

L'olio di oliva: dalle origini alle scoperte più recenti datate 4000 anni fa

Riportiamo integralmente un interessante approfondimento di **Francesca Rossi** pubblicato da *Mediterraneoantico.it*

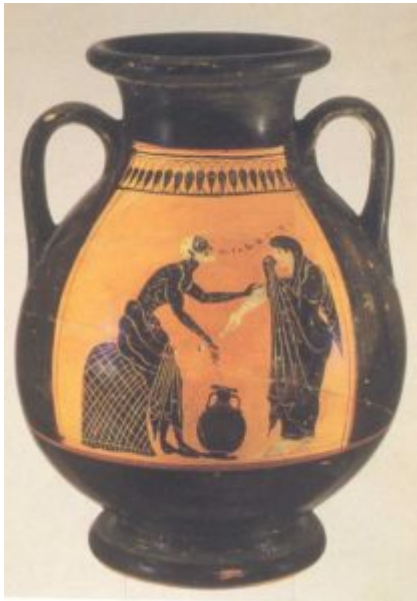
L'olio di oliva: dalle origini alle scoperte più recenti datate 4000 anni fa



Bassorilievo di una pressa a vite. Aquileia. Fonte: beniculturali.it

L'olio d'oliva più antico del mondo risale, secondo gli studiosi, a 4000 anni fa ed è stato ritrovato a Castelluccio di Noto, in Sicilia. Questa scoperta è il felice "pretesto" per parlarvi di una storia molto interessante, quella dell'olio, alimento fondamentale nella dieta mediterranea. Resti di olio d'oliva, ovvero di acido oleico e linoleico, risalenti a 4000 anni fa, sono stati ritrovati in una giara di ceramica e in altri frammenti in terracotta a Castelluccio di Noto, Sicilia. Questi frammenti, in realtà, sono stati scoperti negli anni Novanta durante uno scavo archeologico, ma solo di recente gli studiosi della University of South Florida, capitanati dal ricercatore originario di Noto Davide Tanasi, si sono dedicati alla loro analisi. Tanasi ha dichiarato in proposito: "Finora gli archeologi hanno studiato la forma, il materiale e la funzione generica dei vasi, noi invece abbiamo pensato di stabilirne il contenuto, tenendo conto del fatto che i contenitori, non importa quanto siano antichi, tengono memoria del prodotto che hanno contenuto, perché riescono ad assorbire particelle impercettibili sia di liquidi che di solidi". È stato possibile trovare queste particelle "tramite due tecniche analitiche di diverso tipo: la Using Nuclear Magnetic Resonance (Nmr) e la Gas Chromatography- Mass Spectrometry (Gc-Ms). Ovvero una risonanza magnetica nucleare e una gas cromatografia. Gli acidi grassi, in questo caso vegetali, restituiscono uno spettro, una sorta di

immagine sintetizzata, che poi si confronta con i database". I risultati dello studio sono stati pubblicati sulla rivista *Analytical Methods* e Tanasi li commenta così all'Agenzia Ansa: "Abbiamo individuato la prima prova chimica del più antico olio d'oliva nella preistoria italiana". Fino a oggi le più antiche tracce di olio d'oliva erano state trovate in vasi risalenti al XII e XI secolo a.C. che si trovavano a Cosenza e a Lecce. Questa nuova scoperta, invece, come spiega ancora Tanasi, "spinge indietro di almeno 700 anni la produzione di olio d'oliva". Il periodo in questione è quello compreso tra il 3000 a.C. e il 2000 a.C., cioè l'Età del Bronzo.



*Vendita dell'olio raffigurata su un pelike dall'Attica, 510-500 a.C. Museo Archeologico Nazionale, Firenze.
Fonte: beniculturali.it*

I resti si trovano ora nel Museo Archeologico di Siracusa e sono stati restaurati e ricomposti, compresa la giara in ceramica di un metro d'altezza, a cui i ricercatori hanno dato nuova "vita" rimettendo insieme i 400 pezzi da cui era composta. A questo proposito Tanasi spiega che le tracce di olio sono state rinvenute anche "in due vaschette di terracotta divise in scompartimenti, come moderni Tupperware...". Le vaschette, ci informa lo studioso, "sarebbero servite per preparare e consumare i cibi, carni per i più ricchi e verdure per i meno facoltosi, sempre accompagnati da un pinzimonio". La giara e gli altri contenitori, per la precisione, sono stati rinvenuti in una capanna, a cui i ricercatori hanno assegnato il numero 8 e che è "una delle 12 scoperte dall'archeologo Giuseppe Voza nel suo scavo ancora inedito". La notizia di questo ritrovamento ha catturato l'attenzione dei media già un anno fa, ma è tornata alla ribalta sul Ragusa News nelle ultime ore, prova del fatto che scoperte come questa non "invecchiano", al contrario, possiamo ricavare informazioni importantissime sull'alimentazione dei nostri antenati e sull'evoluzione di questo alimento fondamentale nella dieta mediterranea. Proprio di questo argomento, spiega Ragusa News, si occupa il ricercatore Davide Tanasi, che ogni anno torna in Sicilia per proseguire il suo lavoro: "...Mi occupo, in particolare, di archeologia digitale e di archeologia biomolecolare all'interno di un progetto complessivo che riguarda le origini della dieta mediterranea anche attraverso lo studio delle ossa umane". L'olio ha una storia millenaria alle spalle, di cui purtroppo non tutti sono consapevoli. I Greci usavano nomi diversi per distinguere le varietà di olivi selvatici: "kòtinós", "phulìa",

“agrielaia”. Schlieman disse di aver trovato noccioli d'oliva durante lo scavo del palazzo di Tirino e perfino nelle tombe di Micene. In Attica, poi, esistevano dei magnifici oliveti. Inoltre l'olivo era la pianta sacra alla dea Atena. Secondo il mito, infatti, l'Attica era contesa tra Atena e Poseidone. Vinse la prima facendo nascere dal suolo proprio un olivo. Durante le Panatenee, i giochi dedicati alla dea, i vincitori ricevevano delle anfore piene d'olio. I Romani, invece, sempre molto pragmatici, usavano solo il nome “oleaster”, da cui deriva il termine moderno. Anche i popoli d'Egitto, Palestina, Armenia e India conoscevano l'olio d'oliva, al contrario degli Assiri e dei Babilonesi, che usavano olio di sesamo. L'origine di questo liquido che forse oggi, in parte, diamo anche per scontato, sarebbe l'Asia Minore e sembra che gli artefici dell'evoluzione dell'oleaster in olio domestico siano stati i popoli della Siria. Non veniva usato solo come alimento, ma anche come medicinale e unguento. Il codice di Hammurabi, nel 2500 a.C., ne regolò per primo sia la produzione che il commercio.



Dolia (contenitori in terracotta) interrati, I secolo d.C.. Villa Rustica, Boscoreale, Napoli. Fonte: beniculturali.it

Ottenere l'olio e, quindi, coltivare un oliveto non è una cosa semplice oggi, figuriamoci nel mondo antico. Gli olivi richiedono cure costanti, ma i nostri antenati divennero dei veri esperti e impiegarono il liquido in molte occasioni come i funerali, per esempio. Vi erano (e vi sono ancora ai nostri giorni) delle tecniche di raccolta ben precise. I periodi di questa raccolta variavano a seconda dell'uso a cui erano destinate le olive. Nell'epoca antica, poi, erano gli stessi produttori a vendere l'olio. Per quanto riguarda l'Italia, gli studi attestano la presenza di noccioli d'oliva fin dal Mesolitico. Non è chiaro, invece, quando sia iniziata, con precisione, la coltivazione degli alberi d'olivo. L'archeologia e la letteratura antica, però, ci vengono in aiuto mostrandoci come, tra l'VIII e il VII secolo a.C., questo tipo di coltura fosse già molto ben organizzato. Dal punto di vista archeologico possiamo menzionare il relitto della nave greca del Giglio, datato al 600 a.C. che conservava un vero tesoro rappresentato da anfore etrusche piene di olive. Inoltre vi è la tomba di Cerveteri conosciuta con il nome di “Tomba delle Olive” (575-550 a.C.) poiché vi sono stati trovati dei noccioli di questi frutti. Nel VII secolo a.C. inizia in Etruria anche la produzione di contenitori destinati alle essenze di olio, ma anche all'olio alimentare. Gli antichi Romani usavano solo



questo liquido dorato per condire i cibi. Naturalmente esistevano tipi di olio pregiato e varietà considerate scadenti, come quella africano, usata solo per l'illuminazione. L'olio poteva essere conservato soltanto attraverso la salagione, mentre le olive venivano tenute in salamoia e servite sia all'inizio dei pasti che alla fine. Esistevano persino delle conserve di olive. Una era l'epityrum e la sua preparazione non era complicata: i frutti venivano fatti asciugare per un giorno intero, messi in una cesta fatta di fibra vegetale (fiscolo), poi rimanevano tutta la notte sotto una pressa. Infine si sminuzzavano, venivano conditi con il sale e si lasciavano "a riposo" in un vaso. Si potevano anche salare le olive, poi aggiungere bacche di lentisco e semi di finocchio. Grandi autori come Plinio e Catone hanno dedicato pagine dei loro lavori alla coltivazione delle olive e ai macchinari impiegati per ottenere l'olio. I frutti venivano schiacciati da una mole olearia, molto simile a quella granaria, ma esistevano anche i frantoi, molto simili ai nostri, e presse di vario tipo, come quelle a trave. Gli archeologi hanno rinvenuto resti di presse a Creta (i più antichi mai trovati finora, 1880-1500 a.C.) e in un'isola delle Cicladi (1600-1250 a.C.). Nel Rinascimento l'Italia divenne il primo produttore di olio nel mondo, grazie anche all'opera dei monaci cistercensi e benedettini che si occuparono di salvaguardare e tramandare l'ovicoltura e la viticoltura. Nel Settecento furono proprio dei missionari francescani a portare i primi alberi d'olivo nelle Americhe. Nel Settecento l'olio italiano era ormai considerato un'eccellenza del nostro Paese, ma ci volle il secolo successivo perché si riuscisse a esportarlo negli Stati Uniti e in tutto il continente americano. Ultime curiosità: l'olivo è menzionato molte volte anche nell'Antico Testamento. Quando il Diluvio Universale cessa, la colomba porta a Noè proprio un ramoscello d'olivo dal monte Ararat. Nel mito l'eroe Ulisse, invece, ha costruito il suo letto nuziale intagliandolo in un tronco d'olivo che non può essere spostato.