

L'olivo nella storia e nell'arte mediterranea *

ACCENNO DI STORICA « MELANCONIA »

Scrivendo una trentina di anni fa, Mario Marinucci rivolgendosi ai suoi studenti dell'Università di Perugia: « L'olivo è il più umano degli alberi perché la sua natura, al pari di quella dell'uomo, è sommamente ricca di contrasti: la cima s'erge splendente ma il tronco è nodoso, e i rami, contorti; la foglia è gentile ma aguzza; l'aspetto è dolce ma racchiude la forza di una vita di secoli; tenero è il frutto, dal nocciolo durissimo, e dalla sua liquida essenza arde la fiamma che nutre e distrugge, e vita e morte s'incontrano, consacrate da essa, al pari della gioia dell'offerta e dell'estremo rito del sacrificio. la più sublime spiritualità e i più terreni aspetti si fondono, adunque, nell'olivo: per questo, è l'albero dell'uomo. Contribuite, o giovani, a che questa pianta sia sempre più celebrata e che l'olivo vada pregiato pel mondo a nutrire e a medicare ».

Così, Marinucci faceva sintesi di scienza e di augurio.

Ora, nel disporvi a disegnare un profilo della storia dell'olivo, io provo melanconia particolare, perché queste domande urgono in me:

- 1) Spariranno o torneranno tutti selvatici tanti nostri olivi?
- 2) Si attenuerà troppo la sorgente millenaria di tanta ricchezza economica?
- 3) E la speranza di Marinucci che l'olio d'oliva possa essere cibo di uso mondiale sarà stata presuntuosa e vana?

* Per gentile concessione della casa ed. Etas-Libri: da AA.VV., *Storia dell'agricoltura europea*, pp. 156-205, Milano, 1980.

4) E la bellezza e la spiritualità dell'olivo sarà affidata soltanto al ricordo, perenne ma solitario e aristocratico della poesia?

Se la melanconia è amore, non scetticismo, io credo nella scienza e nella tecnica che, in altro modo, all'olivo permetteranno ancora di vivere. Voce dal mondo: anche l'agricoltura indiana domanda girasole e olivo. Per il tecnico, giustamente, la pianta-olivo è solo albero che ha specifica capacità produttiva: una pianta da selezionare nella qualità, da coltivare bene e meglio, da far produrre secondo necessaria legge di convenienza economica.

Appunto, a questo mira la scienza e la tecnica attuale, che noi seguiamo con trepidazione e fiducia. Nell'attesa, in questo spirito, noi vogliamo accompagnare la scienza e la tecnica, facendo la storia dell'olivo: la *storia integralmente umana dell'olivo*: per sobri « motivi » razionali e per « macchie » espositive. Per lo storico, che vede tutto in prospettiva di tempo e di luogo, tempo lungo e spazio grande, la pianta è anche un essere che si arricchisce di tutti i motivi umani. È un essere incorporato e vivente nel lavoro, nel cervello, nel cuore dell'uomo. E se, poi, questa pianta è l'olivo, il plurimillenario olivo, che dette sempre, anche senza quasi nulla chiedere, materia di alimento corporeo e fu straordinario simbolo di salute, di mitezza e di pace nella religione e nell'arte, allora, farne la storia è gratitudine, è gioia tutta particolare.

Quell'olio che la volontà di un contratto lucchese del 31 marzo 1281 (A. S. Lucca, s. Nicolao) voleva: *bonum, parum, nitidum*, cioè, ben fatto, genuino, limpido, l'esperienza del tempo e delle persone deve far apprezzare, veramente, come *bonum*: olio di oliva che fa bene a tutti, in senso assoluto e non paragonabile. L'olio, il tacito compagno della nostra cucina, che mai fa male sia crudo, come tocco di grazia, nell'insalata e nella minestra e nel carciofo in « pinzimonio » (olio, pepe e sale) sia cotto e fritto, per fare calore e morbidezza e gusto alla carne e all'erbaggio.

Ma, a parte il fatto che molti popoli non conoscono l'olio, l'olio di oliva, oggi, non riesce a reggere la lotta con altro olio vegetale che non ha la sua bontà ma costa meno, proprio mentre il costo dell'olio di oliva è più grave, oggi, e più grave sarebbe domani, se scienza e fantasia non riuscissero a risolvere il problema.

L'OLIVO E I SUOI PROBLEMI NEL MONDO ATTUALE

La Spagna è ancora la più ricca produttrice di olio nel mondo attuale. In ambiente orografico e pedologico così vario e complicato; con pianure, colline e montagne che incutono timore e impressione per vastità, squallore e siccità implacabile si inseriscono massicce zone di arborete, principalmente di oliveti e agrumeti, che rappresentano, specialmente in alcune province, esempi di vaste specializzazioni. (Breviglieri).

Le masse più imponenti di oliveti si trovano nelle province dell'Andalusia, da Jaén a Granada, a Cordova, a Malaga, da Siviglia a Huelva a Cadice; nell'Estremadura, nelle province di Badajòz e Càceres; nella castiglia Nuova, nella provincia di Toledo, Ciudad Real, Madrid, Cueva e Guadalajara; nell'Aragona, da Huesca a Saragozza, a Teruel; nella Catalogna, da Barcellona a Lérida; a Tarragona a Gerona; nella regione del Levante da Castellon a Valencia ad Alicante Albacete e Murcia. Anche nelle Baleari l'olivo ha una certa importanza.

Nel 1958-59: superficie olivicola spagnola totale: ha 2.123.780, in cultura seccagna; ha 118.000, irrigua.

Altri 200.000 ha erano in crescita. Produzione totale di olio, media, tra il 1947 e il 1958, pari a q 3.600.000. La Spagna può arrivare a 5 milioni di quintali. Primo posto, anche nelle olive da tavola.

L'Italia (tutte le cifre riportate si presentano per approssimazione che non turba il criterio largamente storico e non presume di offrire materia precisa di puntuale calcolo agronomico ed economico) ha oliveti, in cultura promiscua, pari a circa 2 milioni di ettari (in cultura specializzata, 800.000 ettari) con una produzione complessiva di olio di circa 2 milioni e mezzo di quintali.

L'Italia ha olivi in tutte le sue regioni, eccettuato il Piemonte. Ha olivi anche sui grandi laghi dell'Italia settentrionale. Li ebbe anche sulle pendici dell'Appennino Emiliano.

La resa dell'olio, a quintale, ovunque è molto varia nell'anno e nella singola pianta. La resa media europea sarebbe di 17 kg a quintale. Come, forse, anche altrove, l'olivastra delle basse colline di Seggiano-Casteldelpiano, sul Monte Amiata, arriva sino al 33%, ma il caso è eccezionale, nel tempo e nello spazio.

Terza, in ordine di superficie e di produzione, viene la Grecia, con 740.000 ha e 900.000 quintali di olio.

Quarto, il Portogallo, con 350.000 ha e 390.000 quintali di olio. Quinta, la Francia con 120.000 ha e 140.000 quintali di olio. Nell'insieme europeo, sono circa 6 milioni gli ettari occupati dall'olivo, di cui 4 in cultura specializzata, con 50.000 quintali di olive e 8.500 quintali di olio.

L'Africa settentrionale (Tunisia, Algeria e Marocco) ha 350.000 ettari di oliveto con 700.000 quintali di olio.

Il Mediterraneo orientale (Turchia, Siria e Libano), 375.000 ettari e 440.000 quintali di olio.

In altri paesi del mondo (America, Australia) la superficie olivata si aggirerebbe sui 2 milioni di ettari.

L'Italia, nel suo insieme, è la terra che può offrire all'olivo una più continua e omogenea superficie vitale: $2/5$ in collina e $3/5$ in pianura e mezza montagna. Le superfici collinari disposte ad accogliere l'olivo sono estesissime.

In questi ultimi anni, superficie e produzione hanno subito variazioni, ma, secondo l'Acerbo, verso il 1930, tra cultura mista e cultura specializzata circa 50.000 ha erano nell'Italia settentrionale; 600.000 nell'Italia centrale; 850.000 nell'Italia meridionale; circa 350.000 nell'Italia insulare. Dunque, per estensione e produzione l'Italia viene subito dopo la Spagna ma proprio l'Italia è preoccupata da gravi e capitali problemi che riguardano sia la produzione e il consumo dell'olio sia la coltivazione dell'olivo che ha importanza prioritaria.

Il problema complessivo si riassume in poche parole. Pena la decadenza, che può essere mortale, l'olio di oliva deve poter vincere, come accennato, la concorrenza dell'olio di semi: prima di tutto, producendo olio che, sempre buono, sia più abbondante, come conseguenza di maggiore produttività di singola pianta e come prodotto in ampliata superficie di terreno adatto; poi, cosa essenziale e necessaria, diminuendo drasticamente il costo di produzione. La sola coglitura delle olive si mangia, spesso, dove la macchina non è arrivata, l'80% del prezzo di vendita, e l'indennità della CEE non rimedia. In queste condizioni, l'olio, che deve costare meno, non può che costare di più e stenta a vivere nella morsa di questa contraddizione. I tecnici ritengono che la soluzione a tutti questi problemi si può trovare soltanto in un quasi radicale cambiamento del paesaggio a-

grario. Per Giuseppe Medici, un terzo del nostro oliveto è vecchio o malato e molto altro si trova in zone accidentate o è di proporzioni gigantesche tali che la macchina non può essere adoperata. Questa zona impervia deve essere abbandonata come deve essere ridimensionato l'oliveto in pianura dove imperversano malattie e dove l'olivo non è di qualità fine, tale da persuadere il consumo. Bisogna anche abbandonare il modo di coltivazione a bosco. Bisogna cercare qualità di olivo che siano docili al rifittimento, ordinato a minore statura, sì che l'oliveto diventi, in cultura intensiva, vero e proprio oliveto-frutteto, come un pescheto, un pereto, un meleto. La macchina deve dominare la pianta. Concentrando opere e ingegno sui due terzi di oliveti in collina, bene lavorando e bene cominciando e drenando, e anche irrigando, sostiene lo Scaramuzzi, si possono creare oliveti vigorosi, capaci di produzione media ad ettaro di circa 5 quintali di olio, e con spesa minore. Produrre di più, spendendo di meno è necessario e possibile.

In attesa che questa vera « rivoluzione » si compia, non come alla fine ma come a un'ampia e secca voltata di una strada che deve ancora continuare e salire, cominciamo a disegnare, a desiderati tratti di sintomatica, chiara sintesi, la storia della pianta dell'olivo, vivente nel clima delle colline mediterranee.

Cercheremo di vedere dove e come si diffuse l'olivo; come si fece crescere e produrre; come l'olivo, nei millenni, compensò il lavoro, il pensiero, il sentimento dell'uomo. Il « meraviglioso » olivo. Così, per accenni di rilievo e « macchie » di esposizione, nella brevità dello spazio concesso e nella relatività della documentazione conosciuta e possibile, faremo « cenno » di una triplice storia che riguarda l'olivo: *storia geografica, storia argonomica, storia spirituale*.

Nell'una, cercheremo di seguire l'olivo mediterraneo nei luoghi a lui più adatti: penisola Ellenica, Italia, Provenza, penisola Iberica, Magreb lungo il Sahel africano. Sarà compito di fermare l'attenzione sui tempi più favorevoli o sfavorevoli alla sua piantagione e coltivazione nelle diverse zone. Di questo profilo storico-geografico, la penisola italiana sarà come l'asse portante che nel Medio Evo e nell'età moderna, specialmente, avrà ampia diramazione mediterranea ma si concluderà in una visione d'insieme sui primi decenni del novecento.

La bibliografia del Donno, sistematica e ricca di argomenti, pur da aggiornarsi con gli scritti degli ultimi decenni, ammonisce che

L'olivo merita e aspetta, ancora, una trattazione storica, amplissima nello spazio e nel tempo, economico e sociale: a prescindere da tutta l'immensa documentazione scritta, inedita, giacente negli archivi privati e pubblici delle diverse nazioni.

La seconda trattazione, *storico-agronomica*, trovando significato particolare nel rinnovamento e acuito interesse scientifico verso l'olivo, pianta che la scienza giudica ancora « misteriosa », si fermerà ad illustrare quel rapporto che, attraverso i secoli e nei diversi spazi, l'olivo ha avuto con l'uomo che lo ha innestato, se selvatico, o lo ha piantato; lo ha, o non lo ha, coltivato con attenzione; lo ha, o non lo ha, potato con intelligenza ringiovanitrice e produttiva; lo ha, o non ha, raccolto con mezzi di sicura convenienza economica, sino ai nostri giorni in cui proprio il modo di raccogliere le olive costituisce il nodo vitale senza il cui scioglimento l'olivicultura è destinata all'abbandono; anche se non alla materiale morte. L'olivo non muore. Aspetta.

Nella parte *storico-spirituale* sarà accennata la straordinaria e peculiare forza della capacità dell'olivo e del suo olio, di provocare la parte migliore e più cara del sentimento, della fantasia umana espressa nelle forme più eloquenti, più delicate, più persuasive: le forme della religione e del suo culto; della poesia e delle sue immagini simboliche, ricche di bellezza e di bontà.

Le forze calibrate dei rami, nella perfezione circolare della fronda, viventi nella libertà dell'aria e della luce, nello spazio libero del campo, sono chiaro, preciso simbolo della vita che desideriamo.

In questo triplice sguardo, geografico, agronomico, spirituale, si posa, per troppo breve tempo, la mente dello storico dell'olivo.

NEL MEDITERRANEO LA STORIA DELL'OLIVO

Pianta delle regioni temperate, più o meno aride, l'olivo teme sia gli eccessivi freddi sia gli eccessivi caldi. Nel nostro emisfero esso trova le condizioni più favorevoli tra il 20° di longitudine ovest e il 45° di longitudine est e tra i 45° di latitudine nord e il 20° di latitudine nord. L'Italia è al centro di questa zona.

Il Mediterraneo, scrive il Braudel, è quel mondo aereo costituito da due respiri; l'atlantico e il sahariano. L'uno vi porta siccità, luminosità, cielo immenso, azzurro; l'altro, nubi, pioggia, nebbia gri-

gia, polvere di acqua. E ne risulta un clima temperato ma anche arido e capriccioso, per pioggia o siccità, che ad ogni frutto dà vita senza mai garantire regolare maturazione.

È questo il Mar Mediterraneo caratterizzato da piogge d'inverno e siccità d'estate quando il Mediterraneo è sottoposto alle stesse influenze del deserto, mentre d'inverno, « i cicloni tropicali rotolano verso l'equatore e il vento d'ovest può avanzare e portare la pioggia ». (De Martonne). Ora, la pianta che delimita il clima mediterraneo non è la vite ma l'olivo che sia all'est freddo che al nord non fruttifica né cresce. E poiché l'olivo occupa, col suo lavoro vegetativo e produttivo, tutte le stagioni dell'anno e, con la diversità stagionale, variabile è anche produzione e « resa », più di ogni altra pianta l'olivo ha bisogno di clima dalla variabilità non drastica ma temperata.

Il nostro olivo, *olea europea*, scende dal Mar Nero e per le coste dell'Asia Minore, Siria, Palestina arriva in Egitto e risale per tutta l'Africa settentrionale. Interessa tutta la penisola iberica; per i Pirenei orientali esso scende in Francia e per la Provenza, in Liguria. Salta in Piemonte e in Lombardia si posa sui Laghi e si estende nel Veneto. Scende per tutta l'Istria e le isole joniche, si diffonde nella penisola egea: « per selve ampie d'ulivi », dice il Foscolo delle « Grazie », disegnando e dipingendo una ammirata, panoramica, collinare visione. Preferisce la collina ma vive rigogliosamente anche in pianura. In Calabria e in Sicilia arriva anche a 800-1000 metri di altezza montana. Germoglia a 10°; mignola, fiorisce fra i 15° e i 18°, allega fra i 20-21°. Si adatta a tutti i suoli profondi, purché non umidi come ai collinari, poveri o ghiaiosi. I terrazzi e muri della Liguria, del Portogallo, della Spagna, di Maiorca..., dice il Ribero, costituiscono vera costruzione architettonica di sostegno e difesa.

L'olivo non solo è la pianta tipica del Mediterraneo ma è anche albero che costituirebbe l'unica cultura di importanza mondiale limitata al Mediterraneo stesso. Al solito, i grandi poeti colgono e illuminano la realtà dei fatti. Dice Sofocle, nell'Edipo a Colono: — « C'è qui un albero non piantato dalla mano dell'uomo, germe nato da sé medesimo, e verdeggia abbondantemente in questa terra: l'ulivo dalle foglie glauche, alimento dei bambini, che mai rapace vecchio e capo devastatore estirperebbe con le proprie mani poiché ad esso guardano gli Dei del mondo dagli occhi chiari » —.

Per la poesia, l'olivo è la pianta « divinamente » protetta del

Mediterraneo. Proprio dal mondo greco è probabile che l'olivo sia venuto e conosciuto come albero domestico nel bacino del Mediterraneo, capace di dare alimento e di dare vita ad una vera industria per la nostra penisola, a principiarsi dalla Sicilia. La Grecia avrebbe preceduto l'Italia nella coltivazione innestata e nell'industria olearia.

Ora, che l'olivo sia la pianta tipica del Mediterraneo, è un fatto; che, dovunque, nel bacino del Mediterraneo siano boscaglie immense di olivi selvatici, che non fanno olio buono sinché la mano dell'uomo non li addomestichi e non li coltivi a giusta distanza, è un altro fatto; che, poi, sia possibile ragionare su documenti storici anche spirituali, scritti soltanto a partire dal mille a.C., è un altro fatto, e proprio su questi tre fatti possiamo costruire un abbozzo di storia olearia. Ma mi sembra altrettanto vero che l'olivo domestico sia vissuto anche millenni prima del mille a.C.

ETÀ OMERICA E FENICIA

Per me, la testimonianza della longevità e dell'antichità dell'olivo nel mondo greco, al di là della specifica documentazione naturale, è quella di Omero sia quando, nell'*Odissea*, egli parla della boscaglia dell'olivo selvatico sia quando parla di un antichissimo olivo domestico di tale diametro da potersi trasformare in comodo letto nuziale: il letto di Penelope e Ulisse.

La fantasia del Poeta non è smentita dalla nostra esperienza, anche attuale: sulla collina di Seggiano, alle « Casacce », alle pendici del Monte Amiata anche oggi vive in normale fruttificazione un olivo dal ceppo del diametro di metri 4,20. Sta su di una collina tutto il giorno illuminata dal sole, in aria sempre mossa dalla brezza del mare, pur lontano. Dice, dunque, Omero che Ulisse, sbattuto, mezzo morto, dal mare sulla spiaggia dell'isola dei Feaci, nell'Ionio, quando si riebbe, « s'incamminò verso il bosco che sopra un'altura sorgeva / presso alla riva, e trovò riparo entro un doppio cespuglio / che da confuse radici cresceva, d'oleastro e d'ulivo /. Quivi né l'umida furia soffiava dei rapidi venti / né vi potevano battere i raggi del sole fulgenti / né penetrarvi la pioggia traverso potea / così fitti / l'uno con l'altro intrecciati crescevano ». (*Odissea*, C.V.). Qui Ulisse si fece un comodo giaciglio su tante foglie.

Invenzione di poeta non viola realtà di natura quando, poi,

Ulisse racconta (e ne fa testimonianza inoppugnabile della sua identità personale perché Penelope lo riconosca e ritrovi la convivenza d'amore con lui), come con le sue mani aveva, prima di partire per la guerra, tagliato, sagomato e costruito, sul ceppo grande di un olivo, il proprio, il loro bellissimo letto nuziale. « Cresceva dentro il recinto d'ulivo un gran tronco fronzuto / tutto rigoglio, fiorente, massiccio al par d'un pilastro. / Ed io d'intorno a questo le mura di un talamo istrussi / di ben connesse pietre; poi su lo copersi col tetto; e con le porte lo chiusi dai ben connessi battenti (OD. C. XXIII) ». E il letto, sul tronco dal vario colore di ocre, lo taglia a giusta misura, lo sgrossa, lo pialla, lo liscia, lo vuota, lo squadra, lo succhiella, lo bulina e lo intarsia tutto di oro, di argento, di avorio; sul vuoto egli stende cinghie di cuoio colorate di porpora...

Così nasce il letto di Ulisse quasi capolavoro artigianale, costruito su legno duro, compatto, ancorato alla terra con naturali radici: inamovibile, come fedele l'amore di Penelope. Siamo nel Mille e l'olivo di Ulisse, in un'isola dello Ionio, Itaca, ha già migliaia di anni, come oggi l'olivo di Platone e del Partenone ad Atene, del Getsemani in Palestina, delle « Casacce » a Seggiano, o l'olivo della « Strega » a Magliano. Così come gli antichi oleastri d'Algeria e i plurisecolari olivi del Cilento e di Massafra, a Taranto (Morettini) come, più avanti, meglio accenneremo, hanno molti, molti secoli di vita. Secondo anche l'Acerbo, la Sicilia, la Magna Grecia, fu, forse, la prima terra italiana ad avere olivi coltivati. Dico coltivati perché foglie di olivo selvatico hanno confermato la presenza degli olivi anche nella valle del Po al tempo del Terramaricoli, nelle zone collinari appenniniche prospicienti la valle. E altre foglie del miocene si sono trovate sulla collina del Gabbro vicino a Livorno. Secondo il Guillinard i Fenici, fondatori di Marsiglia trovano l'olivo nella Provenza ma ne migliorarono la qualità e lo estesero sino al Narbonese in Linguadoca. Abbandonato un certo metodo greco che disponeva gli olivi sugli orli dei campi, piantarono gli olivi in oliveto ampio e ordinato. Quindi, Fenici, Greci e Romani, furono coltivatori dell'olivo in Provenza, anche se nella flora fossile dell'eocene di Aix, fu trovata traccia sicura di un'olea « proxima », l'antenato del nostro olivo. Sulle montagne dell'Ardeche, sulla destra del Rodano, tra Avignone e Lione, a Rochemaure, è il punto più settentrionale che la coltivazione dell'olivo abbia raggiunto in Francia.

TARDO IMPERO - ALTO MEDIOEVO

Per essere più precisi, diciamo che, secondo l'accuratissimo studio del De Robertis, il III secolo reagì alla particolare crisi economica del tempo, caratterizzata, tra l'altro dall'interruzione dei trasporti e dei rifornimenti provinciali, con una intensificata produzione di cereali, di vino e, anche, con maggior lentezza, di olio. Plinio (23-79 d.C.) aveva scritto che l'Italia aveva il primato anche nella produzione dell'olio. In realtà non solo la produzione era rimasta insufficiente al consumo ma, nel tempo, Spagna ed Africa erano apparse come vincitrici nella concorrenza con l'Italia: anche se in tutto il mondo estero l'Italia poteva vantare la stima di certe qualità pregiate di olive come quella dell'oliva « picena ».

È vero che, subito, nei tempi del IV secolo l'Italia poté valersi dell'invenzione del torchio a vite o coclea per più abbondante spremitura e per incoraggiata piantagione. È un fatto che Paolino da Nola (353-431 d.C.), rileva come in Puglia, da tempo, terra classica del cereale, si stava facendo sempre più strada l'olivo, piantato anche in zone ingrate e arditissime come la punta estrema del Bruzio; come è un fatto che successive notizie del tempo gotico ci informano che la produzione dell'olio è cresciuta e scambi regolari avvengono tra regione e regione. Apulia, Calabria, Lazio, Piceno, Liguria, Istria hanno già forte rilievo, nel VI secolo, nell'estesa piantagione degli olivi, nella produzione ed esportazione dell'olio.

Con tutto questo, in questi secoli, l'olio italiano non è mai abbondante e il grasso animale lo sostituisce od integra nel consumo.

Nell'autarchia fondiaria, accentuatasi nell'ultimo periodo longobardico (VII-VIII sec.), vivente in economia prevalentemente naturale, si mirò a produrre tutto il necessario per la vita, coltivando, direi, vicino e intorno casa, orto, vite, cereali e anche olivo, pur con poche piante in ciascun appezzamento, al fine di produrre un po' d'olio in ciascuna famiglia. La vite predomina sino al doppio e al quadruplo sull'olivo.

Anche nel tempo carolingio non risulta che il popolo lavoratore richieda ai signori terra in possesso o in proprietà al fine di piantare l'olivo. Non che l'olivo sia trascurato, ma è piantato, e vedremo perché, nei feudi laici ed ecclesiastici, in terra « dominica », pro-

pria, con l'opera gratuita di un certo tipo di lavoro altrui ed eventualmente anche di denaro ben tesoreggiato. Specialmente la Chiesa pianta. Dell'olio essa ha particolare bisogno per le sue funzioni, le sue « luminarie », per un suo ampio consumo conventuale (Montanari).

In uno schematico quadro d'insieme, fissato dal De Robertis, dal III secolo ai Carolingi, sembra che l'Italia, su fondamentale rete di scambio commerciale, continui a coltivare le sue terre con una certa specializzazione: Sicilia, Sardegna e Puglia sono famose per la cerealicoltura; la Toscana, per il vino; la Lucania e gli Abruzzi, per il bestiame. Forse solo l'Istria, risparmiata dalle scorrerie barbariche, lavora e pianta in pace alberi di olivo. In molte parti, però, l'olivo esiste sparso, con capacità integratrice, ed ha conquistato una sua distinzione precisa in Calabria, Piceno, Liguria, Istria e anche nella Puglia, accanto al cereale.

Del resto, per tutti i tempi storici sarà questo un carattere anche dell'Italia: cresce la coltivazione del grano, cresce il vino, cresce l'olio: ma, sempre in rispettiva proporzione gerarchica.

Per quanto riguarda il Medio Evo, bisogna distinguere tra Alto e Basso Medio Evo: grosso modo, bisogna fermarsi, prima, sul tempo che va dal sec. IX al sec. XII; poi, sul tempo che va dal sec. XII al XV secolo.

È tipico e ovunque diffuso nell'Alto Medio Evo il contratto *ad meliorandum*, secondo il quale un proprietario concede ad un coltivatore un appezzamento di terreno, per esempio, boscoso, col patto che il coltivatore diciocchi il bosco, spiani il terreno, scavi le fosse e pianti, a sue spese e lavoro, una vigna (e una *casa*), colla promessa che, passati, per esempio, cinque anni, metà della vigna piantata rimanga in proprietà del coltivatore.

Ora questo contratto, di importanza fondamentale per tutta l'Europa, e di vastissimo interesse popolare, salvo errore, non si trova mai nei riguardi dell'olivo ma solo della *vinea et casa*.

Penso, quindi, che per questa conosciutissima via l'olivo non possa essere stato piantato ed esteso. Non era possibile piantare un oliveto per chi, come la popolazione minuta, ricca solo di braccia, non aveva né da anticipare i mezzi necessari all'opera né, per un investimento a lungo termine, il tempo di aspettare il futuro dell'olivo, per molti anni esigente difesa e cure prima di dare reddito: anche dopo 20-25 anni, secondo luogo, qualità e coltivazione. L'olivo ha resistenza millenaria, ma la gelata di un anno poteva dire distru-

zione di tutto un lungo lavoro e, per molti anni, mancanza di produzione futura. La coltivazione dell'olivo nell'Alto Medio Evo doveva essere rara e dispersa, nel quadro del generale possesso di popolo. Anche per un altro motivo: quello dell'indispensabile difesa materiale.

Un oliveto, molto spesso, avrebbe dovuto nascere nel margine o nell'interno di una zona boscosa e macchiosa; in un lembo, quindi, di foresta affollatissima di bestie selvatiche, grosse come il cinghiale, minute come i rosicanti, invadenti e inarrestabili come i volatili di tante specie.

Era vero che orti e vigneti intorno ai villaggi potevano essere protetti da siepi secche o verdi o da muriccioli a secco e da fossati ma era anche vero che il perimetro di un oliveto avrebbe richiesto difesa e recinzione molto più costosa, nell'impianto e nella vigilanza, e avrebbe offerto alla rapina dei volatili una superficie molto maggiore.

L'olivo è pianta delicatissima: basta un morso, una roscatura, una strofinatura di bestia per farlo morire giovane; e, per di più, era, ed è, tutt'altro che facile farlo attecchire in clima arido e terreno sassoso.

Più facile e più probabile poteva essere la conservazione di piante d'olivo sparse nei campi seminativi, a modo di peri, quando, in un generale dicioccamto di bosco di olivastri per farne campo seminativo, si fosse riusciti, per innesto di alcune pianticelle selvatiche, ad assicurarne la vita, direi, personale, difendendola con pali e roghi, così come non impossibile doveva essere vigilare e conservare una pianta di olivo selvatico innestata in alto, su tronco anziano e sicuro di sé.

Nell'Alto Medio Evo stesso c'è un altro contratto molto diffuso: quello *ad laborandum*, secondo cui un coltivatore, un bracciante riceve un terreno seminativo o alberato col patto ch'egli ricompensi il proprietario o con una certa parte di prodotti (a metà, un terzo, un quarto...) o, e anche insieme, con una certa parte del suo lavoro da impiegarsi in terreni, dominici, che il proprietario, laico o religioso, fa coltivare in conto diretto.

Ora, proprio in questo tipo di contratto di locazione, nel quale il bracciante presta un lavoro gratuito, come angaria, al proprietario, fa capolino l'olivo anche nella forma ordinata e recinta di un oliveto. L'oliveto, cioè, è possibile nell'alto Medio Evo là dove il Monastero, per esempio, pianta, coltiva e difende, parte a conto pecuniario di-

retto e parte col molto lavoro altrui gratuito che, nel contratto angariale, periodicamente si rinnova e rimane a lungo.

Così, se l'oliveto poteva rimanere desiderio di popolo perennemente insoddisfatto, poteva, invece, come per la vigna, diventare ed essere ambizione particolare del grande. Ambizione, per altro verso, direi a buon mercato anche perché era diffusa la pratica di una coltivazione molto parca.

Nella mole documentaria, per esempio, del Monastero benedettino di Farfa nella quale moltissimi sono i contratti che riguardano la vite, pochissimi riguardano l'olivo, mentre risulta che il Monastero stesso avesse estesi oliveti. Anche i documenti testimonianti una più larga diffusione olivaria nella lucchesia parlano dell'olivo come albero di produzione più spesso consociata con altre piante. Lo stesso potrebbe dirsi per le zone lombardo-venete (Fumagalli, Castagnetti, Pasquali).

Per l'Alto Medio Evo, quindi, mi pare che si possano vedere o moltissimi olivastri nella fitta macchia mediterranea, compagni di ginepri, mortelle, corbezzoli, allori, eriche, o solitari olivi, come i noci e i fichi, nei campi lavorati, o ben ordinati, in estesa piantagione difesa, nella vasta proprietà dominica, signorile.

Pianta solitaria in campo aperto o disposta nell'ordine dell'oliveto, dopo oltre mille anni, ancor oggi vigoreggia sul terreno che fu dell'Abazia di Farfa l'olivo di Canneto, dal tronco di 7 metri di circonferenza e dalla fronda capace ancora di caricarsi di 10 quintali di olive per due quintali e mezzo di olio. (Morettini).

BASSO MEDIO-EVO E RINASCIMENTO

Diversa, invece, la storia dell'olivo quando, a partire dal 1100 la vita economica e sociale delle campagne inizia una voltata per un altro rettifilo:

1) quando il lavoratore, che, prima, compensava il proprietario di un terreno con porzione variabile di prodotti e con lavoro manuale gratuito, ottiene di poter pagare solo in denaro o in quota fissa di generi;

2) quando il possessore di un terreno a preciso e limitato termine di tempo ottiene che il possesso sia a suo tempo lungo, anzi, *ad infinitum*.

È così che si verificano certe condizioni favorevoli e indispensabili per la vita dell'olivo: la tranquillità, la continuità, la « pace » del possesso entro la famiglia, e la disponibilità finanziaria crescente del proprietario, che ora, non è più soltanto un antico proprietario terriero ma può essere anche commerciante e artigiano cittadino.

Così, pianta gli ulivi il padre di famiglia sicuro di trasmettere ai figli un capitale e un reddito; pianta il proprietario in grande che, fornito di denaro, può valersi dell'opera, ora pagata in contanti, dei molti lavoratori, spinto, com'è, dall'interesse della richiesta di olio di oliva sia dalla popolazione in aumento dentro le mura cittadine sia dall'industria neonata della lana, anch'essa sempre crescente.

Così, quando il casale o il villaggio, nato isolato presso una sorgente di acqua, dovette sparire e divenire *castrum*, paese cinto di mura, in luogo meglio difendibile anche per naturale difesa, viti e ulivi si diffusero a raggera nella collinea assolata, vigilata dal cassero e dalle mura soprastanti: sia perché a popolazione crescente, coltivazione e piantagione crescente sia perché più facile e organica, la difesa, da parte di una comunità lavoratrice.

E, forse, proprio allora, entro il congegno economico del podere mezzadrile nacque o si sviluppò con forza la cosiddetta « consociazione » della vite e dell'olivo su medesimo filare, nell'intervallo di grandi « prese » di terreno seminativo, trovando, così, il modo di conciliare la coabitazione e la difesa simultanea del pane, del vino e dell'olio (Mosti).

Del resto anche dove non era podere mezzadrile ma solo libero affitto di terre comunali fu vivo l'interesse all'olivo considerato e fatto riconoscere come pianta di generale utilità dalla legislazione comunale, espressa dagli *Statuti*, organo di ogni comunità, anche piccola, in tanta parte d'Italia.

Ecco per esempio, gli Statuti di Montepescali, in Maremma del 1427, all'art. 88 della terza Distinzione, prescrivere: « Ne la bandita del Poggio qualunque persona ha possessione con ulivi, sia tenuta *ogni anno* porvi quattro piante d'ulivi e farvi innestare quattro alberi domestici » e all'art. 156, prescrivere, in generale, che « chiunque, in qualsiasi posto, abbia un possesso, debba piantare, ogni anno, due ulivi e innestare due alberi domestici ».

Da sottolineare che questo tipo di piantagione comune non è un fatto di un comune singolo perché, nell'anno successivo 1428, la città sovrana di una « repubblica » comunale, come Siena, detta

uguali norme, come città-stato, vaevoli per tutto il territorio collinare, con questa completa motivazione:

1) È un danno che « gran quantità di denari ogni anno escano fuore de la città et contado nostro, specialmente d'olio, et simile di pere, mele, ceragie et altri pomi ».

2) È una « vergogna » di tutta la città che « ogni cosellina venga di fuori del nostro contado ».

3) Non si accresce il valore del capitale fondiario, come sarebbe « giudizioso e facile », non piantando olivi e fruttii.

4) È di massima utilità che città e contado vengano ad essere, soprattutto, « copiosi et abundanti d'olio, lo quale è una della quattro cose più necessarie alla vita dell'uomo ».

5) « Però che gli arbori domestici sono el vestimento et ornamento de le possessioni », queste « ne verranno molto a migliorare ».

6) « Con piccolo disagio et con picciola spesa in piantare essi arbori, signori (proprietari) e lavoratori verranno ad avere molto maggior fructo che hanno al presente ».

7) Mezzaioli e fittavoli devono avere dal proprietario « un grosso d'argento per ogni piantone di olivo ».

8) Boschi di olivi e frutti devono avere la loro guardia riservata che vigili contro danni e denunzi gli inadempienti all'ordine di piantagione: « arbori » devono poter « crescere et moltiplicare ».

Non è necessario tradurre in termini tecnici moderni una così precisa prosa quattrocentesca che dinanzi ai nostri occhi fa nascere e profilarsi l'ordito e la trama di oliveti e di frutteti nelle molte colline toscane, per motivi economici, finanziari, sociali, estetici, spirituali.

A questi progetti comunali di grande estensione olivaria fa da giusto contrappunto esplicatiivo un importante rilievo storico commerciale di Federigo Melis, per il quale il commercio italiano ed estero ha un impulso straordinario quando, dalla fine del '300, cominciano a praticarsi le tariffe differenziali di trasporto tra generi « ricchi » e generi « poveri ».

Ora, l'olio, soprattutto per il volume e l'ingombro dei suoi recipienti, viene considerato genere « piuttosto povero » e, gode, quindi, in pieno, della nuova agevolazione tariffaria. Così, per esempio, un ettolitro di olio, che per essere trasportato a Bologna, doveva pagare un fiorino, equivalente a un quarto del suo valore, con le

nuove tariffe venne a pagare un quinto di fiorino: scese da 20 a 4 l'unità monetaria necessaria per la spesa di trasporto.

Anche questo è, certamente, un motivo per cui, dal '300 in poi, crebbe l'olivicoltura. Pianta anche il grande mercante, per produrre anche in proprio, e fa di tutto perché dalla tavola dei « ricchi » l'olio scenda anche alla tavola dei « poveri », e alle farmacie (Melis).

IL TEMPO MODERNO: '5-600

Non sembra che il '500, secolo di grave perturbamento politico e militare, tempo, quindi, di « devastazioni » campestri, familiari e pubbliche, di distruzione del precedente sistema finanziario sia stato favorevole alla vita dell'olivo: sia nella piantagione e cura sia nel commercio dei suoi prodotti: olio ed olive.

Per quel che accuratamente dimostra un recente studio di Lorenzo Palumbo, pubblicato sulla *Rivista di storia dell'agricoltura*, il fenomeno depressivo olivario riguarda tutta l'area mediterranea.

A partire dal 1560, spesso furono pessimi i raccolti dell'Italia meridionale. Furono cause probabili anche quelle climatiche e pedologiche: terreno che aveva bisogno di liberarsi dall'invecchiamento affaticato e sfruttato; per lungo ciclo di tempo, temperature basse e stagioni avverse.

Secondo il De Rosa, tutta l'economia napoletana stava entrando nella sua regressione secolare che, aggravatasi dopo il 1640, raggiunse la massima profondità entro il 1680. Fu tempo di agricoltura prostrata, e tale rimase sino alla dominazione austriaca.

La dominazione spagnola impose e mantenne una politica finanziaria, di rigorosissima incisione fiscale, troppo gravemente mortificatrice dell'economia. Ne derivò disordine amministrativo e fame pecuniaria anche nel seno di grandi enti, come quelli ecclesiastici che, per tanta parte, condizionavano la vita dei diffusissimi affitti e delle piccole proprietà.

Nuove imposte e tasse e nuovi contratti resero scarso il denaro in circolazione economica e moltiplicarono i debiti.

Così, anche se l'olivo rimase la pianta di coltura prevalente è anche vero che, per mala coltivazione, i redditi delle colture arboree si fecero inferiori a quelli derivanti dalla cerealicoltura e dalla pastorizia. Proprio in questo tempo, difatti, si accentuò nell'oliveto la

consociazione delle graminacee, in reciproca concorrenza e danno. Per di più, nei terreni, oggetto del diffusissimo contratto di affitto, la coltivazione divenne coltura di indiscriminata rapina perché, per fame continua di denaro, si verificò una novità giuridica irrazionale e contro natura. Mentre, fino adesso, il contratto di affitto a soli tre anni era contratto tipico delle culture cerealicole, rinnovabili, addirittura per tre volte consecutive sul medesimo terreno, adesso, questo contratto a tre anni si estese agli oliveti. E fu cosa ingiusta perché, direi, per consuetudine, l'olivo si ricarica di bacche un anno sì, un anno, no. Così, il fittavolo poteva avere un reddito al 2° anno di lavoro ma non al 4°; il lavoro e la spesa del 3° anno potevano essere di estrema rapina cerealicola, di danno all'olivo, e, in parte, di frode al coltivatore affittuario.

Solo verso il 1670 si stipularono contratti biennali, tenendo d'occhio l'abitudine alternativa del raccolto, o contratti quadriennali, durante i quali si concede che si possa consociare grano ed orzo con l'olivo, con prescrizione di tre arature del terreno. Di obbligo di concimazione non si parla.

Scopo di questo tipico contratto era quello di « assicurare » il fittavolo da eventuale pessimo raccolto di un solo genere prodotto, ma, naturalmente, la terra ne era pauperata con grave danno anche degli ulivi. Causa del danno economico giuridico è il crollo dei prezzi dell'olio, anche per paralisi commerciale. Da 27 ducati e mezzo nel 1621 una medesima misura calò a 12-14 ducati nel 1627. Un medesimo affitto scese da 147 ducati a 65. Perdura il peso medesimo delle imposte e tasse. Non pochi oliveti si ridurranno incolti « per essere più la spesa che l'utile ». La resa a quintale di olive, è normalmente, di 17 chili d'olio: talora, supera appena quella di 11. Su ciò influisce anche la mala stagione o una malattia o una mala macinazione.

Con tutto questo non è detto che la quantità degli olivi sia diminuita nell'Italia meridionale. Certamente ne è diminuito il reddito.

In questo buio di molta parte dell'olivicoltura italiana fanno luce, allo stato attuale delle ricerche, almeno due macchie chiare: una è quella della Sardegna nord-occidentale e una quella della Toscana: forse, dell'Italia centrale.

La Sardegna non aveva molti oliveti. Preoccupazione sarda prevalente era sempre stata quella della cerealicoltura e quella della pastorizia che alimentavano l'interno e il consumo estero.

Veramente un buon numero di olivi erano nati in Sardegna durante la dominazione medievale di Pisa che in Sardegna aveva portato quella coltivazione di piante per il commercio toscano ed internazionale dal porto toscano. Poi, passati i coltivatori pisani e genovesi, in terra sarda si erano piuttosto moltiplicati, per naturale seminazione, grandi macchie di olivi selvatici.

Proprio guardando a questi boschi di oleastri si mette in luce l'iniziativa di un vice-re spagnolo che, nei primi decenni del '600, impostò tutta la vasta olivicoltura della Sardegna nord-occidentale: quella dei distretti di Sassari, di Cuglieri, di Bosa, di Oristano.

Data di fondamentale interesse fu quella del 1624: sia per la tempestività e intelligenza di un provvedimento pubblico sia per la cura tecnica della sua pratica attuazione. E fu quando il Parlamento del Vice-re Giovanni Vivas fece obbligo di innestare olivastri, con diritto di considerarli proprietà di chi li innestava, e ordinò ai signori del luogo di fabbricare un frantoio là dove fossero almeno 500 piante fruttifere.

E da Maiorca il Vice-re fece venire 50 innestini, a ciascuno dei quali fu affidata la cura e l'istruzione di altri 10 innestini locali, a spese della comunità interessata; sì che, in breve tempo, si ebbe una scuola olivicola composta di 50 maestri e 500 scolari.

Diverso ma ugualmente interessante il caso della Toscana dove la coltivazione degli olivi prende spunti nuovi non solo nella grande proprietà ma anche nella piccola proprietà.

La proprietà piccola e il piccolo possesso, a cultura intensiva, si diffondono a partire dagli ultimi decenni del '500, quando il governo centrale mediceo, dopo la guerra per la costruzione dello stato regionale, si preoccupa di dare diverso ordinamento economico alle campagne; quando le amministrazioni paesane, ottenuta dal Granduca la cessione gratuita di vaste estensioni boschive in collina, hanno l'obbligo di suddividerle in tante « preselle » e di consegnarle, dietro tenuissimo canone, ai capi famiglia a condizione che del proprio terreno boscoso essi facciano vigneto e oliveto.

Diciamo subito che, per quanto si riconosca assoluta l'insufficienza dell'olio prodotto nel momento, per il consumo, è il vigneto che si estende molto al posto della quercia e poco si estende l'oliveto, che solo in seguito prenderà campo: nel '700, quando matureranno, come vedremo, le condizioni adatte a questa speciale coltivazione.

Più favorevole è, invece, la sorte dell'olivo nella grande proprietà. Non che ci sia mobilitazione generale olivicola, come avverrà, oltre un secolo dopo, ma tendenza ad investire per l'oliveto esiste, specialmente, in quella grande azienda agraria, composta ad unità da molti poderi, con decine o centinaia di ettari, seminativi, boscosi, arborati, e che, proprio nel '600, tende a darsi una struttura definitiva ordinata, e che si chiama *Fattoria*.

Diciamo subito che, nel momento, io penso alla Fattoria Granducale che, per mezzi finanziari e per organizzazione tecnico-direttiva, era in prima linea e, non di rado, trovandosi nella particolare possibilità di accorgersi del nuovo vento economico-finanziario che soffiava nel mercato internazionale, aveva volontà di dare esempio di buona coltivazione aggiornata.

I motivi di questa attenzione verso l'olivicoltura da parte della grande azienda erano due: uno, quello tradizionale, di fornire alla famiglia colonica mezzadrile, moltiplicatasi nel tempo, anche l'olio per casa (genere d'altra parte, che per naturale congegno della divisione mezzadrile, sarebbe affluito anche nell'oliaio del proprietario) e l'altro, perché stava cadendo nell'incertezza della convenienza economica industriale e commerciale, l'altra pianta sino allora più redditizia: quella del gelso. Anche se, nel primo tempo, direttiva economica generale rimane non solo quella di seminare ma anche di piantare viti e gelsi, anche per l'olivo si guarda a certe « costarelle » bene esposte, di terreno adatto, su cui, nel singolo podere, « ogni anno si potria seguitare di farsi delle piantate, come si sta facendo ». Da notare che le parole « ogni anno... come si sta facendo... », stanno ad indicare una serie di anni, per una sistematica piantata, durante i quali si accentua il miglioramento fondiario della Fattoria e, nell'economia del singolo podere, può farsi rilevante, pur non come la vite, la pianta dell'olivo: specialmente a partire dal 1636 quando dà un campanello di allarme il fatto che un certo affitto di 5.000 gelsi in cinque anni, per 1907 scudi, apparisce di problematico, scoraggiante esito. Su 5036 gelsi era stata venduta la foglia di soli 1.600 gelsi.

Non è detto che singoli poderi di Fattoria abbiano tutti il proprio pezzo di olivi ma, di Fattoria in Fattoria, la coltivazione è continua e crescente: anche a conto diretto. Ecco perché, per esempio, nella Villa Fernanda, composta di più poderi, corredati di un certo numero di olivi, si dispone la costruzione di 300 « murelle »,

per conservare la pianta e difenderla dal dilavamento, con spesa di circa 90 scudi, pari a 760 lire: cioè, pari alla somma necessaria per circa mille giornate lavorative di un bracciante e, notevole, pari a circa 1/3 della rendita annuale, media, della stessa Villa Fernanda.

È anche sintomatico il fatto che dall'Italia settentrionale certe famiglie, avviate all'accortezza del commercio, scendono, per esempio, nella Versilia dove, su quelle colline prospicienti il mare e che non prevedevano gelate ma lunga, abituale insolazione, la coltura dell'olivo era, da tanto tempo, intensiva e sicuramente redditizia. (Pellegrini).

Per concludere su questo periodo seicentesco, un corollario, forse non privo di significato.

Gli Statuti di Castel del Piano sul Monte Amiata, del 1571, ma che hanno valore anche per tutto il '600, colpiscono con 10 lire di pena, chi tagli un fruttifero domestico, come un pero, un melo, un susino e un olivo, mentre puniscono chi tagli anche una sola vite con 15 lire di multa.

In questa disposizione, l'olivo apparisce doppiamente... umiliato: perché vale un ... pero e perché non vale una vite, ma i Savi Statutari, pur riconoscendo « essere le olive di non poca importanza », hanno affermato che le viti sono « tra le cose necessarie al vivere umano ». Le viti sono piante « ne le quali si dura tanta fatica a custodire e mantenere et allevare, per averne sussidio e nutrimento per la vita dell'uomo, come è il vino ».

IL TEMPO MODERNO: '700

Impulso veramente notevole all'olivicultura, in generale, lo dà il '700, a partire dai primi decenni, quando in un mercato decisamente avviato allo scambio liberistico mondiale, la richiesta dell'olio e del grasso per il consumo si allarga sia per l'uso domestico sia per l'uso industriale; quando la popolazione cresce, anche con desiderio di mangiare meglio, e l'officina si sviluppa in un crescendo ininterrotto; quando il prezzo dell'olio, sia pure in un certo momento iniziale di urgente incoraggiamento, arriva a moltiplicarsi per dieci.

« I prezzi dell'olio che hanno passato le 200 lire la soma hanno persuaso i contadini più dei precetti e ne sono stati contenti », scriverà il Biffi Tolomei: lo stesso che, salutando la soppressione

fiorentina, nel 1767, dell'*Ufficio della Grascia* », lo definirà « iniquo stabilimento distruttore dell'olio e del bestiame ».

Ecco, a mo' di esempio, tutto il litorale ionico calabrese, alla fine del '700, farsi sano per bonifica di terreno e piantagione di olivi e, dopo il 1783, continuare ad estendersi l'oliveto sia perché comunità e privati ebbero beni di feudo e di chiesa e nacquero nuovi proprietari volenterosi sia perché provvedimenti legislativi incoraggiarono l'opera di tutti.

Terre incolte ridotte a campo non pagano imposta per 20 anni, terre ridotte ad oliveto non pagano imposte per 40 anni, libere da ogni precedente gravame feudale.

Altro impulso, immediatamente dopo, all'olivicoltura dettero le leggi eversive della feudalità quando non solo si concedono boschi da cettare e seminare, per tre anni, ma si prescrive di fare buche e di piantare olivi. Olivastri innestati e difesi dal contadino diverranno sua proprietà.

È questa secondo il Cafasi, l'epoca degli oliveti meridionali, quando l'olio, insaccato in otri di capra, viaggia a vele spiegate per l'estero; va in Russia l'olio calabrese, in Inghilterra, Belgio e Francia, quello pugliese: per mangiare, lubrificare macchine e lavare la lana.

L'olio non ha concorrenza in oli di semi o minerali.

È il tempo in cui la fantasia artistica interpreta la gioia del momento e lo studioso rinomato Giovanni Presta manda a Caterina di Russia un campionario di olio fine, in un cofanetto di ben lavorato legno d'olivo.

È il tempo in cui, ormai, l'olivo e l'olio divengono oggetto di studio scientifico per opera del Giovine e del Moschettini. Lo stesso Presta compie studi fondamentali sulla genetica e la scelta olivaria e rende plausibile la preferenza per due qualità: per l'*ogliarrola*, di Lecce, la prima ad essere diffusa sin da epoca remotissima, e poi coltivata a mano a mano incessantemente nel Salento, e per la *cellina* di Nardò, più resistente alle malattie, diffusa ovunque, specie nel '700 e dopo, fino a raggiungere, adesso, circa il 70 per cento del patrimonio olivicolo. (Donno.)

In Liguria, l'olio si è confermato il prodotto più importante dell'agricoltura e la coltivazione si è spinta sino alla monocultura.

Ad Oneglia l'olio rappresenta, nel 1775, il 71 per cento della produzione agricola totale, mentre tutta la terra ligure vive in una

concorrenza culturale di agrumi, gelsi, viti, olivi, seguendo, un po' disordinatamente, interessi del momento, con poco riguardo all'indole del terreno e del clima.

Nel tempo, la sola cultura dell'olivo si propaga senza interruzione e pentimenti. L'olio diviene, e rimane, la prima voce di esportazione della Liguria, anche se la qualità dell'olio della Riviera di Levante risulta inferiore per arretrati metodi di coltivazione e di lavorazione. (Bulferetti.)

Subito, nella seconda metà del '700, anche la Toscana si era messa in linea anzi, in prima linea, guidata, com'era, sia dai principi liberistici, di cui essa era la prima e più fervida propugnatrice sia dalla nuova scienza e tecnica dell'Accademia economico-agraria dei Georgofili, fondata, prima in Europa, nel 1753.

In verità, ai principi del '700 tutta la Toscana olivaria era in crisi particolarmente drammatica. Quasi tutti gli oliveti erano stati compromessi dal gelo e dallo scirocco, in gioco distruttivo, durato dal 6 al 17 gennaio del 1709, l'anno del « gran nevone », e si stava rimpiangendo un'era di bellezza olivaria: « le bottiglie dell'olio, come balsamo meraviglioso, erano rimaste in venerazione ». Ma, dopo alcune decine di anni, si erano ricostituiti gli oliveti.

Di fatto l'olivo poteva estendersi su tutte le colline della Toscana « in infinito ». Non comprometteva la coltivazione del grano, di cui, per motivo diverso, proprietari e contadini erano gelosissimi. Ci poteva essere posto per tutti, quasi « senza misura ». Poteva capirsi la ritrosia a piantare olivi dove il grano faceva delle cinque ma non dove faceva delle 3 perché le terre erano magre ma pur adatte all'olivo. Piantare olivi voleva ancora dire: aumentare la sussistenza di migliaia di famiglie coloniche.

D'altra parte, l'olio era sempre più richiesto per il consumo familiare e industriale, interno ed estero. In realtà, « dopo che la seta era in depressione, gli ulivi erano gli alberi più utili allo stato ». Ecco, allora, il successo del concorso a premio, bandito dall'Accademia dei Georgofili sull'olivo come « decoro, ricchezza e amenità della collina ». Problemi? Molti: di scelta, di piantagione, di potatura... Li vedremo in altro momento.

In conclusione, alla fine del '700 toscano, la convenienza economica dell'olivo vince quella del gelso e rimane ancora vinta da quella della vite. D'altra parte, con la vite l'olivo continua a trovare l'accordo nell'ordine consociativo nella collina sassosa come, col gra-

no, nelle grandi « prese » coltivate a semina. Tende a scomparire, ormai, l'olivo solitario in campo, magari in proprietà diversa da quella del suolo. Si mantiene e si rafforza la tendenza a piantare l'olivo nell'autonomia dell'oliveto. Ecco perché, all'occhio del Foscolo, le « convalli » delle colline di Firenze apparvero « popolate di case e di oliveti ».

TEMPO MODERNO: L'8-900

Durante il secolo XIX, in sostanziale, unitaria tranquillità di vita e nei confini di un certo mercato più vasto, continua l'impulso ad estendere la coltivazione dell'olivo. La fattura dell'olio si fa più attenta, sana ed uniforme. Continua e cresce la ricerca di oli sia per l'alimentazione e illuminazione domestica, di una popolazione in aumento regolare, sia per gli usi di una industria ovunque crescente. Appariscono alimenti in conserva, si consumano più olive conservate, si fabbrica più sapone.

Nei primi decenni dell'800, la lucerna ad olio è ancora quella che illumina le pagine e le idee dello studioso o la sala di un palazzo in festa; il lumino ad olio è ancora quello che rischiarava le cucine campagnole o cittadine, dove nonne e mamme filano la lana per vestire tutta la famiglia; la lanterna « fa lume » ancora al passo e all'occhio del contadino che scende nella stalla « per fornire le bestie et anco per vederle » o tiene sveglio e attento il viso delle persone che, nella lunga notte, aspettano che sulla paglia fresca nasca una creatura animale. Così, come per le strade continuano ad occhieggiare lampade fioche di pubblica amministrazione (salvo a lasciarle spegnere quando ci sia chiarezza di lume lunare) o piccole fiammelle, oscillanti dinanzi ai tabernacoli di religiosi immagini.

Dalla chiesa al palazzo, dalla casa alla stalla, dalle strade al fiume, sul lungarno di Pisa, il 16 giugno, prodigiosa la luminaria che all'acqua corrente, alle fiancate degli argini, alle facciate dei palazzi, al cielo stellato dà animazione e vivacità fantastica, provocatrice di sentimenti, di pensieri, di gioia. Sono le migliaia di fiammelle e fiamme ad olio della « luminaria di san Ranieri » che brillavano, ieri, come migliaia di occhi vivi mentre lustrano come occhi di vetro, le migliaia di lampadine elettriche, oggi.

Oltre ai motivi di carattere economico-commerciale, penso che

possa essere utile e puntuale mettere in evidenza anche un motivo di carattere spirituale come causa di conseguenze economiche.

A principiare, almeno, dalla seconda metà del '700, una delle forze « traenti », dell'opera « risorgimentale » fu la popolare aspirazione alla *proprietà*, nell'interesse sentitissimo della persona e della famiglia.

Anche per questa gente dalla piccola proprietà e non poderale, la piantagione del piccolo oliveto diventa di peso economico sopportabile, pur nel sacrificio, perché, molto spesso, accanto all'oliveto nascente, sta l'appezzamento di vigna che in capo a tre anni comincia a fruttare oppure, in alto, è in rendita normale un castagneto per la vendita dei « marroni » e per la cottura della polenta.

Non va dimenticato il fatto che, nei medesimi tempi, possono piantare olivi, in conto diretto in oliveto specializzato e distinto o consociato anche medi proprietari, commercianti, professionisti, o grandi proprietari che, per avere reddito diverso, possono investire e aspettare.

Per suo conto, lavora anche un certo potere pubblico. Ecco, per esempio, una notificazione dell'8 agosto 1830 da parte di Pio VIII che promette il premio di un paolo, pari ad una giornata lavorativa di un bracciante, per ogni pianta d'olivo che sia messa a dimora e allevata sino a 18 mesi, secondo regola d'arte.

Fu così che in Umbria, nel decennio 1830-40, risultarono piantati 38.000 olivi (Pambuffetti).

Così, nei medesimi anni della Restaurazione se, in Liguria i boschi occupavano 1/3 della regione, i prati e i pascoli 1/5, le coltivazioni, i frutteti, i vigneti e gli oliveti occupano il 40 per cento della superficie totale. E la provincia di Porto Maurizio con i suoi orti e con i suoi oliveti dà un reddito di 255 lire ad ettaro mentre quella di Genova dà un reddito di 146 e quella di Savona 46 lire ad ettaro.

Anche verso la metà del secolo gli ulivi conservano la loro tradizionale importanza. La Liguria occidentale ne dipende essenzialmente. Nel 1848 il raccolto delle olive fruttò 20 milioni di lire, pari al 32 per cento del valore complessivo della produzione agricola ligure, con 1.300.000 ettolitri di olive. È anche vero che, dopo il distacco ligure dal grande mercato dell'Impero francese, la Liguria cede alla concorrenza delle Puglie e della Toscana nei mercati del nord Europa, della Lombardia e della Svizzera. E fu allora che ci si

accorse come proprio nella provincia di Ponente fosse un male e un danno la monocultura: « chi non possiede che olivi, è sempre povero, il paese più ricco è il più povero » si constatava e diceva, pensando al tempo in cui, vivendo nel mercato francese, il profitto delle terre di Porto Maurizio e Oneglia era cresciuto di 1/3 rispetto a quello precedente la rivoluzione (Bulferetti).

In realtà, durante il corso dell'800 anche l'olivicultura pugliese dovette attraversare tempi di crisi profonda.

Se, come rileva il De Felice la superficie olivata scende dai 91.984 ettari del 1876 ai 79.412 del 1891 (per risalire ai 107.000 ha del 1901) e se nel 1886 si ebbe una produzione record con 528.122 ettolitri di olio, nel 1892 si raggiunge il livello più basso con 68.500 ettolitri. Cause? Cattiva lunga stagione, non buona coltivazione, assalto malattie, come la gommosi e quella della mosca olearia, condizioni non favorevoli di mercato e, soprattutto, la forte espansione del vigneto, non di rado, dopo la distruzione di vecchi oliveti.

Anche il Giglioli lamenta che in certi decenni dell'ultimo '800, in più luoghi si siano diboscate foreste montane, per fame di combustibile ma con danno delle culture utili nelle zone collinari sottoposte; per nuove gelate di aprile e di maggio, per malattie parassitarie, per variabilità generale di clima o, addirittura, per cambiamento di clima.

Era stato il caso della zona del lago di Fucino che, prosciugata e infreddolita, non aveva più sopportato la vita dell'olivo o il caso della distruzione della selva de Pezzi, nel Veronese, cui era seguita la morte degli oliveti.

Presa nel suo insieme, però, quando, negli ultimi decenni dell'800, si calcolava che mezzo milione di giovani ulivi si stavano piantando in Siria e in Palestina e si programmavano, in California, oliveti per 2.500.000 ettari, anche l'Italia aveva esteso la superficie dei suoi oliveti, anche se diminuito ne era il prodotto; per colpa di malattie o di uomo. Se, per il quinquennio 1870-74 la superficie olivata risultava di 855.000 ha, nel quinquennio 1890-95 risultò di 1.042.000 ettari.

Di fatto, delle 97 province italiane ben 67 erano interessate alla coltivazione dell'olivo. Stava ancora in testa la Puglia, con una estensione corrispondente a poco meno di un terzo della superficie totale. Seguivano a distanza la Sicilia, la Calabria, la Toscana, gli Abruzzi, il

Molise, la Campania e poi le Marche, il Lazio, la Liguria, l'Umbria, la Basilicata, la Sardegna.

Verso il 1920 la superficie olivarie aveva subito una diminuzione, ma nuove piantagioni si stavano preparando in Sabina, in Toscana, in Sicilia, e in Sardegna, dove continuò il tradizionale disboscamento ed innesto sull'olivastro.

Negli anni 30 del sec. XX si ebbe un'alegislazione particolarmente favorevole alla coltivazione degli oliveti: per nuove piantagioni, esenzione venticinquennale dell'aumento dell'imposta sui terreni; per il ringiovanimento degli olivi, agevolazioni tributarie e di credito; a fini agroeconomici e finanziari, costituzione consortile di olivicoltori; contributi per l'innesto di olivi selvatici e per il dissodamento dei terreni; disposizioni per il posto all'ulivo nell'ordinamento della bonifica integrale.

Gli spagnoli, che del rosso del loro vino e del giallo del loro olio hanno fatto i colori della bandiera nazionale, vantano, anch'essi, e giustamente, una grande storia della loro olivicoltura. Gli olivi vanno oltre i Pirenei fin dal tempo dei Fenici. Gli olivi si moltiplicano sino ad una delle isolette alle foci del Guadalquivir (Strabone). La prodigiosa frondosità dell'olivo betico ricorda Sirio Italico (I Sec.D.c.). Si ebbe sviluppo massimo nel I secolo dell'Impero, soprattutto nella Turdetania-Betica. Lenta la diffusione nella Lusitania i cui abitanti ancora alla fine della Repubblica consumavano burro e non olio (Acerbo). Nel tempo imperiale la diffusione dell'olio sia in Spagna sia nell'Africa settentrionale divenne sistematica (Acerbo). Nel periodo Mussulmano si sviluppò ancora la piantagione degli olivi tanto che solo nel distretto di Siviglia si contarono, un tempo, decine di migliaia di frantoi per la produzione dell'olio (Boissonade).

Nell'Africa settentrionale i Romani già trovarono l'olivo ma nel primo secolo dell'Impero essi lo moltiplicarono. L'Acerbo ricorda quello storico arabo secondo cui quando gli Arabi invasero l'Africa si poteva percorrere il paese dalla Cirenaica a Tangeri sempre all'ombra degli olivi, di villaggio in villaggio... Sotto Settimio Severo (II-III sec.) si organizza un vasto commercio di olio, specialmente interessando Africa e Spagna. Gli importatori di olio, *olearii*, si costituiscono in « collegi » a Roma e Ostia; a Roma, i facchini, organizzati, anche essi in « collegi », trasportano l'olio dallo sbarco ai magazzini dell'annona. Una cassa speciale, l'*arca olearia*, centralizzava tutta la contabilità della distribuzione.

La Tunisia che al tempo romano aveva milioni di piante e che, nel corso dei secoli, pareva l'avesse dimenticato, sembrò nel sec. XIX, come svegliarsi da un lungo sonno di steppe e deserti. Essa presenta, oggi, uno degli oliveti più belli del mondo: quello di Sfax, nella costa orientale. Sembrò un caso quello che provocò un rigogliosissimo risveglio. Il cavallo del generale Bourde inciampò in una ceppaia di olivo, e altre antichissime ceppaie apparvero scoperte e allineate in una vasta zona. Il Bourde iniziava così e allora, la campagna per l'amplissima olivicoltura: nel 1892, dopo avere ottenuto che i piantatori potessero disporre delle terre demaniali nel territorio di Sfax. Per l'estensione dell'arboricoltura in generale, per la crescita generale degli olivi nel Sabel e per la nascita di piccoli nuclei di piantagioni fruttifere, la Tunisia che verso il 1890 aveva 170.000 ettari di oliveto con 7 milioni di piante, nel 1931 aveva 370.000 ettari di oliveto con 16 milioni di piante (De Luigi). Olivi, ovunque. La regione di Sfax, è stata quasi tutta piantata dagli Europei. Su 2.700.000 piedi di olivo, 2.000.000 appartenevano, almeno sino a poche decine di anni fa, ad europei. Un contratto, diffusore della piantagione olivicola, fu quello di *mgharca*: l'europeo metteva il suolo e dava in anticipo 2-3 franchi per piede di olivo; faceva le spese dei pozzi d'acqua; il *mgharca* piantava gli olivi e ne custodiva la proprietà ma quando i 2/3 degli alberi erano a frutto, cioè, dopo 12-15 anni, egli restituiva, senza interessi, gli anticipi-prestiti ricevuti, e la piantata era divisa a metà tra lui e il proprietario del suolo (Piquet).

Così, in Tunisia, accanto al tradizionale possesso di consumo cerealicolo e frutticolo, sorge tanta piccola e media proprietà familiare, mentre, esempio dei più belli, perfezionato dalla tecnica moderna, poteva coesistere un tipo di grande azienda europea, estesa, per esempio, 800 ettari di cui solamente 50 dedicati ai cereali, 250, alla vigna; 114 a piantate di olivi, agrumi e mandorli; fornita di pompe irrigatrici: il tutto, coltivato con mano d'opera salariata, uomini e donne, indigena ed europea, diretta dai proprietari stessi e da altri europei, specialisti e capi (Madariaga). Contemporaneamente, anche in Spagna, nelle ricche pianure di Granada, Murcia, Valencia, e, più tardi, di Aragona e di Catalogna, irrigate con antica o recente regolarità, nascevano la *vega* e la *buerta* (vigneti, oliveti, frutteti, orti), orgogliose creazioni dell'uomo spagnolo. Geniale cultura intensiva che già aveva avuto esempio tra gli Arabi o Berberi, quando nel

« paradiso » delle oasi, attorno ad ogni specie coltivata essi crearono le condizioni più favorevoli al suo sviluppo: in alto, la chioma della palma che, avida di sole, che pur mitiga e regola, lascia, più sotto, tra i suoi stipiti, regolari e sottili, espandere le loro fronde all'olivo, all'albicocco, al mandorlo, agli agrumi; più sotto ancora, le culture ortensi o le foraggere o i cereali o le piante industriali che l'acqua frequente tratta dai pozzi mantiene per mille ruscelli in una continua, rigogliosa freschezza (Morelli). Le ultime e più vicine informazioni le abbiamo lasciate all'Italia, ma, per la fine del XIX secolo, possiamo fare il punto su tutte le terre del Mediterraneo: un punto, economico-statistico che, per tutte, segnò anche il punto di una moderna ripresa, numerica e scientifica, mentre si stava profilando il grave problema, che, crescendo, ormai condiziona la vita o la morte dell'industria olearia. È Italo Giglioli che fornisce i dati e le osservazioni opportune.

Per l'Italia, nel quindicennio 1870-1883, la produzione media annua di olio era stata di 3.300.000 ettolitri mentre, nel quindicennio 1884-1899, fu di 2.300.000. Nel 1900 eravamo scesi a 912.000 ettolitri. Nel 1891-95 si calcolava che il prodotto oleario fosse pari al 9% di tutti i prodotti campestri. Alla fine dell'800, l'olivicultura italiana interessava l'attività di 17.000 frantoi nei quali, per due mesi all'anno, lavoravano 80.000 operai. Esportammo, nel 1871-77, per 705.147 quintali di olio; ne esportammo per 289.560 quintali, nel 1900. Importammo per q 146.485 dalla Spagna, Turchia, Grecia, Francia. Per contrario, la superficie della coltivazione era aumentata: da 895.000 ettari nel 1874 ai 1.042.000 ettari nel 1895. La mosca olearia, più diffusa e altre malattie non spiegavano, secondo il Giglioli, tale diminuzione produttiva. Causa prima era stata la negligenza culturale, su terre sempre più stanche, unita alla eccessiva scarsità d'acqua che aveva impedito il rinnovo continuo dei succhi. Non era vero che l'olivo venisse bene ovunque, sui sassi. In realtà, si era osservato che l'acqua era il miglior concime: quel concime che rendeva attivi ed utili tutti gli altri concimi. L'olivo vuole freschezza. Si osserva che, forse, anche il rovescio, se era utile per l'apporto di azoto, poteva essere dannoso se compiuto ai piedi dell'olivo in terreni aridi perché la pianta da sovesciare, nel crescere, poteva consumare troppa acqua. Dal principio del '900, in realtà, la chimica cominciò ad interessarsi profondamente anche dell'olivo.

Non andavano bene nemmeno gli altri paesi, compresa la Spa-

gna, che, per altro, dominava ancora sia per estensione, sia per produzione. L'olivo, in Spagna, nel 1878 occupava 800.000 ettari di superficie; nel 1888, il doppio: 1.153.827 ettari. La produzione dell'olio, nel 1896, era di circa 3 milioni di ettolitri, quasi il doppio della nostra. In Italia, la produzione di olio, per ha scende sotto i 2 ettolitri; in Spagna, sale a ettolitri 2,7 per ettaro. In Grecia, 200.000 ettari, con ettolitri 2,5 per ha. In Dalmazia ettolitri 3,4, a Curzola 6, 3 a Ragusa e 6 ettolitri alle Bocche di Cattaro.

Il dato non era sicuro ma in Portogallo si produceva circa 200.000 ettolitri di olio. Nell'Algeria, si riteneva vi fossero circa 6.500.000 piante di olivo in produzione. In Tunisia 11 milioni di olivi. Dal Marocco si calcolavano esportati 19.400 ettolitri di olio. In generale per tutte le colline dell'Africa settentrionale si poteva prevedere maggiore colvazione olivaria, man mano che arrivava e si estendeva il potere europeo. Circa 500.000 giovani olivi si andavano piantando nelle pianure litoranee della Siria e della Palestina. Era stagnante o in declino l'olivicoltura francese. Spagna e Italia e Grecia continuavano a contendersi il mercato e i primati, nella cresciuta richiesta dell'olio per uso alimentare, per alimenti conservati, per saponificio: sempre, nell'urgente dubbio della generale convenienza economica. Le difficoltà, addirittura esistenziali, di oggi, si stavano avvicinando.

Verso il 1900, soprattutto per l'aumento del presso della giornata, nella Liguria, per esempio, il reddito dell'olivo si annulla. Molti tagliarono gli olivi. Il prezzo della legna era buono (Quaini).

TECNICA COLTIVATRICE

Il Marinucci ricorda che l'olivo visse, per l'antica saggezza, nella realtà di 5 s.: *sole, suolo, sasso, stabbio, scure*. Aggiungendo un'altra s, la *sanità*, egli sottolinea il moderno apporto che la scienza ha offerto alla vita produttiva dell'olivo, anche se, proprio sulla genetica dell'olivo, egli ammette, siamo ancora ai primi passi dal tempo del pugliese Presta, nel '700. Pianta, per tanti riguardi, ancora misteriosa, l'olivo interessa per la sua utilità, attira per la difficoltà di leggere nelle sue fibre, oltre l'aspra corteccia. In realtà, anche nel passato lontano si rispettava la razionalità di *piantagione*, di lavorazione del terreno, di concimatura e di potatura e di una, sia

pur empirica, difesa parassitaria. Albero, che si adatta a tutte le condizioni della vita, l'olivo accetta le cure più frequenti e delicate nell'impianto e nella coltivazione ma ne fa anche a meno e continua a produrre, in modo diverso, e a vivere, come forza di natura agevolmente salvabile, in una ripresa produttiva regolare. Di qui, la « leggenda » che l'olivo è pianta che si accontenta anche di una minima lavorazione umana. Da non dimenticare, per altro, che, ad esempio, in tutto il Medio Evo, come sulla vite, sull'olivo si posa e studia la luce di una tecnica internazionale, di origine orientale, di diffusione mediterranea, persiana, bizantina, araba, greca e romana: luce di tecnica internazionale, su pratica nazionale, regionale, locale. Dunque, piantagione, coltivazione, potatura, raccolta.

Piantagione. Variando terreno, esposizione, clima, qualità; seminato a seme di nocciolo nella dispersione di macchia mediterranea o nel vivaio; piantato per ovulo o talea o per pollone radicato o per innesto di olivastrelli selvatici, l'olivo è vissuto solitario o in fila ordinata nel campo arato, ma anche nel bosco tutto suo o accompagnato da altre piante: nell'ordine di un giardino chiuso o nell'ordine di filari insieme alla vite o nell'ordine di un olivo, di un fico e di un mandorlo; nella densità *media* (a parte i boschi di olivo) di 100-200 piante ad ettaro, a seconda della distanza tra i 10 o i 5 metri l'uno dall'altro, in pianura, in collina, su gradinate o a bosco o a schiera. Mai si è calcolata inutile l'ammonizione del medievalista Pier de Crescenzi che, come ogni pianta domestica, anche l'olivo si fa selvatico e buono a nulla se non viene, con una certa regolarità, coltivato, e con accortezza piantato. Le fosse devono essere larghe e profonde, secondo la grandezza della pianta e la grossezza delle radici. Più profondo si deve piantare nel pendio di un terreno; meno profondo in pano; con misura *media*, in altro terreno, di *media* pendenza. Necessaria, la difesa dell'olivo giovinetto: come per gli orti e per le vigne, ci vogliono fossatelle e siepi verdi o secche contro animali e acque e violenza di venti.

Già Virgilio aveva affermato che ogni pianta ha la sua « patria ». Solo nel suo terreno essa trova la genuina forza genitrice. E Ibn el Awwam, nel 1100, con riferimento particolare all'olivicoltura spagnola, aveva suggerito che in fosse larghe, quadrate si ponessero quattro rami giovanili, anche di oleastri che, al quarto anno, sarebbero stati suscettibili di innesto. Sulla montagna di Axarafe-Siviglia erano oleastri che nascevano dai noccioli e vivevano insieme a quer-

ci, carrubi ed altre piante. Piccolo e breve doveva essere il pollone da piantarsi in collina e in terra magra; grande e lungo, quello da piantarsi in pianura e terra grassa e fresca, perché il « succho » fosse proporzionato alle possibilità del terreno nutritore. Meglio, la terra bianca e fresca e sassosa ma bene, anche la terra secca, ma senza umidità e senza erbe. Per parere concorde, il vento è favorevole all'olivo: quindi, da preferire alture e coste defilate nella piantagione.

La migliore piantagione, in fosse preparate l'anno prima, appariva quella d'ovolo perché l'ovolo era più facile e pronto all'attecchimento, in fossa profonda e fusto alto tre metri. Fin dal tempo degli Arabi era in uso l'impiego di più talee per meglio assicurare l'attecchimento. Quest'uso aveva introdotta l'abitudine di allevare più fusti, 3-6, in alcune estese piantagioni. Per altro, l'allevamento a due piante, il migliore, era diffuso nella più progredita provincia olivicola, quella di Jaén. Sistema originale, lo giudica il Breviglieri, legato al clima e alla difesa dei tronchi dal dardeggiare del sole e per uno sviluppo più limitato e rapido, con operosità più accessibile e più economica. All'olivo, così accuratamente piantato e allevato, conveniva recare intelligente coltivazione.

Coltivazione. Columella aveva citato come antico proverbio « Qui aret olivetum rogare fructum. Qui stercoret, exorare. Qui caedat, cogere », che in Toscana avevano tradotto così « Chi ara l'oliveto, addimanda. Chi lo letamina, l'ottiene. Chi lo pota, lo sforza a fruttar bene. » (Niccoli) « Memorie lucchesi » dell'anno 796 dicono che l'olivo può stare, come il fico nel recinto del vigneto ma in posizione appartata per non fare ombra alle viti. Non sarà necessario, magari, coltivarlo « personalmente » perché l'olivo nel vigneto fruisce della vicina coltivazione alle viti, ma se l'olivo deperirà, allora, il coltivatore lo deve zappare e concimare (non con letame umano ma equino e pecorino, dirà Ibn) così come il contadino della parabola evangelica che pensa all'utilità della zappatura e della concimazione del fico quando spera di farlo ancora fruttificare: « Voglio zappare bene attorno a quella pianta e metterci ancora del concime » (Luca, 13, 6-9).

Del resto, però, se anche Virgilio aveva detto che « su tutte le piante bisogna spendere il nostro lavoro », persisteva nel Medio Evo anche la poltronasca ammirazione del fatto che, in ogni modo, l'olivo dava il frutto che « il Signore si fosse degnato di dare »: « Dominus

donare dignatus fuerit»: frase tipica, espressione di chi non dal lavoro tempestivo ma dalla semplice forza e benignità di natura, terrestre e celeste, si aspettava un certo prodotto da una pianta, come l'olivo, che, pur fosse abbandonata a se stessa, non protetta con sicurezza né contro negligenza colpevole dell'uomo né contro irresponsabile furore del cielo (Memorie Lucchesi, V, 11, anno 804).

Anche nel Marocco, a distanza di secoli, verso le falde dell'Atlante, specialmente vicina a Michenesa, dove il Sultano Mulai Ismaàa nel '700 aveva fatto piantare milioni di alberi, la tradizionale coltivazione dell'olivo consisteva solo nell'alzare e legare al tronco, nel mese di maggio, i rami troppo lunghi e deboli, i quali per il proprio peso si sarebbero protesi sul suolo e avrebbero fatto marcire i frutti (Gräber).

In realtà anche Virgilio crede, guardando, forse, i grandi boschi di olivi dell'Italia meridionale, che, una volta piantato e cresciuto, non c'è che da lasciare in pace l'olivo dopo avergli zappato un po' il terreno intorno, perché la terra respiri e si rinfreschi; oppure, guardando un oliveto con piante a regolare distanza, Virgilio pensa che sia sufficiente zappare sotto la fronda e seminare, in tutto lo spazio cereali diversi. Così si costumava ancora, al principio dell'800 in Calabria come in Sicilia dove l'olivo, a differenza della vite, viveva, per lo più, in culture promiscue, poco e mal curate, beneficiando solamente delle lavorazioni date alla cultura associata, quasi mai concimato, raramente potato e spesso solo per toglierli il secco (De Cillis). È certo che, a differenza della vite, l'olivo faceva dono di vita e di produzione anche se maltrattato ma è anche certo che, nel corso dei secoli, almeno fino ad ieri, la produzione di una pianta, normale e media, non ha subito gran variazione; si tratta sempre, in grande media prudenziale, da un chilo a due chili e mezzo di olio, a pianta. Non inganni l'esempio straordinario di piante eccezionali, in annate eccezionali, che fanno un quintale di olive, e danno dai 25 ai 30 chili di olio. Non inganni il caso, più unico che raro, del « miracoloso » olivo di Canneto in Sabina, che nella tenera età di forse 1300 anni, sfoggia, ancora, 10 quintali di olive sulle sue fronde, con la resa di 2 quintali e mezzo d'olio! (Morettini) Con il primo '900, però, siamo nel tempo in cui la scienza generale, e non soltanto quella di un pugliese, Presta, del '700, comincia a vederci chiaro, quando rileva, per esempio, che ogni ettaro di oliveto, ogni anno, perde 37 kg di potassa, 28 di azoto, 3 di acido fosforico, 14 di calce

e individua anche in questa mancanza di razionalità scientifica la causa del fatto che, per esperienza, a Palmi su 10 anni 5 erano stati vuoti, 2 di produzione media e solo 3 di produzione piena.

Un attento agricoltore toscano, nella seconda metà del '700, lamentando che, come per le viti, anche per gli olivi la coltivazione toscana fosse molto indietro, consiglia di fare particolare attenzione genetica alle molte specie di olivi, capaci di far confondere la scelta perché la medesima pianta varia da luogo a luogo, da esposizione ad esposizione ed esorta l'Accademia dei Georgofili di Firenze a fare uno studio completo e sistematico, illustrato da disegni, di tutte le specie olivicole, di tutti i terreni diversamente a loro adatti, di tutte le esposizioni loro convenienti e di tutte le potature precise, in modo da rendere sicura e confacente la coltivazione.

Quasi contemporaneamente a queste osservazioni, si affiancano, per esempio, e integrano il pensiero del primo Ottocento, i consigli del lombardo Arci, il quale si preoccupa, in ogni senso, dell'aereazione e freschezza di respiro della pianta olivo che sono necessario sostegno della sua fertilità. Naturalmente, ci starà sempre bene una buona e fresca concimazione di stalla: concime di bovi custodito, coperto, d'inverno, mescolato con paglia e cannuce marcite nell'« onda grassa ». Meglio ancora, stabbio di cavalli o di pecora o massa di cenci immondi « svestiti dalla plebe » o lo strame dei cavalli mescolato a terra. Aggiungo che i nostri campagnoli di paese dicevano che la migliore, straordinaria concimazione era quella di un vecchio somaro ammazzato e seppellito ai piedi dell'olivo. E pareva quasi un rito quella macabra operazione. D'altra parte anche nel pieno del Basso Medio Evo, quando un Pier Crescenzi consiglia al « villano » di disporre di una « gran fossa » di concime perché d'autunno lo « tragga fuori »; e « procuri di aprire la terra intorno agli ulivi e di letamarli come si conviene », si trovano anche contratti di mezzadria poderale (Imberciadori) in cui il concessionario-contadino promette di bene lavorare e concimare i campi seminativi, come di lavorare, zappare, potare, legare, palare, propaginare, circondare di siepe, a tutte le sue spese, la terra vignata, ma per gli olivi promette soltanto di cogliere le olive nei giusti tempi: quelle olive « *quas deus dederit* »! In questo contratto la pianta d'olivo è perfettamente uguale alla pianta di fico: libera di crescere e di fruttificare per la libera e gratuita coglitura dell'uomo! Ma Pier de Crescenzi insiste: a molto corpo bisogna dare molto cibo e ogni anno; come per gli

uomini e gli animali così per le piante, bisogna, d'autunno, scavare la terra sino alle radici e porvi letame, in mescolanza di concime e di terra, per un metro e mezzo o un metro, secondo statura di albero, e più profondamente che sia possibile perché, scorrendo nel basso l'umore e la grassezza dei monti, l'albero ringiovanisce.

Il medesimo Pier de Crescenzi, come avverte di stare attenti a non pestare troppo il terreno su cui ombreggia l'olivo « perché se la terra s'indura non lascia scendere sufficiente umore », così consiglia di non annaffiare in profondità l'olivo facilmente « impressionabile » da un eventuale eccesso d'acqua, che sia pur per poco ristagni, ma di invocare piuttosto la caduta della pioggia » la quale acqua è vaporosa e incontanente fumma e vapora alle sue radici ». Acqua vaporosa e non acqua di ruscello vuole l'olivo: acqua dal cielo non acqua di frigorifera sorgente.

Potatura. Dopo la piantagione e la coltivazione, di capitale importanza, la potatura periodica. Naturalmente, sia la potatura d'impostazione formativa della pianta per la sua predisposizione al fine produttivo massimo sia la potatura al fine conservativo come pianta ringiovanita, varia secondo che l'olivo sia pianta solitaria nel campo o sia pianta fitta nel bosco o nel terrazzamento o sia pianta piantata in ordine voluto dalla razionalità del coltivatore in oliveto specializzato o consociato con vite o altri alberi. Comunque è sempre una potatura come opera di esperienza locale e come opera d'arte personale. Non è facile né è da tutti potare l'olivo. Il fine è quello di disporre i rami e fronde in modo tale che la pianta dia il frutto maggiore. Varia il tempo della potatura di piante esposte a tramontana la cui germinazione ritarda rispetto a quella esposta a mezzogiorno; varia la potatura secondo la capacità della pianta nel terreno sterile o fertile; varia secondo l'esperienza del luogo dove una certa pianta, in un certo anno ha dato uno stupefacente prodotto che, poi, il desiderio del coltivatore ha sempre inseguito e sperato, scambiando un estro produttivo eccezionale con una possibile regola; varia la potatura secondo la persuasione che la pianta d'olivo sia in « carica » un anno sì e un anno no o varia a seconda l'osservazione che la pianta d'olivo può assicurare una produzione media in regolarità annuale, se la potatura sia diretta da un criterio di accorta e delicata medietà tagliatrice. Certo, bisogna potare perché il prodotto nasce su ramo novello. D'altra parte, osservazione di buon senso comune è

quello che la potatura della chioma è anche diretta dalla conoscenza della complessità e ampiezza radicale: dove, per esempio, la mitezza del clima marittimo, come nella Versilia, consente rigoglio di fronda nuova è razionale una potatura a carattere radicale, su oliveti estesissimi che « coprono le colline come boschi » (Pellegrini).

Che se l'antica potatura non ha la chiarezza prescrittiva di quella moderna (Mosti) che mira a raggiungere l'equilibrio vegetativo e produttivo della pianta, riducendo il numero delle branche secondarie; abbassando l'altezza delle branche principali, allargando in fuori le sottobranche, sempre avendo per obiettivo di riportare la vegetazione al basso per la migliore fruttificazione è anche vero che Pier de Crescenzi, nel '300, consiglia di stare bene attenti a quali siano nell'annata i rami per i quali il nutrimento corre verso l'alto sfogandosi in superfluo e dannoso rigoglio di chioma; di stare anche bene attenti che la potatura si svolga in modo tale che parte dell'umore « vada ai rami da frutto e parte ai rami di accrescimento ». Anche nel Settecento il pensiero georgofilo considera la potatura come operazione capitale » sia per la produzione dell'olio sia per la conservazione della pianta » ma consiglia da preferirsi la « piccola potatura continua » che ben disponga la pianta e conservi i rami in armonia fra loro pur nella grande varietà di esigenze ed usi locali. Per il medesimo pensiero la potatura discontinua è « sempre un rimedio a un male già fatto »: « Tutte le volte che si taglia un ramo, si arresta il corso che l'umore vegetante aveva preso, si rischia di provocare la cancrena al ramo diminuito e l'umore nutritivo che aveva formato il ramo reciso non è più a profitto né dell'ingrandimento dell'albero né del suo frutto. » Quindi, potatura che miri a tenere, anno per anno, giovani le piante a non lasciarle invecchiare in grossi rami: « i teneri arbuscelli di un anno o due sono quelli che danno il frutto, nati dai rami più adulti nelle loro cime, i meno adombrati di tali ramoscelli o più esposti all'esterno sarebbero stati quelli di maggior frutto perché l'acqua in terra e il sole in aria sono i genitori della vegetazione ». Quindi, la figura dell'albero che, a parità di condizioni, avesse una superficie di maggiore estensione nella parte esterna e non adombrata sarebbe la più favorevole alla fruttificazione. Alle tre forme toscane in maggior uso: quella a « panierina » per la quale si toglieva ogni ramo che andasse verso l'alto e per allargare la fronda; quella a « pina » con tagli di rami tendenti ad andare in su, quella del pisano e val di Nievole per cui, negli oliveti alti e folti non si toglieva che

il secco persuasi che, venendo le olive sulle punte dei rami, se si toglievano queste, diminuiva il frutto, il miglior pensiero georgofilo osservava che la vasta « panierina » dava ombra nociva a seminati e viti consociati e alle altre due fitte e dense obiettavano la superiorità della potatura che, tenendo i rami radi, giustamente, equamente radi, avrebbe permesso, tra l'altro, che ogni piccola mossa d'aria avrebbe potuto giocare contro le nebbie e contro i ragni. E, del resto, direi che ogni singola pianta, indubbiamente desiderosa della libera circolazione di aria e di luce, avrebbe, essa stessa, suggerito quale figura le convenisse, bene rilevando quali fossero gli angoli che i rami della singola pianta facessero con fusto. Ed ecco come, dal seno di questa problematica molteplice della potatura, come opera di capitale importanza, il pensiero georgofilo settecentesco faceva rinnovare la figura di un « artista »: quella del potino degli olivi, dalla intelligenza accorta, dal colpo d'occhio sicuro di sé, dalla mano nel taglio decisa e giusta.

Coglitura. Sulla coglitura delle olive come brevissimo può essere il discorso così, gravissima, la preoccupazione pregiudiziale.

Fino a ieri, sino a quando il lavoro umano era considerato di scarso valore monetario, la coglitura veniva fatta a mano: da donne in terra e da uomini in aria, sulle scale a pioli, alte anche 15 metri, con panierina infilato nel « correggino della vita ». scomoda ai piedi, la scala « fissata » ai rami, per un corpo pesante e per braccia e mani mobili dava continuo rischio al coglitore. Le olive insaccate, a dorso di asino, la sera, venivano portate e scaricate a casa. Oppure, la coglitura era fatta ad « abbacchiatura », cioè, a colpi di pertica sui rami carichi di olive, fatte cascare per terra per essere raccolte dalle donne e dai ragazzi infreddoliti: quando, diceva ancora Ibn el Aw-wam, « appena il frutto era colorato in rosso, senza mai aspettare che fosse diventato nero e troppo maturo ». Oggi; la coglitura deve essere fatta a macchina, guidata da un uomo solo che alla macchina ordina di scuotere o di cogliere, di raccogliere, aspirare ed insaccare. Pena l'impossibilità della raccolta il cui costo distrugge ogni reddito. Esperimenti già compiuti in zone collinari dal dolce declivio, a giusta distanza piantate per la possibile ed agile manovra della macchina, senza danno, dominante olivo non grande fanno sperare bene; ma la soluzione globale, condizionata al terreno e alla qualità della pianta, alla sua grandezza massiccia, al suo alto fittume di bosco sarà lunga e

complicata. Eppure, sarà questa la sola maniera di salvare l'olivo? Condannando la « bacchiatura » delle olive, Giuseppe Lombardo Radice riportava un bel proverbio siciliano:

l'oliva ch'è cugghiuta (colta) cu la mazza
ogghiu (olio) di mal sapuri porta in chiazza (piazza).

LE « MERAVIGLIE » DELL'« ETERNO » OLIVO

L'olivo è anche l'albero che porta in sé i motivi della più grande « meraviglia »: nella sua peculiare costituzione vitale; nella sua millenaria capacità produttiva; nella sua potenza a « provocare » fantasie che si placano ai confini del simbolo.

E sono meraviglie di bontà e di bellezza, messe in luce e in atto dall'intelligenza del lavoro umano ma anche conservate in se stesso, quando l'uomo si assenti, in paziente attesa di un nuovo rapporto. Anche se gli uomini lo dovessero « abbandonare », esso continuerebbe a vivere, selvatico, in attesa di una qualche nuova trasfigurazione. Come l'olivo, nessuna pianta accompagna in « eterna » fedeltà la vita dell'uomo: non del singolo uomo che muore ma dell'« uomo » che è « eterno ». Così come continua è la bellezza fresca delle colline vestite di olivi che, insieme ai cipressi, fanno ombra a chiesette e villaggi o danno luce azzurra, tutto l'anno, ai paesi intorno ad una città come Firenze.

Sono toscano e mi si perdonerà se mi riconosco nell'olivo di Riccardo Bacchelli: — Quanto all'olivo, non c'è, credo, emblema e simbolo naturale più adatto e acconcio, in Toscana, a significare un certo carattere naturale e stilistico del gusto e del costume estetico e linguistico toscano. È la gentile e sobria ma squillante gaiezza di colore dell'olivo e dell'oliveto, foglia e fronda e rami; il loro luminoso e luccicante lume. È anche il tronco scabro e tormentato, nel produrre dal suo tormento un legno tanto pregevole quanto scarso e difficile, un legno da lavoratori « di fino » che può dar figura della migliore e più toscana tradizione di lavoro artigianale e artistico.

« Fiore d'oriente », « figlio del sole », come tanti alberi fruttiferi, il fico, la mela, la pera, la melagrana..., solo l'olivo porta con sé all'uomo l'idea consolatrice della luce accesa e della cara soavità nella vita reale. Luccica e brilla d'argento la fronda dell'olivo al soffio della brezza che viene dal mare. Tenue, l'ombra; vivida, la luce —.

Ecco, ad Atene, lungo l'antica via Sacra che conduce all'Accademia, l'olivo di Platone, il filosofo, tutto luce, del V secolo prima di Cristo. E olivi che risalgono ad epoca più remota sono nella fascia litoranea Libano-Palestina-Egitto. Sono olivi coltivati oltre 4.000 anni prima di Cristo. La Palestina forniva olio all'Egitto sin dell'epoca biblica: figurazioni su tombe faraoniche mostrano offerta di olio dal popolo ebreo. Nell'orto del Getsemani sono ancora 8 olivi già viventi al tempo di Gesù. Un olivo ultramillenario vive a Safed, nell'antica Galilea, e interi oliveti vivono sulla strada di S. Giovanni d'Acri.

In Provenza, a Ceyreste, vicino a La Ciotat-Tolone, un olivo aveva il tronco vuoto di una tale ampiezza che una ventina di persone potevano ripararvisi nelle intemperie. Ogni anno il proprietario vi si rifugiava con la sua famiglia e un cavallo. Eravamo nel '700 (Guillimard).

Olivi millenari, anche in Spagna, e nella Magna Grecia e in Dalmazia. Nel Nuovo Mondo, dove l'olivo fu introdotto, prima in Perù, poi, in Argentina nel 1542, esiste ancora qui il primo olivo piantato: l'olivo dell'Anima, coltivato ad Aranco nella provincia della Rojja (Morettini).

E perché tanta longevità? La scienza contemporanea ne ha dato chiara spiegazione, pur ancora stupita che quest'albero sia biologicamente straordinariamente rivelatore o suggeritore di caratteristiche talmente sue e nuove da farsi definire albero ancora « sconosciuto » (Marinucci).

Dal ceppo l'olivo ha la capacità di far pollonare la sua rinnovata giovinezza perché ha due organi particolari: l'*ovolo* e la *corda*. Da quella che sembra un'escrescenza pedonale, dall'ovolo, nasce un pollone che emette per suo conto radici ed è pronto a sostituire la parte vecchia della pianta, man mano che essa si disfa, come l'altro organo, detto « corda », nasce sempre dal ceppo e si sviluppa in legno verde di linfa a sostituire la parte del legno che per carie possa morire: sì che è ben vegeto e produttore una pianta di olivo che sia ridotta all'occhio ad un cavo o ad un informe tavolone. Ogni nuovo fusto si provvede di proprie radici e del proprio pedale, pur rimanendo a far parte integrante dell'albero che l'ha originato (Morettini).

Non è perenne la parte aerea dell'olivo; lo è invece la parte interrata. Le vedute moderne della biologia dell'olivo ammettono non soltanto l'ultracentenarietà, ma il carattere *perenne* che vorrebbe dire, praticamente, *durata senza fine* (Morettini).

Pianta di fecondazione anemofila si regola da sé nella produzione, utilizzando appena 2-3 olive ogni 100 fiori. Per carenza di acqua, con la « cascola » proporziona le sue forze perché il frutto, anche se poco, riesca bene.

E la longevità fa da sorgente e base temporale alla sua divina e umana spiritualità: nella religione e nell'arte. Ecco l'olivo nel pensiero, nel sentimento e nella fantasia *religiosa* di cui l'olivo e l'olio diventa mezzo espressivo e comprensibile e bello nella realtà spirituale della vita. Nella Bibbia, in generale, l'olio è, per la persona, alimento, cosmetico, medicinale per uomini e donne; per il culto è profumo leggero e volubile in libagioni, unzioni, oblazioni. Ma Osea lo chiama a simboleggiare la *gloria* del popolo da tutti riconosciuta perché visibilmente benedetta (XIV, 7): « Ibant rami eius et erit quasi oliva gloria eius ». In Geremia (XI, 16) è Dio che vorrebbe l'uomo distinto come « uber pulcher, fructiferus, speciosus » come fertile, fruttifero, bello è l'olivo. Esdra (VIII, 15) vede l'olivo, per la grande festa e benedizione dei Tabernacoli, accompagnare la folla di popolo che cerca *speranza ed augurio in ogni tempo variabile della vita*. L'Ecclesiaste (IX, 7) invoca l'olio come segno di *purezza e di benedizione* perenne per l'uomo lieto e sereno: — In letizia mangia e bevi perché le tue opere piacciono al Signore; siano le tue vesti candide e non manchi mai l'olio per il tuo capo —.

E come segno di ripresa, dopo tanta pena e paura, per ogni possibilità di vita nella *volontà di pace*, vede Noè la sua colomba, verso sera, tornare da lui e posarsi sulla sua mano, portando nella sua bocca un ramo di olivo dalle foglie verdi « ... illa venit ad eum, ad vesperum, portans ramum olivae, virentibus foliis, in ore suo ».

Che bacio alla colomba portatrice di vita e che notte di festa serena per tutte le creature « morenti » sulla nave alla deriva!

Maometto *giurava* sul cavallo, la forza veloce in urto e salvezza, e *sull'olivo*, la bontà fedele (Corano, XCV, 1).

E lo storico e agricoltore arabo Ibn el Awwam, nel 1100, desiderava che piantare, coltivare, curare l'olivo fosse compito ed opera di uomo *dai buoni costumi* e senza vizi e di regolare condotta: così il prodotto sarebbe stato più abbondante e i frutti, maturi al tempo giusto.

E Gesù, il cui nome (*Tractatus* del I gennaio) è come « oleum diffusum », è tutto tenerezza, così dolce da fare innamorare la giovinezza (« adulescentes dilexerunt te ») proprio ai piedi di un olivo,

nell'orto del Getsemani, dove « un lieve stormire accarezzava il silenzio » (Carnelutti) Gesù andava a pregare, di giorno o di notte (Luca, 22-39); qui, ai piedi di un olivo, Egli rivolse a Dio la suprema preghiera di un uomo cui la necessaria morte faceva paura e a Dio offrì la volontà di soffrire e di morire per pagare tutti i mali del mondo. E la Chiesa chiama l'olio, così come chiama Dio stesso, « di tutto il genere umano, *medicina e conforto* »: « *pharmacum et levamen* »: per i battesimi, creatura che nasce; per le cresime, creatura che cresce forte; per le estreme unzioni, creatura che muore confortata.

« *Oliva speciosa in campis* »! Olivo splendido, nella solitudine e libertà di un campo! Ogni persona che vuole, nella domenica delle Palme, si porta a casa, col ramo dell'olivo benedetto in chiesa, la gioia serena della speranza che nella sua abitazione ci sarà *permanente protezione* di corpi e di anime. Simbolo di *festa nel reciproco popolare amore* è l'olivo nella domenica delle Palme, come simbolo di reciproco, immenso *amore tra l'uomo e Dio*, è quel lumicino ad olio che arde, giorno e notte accanto all'altare di ogni chiesa cattolica nel mondo.

E fu simbolo di consacrazione di sacerdoti e potenti non solo per dare loro autorità di potere ma anche, e soprattutto, per ricordare agli « unti del Signore », indelebilmente, la responsabilità di chi, nel potere, deve rappresentare Dio che è *giustizia e amore*.

Dopo al meditato simbolo della riflessione religiosa, ecco il *popolo* stesso che, nella vita quotidiana della sua personale e concreta esperienza, pensa e fantastica sull'olivo. Per il popolo istriano, l'*oleastro* fu già nerboruto e vaghissimo pastore convertito in albero spinoso per l'ira di femmina pudica, insultata nell'onore: l'olivo è *pudore* nel rispetto della donna.

Il medesimo popolo, meridionale, preso dalle speranze e dalla preoccupazioni economiche, pensa che « se mangia e se beve » quando il raccolto è buono e quindi, l'olivo dà *ricchezza a tutti*. Per proverbi e immagini parla l'esperienza di altro popolo nel coltivare l'olivo: letamazione abbondante, zappatura attenta, coglitura rispettosa e delicata:

— *Chi ci mette letème, non patisce la fème.*

— *Non levà le zavorre, ca tene la terra fresche* (non togliere i sassi che mantengono aereato e fresco il terreno).

— *Non mette la mazze, ca t'ammazze* (La Sorsa) — non bacchiare

con pertiche le fronde per non troncare i ramoscelli teneri che daranno frutto.

Così, in Istria, è lutto di famiglia quando un olivo si secca; il ciocco di Natale non deve essere di quercia ma d'olivo, il fuoco non è solo forza ma *benedizione, grazia, giocondità*; e vino olio pane sale, sovrani fattori della vita hanno origine divina: sono stati scoperti dalle fate.

In Romagna e in Toscana (Massaroli) la coltivazione dell'olivo è compendiata in poche parole: *agli ulivi, un pazzo sopra e un pazzo sotto*», così si precisa la coltivazione decisa e generosa della potatura e della concimazione contro una ignava certa tradizione di sfruttamento dell'olivo.

Così, un figlio fissa i tempi economici di una tradizione e successione familiare: *castagno del mi' nonno; olivo di mi' padre; e vite mia*. E così il medesimo popolo sull'oliva crea l'indovinello sorridente: « *son la bella del palazzo. Casco in terra e non m'ammazzo. Faccio lume al gran Signore. Son servita con amore* »: indovinello nella cui anima spira *ammirazione, stupore, devozione, amore* per l'olivo e l'olio. Per il popolo marocchino, supremo *farmaco nella disperazione*.

Racconta il Gräberg che, contro la peste, si credette in Marocco, nel 1818, non c'era altro rimedio che mettersi a letto, coprirsi con una buona coperta e sudare, dopo essersi ben bene unto il corpo con olio « *che sia tiepido e non freddo* ». E, meglio ancora, grande conforto ne avrebbe avuto e con l'aiuto di « Dio Grande ed Eccelso », sarebbe guarito completamente se, prima di mettersi a letto, il malato avrà bevuto olio « *in quella maggior quantità che potrà* ». Ottima, la purga, bevuta tutto a un tratto e subito, di 5-8 oncie: da 150 a 250 grammi. Porzione di olio, pregiudiziale all'aiuto di « Dio grande ed eccelso »!

Nel Virgilio delle *Georgiche*, dell'olivo è rilevata la capacità vitale; l'olivo è *vivax*, ricco di vita perenne anche in terre difficili e magre colline così come è *ferax oleo*, di straordinaria capacità produttiva, se piantato in collina sassosa ma fresca ed areata, dove prosperano anche le viti legate agli olmi che, però, esigono ben altre cure culturali. L'olivo si contenta di una zappa e di un vomere leggero; non vuole il lungo, pesante bidente.

Famosa, per altro, la ben coltivata oliva di Sicione, vicino a

Corinto, per lo splendido olio, conosciuto nel mondo, che alla piccola città assicura fiorente vita commerciale e artigiana.

Sicurezza di prodotto, dunque, e *sicurezza di vita*: tranquillità e pace di persona e di famiglia offre l'olivo.

Questo, il motivo agro-economico nella poesia di Virgilio georgico, ma anche in Virgilio, simboleggiante poeta, la stretta corona di olivo, rigogliosamente verde, sulla testa di Mnesteo « *evinctus oliva* », vincitore di pacifica gara navale è segno di *vittoria*, di *giovanile orgoglio* e di *erompente sodisfazione*. (En. V, 491-92).

L'olio, versato in abbondanza sui doni d'incenso, è simbolo di *onore supremo alla disgrazia* di Miseno, come il fresco ramoscello di olivo è mezzo di *rispettosissima benedizione* data come acqua pura e leggera come se fosse acqua di rugiada; « *rore levi* » (En. VI, 230).

Ed ecco procedere lentamente Numa, primo re, che sulle *leggi giuste* fonderà la pace di Roma, bianchi i capelli, bianca la barba, distinto da rami di olivo (En. VI, 806-08).

Ecco la Furia Aletto che, per persuadere subito ed eccitare Turno alla guerra, assume volto di vecchio, fronte rugosa, che al suo copricapo intreccia fronda di olivo: candore di chioma e fronda di olivo, simboli di *pura, insospettabile saggezza* di vecchio (En. VII, 415-18).

La frode di Aletto non contamina la purezza del simbolo. Ecco il sacerdote dei Marsi, che accompagna l'esercito e sull'elmo porta fissato il ramo d'olivo, quasi « *cappellano militare* » che, nella guerra porta la *pietà e il conforto* (En. VII, 750-51).

Vicino alla guerra, da lui non voluta, Enea, dall'alto della poppa della sua nave ammiraglia, alza verso Pallante un ramo d'olivo, simbolo della *buona fede* e della *volontà di pace* (En. VIII, 116).

Ed ecco che da Laurento vengono « *oratores* » ad Enea a domandare di poter seppellire i morti, sparsi sul campo di battaglia, e sono tutti velati di rami di olivo, simbolo di *lealtà verso i vivi* e di *pietà verso i morti* (En. XI, 100).

Ed ecco, infine, il re Latino che ad Enea propone la pace per mezzo di un corteo di cento « *oratori* » che, portando nelle mani talenti, oro e avorio, protendono, tuniche candide orlate di porpora, rami di olivo, e si muovono, quasi piccolo bosco sereno, irresistibile, prediletto dalla natura e dagli uomini che, in *bellezza, sorriso e generosità*, domandano, per tutti, un *definitivo e giusto trattato di pace* (En. XI, 331-32).

È tutto un mondo di intelligenza, di lavoro, di ambizione, di bontà che Virgilio anima, pensando, vedendo muoversi il ramo d'olivo, l'albero della generosità per la pace. Nell'olivo di Virgilio c'è sempre un animus religioso: è sempre Pallade, la divinità, che promette ed offre. L'uomo di questa volontà divina è responsabile. Non si può valersi dell'olio e dell'olivo se non in purezza di cuore.

Due momenti, in Dante.

Nel verso... *come a messenger che porta olivo tragge la gente...* (Purg. 11, 10-11) l'apparire del ramo d'olivo agitato dalla mano dell'uomo inviato a portar felice novella, esprime la speranza, violenza, che è veramente finito il dolore, il sangue, *l'incubo della guerra dalle madri maledetta*.

E nel Paradiso Terrestre (Purg. XXX, 31-33) là dove Beatrice mirabilmente appare a Dante

sovra candido vel, cinta d'uliva,

sotto verde manto

vestita di color di fiamma viva

sta a significare che creatura delle « virtù teologali » fede, speranza, carità è la *sapienza* e la *pace perfetta* che la corona d'olivo simboleggia.

Ecco, infine, l'olivo della pascoliana « *Canzone* », intonata alla popolare *socialità della vita* (Canti di Castelvecchio). Il Pascoli coglie, felicemente, il primo momento dell'espansione olivicola « moderna » quando al fero e sempre guerresco e distruttore delle campagne mondo feudale succede il Comune di popolo che, nella politica più vasta della città, ormai dominante il contado, trova difesa e tranquillità intorno al proprio paese in collina. Ed è allora che il Comune Rurale ha la « pace » e che il Comune Cittadino, riccamente artigiano, vuole, ha bisogno dell'olio. Necessaria la pace perché l'olio dia cibo e luce e grasso e perché l'olivo dia ombra leggera e serena al pascolo della pecora e dell'agnello, che scodinzola e sugge: creatura della *mitezza di primavera*.

Così, l'olivo, piantato sulla collina scoscesa, dove il sole batte e provoca il canto dell'ebbra cicala, tra i sassi cresce, nutrito di luce e di sole, nel tempo non breve. Così, l'olivo autunnale stride al vento rapido e freddo della tramontana ma non cede e si ricompone nell'operoso silenzio, in pace, per maturare l'oliva. Ed è il medesimo olivo, che per tanti anni, a lungo mantiene, per i padri e, più, per i figli, la *soavità*, la *preziosità*, la *sanità* del frutto, contento di poco.

L'olivo: solo, generoso fedele amico dell'uomo che cerca e trova la *luce vitale* dell'ultima ora nel lumino ad olio che arde vicino o sopra al suo letto.

Ed ecco l'omaggio della *pittura* offerto agli olivi. Sono gli olivi dipinti, in assoluta naturalezza, da Dario Neri, così tormentati ma così fragili e ariosi, viventi di colore glauco, sotto cielo grigio-azzurro, sul verde tenero del prato fiorito, macchiato di ombre tenui e di vivido sole. Ombra leggera degli ulivi su cui pur volentieri l'occhio si posa dopo il bagliore delle crete di Siena cineree e secche.

Ed ecco, infine, il saluto all'olivo trasfigurato dall'umanità dell'artista *scultore*: nella *Madonna dell'olivo*, di Benedetto da Maiano, che si trova nel Duomo di Prato. Il volto della madre di Gesù, piccolo re benedicente, sembra avere il disegno di un'oliva, rotonda, morbida, quasi « provocante » l'immagine di un perlaceo volto, tenero e mite: quello di mamma che alla luce ha dato un bambino e lo allatta in soavità e dolcezza.

« *Rievocando*: — Che cosa, dunque, può dire e desiderare, oggi, lo storico dell'olivo —?

Abbiamo veduto la preoccupazione economica del tempo attuale; abbiamo sentito che una fase della millenaria vita dell'olivo, forse, era al tramonto e che era arrivato il momento di avviarne intelligentemente la storia perché non si perdesse la memoria di tutto il bene che, in ogni senso, l'olivo ha fatto all'umanità; lo abbiamo veduto comparire e vivere nella sua millenaria documentazione, terrestre o scritta, sulle rive del mare Mediterraneo; lo abbiamo seguito nella sua espansione, molte volte secolare, in tutto il bacino del nostro mare e in altre terre del mondo dal clima temperato; abbiamo studiato la vita dell'olivo nella meraviglia della sua costituzione « eterna » e nella sua capacità di provocare fantasia, pensiero, sentimento di religiosi, di artisti, di popolo. — Ma è dunque finita la storia dell'olivo a causa della sua gravissima attuale debolezza nella lotta del mondo economico —?

Non possiamo crederlo. È l'olivo stesso che non lo permette. Ripetiamolo, l'olivo è docile, è paziente, aspetta nuove forme, nuove strutture, nuova economia commerciale, nazionale e internazionale. L'olivo non muore anche se diventa selvatico, per l'abbandono, e s'abbuia nelle fronde e non fiorisce. Lo storico, quindi, dice: — Studiate l'olivo e restituitelo ad una sua razionale, moderna, umana utilità. Date nuova vita produttiva agli olivi, coltivandoli non solo

con la docile, pieghevole mano dell'uomo ma anche, e soprattutto, con la mano dura della macchina veloce. Anche nella coglitura la macchina faccia sintesi conveniente al lavoro, in tante nostre pianure e colline. Cambiate pure il paesaggio agrario anche se dovesse essere tanto triste pensare alla scomparsa degli olivi giganteschi, spesso compagni, nel disegno produttivo, di mandorli e fichi.

Lo so che i problemi da risolvere sono, e sarebbero, gravi pedologicamente, economicamente e anche psicologicamente... Ai tecnici e agli scienziati, salvatori, domando scusa, nella massima stima. Ma dateci ancora il godimento della fetta di pane abbruscata, crogiata e inzuppata nell'olio extra vergine di oliva. Spremete sino all'ultima stilla l'olio, portato a più alta capacità produttiva. Fategli vincere l'olio di semi. Salvate l'olivo che potrà essere sempre mezzo di universale nutrimento, di incomparabile delicatezza e salute. Slavate l'olio e l'olivo, al cui gusto e profumo, alla cui visione serena l'anima dell'uomo sentirà germogliare pensieri e sentimenti e fantasie di pace operosa, anche in questa dura, ferrea civiltà cerebrale. La Madonna dell'olivo del Duomo di Prato è scolpita e sentita come una mamma che nutre di amore soave, necessario, come il pane, per vivere bene.

CONTRIBUTO BIBLIOGRAFICO

- A. C., *L'olivo sui colli del Parmense*, in *Giornale d'Agric. della Domenica*, n. 18, 1931.
- ACERBO G., *L'Olivicoltura in Italia*, in *Nuova Antologia*, dic. 1931; *La marcia storica dell'olivo nel Bacino del Mediterraneo*, 1937.
- ALLEGRI D., *Dall'olivicoltura alla frutticoltura in Liguria*, in *Giorn. Agrario della Domenica*, n. 49, 1919.
- ARTIZZU F., *Agricoltura e pastorizia nella Sardegna Pisana*, 1965.
- BAUDIÈRI F., *L'olivo albero « santo »*, in *L'Olivicoltore*, n. 24, 1924.
- BELLINI L., *Appunti per la storia dell'agricoltura umbra negli ultimi 100 anni*, in *Riv. di storia dell'agricoltura*, giugno, 1967.
- BERENGO M., *L'agricoltura veneta dalla caduta della Repubblica all'Unità*, Milano, 1963.
- Bibliografia del diritto agrario intermedio*, vol. 1, *Gli studi* a cura di Fiorelli P., Bandini M., Grossi P., Milano, 1962.
- BIFFI TOLOMEI M., *Saggio di agricoltura pratica toscana*, Firenze, 1804.
- BORELLI N., *L'olivo nelle tradizioni popolari della Campania*, in *L'Olivicoltore*, n. 10, 1933.

- BOSCOLO A., *La vita curtense in Sardegna nel periodo Alto Giudiciale*, in *Fra il passato e l'avvenire*, Padova, 1965.
- BREVIGLIERI N., *L'olivicultura in Spagna*, in *L'Italia agricola*, Reda, 1961.
- BULFERETTI L., COSTANTINI C., *Industria e commercio in Liguria nell'età del Risorgimento (1700-1861)*, Milano, 1966.
- CAFASI F., *Sviluppo dell'olivicultura in Calabria*, in *Riv. di storia dell'agricoltura*, giugno, 1963.
- CALDORA, U., *Fra patrioti e briganti*, Bari, 1974.
- CAPPONI D., *L'olivo in Riviera*, Savona, 1878.
- CAROCCHI-BUZZI C., *L'olivicultura in Italia, La Liguria*, 1926, Congresso internazionale di olivicultura.
- CASTAGNETTI A., *Dominico e massaricio a Limonta nei secc. IX e X*, in *Riv. di storia dell'agricoltura*, marzo, 1968.
- CAVALLI G., GAROGLIO P. G., MELIS F., MOSTI A., *Dell'olivo e della sua cultura*, Firenze, 1972.
- CONCINI DE CONCINI F., *L'olivo nel mito e nell'arte*, in *l'Olivicultore*; 1933.
- CRESCENZI (DE) PIERO, *Trattato dell'agricoltura*, Bologna, 1974, libri 2° e 4°.
- DAVANZATI B., *Coltivazione toscana delle viti e di alcuni arbori*, Firenze, 1600.
- DE FELICE F., *L'agricoltura in terra di Bari dal 1880 al 1914*, Milano, 1971.
- DE ROBERTIS F. M., *La produzione agricola in Italia dalla crisi del III sec. all'età dei Carolingi*, L'Erma di Bretschneider, Roma, 1972.
- DE ROSA L., *I cambi esteri del Regno di Napoli dal 1591 al 1707*; 1955.
- DONNO G., *Bibliografia sistematica dell'olivo e dell'olio di oliva*, Roma, Reda, 1943.
- Sulla scelta delle varietà di olivo nel Salento*, in *Riv. di storia dell'agricoltura*, giugno, 1971, *Gli olivi «Salentina» e «Calabrica» secondo G. Presta e C. Moschetti*, in *Riv. di storia dell'agricoltura*, aprile 1973. *Attilio Biasco studioso moderno dell'olivicultura salentina*, in *Salentum*, gennaio-aprile 1979.
- FUMAGALLI V., *In margine alla storia delle prestazioni di opere sul dominico in territorio veronese durante il sec. IX*, in *Riv. di storia dell'agricoltura*, giugno, 1966. *Note sui diboscamenti nella Pianura Padana in epoca carolingia*, in *Riv. di storia dell'agricoltura*, giugno, 1967. *Terra e società nell'Italia Padana. I secoli IX e X*, Bologna, 1973.
- GIGLIOLI I., *Malessere agrario ed alimentare in Italia*, Portici, 1903.
- GUILLINARD E., *L'Olivier et le mûrier*, Paris, 1899.
- IBN EL ARWAM, *Libro dell'agricoltura* (sec. XII).
- IMBERCIADORI I., *Gli Statuti del Comune di Montepescali (1427)*, Siena, 1938; *Per la storia del contado senese* (Documenti 1428-1445), Siena, 1940, in *Bull. Senese di storia patria*, fasc. III. *Mezzadria classica toscana dal IX al XIX sec.*, Firenze, '53. *Campagna Toscana nel '700*, Firenze, 1953. *Economia Toscana nel primo Ottocento*, Firenze, 1961. *Qualche altra luce sull'A. M. Evo*, in *Riv. di storia dell'agricoltura*, giugno 1965.
- IMBERCIADORI I., *Il commercio dei prodotti agricolo-pastorali sardi nel M. Evo e nell'età moderna* in *Fra il passato e l'avvenire*, Padova, 1965.
- Vite e vigna nell'Alto M. Evo*, in *Agricoltura e mondo rurale*, Spoleto, 1965 e in *Riv. di storia dell'agricoltura*, marzo, 1966.
- Strutture agrarie dell'Occidente Mediterraneo dal XVI al XIX sec.* in *Atti del Congresso internazionale di Scienze Storiche*, Mosca, 1970 e in *Riv. di storia dell'agricoltura*, marzo 1971.
- Dalla querce alla vite e all'olivo nella Valle del Lente*, secc. XI-XX, in *Riv. di storia dell'agricoltura*, giugno, 1980. *Agricoltura italiana dal XI al XIV secolo*, in *Riv. di storia dell'agricoltura*, settembre 1971 e in *Handbuch der Europäischen Sozial und Wirtschaftsgeschichte*, Union Verlag Stuttgart., 1980.

- Institut international d'agriculture, *L'olivier dans le monde*, Rome, 1939.
- ISIDORO DI SIVIGLIA, *Liber de arboribus*, libro XVIII delle *Etimogie*.
- KOTELNIKOVA L. A., *Mondo contadino e città in Italia dall'XI al XIV sec.*, Il Mulino, 1975.
- LAMI F., *La bonifica della collina tipica toscana*, da G. B. Landeschi a C. Ridolfi, Firenze, 1938.
- LA SORSA S., *Proverbi pugliesi sull'olivo*, in *L'Olivicoltore*, n. 5, 1933.
- MARINUCCI M., *L'olivo nella storia della scienza e della tecnica*, Perugia, '51.
- MASSAROLI N., *L'olivo nella tradizione popolare di Romagna*, in *L'Olivicoltore*, n. 11, 1933.
- MONTANARI M., *L'alimentazione contadina nell'A. Medio Evo*, Liguori, Napoli, 1979.
- MORELLI C., *Agricoltura, industria, commercio nella storia dell'Islam*, Ricciardi, Napoli, 1913.
- MORETTINI A., *Trattato di olivicoltura e Olivi memorabili*, Roma, 1963.
- NERI D., (gli olivi) *Catalogo* a cura di E. Carli, Electa, 1978.
- NICCOLI V., *Saggio storico e bibliografico dell'agricoltura italiana dalle origini al 1900*, Torino, 1902.
- NOBILI M., *L'olivo nella nostra vita spirituale*, in *L'Olivicoltore*; 16, 1924.
- PALUMBO L., *L'olivicoltura a Molifetta nel sec. XVII*, in *Riv. di storia dell'agricoltura*, aprile, 1974.
- PANBUFFETTI P., *L'incremento olivicolo nello Stato della Chiesa dal 1831 al 1842*, in *Riv. di storia dell'agricoltura*, giugno, 1966.
- PASCOLI G., *La canzone dell'olivo*, nei *Canti di Castelvecchio*.
- PASQUALI G., *Olivi e olio nella Lombardia prealpina*, in *Studi Medievali*, 1972.
- PAZZAGLI C., *L'agricoltura toscana nella prima metà dell'800*, Firenze, 1973.
- PELLEGRINI C. e G., *La famiglia Pellegrinii della Pieve a Elci in Lucchesia*. Memorie storiche, Lucca, 1974.
- PINI A., *Due culture specialistiche del M. Evo: la vite e l'olivo nell'Italia padana*, in *Medio Evo rurale*, a cura di Vito Fumagalli e Gabriella Rossetti, il Mulino, Bologna, 1980.
- QUAINI M., *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria*, Savona, 1973.
- RIBEIRO O., *Il Mediterraneo*, Nursia, Milano, 1968.
- RUGGINI L., *Economia e società nell'Italia annonaria*, Milano, 1961.
- SCODITTI L., *Note storico-rurali su Mesagne nel Salento*, in « *Riv. di storia dell'agricoltura*, giugno, 1967.
- SERENI E., *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari, 1962.
- TRASSELLI C., *Studi sul clima*, in *Riv. di storia dell'agricoltura*, marzo, 1968, *La siccità in Sicilia nel sec. XVI*, in *Riv. di storia dell'agricoltura*, marzo, 1970.
- VIRGILIO, *Le Georgiche e l'Eneide*. L. II.
- OMERO, *Odissea*. C. XXIII.

