

L'albero della pace

Le piante alimentari di Roberta Ferraris

Nella corte di un borgo medievale di Lunigiana, un rudimentale ventilabro azionato a mano separa le olive dalle foglie e dai rametti. Il lavoro procede e si colmano i sacchi che l'indomani saranno portati al frantoio. Sul terreno si deposita un letto di foglioline argentate. Tutti aiutano nella raccolta, compresi gli anziani, i bambini, i vicini di casa reclutati per l'occasione. Come ogni anno, all'inizio dell'inverno, si ripete uguale e se stesso il rito dell'olio nuovo.

Non siamo però nel medioevo, ma ai nostri giorni, nel cortile di casa di qualche piccolo produttore, che si ostina a conservare l'olio – per la famiglia e per una piccola clientela locale – nelle antiche conche di arenaria o di marmo di Carrara, nere di morchia secolare. Non indagheremo se l'olio sia di buona qualità, se le olive siano state raccolte nei tempi giusti, conservate e trattate in modo ottimale. In quella corte di Lunigiana si fa l'olio, con gesti e strumenti antichi, come si è sempre fatto, da secoli.

Un dono degli dei

Tra tutte le piante coltivate dall'uomo l'olivo (*Olea europaea sativa*) è una di quelle conosciute dalla più remota antichità: da quando un nostro progenitore, vissuto intorno al VI millennio avanti Cristo, trova una pianta di oleastro (*Olea europaea oleaster*)

che produce frutti di dimensioni maggiori del consueto, o più abbondanti, forse per una spontanea mutazione genetica. La generosa pianta, riprodotta per talea e poi selezionata, ha dato origine alle numerose cultivar di oggi.

Il codice di Hammurabi testimonia che l'olivo era coltivato in Mesopotamia nel secondo millennio avanti Cristo. È citato nel



la Bibbia, dove un ramo d'olivo nel becco di una colomba annuncia a Noè la fine del diluvio, e da allora, per tutti noi, è simbolo di pace. Il mito greco ne fa un dono della saggia Pallade, figlia di Zeus, alla città di Atene, che apprezza il gesto e la sceglie come sua dea protettrice.

Prima i greci e poi i romani diffondono l'olivo ovunque nel Mediterraneo: nella penisola iberica,

sulle coste nordafricane, persino sulle rive miti del Garda. L'olio attraversa il mare custodito nelle giare di terracotta, una vera e propria borsa a Roma ne regola il mercato, distinguendo cinque gradi qualitativi.

Fernand Braudel ricorda, nel suo *Il Mediterraneo*, che la grande civiltà fiorita introno al nostro mare basa la propria dieta su prodotti fondamentalmente fru-

gali: il frumento, ingrediente di base dei vari tipi di pane, il vino come bevanda e l'olio come condimento. E così i campi di frumento, il vigneto e l'oliveto caratterizzano dall'antichità il paesaggio dell'orizzonte mediterraneo. Alcuni degli alberi messi a dimora dai nostri antenati sono ancora tra noi. L'olivo è una pianta dalla crescita lentissima, ma estremamente longeva. Di alcune piante leggendarie si dice che raggiungano e superino i tremila anni di età: gli otto esemplari sul Monte degli Ulivi a Gerusalemme, nell'Orto dei Getsemani, sono da secoli meta di pellegrinaggio perché

Gesù si sarebbe riparato sotto le loro fronde.

I venerabili ulivi sono sicuramente molto antichi, attestati dal XV secolo, ma né lo storico, né il botanico sanno dire con certezza la loro età. Anche in Italia esistono ulivi millenari, in Puglia e Calabria, e in Toscana, maestosi monumenti vegetali dalla chioma argentea e dal tronco contorto e nodoso.

Olivo e religione

La nobile pianta donata dagli dei si è caricata, nel corso della storia, di valori simbolici: l'albero della pace, sacro alla dea della saggezza, negli anni bui dopo la caduta dell'impero romano trova rifugio tra le mura dei conventi. Se il pane e il vino sono gli ingredienti dell'eucaristia, l'olio è usato come unguento sacro e alimenta i lumi votivi. L'uso dell'olio d'oliva come condimento, poi, ben si addice alla frugalità dei monaci, che adottano una dieta prevalentemente vegetariana.

Le mense degli aristocratici, invece, sono imbandite soprattutto di carni: i nuovi signori, discendenti dei barbari e di origine germanica, diffondono nei territori dell'impero le loro abitudini alimentari. Praticano l'allevamento del maiale allo stato brado, e l'uso dello strutto e del lardo prevale su quello dell'olio, che però entra nelle prescrizioni dei digiuni imposti dalla chiesa. Prescrizioni onerose: l'olio d'oliva è un bene costoso, prodotto esclusivamente nelle regioni affacciate sul Mediterraneo. Non è un caso che Lutero, con la Riforma protestante, abolisca, oltre al culto dei santi e ai monasteri, anche la pratica dei digiuni. Ed è per questo che a nord delle Alpi trionfano definitivamente il burro e lo strutto.

Una discriminante culturale e religiosa di segno opposto separa in terra di Spagna, nel XVI secolo, cristiani e *moriscos*, i musulmani che hanno scelto di farsi cristiani per evitare l'espulsione dopo il 1492. C'è il sospetto che le conversioni siano solo di facciata, ed ecco gli inquisitori che si aggirano nei villaggi, nei giorni delle feste comandate, ad annusare l'aria. Gli islamici friggono con l'olio d'oliva, e non con

lo strutto, come si conviene nelle famiglie cristiane.

La rinascita dell'oliveto

L'anno Mille segna per l'olivo un giro di boa. La ripresa economica rende nuovamente conveniente una coltura che richiede molto lavoro, investimenti e, soprattutto, tempo, per la crescita lenta di questa pianta. Paradossalmente il suo uso come alimento rimane abbastanza marginale, mentre gli usi nelle nascenti pro-
toindustrie è massiccio.

L'olio pugliese è commercializzato dai veneziani ed è utilizzato nella produzione del sapone e nella lavorazione della lana nella Firenze del XIV secolo. A partire dal XVI secolo sostituisce gli agrumeti e i vigneti nel Ponente ligure, dove i terrazzamenti si inerpicano, con uno sforzo collettivo immane, sui ripidi versanti affacciati sul mare: Genova diventa un importante mercato per questa materia prima.

Se le fortune dell'olio d'oliva si appannano nel secondo dopoguerra, con l'adozione di un'alimentazione di tipo nordamericano (basti ricordare certi "carosel-

li" degli anni '60, che spingevano al consumo di famigerati oli di semi o margarine), la rivincita della pianta sacra a Pallade Atena passa paradossalmente dallo studio condotto negli anni '50 dal cardiologo americano Ancel Keys. Viene esaminato un campione di 12 000 persone in sette paesi, tra cui l'Italia, la Grecia, vari paesi del nord Europa e gli Stati Uniti. Appare chiaro che i consumatori di carni e grassi animali del nord del mondo sono da dieci a venti volte più esposti a malattie cardiovascolari: nasce così (in area nordamericana!) la dieta mediterranea.

Adesso gli olivi vengono piantati anche in California, per produrre olio di qualità e non solo come alberi ornamentali nei giardini di casa e nei parcheggi. Fino a qualche anno fa, infatti, per alcuni (certamente grandi consumatori di strutto e margarina) creavano solo problemi: le olive, che nessuno raccoglieva, finivano schiacciate dalle auto e sporcavano le strade... Ma i tempi sono cambiati anche per gli olivi di oltreoceano.

