



RITA COSENTINO
ELISABETTA SIGGIA

SUL
CON L'OLIO





RITA COSENTINO

SULL' OLIO





“La parte del pavimento antistante alla statua (di Zeus) è formata non da pietre bianche, ma da pietre nere e in giro, attorno alla parte nera, corre una cordonata di marmo pario messa a far da barriera all’olio che cola dalla statua. A Olimpia, infatti, è l’olio che giova alla statua ed è l’olio che impedisce al clima palustre dell’Alti di danneggiare l’avorio. Diversamente, per la cosiddetta Parthenos che sta sull’acropoli di Atene non è l’olio, ma l’acqua che reca giovamento all’avorio: infatti, poiché, per la notevole altitudine, il clima dell’acropoli è secco, la statua che è fatta d’avorio, richiede acqua e l’umido che dall’acqua deriva” (Pausania, lib-V,XI, 10).

La conoscenza delle virtù dell’olio d’oliva che s’intreccia alla storia dell’olivo si perde nella notte dei tempi. L’uomo infatti sin dalle epoche più remote non solo ne conosceva le qualità nutritive ma anche quelle medico-terapeutiche, l’impiego come combustibile, per la tessitura, per “la fabbrica” dei profumi e come

ha dimostrato il passo di Pausania anche per la cura e manutenzione dei materiali preziosi quali l'avorio; neppure secondario, come si vedrà oltre, l'aspetto liturgico religioso di simbolo di spiritualità.

La pianta dell'olivo grazie alla capacità di resistere a climi asciutti ed aridi e a temperature prossime allo zero, così come quello di adattarsi a latitudini variabili dal livello del mare ha reso possibile non solo di prosperare nell'ambito del bacino del Mediterraneo, rappresentando insieme alla coltura della vite "un marcatore tra paesi civili e barbari, ma anche di diffondersi in paesi dove tale coltura era assolutamente aliena come l'Australia".

Quale sia stata la patria dell'olivo e l'arrivo della pianta in Italia è argomento che vede una nutrita serie d'ipotesi: un'origine dall'Asia Minore è quella più accreditata sia dal punto di vista linguistico che dell'evidenza archeologica, infatti, mentre in sanscrito non è presente la parola olivo, e gli Assiri ed i Babilonesi usavano solo olio di sesamo, le testimonianze archeologiche e le fonti letterarie indicano i popoli semitici quali coltivatori dell'olivo selvatico. Resti di olive datate al paleolitico sono state rinvenute nel sito di *Har Ha Negev* in Israele, presse per la pigiatura e contenitori utilizzati per la separazione dell'olio dall'acqua, seppure decontestualizzati, risalenti all'Età del Bronzo, sono stati messi in luce in Samaria. Interessante anche la

scoperta, ai fini della determinazione di una prima localizzazione della pianta, di foglie fossilizzate in depositi pliocenici in Italia e nelle Cicladi mentre i semi di *olea silvestris*, ovvero dell'olio selvatico o oleastro, dal gusto piuttosto amaro, in contesti archeologici, risalenti al neolitico, in Italia, Grecia e Spagna.

Molto presto l'uso di coltivare l'olivo fu trasmesso dall'Asia Minore alla Grecia e la produzione oleicola richiese la presenza di recipienti adeguati che già dal bronzo finale (*secondo millennio avanti Cristo*) arrivarono a contenere oltre mille litri.

Recenti ed importanti scoperte a *Pyrgos*, insediamento nell'isola di Cipro, isola che sin dalla più remota antichità rappresentò un ponte fra l'Oriente e l'Occidente, hanno consentito non solo di conoscere lo sviluppo di una comunità industriale cipriota dal neolitico sino al Bronzo antico e medio ma anche l'espansione economica determinata dal surplus dei prodotti agricoli ed oggetti sontuari.

Gli scavi intrapresi nel 1995 hanno consentito di determinare la presenza di un impianto dalla superficie pari a 4000 metri quadrati e soprattutto di "un quartierino industriale" organizzato intorno ai molteplici usi dell'olio di oliva.

Le giare inizialmente destinate ad esigenze familiari diventano contenitori di centinaia di litri a servizio delle necessità quotidiane e commerciali dell'intera comunità.

La produzione di olio inoltre non è più destinata al solo impiego alimentare ma anche ad usi di carattere industriale: per la produzione dei profumi, per i processi di raffinazione del rame, per i procedimenti di tessitura e filatura della lana, attività già note nel Mediterraneo, a partire dal III millennio a.C.

L'impiego nell'olio nella produzione dei profumi merita una digressione in quanto lo sviluppo della profumeria, come giustamente è stato sostenuto, non fu soltanto la *“risposta alla necessità di riprodurre, incrementare un piacere da parte dell'uomo che lo distingue dagli altri esseri viventi”* ma un'arte tecnica che va inserendosi in pratiche sociali e culturali.

L'uso delle essenze profumate ed unguenti si fa risalire al IV millennio a.C. come ha dimostrato la presenza di porta profumi, in alabastro, nei corredi delle tombe egiziane di Abido, risalenti al **3500** a. C. In alcune sepolture della necropoli di Saqqara, databili all'antico Regno, sono presenti rappresentazioni di massaggi con olio di olivo e nel tempio di **Niuserre** è raffigurato lo stesso re al quale vengono massaggiati i piedi con olio di oliva profumato. Sulle mura della stessa tomba è descritto sia il procedimento per ottenere il profumo che lo stoccaggio in giare contrassegnate da geroglifici che indicavano le essenze contenute. Si ritiene che in queste terre il clima torrido abbia facilitato i processi per ottenere i profumi e le essenze, realizzati con il sistema d'infusione

e macerazione in oli vegetali, operazioni descritte minuziosamente da Teofrasto, Plinio il Vecchio e Dioscuride.

Le piante e/o i fiori venivano fatti macerare in un contenitore entro il quale erano deposte, in misura uguale, acqua ed olio, ad una temperatura non inferiore ai 50-60 gradi, che doveva favorire il processo di macerazione e non di essiccazione. L'acqua liberava, a macerazione avvenuta, gli oli essenziali che si mescolavano con quello che galleggiava in superficie; quando l'acqua era totalmente evaporata, rimaneva nel recipiente l'essenza profumata, che filtrata dalle impurità, veniva conservata in contenitori di alabastro dalla stretta imboccatura imbutiforme ad evitare sprechi.

Agli inizi del II millennio molti profumi dovevano essere prodotti con questo sistema e circolare entro contenitori adeguati per materiale e tipologia vascolare al fine di preservare le essenze odorose dall'irrancidimento dell'olio e da eventuali dispersioni.

A *Pyrgos* i sistemi di distillazione erano almeno tre come hanno dimostrato le diverse forme ceramiche create per tale scopo, che tenevano conto sia del prodotto finale che delle materie prime impiegate per ottenerlo (radici, foglie, fiori etc)

Ma quale era l'olio più adatto alla la produzione di profumi ed unguenti? Per Plinio il Vecchio (N.H lib.VII) era l'*onfacium* ottenuto dalla spremitura

di olive acerbe, raccolte tra la fine del mese di agosto e gli inizi di settembre, dalla resa bassissima, che presentava una purezza quasi assoluta e soprattutto che non subiva alterazioni come il normale olio di oliva. Ancora prima di Plinio, Teofrasto di Ereso (IV-III sec.a.C.) nel suo trattato "I profumi" si pone il problema sulla varietà degli oli da utilizzare per la preparazione degli unguenti e fa presente che " *L'olio di balanòs egizio o siriano è il più usato, perché è il meno grasso*". Tra gli olii d'oliva si preferisce quello dalle olive selvatiche spremute ancora acerbe. Sembra infatti che abbia una quantità minima di grasso e sia estremamente fine. Lo si usa appena fatto e non si lascia invecchiare; dopo un anno infatti è inutilizzabile perché diventa " *più denso e più grasso. Questo tipo di olio è molto adatto perché assai più corposo. Secondo alcuni per l'unguento va bene anche quello di mandorle amare: ve ne sono in gran quantità nella regione della Cilicia e da queste si ottiene un olio profumato*" ed ancora " *Dicono che l'olio di mandorle amare sia adatto anche per la produzione di unguenti pregiati: lo è anche l'olio di balanòs, a cui si dà un buon profumo mettendo in infusione nell'olio i gusci delle noci: naturalmente si ottiene lo stesso effetto anche con i gusci delle mandorle amare, Ma non è forse un controsenso il fatto che, per produrre gli unguenti, si usino indifferentemente sia l'olio più inodore, come quello di olive selvatiche spremute ancora acerbe, sia olii come questi che hanno già una*

loro fragranza. Quello di mandorle possiede, infatti, una certa asprezza a meno che non si consideri il fatto che l'olio diventa maleodorante quando lo si fa cuocere".

Benché l'evidenza archeologica, sin a partire da epoche lontanissime, racconti quanto sia stato importante il profumo, gli unguenti ed ogni tipo di essenza odorosa non solo per la cura del corpo ma anche per quanto attiene alla sfera amorosa, gli antichi Greci e poi i Romani guardarono all'uso di queste sostanze con scarsa simpatia. I primi animati da motivazioni di tipo morale-politico, in quanto videro nell'uso ed abuso di unguenti e belletti, uno dei simboli della corruzione morale di derivazione orientale, in particolare dalla Persia, la cui penetrazione nel continente greco fu facilitata proprio dall'esportazione di beni suntuari tra i quali i profumi. Questo fenomeno, che veicolava anche uno stile di vita, avviato a partire dal VII sec.a.C., non si affievolirà, nonostante tenaci oppositori, come Solone, che emanò un decreto che proibiva agli uomini di esercitare la professione di profumiere, e l'avvio delle devastanti guerre contro i Persiani.

Fieri oppositori furono anche gli Spartani che cacciarono dalla città tutti i produttori di profumi con l'accusa di sprecare l'olio di oliva e persino filosofi come Socrate, Platone, Crisippo condannarono l'inutile e dannosa consuetudine di cospargersi il corpo di sostanze odorose. Se da un lato fu durissima



l'opposizione alle mollezze e al lusso orientali dall'altro "i desiderabili odori" rappresentarono parte integrante di epifanie e doni da parte delle divinità o sottofondo per convivi e simposi, connotati dalla presenza di corone di fiori, indossate anche dagli uomini, come nelle pitture etrusche funerarie.

Più pragmatici i Romani che considerarono l'impiego di profumi e sostanze odorose un'inutile spreco di denaro concetto brillantemente riassunto da Plinio che nel XIII libro della *Naturalis Historia* dopo aver puntigliosamente descritto tutte le arborescenze esotiche si lascia andare ad un giudizio poco lusinghiero "Tra tutti i lussi, il profumo è senz'altro il più inutile: i gioielli e le perle passano

*Tomba dei Leopardi, VI sec. a.C.,
Tarquinia.*

*Affresco nella Casa dei Vettii, I sec. d.C.,
Pompei*



agli eredi; i vestii si mettono per molto tempo a consumarsi; i profumi invece si dissolvono immediatamente e non fanno in tempo a nascere che sono già morti.“ E volendo rafforzare il concetto “ Il loro pregio più alto consiste in questo; quando passa una donna, il profumo che si lascia dietro attrae e distrae anche chi è in tutte altre faccende affaccendato. Il prezzo di un profumo può superare i quattrocento denari la libbra: così tanto costa un piacere che sentono gli altri, perché chi si cosparge di profumo il proprio profumo non lo sente (lib- XIII, 20-21).

Sugli effetti negativi dell'uso ma soprattutto dell'abuso delle sostanze odorose Plinio riferisce una serie di aneddoti, tra questi quello del triumviro Lucio Plozio che ricercato si nascose nella sua villa di Salerno e fu scovato, grazie alla scia di un profumo così intenso da fuoriuscire

dalla stanza dove si era nascosto. e catturato fu giustiziato.

Sebbene Plinio non fosse il solo a ritenere “Il profumo migliore è quello di non profumare di nulla” ciononostante a Roma come già ad Atene nel V sec.a.C. erano attivi gli unguentari, categoria di commercianti di unguenti ed essenze profumate, sostanze la cui diffusione non era più determinata da esigenze legate agli aspetti culturali o a pratiche religiose, ma soprattutto ad usi afferenti alla sfera della vita quotidiana, sino a divenire un fenomeno di massa così importante da creare problemi persino all'economia all'Impero romano. Un passo di Plauto nella *Mostellaria*, oltre ad introdurre nella letteratura latina la denigrazione dell'uso dei profumi nella sfera privata, rifacendosi ai principi di parsimonia del mondo rustico, testimonia l'importazione di *unguenta exotica* provenienti



dalla Persia concorrenti alle nascenti produzioni locali.

Le attività svolte dai piccoli ateliers romani sono descritti nel fregio pittorico della casa dei *Vettii* a Pompei raffigurante la manifattura di profumi ed unguenti.

Questo documento ha consentito a David Mattingly d'identificare in una particolare "pressa a cunei" lo strumento utilizzato per la spremitura delle olive verdi, il cui olio, il cosiddetto *onphacium*, veniva impiegato, come è stato già detto, per la fabbricazione dei profumi. La rappresentazione nel fregio pittorico della pressa a cunei ha trovato anche riscontri nelle fonti letterarie come in Erone di Alessandria che lo descrive come pressa per profumieri.

Alla commercializzazione degli unguenti va affiancata la tecnica del vetro soffiato, già nota da secoli in area siro-palestinese, che produce ampolle di ogni tipo, contraddistinte da un bollo a partire dal II sec.a.C., vera garanzia della qualità del prodotto.

Tra questi si ricordano le bottiglie mercuriali, diffuse tra l'età neroniana e costantiniana, che contengono un olio particolare, quello medicinale.

In conclusione come ha dimostrato l'evidenza archeologica, già a partire dagli albori della civiltà, nonostante le fiere opposizioni da parte dei governi o degli intellettuali dell'epoca, numerosi furono gli estimatori di profumi ed unguenti profumati e la grande produzione e circolazione di

piccoli vasi, variamente configurati, creati per contenerli, in tutto il bacino del Mediterraneo ne è la prova più evidente.

L'olio non fu soltanto un prezioso elemento per "la fabbrica dei profumi" ma come hanno dimostrato le eccezionali scoperte nell'impianto di Pyrgos Mavroraki anche un elemento indispensabile nell'industria "tessile" e nella metallurgia.

L'impiego dell'olio nelle operazioni di filatura e tessitura, già note nel Mediterraneo a partire dal III millennio a.C., vengono ricordate nel libro VII dell'Odissea "*Cinquanta ancelle ha il re per casa le une macinano il grano----le altre tessono tele e filano dalla rocca le lane stando sedute--e dalle tele ben tessute stila fluido l'olio*"-

Questo processo dell'oliatura dei tessuti, come si è visto dalle radici remote, e che ebbe a partire dal Medioevo una gran fortuna in tutta Europa è ancora oggi è impiegato per lane e fibre di alta qualità.

I fiocchi di lana, infatti, una volta lavati, perdono la naturale morbidezza (la lanolina) e s'infeltriscono non consentendo alcuna lavorazione. L'impiego dell'olio di oliva restituiva alla lana la naturale morbidezza e le resine al rosmarino od altra essenza arborea con il quale era aromatizzato impedivano il sorgere di cattivi odori in caso d'irrancidimento dell'olio.

In antico, la tecnica dell'oliatura non fu solo destinata alle operazioni preliminari di cardatura dei fiocchi

di lana ma estesa a tutte le successive operazioni di filatura e tessitura per facilitare lo scorrimento del filo nelle varie fasi di lavorazione.

Molte sono le testimonianze archeologiche, già a partire dall'antico Egitto, che propongono rappresentazioni di tessitura nelle quali vicino al telaio sono poste giare, nelle quali viene immerso il filo da tessere come descritto in una bellissima *lekythos* di Amasis di metà del VI sec.a.C.

In campo della metallurgia, per la lavorazione del rame, l'olio di oliva era utilizzato come combustibile grazie al quale il forno, nella fase finale che richiedeva temperature massime, poteva raggiungere quella ottimale alla fusione del metallo.

In età storica in Grecia numerosi e fiorenti erano gli oliveti soprattutto in Attica, d'altra parte l'olivo era pianta sacra alla dea Atena che, in lotta con Poseidone per il possesso dell'Attica, come vuole la leggenda, vinse la gara perché fece nascere un ulivo sul suolo colpito dalla sua asta.

Il coro dell'Edipo a Colono di Sofocle, rappresentativo della percezione del mondo della società ateniese del V sec.A.C. sottolineerà ancora il valore speciale e trascendentale dell'olivo *“ E vi è una pianta, quale io non udii esistere in terra d'Asia, né nella grande isola d'oriente di Pelope, albero non piantato da mano d'uomo, che da sé ricresce, terrore delle lance nemiche che in questa terra soprattutto germoglia; il glauco olivo, che nutre i*

nostri figli. E nessun uomo, giovane o vecchio, lo distruggerà sradicandolo con forza: poiché sotto il suo sguardo lo tiene d'occhio Zeus protettore e Atena dagli occhi glauchi”

Proprio in onore di Atena e connesse all'olio di oliva si celebravano gare sportive e rappresentazioni teatrali, nel corso delle celebrazioni ad Atene delle Grandi e Piccole Panatenee che avevano una cadenza **ogni quattro anni**. Al vincitore era destinato come premio una o più anfore le cosiddette panatenaiche che erano capaci contenitori per l'olio, alti in media fra sessanta e settanta centimetri.

Durante il lungo periodo che precedeva i Giochi, i funzionari avevano il compito di provvedere alla quantità di olio necessaria per l'anno in cui si sarebbero svolte le gare sportive nonché alle anfore che dovevano contenerlo. Questi recipienti così documentavano la data della raccolta delle olive analogamente a quanto avveniva per il vino contenuto dalle anfore vinarie sulle cui anse venivano impressi bolli.

Ogni edizione dei Giochi richiedeva una produzione di oltre mille anfore in premio e rimane ancora oscuro il motivo che in Grecia sia stato rinvenuto un numero di esemplari in proporzione tanto modesta.

Si è ritenuto che molti vincitori delle competizioni avessero venduto e fatto circolare al di fuori della madre patria sia le anfore che il loro contenuto. In molti altri casi la circolazione poteva avere altre cause.