors che, sopportando costi imparagonabilmente inferiori, possono assicurare prezzi infinitamente più bassi e quantità di produzione crescente, solo con prodotti “speciali”, che sappiano trasferire “emozioni”, e in tal senso la nostra Storia , la nostra Tradizione e la capacità di interpretare il nostro straordinario Territorio, offrono (a chi la sa cogliere) la carta vincente.