

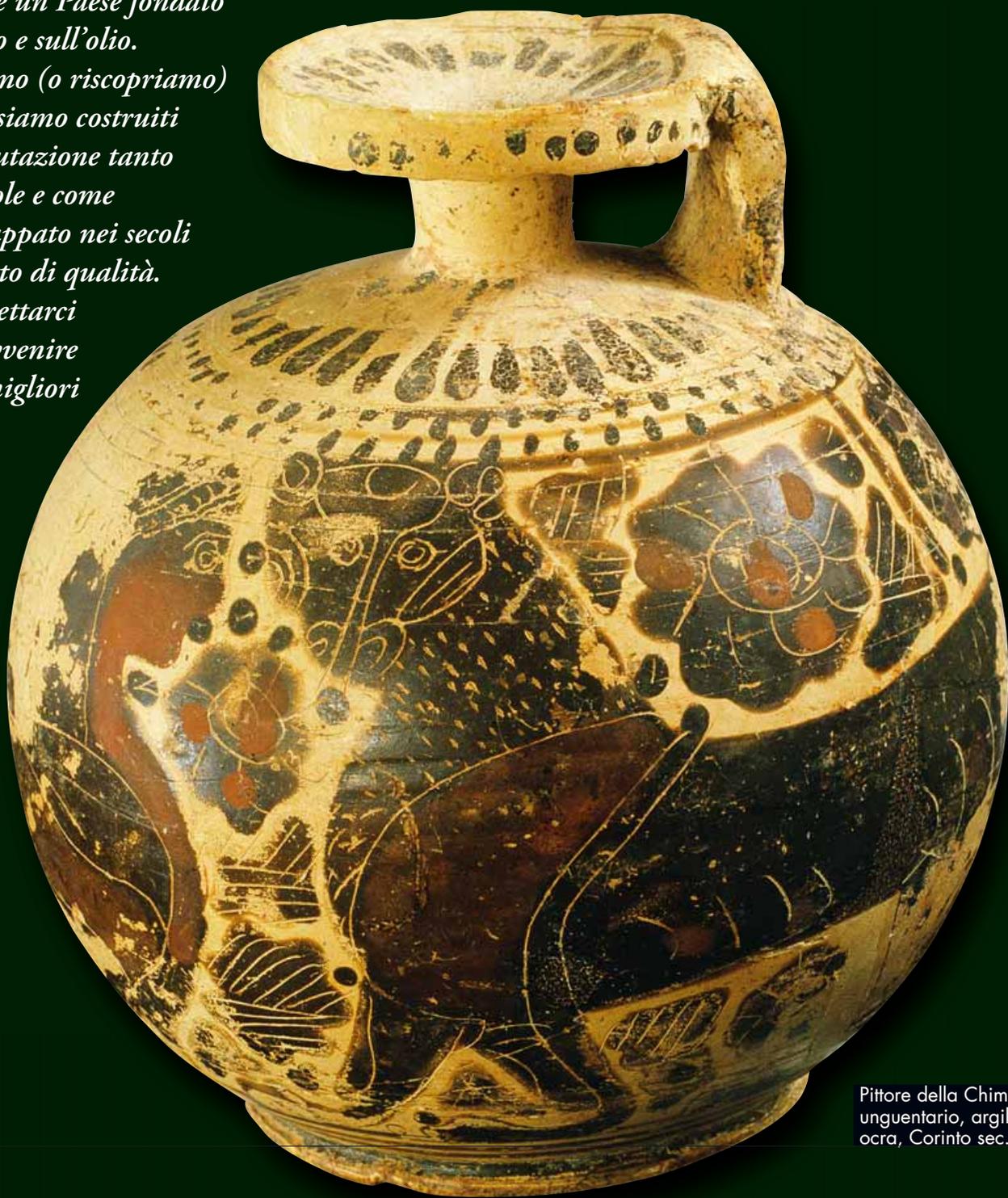
Ritorno a un futuro...

d'oro

*L'Italia è un Paese fondato
sull'olivo e sull'olio.*

*Scopriamo (o riscopriamo)
come ci siamo costruiti
una reputazione tanto
autorevole e come
si è sviluppato nei secoli
il concetto di qualità.*

*Per proiettarci
in un avvenire
sotto i migliori
auspici*



Pittore della Chimera,
unguentario, argilla figulina
ocra, Corinto sec. VII a.C.

LUIGI CARICATO

Se l'antico nome del nostro Paese era, piuttosto felicemente, quello di Enotria, l'Italia può essere a ragione considerata anche la culla della più intima espressione dell'olivo e dell'olio. Questi due elementi, infatti, sono talmente legati alla nostra storia e alla nostra cultura da rappresentare in un certo qual modo l'anima più veritiera e autentica della nostra gente. Non dimentichiamo che sia l'olivo, pianta dalla duplice natura, selvatica e domestica, sia l'olio hanno guadagnato nel corso dei millenni una significativa forza simbolica da tutti ampiamente riconosciuta.

PRESUPPOSTI GEOGRAFICI E STORICI PROPIZI

La tradizione olivicola e olearia è attestata in tutte le epoche, pur tra alti e bassi, tanto da farci apparire sul piano internazionale come «Paese simbolo», nella veste indiscussa di maestri incontrastati della materia. Tutto ciò ci inorgoglia, ma da dove nasce questa nostra reputazione che si manifesta anche nella ricchezza di toponimi ed espressioni che si sono radicati nelle consuetudini e nella storia di alcune zone?

Di fatto, l'ambiente geografico e pedologico del nostro Paese, con i suoi tanti e differenti microclimi, rappresenta il luogo ideale per l'olivicoltura. Ne è testimonianza viva il vasto patrimonio varietale dell'olivo, consistente in diverse centinaia di genotipi.

Questa pianta particolarmente amata dagli dei giunse in Italia intorno agli inizi del primo millennio avanti Cristo e, dopo un lento e faticoso processo di adattamento, trovò qui il suo felice «centro terziario di domesticazione e di diversificazione». I primi a credere nelle potenzialità dell'olivo furono gli antichi Romani che piantarono olivi ovunque, tentando il possibile e sfidando l'impossibile. Crearono una fitta rete di comunicazioni e di commerci che contribuì alla diffusione su larga scala della coltivazione. La loro dedizione si tradusse ben presto in grande competenza, soprattutto attraverso l'ausilio di agronomi professionalmente all'avanguardia e di una letteratura specialistica che ha fatto scuola fin quasi alla soglia dell'età moderna. Una preparazione che si distinse anche sotto il profilo legale, tanto che le denomi-

nazioni delle varie classi merceologiche furono dettate da loro e resistettero per lungo tempo perché impeccabili.

Insomma, i Romani compresero anche la differenza dei vari gradi della qualità dell'olio, pur non disponendo del prezioso ausilio dei laboratori di cui oggi siamo fieri. Una moltitudine di leggi e regolamenti compare nel «Digesto giustiniano», dove scopriamo un livello di conoscenza del prodotto davvero ragguardevole. L'olio era merce preziosa. Non a caso una loro invenzione fu l'arca olearia, una struttura simile a una moderna Borsa merci in cui i *negotiatores olearii* trattavano i prezzi in relazione alla qualità del prodotto. L'Italia era diventata la terra dell'olio, il crocevia degli oli prodotti in ogni angolo del mondo allora conosciuto. Dietro quest'economia vi era però una solida struttura che si fondava sull'alta specializzazione delle aziende agricole, le cosiddette «ville rustiche».

DOPO I ROMANI, VENEZIA PUNTÒ SUL SETTORE OLEARIO

Con la crisi dell'Impero Romano, a partire dal III secolo dopo Cristo, si assistette all'altrettanto inevitabile decadenza dell'olivicoltura, risolta in parte a opera dei monaci e in seguito dei Comuni. Le superfici coltivate a olivo vennero drasticamente ridotte e il consumo dell'olio divenne un fenomeno elitario. Gli oliveti vennero recintati, così da essere protetti da furti e danneggiamenti. Iniziò un periodo difficile.

Curiosamente, il contrasto Nord-Sud Europa riflette per certi versi la medesima contrapposizione di oggi tra produttori di grassi vegetali diversi dall'oliva e di grassi animali, da un lato, e produttori di olio di oliva, dall'altro. Furono emanate norme coattive, oltre a una serie di pesanti imposte per ostacolare il successo degli oli di oliva. La fuga dalle campagne fece il resto, ma la pazienza dei monaci permise di conservare l'olivo e di non disperdere la tradizione oliandola. L'olivo resistette e registrò addirittura una fase di espansione delle aree di coltivazione. Ci si spinse nelle estremità limite per la specie botanica, attorno ai laghi prealpini e nel primo entroterra appenninico emiliano e romagnolo. Pur tra momenti alterni, l'olivicoltura riprese il suo cammino. I prezzi del-

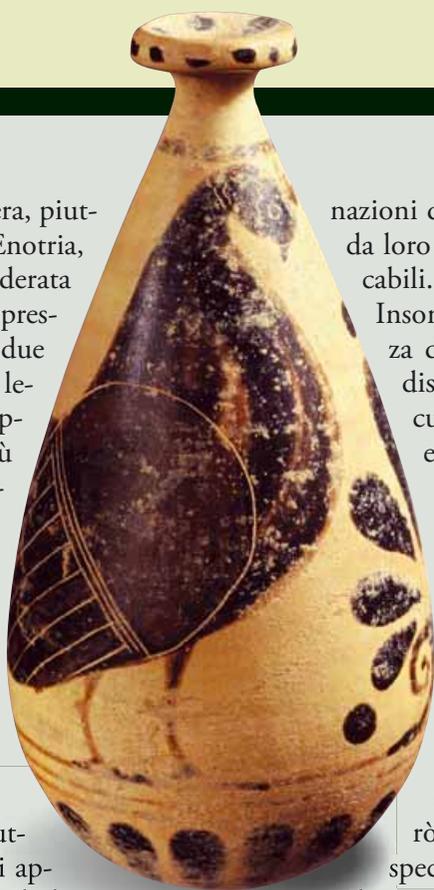


Tavola tratta dal «Theatrum Sanitatis»

l'olio erano però proibitivi.

A partire dal basso Medioevo (tra il 1000 e il 1492), si profilò una svolta significativa: Puglia e Calabria divennero un esteso mare verde di ulivi. La commercializzazione prese corpo: i ricchi mercanti veneziani acquisirono con grande determinazione e profitto oliveti e frantoi in tutto il Sud.

IL RUOLO CENTRALE DELLA TOSCANA

L'età moderna, nonostante le condizioni climatiche non sempre favorevoli e i numerosi conflitti bellici, segnò una progressiva crescita di attenzione per l'olivo e l'arte olearia. In primo piano balzò la Toscana grazie all'importante contributo della famiglia dei Medici, che permise la cessione gratuita di enormi superfici boschive collinari e condizioni di affitto estremamente favorevoli, con l'impegno-obbligo a piantumare ulivi.

Anche il Sud conobbe una fase di grande successo, soprattutto nel Salento: nel porto di Gallipoli (Lecce) partivano in continuazione imbarcazioni straniere cariche solo di olio e dirette verso i porti del Nord Europa. In questo periodo troviamo il primo fervido comunicatore nel Salentino: Giovanni Presta, un oleologo *ante litteram*. Molto importante anche l'attività svolta dall'Accademia dei Georgofili, attraverso il «Giornale agrario» e la fondazione di istituti d'agraria. Iniziarono escursioni tecniche con costanti sopralluoghi negli oliveti. Nacque proprio da questo impulso la fortuna, da allora mai venuta meno, della Toscana.

Il grande balzo in avanti venne compiuto sul finire dell'Ottocento. In parallelo al miglioramento progressivo delle tecniche colturali e di quelle estrattive in frantoio, che consentirono un innalzamento della qualità del prodotto, fiorirono i primi grandi marchi, che diffusero la reputazione olearia italiana in ogni angolo del mondo.

LA «SCOPERTA» DELLA QUALITÀ

L'eccellenza nella produzione olearia è solo un traguardo recente. Intendiamoci, c'è sempre stato un olio di qualità, un concetto che però va sempre contestualizzato al periodo storico di riferimento. La qualità degli oli di oliva al tempo dei Romani, ad esempio, si differenziava sì in varie categorie, ma è evidente che l'*oleum ex albis ulivis*, ovvero quello ottenuto da olive di colore verde, fosse di gran lunga superiore rispetto agli altri ottenuti da olive sempre più



Particolare dell'affresco di Giotto «L'ingresso a Gerusalemme», Cappella degli Scrovegni, Padova



«L'inno all'olivo» di Giovanni Pascoli su *La Riviera Ligure* (fine 1800-inizio 1900)

mature o addirittura guaste.

Certo, oggi, gli oli sono completamente diversi rispetto a quelli che potevamo «degustare» in passato: la qualità media si attesta a livelli ben più elevati. Merito dei progressi nella tecnologia estrattiva, che ha raggiunto livelli nettamente superiori.

Il principio su cui si sono evoluti i sistemi di produzione è che per ottenere un buon prodotto la cui qualità perduri nel tempo è necessario che le fasi di estrazione siano il più possibile rapide, così che non si inneschino gli inevitabili processi di ossidazione.

La svolta è avvenuta nel 1952, quando si scoprì la gascromatografia, operazione che consente di approfondire al meglio la natura compositiva degli oli, in particolare sotto il profilo chimico-fisico. Da lì pian piano si susseguirono vari studi, che fecero apparire l'olio di oliva in tutta la sua fragilità e potenza espressiva. Così fragile, facile a deteriorarsi, eppure così potente, ricco in antiossidanti capaci di conferire lunga vita a questo condimento. La scoperta dell'importanza della frazione insaponificabile, infine, la parte nobile dell'olio, ha permesso di mettere in rilievo l'alta valenza nutrizionale dell'olio.



Oliera in cristallo e argento a barca con punzone Louis Paissant (Parigi 1819-1838)

ANNI CINQUANTA: TANTI «AVVENTURIERI»

Si chiama Giovanni Berio, ma oggi è noto con lo pseudonimo di Liguistro: un nome diverso per contrassegnare ognuna delle sue strade professionali. Da una parte la prima, interamente dedicata all'olio di oliva. Dall'altra la seconda vita, quella artistica, che vede oggi l'84enne tra i maggiori maestri viventi della xilografia policroma della celebre scuola giapponese Ukiyo. Figlio d'arte (suo nonno fu tra i primi a costruire impianti di estrazione, così pure il padre), il suo impegno nell'industria olearia è stato a tutto tondo. Specializzato in chimica olearia presso l'Istituto delle sostanze grasse di Milano, Berio ha acquisito nel tempo una serie di conoscenze, teoriche e pratiche viaggiando in Italia e all'estero. La sua «arte» olearia è consistita nel creare oli destinati a incontrare i gusti del consumatore dell'epoca. «Ai miei tempi –

ci racconta – non c'era la qualità delle produzioni di oggi e si trattava di intervenire nelle raffinerie per correggere e rettificare le anomalie degli oli». Non ci nasconde le molte stranezze del sistema: «C'erano molte frodi» dice. «Più che industriali, vi erano negli anni Cinquanta molti avventurieri». Dal '46 al '57 accadeva di tutto, ma al di là di queste incongruità, sostiene Berio, «erano tempi molto belli, per chi lavorava come me con passione, credendo tanto nel proprio lavoro». Quanto alle prospettive per il futuro, anche dalla chiacchierata con Giovanni Berio traiamo una visione positiva: prima o poi il comparto oleario nazionale, forte delle glorie del passato, si ridesterà dalla fase di quiescenza in cui si trova. L'importante è che l'intero settore offra al mercato risposte autorevoli e unitarie. ●

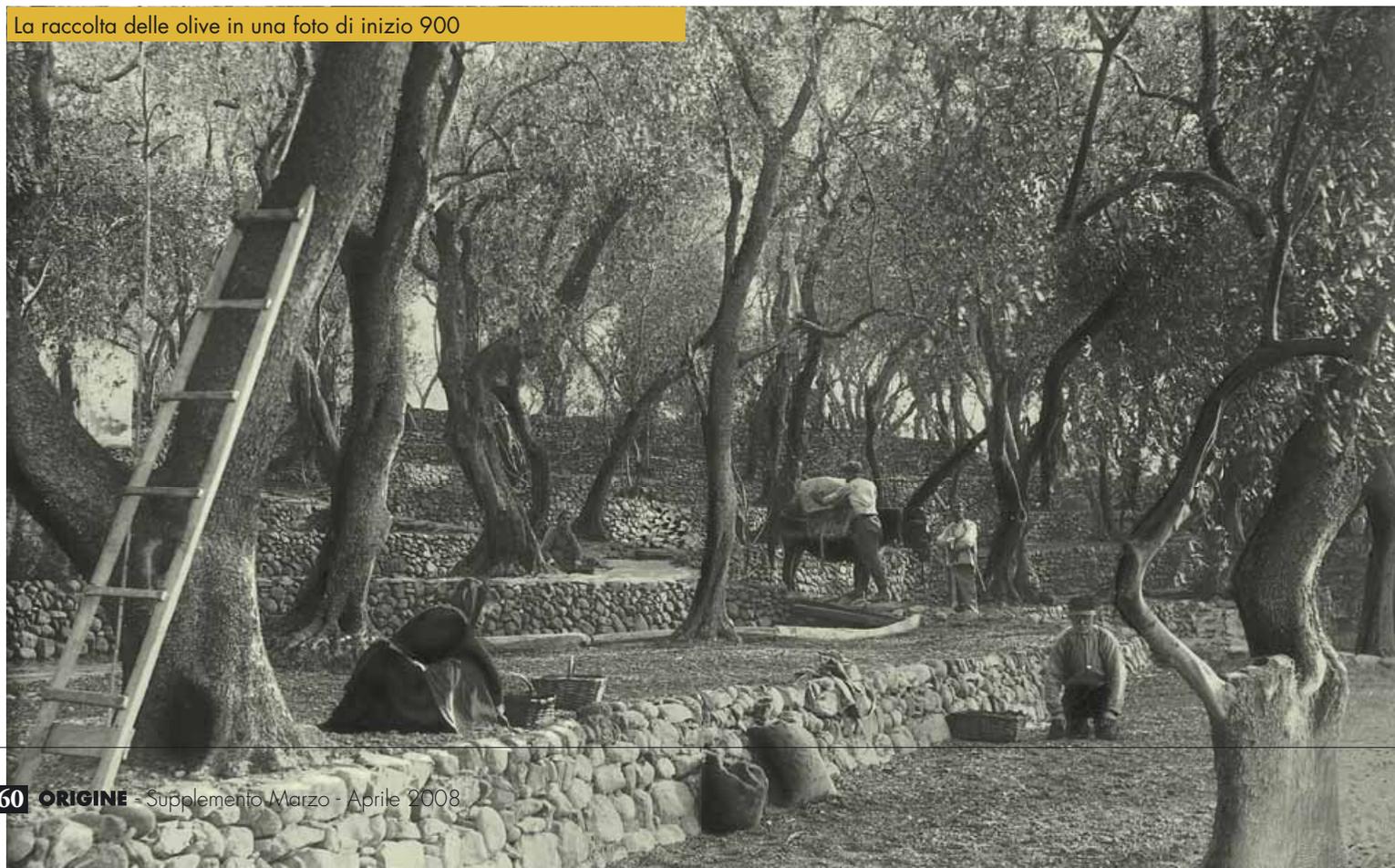
UNA LEGISLAZIONE AMICA DEL CONSUMATORE

Strano a dirsi, la considerazione dell'olio di oliva come alimento di cui vanno verificate salubrità ed eventuale tossicità risale solo a una quarantina di anni fa. La normativa n. 1404 del 13 novembre 1960 introduce il termine «olio extravergine di oliva» per indicare l'olio spremuto dalle olive, il migliore perché senza difetti e il più genuino. Nel complesso cammino legislativo intrapreso a livello comunitario arriviamo alla più recente classificazione degli oli ottenuti dalla lavorazio-



ne delle olive, espressione del reg. Ce 1513/2001, in vigore a partire dal 1° novembre 2003 e tuttora in essere, che fissa quattro categorie merceologiche per il consumatore: l'olio extravergine di oliva, l'olio vergine di oliva, l'olio di oliva e l'olio di sansa di oliva. La novità più interessante riguarda l'abbassamento del valore dell'acidità libera per gli extra vergini, che passa dall'1% allo 0,8%, segno evidente di come oggi sia possibile ottenere effettivamente oli di qualità su vasta scala. Inoltre, tra le norme centrali per il settore, è da segnalare il reg. Ce 1019/2002 contenen-

La raccolta delle olive in una foto di inizio 900





Lume a olio in argento, Genova 1753, punzone Torretta

Manifattura Giustiniani, oliera raffigurante Cerere e Bacco, Napoli sec. XVIII



Lucerna della tipologia «fiorentina», vetro soffiato di Murano, sec. XVII-XVIII

te le nuove norme a tutela del consumatore, disposizioni che segnano una serie di passi in avanti rispetto al passato, proprio con l'intento di favorire una corretta e chiara comunicazione commerciale, per evitare truffe ai danni del consumatore. E non finisce qui. La legislazione sugli oli di oliva è infatti talmente ampia che la casa editrice Hoepli nel 2004 ha dato alle stampe un volume, a firma di Giorgio Fontana e Flavio Zaramella, che vanta ben 794 pagine!

IERI, OGGI E DOMANI

Il panorama attuale è piuttosto complesso da decifrare. Tra gli anni Ottanta e Novanta dello scorso secolo, l'Italia ha sicuramente migliorato la qualità delle produzioni, ma ora la leadership è sfuggita di mano, nonostante la significativa spinta determinata dall'istituzione delle denominazioni di origine. Il nostro Paese vanta ben 39 dop e una igp per gli oli, ma nel contempo i nostri extravergini, con le peculiarità con cui si contraddistinguono, non riescono a essere percepiti dal consumatore in tutta la loro evidenza e importanza. Il mercato ancora non premia le dop e nemmeno

IDEE PER IL WEEK-END

- **Museo dell'Olio e dell'Olivo** - Via Garibaldi, 10 Torgiano (Perugia) - Tel. 075.9880300 - museoolio@lungarotti.it - www.olio.lungarotti.biz
- **Museo dell'Olivo** - Via Garesio, 11 - Imperia - Tel. 0183.295762 - info@museodellolivo.com - www.museodellolivo.com
- **Museo dell'Olio** - Via dei Mille - 65014 Loreto Aprutino (Pescara) - Tel. 085.8291589

il made in Italy, quello autentico, viene preferito quando si è davanti allo scaffale. A livello di macro tendenze, si privilegia il primo prezzo, spesso frutto di blend non riconducibili con certezza all'italianità autentica. Qualcosa non va, ma si tratta di una lacuna di natura istituzionale, visto che è mancata in tutti questi anni una politica olivicola che altrove, in altri Paesi, si è dimostrata più robusta ed efficace. Nessun allarme, perché l'Italia dimostra comunque di possedere la capaci-

tà, innata, nel rialzarsi e nel cambiare le proprie sorti, visto anche che il legame con l'olivo e l'olio è così ben radicato da far parte ormai stabilmente del proprio codice genetico. Stiamo attraversando, insomma, un periodo di impasse. Ma è solo temporaneo. La nostra immagine di Paese leader è ancora intatta, occorre solo progettare il futuro con serie politiche di rilancio.

Luigi Caricato

Si ringraziano, in particolare, per i contributi fotografici il Museo dell'olio e dell'olivo di Torgiano, il Museo dell'olivo di Imperia, la Fondazione Mario Novaro di Genova.