

L'olio di oliva

La origini dell'olio

La patria di origine dell'olio va con ogni probabilità ricercata in Asia Minore infatti, mentre in sarcotro non esiste la pianta olive e gli Assiri ed i Babilonici, che evidentemente ignoravano questa pianta e i suoi frutti, usavano solo olio di sesamo, l'olio era viceversa conosciuto dai popoli orientali come gli Armeni e gli Egiziani. Gli egiziani furono i primi ad utilizzare l'olio di oliva come ingrediente cosmetico per mantenere morbida la pelle e rendere i capelli più lucenti, oltre che a preservare le mummie e 2000 anni fa Calaneo formulò la primordiale emulsione della Ceraturn Calaneo, con olio di oliva, vino d'agave e sapone di rose.

La trasformazione dell'olivaire in olio domestico pare sia stata opera di popolazione della Siria. Molto presto l'uso di coltivare l'olivo passò dall'Asia minore alla Isola dell'arcipelago, e quindi in Grecia la Schöbman (che si dice aver raccolto noccioli d'oliva nei pressi del palazzo di Troia sia in quelli delle case e delle tombe di Micene e, nell'Odissea, troviamo scritto che Ulisse aveva inghiottito i suoi frutti nati in un enorme tronco di olivo. La mitologia greca narra che

Minnerva

(Pallade) e

Nettuno

disputarono su chi avesse la precedenza nella edificazione di un tempio da parte degli uomini ad Atene, nell'Acropoli. Chiesero l'intervento di Giove, quindi ripose che avrebbe avuto la precedenza chi avesse fatto agli uomini il dono più utile. Poiché Giove fu il primo, fece apparire un bellissimo cavallo bianco. La dea Athena (Minerva), invece, con la sua breccia toccò il suolo e in quel punto cadde una pianta modesta dal tronco squadrato, cortice, misto di foglie dure e forme di piccole lenze, con rami e frutti. Il giudizio di Calaneo, Nettuno e prima in di Nettuno.

l'oliva

, nonostante il cavallo fosse un mezzo importantissimo di guerra, di trasporto e di guerra. E ciò fu due forze sull'importanza che i Greci attribuivano a questa pianta che, ovviamente, era sacra a Minerva.

Anche nella Magna Grecia la cultura dell'oliva era florida soprattutto nella zona di Sibari e di Taranto, nell'Italia centrale, si esprimevano in primo luogo il territorio di Viterbo, quindi la Sabina e il Piceno, mentre nell'Italia del nord erano famose le coste della Liguria.

Gli Etruschi furono tra i più grandi estimatori dell'olio d'oliva in passato come da ricordare il mito della nave del Giglio, nel 600 a.C. circa, con la sua anfora etrusca piena di olio consacrato e la cosiddetta "Tomba della Oliva" di Cerveteri, datata al 575-550 a.C., contenente, oltre ad un servizio di vasi bronzei per il banchetto, anche una sorta di cattedra piena di noccioli di oliva.

Nel mondo romano non si sapeva altro condimento per cucinare, e per condire le insalate si utilizzava l'olio migliore particolarmente rinomati erano l'olio verde di Viterbo, come attestano Marziale, Plinio, Orazio e Siliaco, e quello della Liburnia in bianco, pessimo era considerato l'olio africano che veniva usato esclusivamente per l'illuminazione. Non mancavano allora, come oggi, le contraffazioni, se dobbiamo credere ad una storia di Apicio che viaggiava a contrabbando l'olio della Liburnia utilizzando un prodotto spagnolo.

In epoca imperiale le olive si coltivavano in tutte le zone, anche in quelle più importanti come alcune Maritima, esse costituivano via l'olio che la fine del pasto, venivano cioè, via portate come antipasti, via offerte quando, finto di mangiare, ci si intendeva a bene.

Soltanto erano consumate in salamoia, ben coperte dal liquido, fino al momento di usarle, poi si scaldavano e si accoccolavano infreddate con vari sarti e miale. Le olive bianche venivano anche mangiate in aceto e, condite in questo modo, erano pronte all'uso. Inoltre, con le olive più pregiate e più grosse, si facevano ottime conserve che duravano tutto l'anno e fornivano un nutrimento ed economico compensativo. Con le olive verdi si facevano le colymbades (letteralmente "le affioranti"), così dette perché galleggiano in un liquido fatto di una parte di salamoia salata e due parti di aceto.

All'olio veniva anche attribuito un significato simbolico pertanto presso i greci della donna, della libertà, del comando, l'olio è considerato positivamente da Aristotele, che lo interpreta come presagio di matrimonio felice, ricchezza, fama e longevità dei figli che nasceranno. Anche la raccolta dei frutti costituisce un ultimo auspicio: spremere le olive presiede però fatica e pena. Presso i romani, dopo le ricchezze, le fanciulle ungono le soglie delle loro nuove case con dell'olio (da unione, unione), deriva unione, moglie perché esso, alimento delle lampade, era simbolo di luce e pace.

L'olio d'oliva nel Medioevo fu adoperato più come cosmetico e medicinale che come alimento.

L'olio d'oliva, apprezzato nell'800, subì un calo di produzione e consumo nel '900, fino ad essere riscoperto negli ultimi decenni, in cui ne sono state decimate viti e qualità positive che ne fanno uno dei migliori prodotti della cucina mediterranea.

Significato diccionario

Così come i greci conoscevano l'olio e Minerva che, sotto la cornata con Nettuno per il dono più utile ad Atene, divenne signora della città e il punto d'oliva come segno simbolo, era di oliva, caratteristico della nostra Pagine, e simboleggiava la pace e la purificazione, il rinascimento ricetto all'aria della colomba incedente in ricognizione da Noè. E sempre di legno d'oliva, simbolo di luce e di vittoria, si dice fosse la croce di Cristo. La Cremina comprende l'oliva, che dona grazie a Rumina perché l'olio è simbolo dello Spirito Santo; Cristo, in greco, significa unto. Il simbolo di oliva africano della colomba veniva offerto come simbolo votivo. Accompagnare i condimenti fusi in preghiera nella adorazione ad ancora oggi il simbolo universale di pace ed amore.

Ultima modifica: Lunedì 10 Agosto 2020

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

Source URL: <https://b3st.infocamere.it/dieta-mediterranea/curiosita-storiche/l-olio-di-oliva>