



L'importanza dell'olio nelle civiltà antiche

Oggi l'olio d'oliva è considerato semplicemente un grasso per condimenti. Tra i numerosi alimenti della nostra cucina è solo uno fra i tanti, anche se particolarmente apprezzato per il gusto ed esaltato per le sue qualità dal punto di vista dietetico.

Ma nelle antiche civiltà l'olio aveva un ruolo fondamentale in molti settori, oltre a quello dell'alimentazione.

L'olio d'oliva serviva come unguento e come base di profumi per le diverse cure del corpo, per lo sport e per la toilette dei morti; come lubrificante per il funzionamento degli strumenti da lavoro, come materiale combustibile per l'illuminazione quotidiana, come prodotto per le offerte e per le unzioni sacre, per la medicina e per la magia. In breve l'olio d'oliva sosteneva largamente la funzione del nostro burro, della nostra elettricità e dei nostri medicinali. Aggiungiamo che il legno d'ulivo serviva per il riscaldamento, per la falegnameria e per le botteghe dei fabbri, sotto forma di carbone di legna.

Ciò spiega l'interesse dei Minoici per la piantagione, il mantenimento e l'ampliamento degli uliveti, ricchezza, gloria e ornamento delle loro campagne. Tutto fa pensare che, nell'epoca del bronzo medio, la quantità e l'alto rendimento dei suoi uliveti abbiano assicurato a Creta la supremazia economica sul mondo egeo, compresa la Grecia continentale e le isole. Secondo la mitologia cretese classica Atena, donatrice dell'ulivo, sarebbe nata a Creta ed Eracle ne avrebbe introdotto la coltivazione nel Peloponneso.

L'ulivo cretese, probabilmente originario della costa meridionale dell'Asia Minore o della Siria, si presenta in due forme, quello selvatico e quello coltivato. Torna a onore dei contadini della grande isola l'aver trasformato le piante selvatiche in piante coltivate e l'aver trasformato la selva primitiva delle pianure in terreni di coltivazioni sistematiche con filari distanziati da sei a dieci metri, e infine l'aver inventato i procedimenti di estrazione, immagazzinaggio e conservazione dell'olio.

La raccolta delle olive cominciava nel mese di novembre, per terminare soltanto agli inizi di marzo, quando i frutti troppo maturi cadevano da soli. Le olive più basse erano raccolte a mano, ma i rami alti dovevano essere baccati (colpiti con bastoni per far cadere i frutti, *NdR*) dagli uomini. I frutti erano frantumati in un mortaio di legno, con un pestello di legno. La pasta così ottenuta, avvolta in un sacco di crine, veniva messa in una specie di piccolo tino, sotto a un graticcio, che serviva da pressa. In parecchi villaggi il si-



La dea Atena nell'atto di reggere un'anfora per l'olio.

stema è rimasto lo stesso, fino ai giorni nostri. L'olio di questa prima spremitura a freddo colava in una giara o in una vasca, da dove lo si attingeva per riporlo nei serbatoi della fattoria o per riempirne otri in pelle di capra, con il pelo nell'interno, per il trasporto.

Le sanse (blocco di pasta di olive dopo la spremitura, *NdR*), ancora molto ricche, sono ammassate e si riscaldano per una ventina di giorni. Poi vengono frantumate e sottoposte di nuovo alla pressa; con questo procedimento si ottiene un olio più acre, più aspro, in un volume che è circa un terzo di quello prodotto dalla prima spremitura. Infine si fa sgorgare l'ultimo olio, sottoponendo le sanse all'azione dell'acqua calda in una vasca speciale d'argilla, il separatore d'olio: se ne sono trovati esemplari minoici a Praisos, a Gurnia, a Malia e a Vathypetro, analoghi a quelli dei nostri contemporanei. Si capisce così quanto la fabbricazione dell'olio costasse, in fatto di manodopera e di attenzioni, e come potessero variare il prezzo e la qualità del prodotto.

(adattato da Paul Faure,
La vita quotidiana di Creta ai tempi di Minosse, Milano, Rizzoli, 1984)

Le odierne tecniche di raccolta delle olive sono ancora molto simili a quelle antiche, descritte nel testo.

