

L'olio di oliva

Le origini dell'olio

La pianta di origine dell'olivo va con ogni probabilità ricercata in Asia Minore infatti, mentre in menzio non esiste le parole olivo e gli Assiri ed i Babilonesi, che evidentemente ignoravano questa pianta e i suoi frutti, usavano solo olio di resina, l'olivo era vicinanza consociato da popoli semitici 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 brillanti, oltre che a preservare le mummie e 2000 anni fa Geleno formulò la primordiale emulsione della Cerasum Gelena, con olio di oliva, cera d'api e acque di rose.

La trasformazione dell'oliveto in olivo domestico pare sia stata opera di popolazioni della Siria. Molto presto l'uso di coltivare l'olivo passò dall'Asia minore alle isole dell'antropologia, e quindi in Grecia. Lo Schliemann riferisce di aver raccolto noccioli d'oliva sia negli scavi del palazzo di Tirinto sia in quelli delle case e delle tombe di Micene e, nell'Odissea, inviando scritto che Ulisse aveva intagliato il suo letto nuziale in un enorme tronco di olivo. La mitologia greca narra che

Mirane

(Athena) e

Nestuno

(Poseidone) e condivisero l'oliveto dell'Asia, in particolare (Athena) e condivisero l'oliveto dell'Asia, in particolare

disputando su chi avesse la precedenza nella edificazione di un tempio da parte degli uomini ad Atene, sull'Acropoli. Chiesto l'intervento di Giove, questi rispose che avrebbe avuto la precedenza chi avesse fatto agli uomini il dono più utile. Poseidone fu il primo: fece apparire un bellissimo cavallo bianco. La dea Atene (Minerva), invece, con la sua lancia toccò il suolo e in quel punto crebbe una pianta modesta del monco squallore, corona, rivestito di foglie dure a forma di piccole lance, con minuscoli fiori, il gelsomino di Cipro. Invocato in primo luogo in Atene.

Falise

...nonostante il cavallo fosse un mezzo importantissimo di lavoro, di trasporto e di guerra. E ciò si dice forse sull'importanza che i Greci attribuiscono a questa pianta che, ovviamente, era sacra a Minerva.

Anche nella Magna Grecia la coltura dell'olivo era fonda soprattutto nella zona di Siracusa e di Taranto; nell'Italia centrale, si segnalavano in primo luogo il territorio di Venafro, quindi la Sabina e il Piceno, mentre nell'Italia del nord erano famose le zone della Liguria.

Gli Etruschi furono tra i più grandi estimatori dell'olio d'oliva in passato: sono da ricordare i vasi della nave del Giglio, del 600 a.C., circa le sue forme estetiche piace di olive comuni e la cosiddetta "Tomba delle Olive" di Cerveteri, databile al 575-550 a.C., contenente, oltre ad un servizio di vasi bruniti per il banchetto, anche una sorta di cattedra piatta di noccioli di olive.

Nel mondo romano non si usava solo condimento per cucinare, e per condire le insalate si utilizzava l'olio migliore, particolarmente famosi erano l'olio verde di Venafro, come attestano Manzoni, Plinio, Orazio e Statone, e quello della Lubinaria in Imera, pensato era considerato l'olio africano che veniva usato esclusivamente per illuminazione. Non mancavano allora, come oggi, le contraffazioni, se dobbiamo credere ad una ricetta di Apicio che insegnava a controllare l'olio della Lubinaria utilizzando un prodotto spagnolo.

In epoca imperiale le olive si servivano in tutte le cene, anche in quella più importante: come diceva Matziale, esse costituivano sia l'inizio che la fine del pasto, venivano cioè, sia portate come antipasti, sia offerte quando, finito di mangiare, ci si intratteneva a bere.

Soltanmente erano consuete in salumi, ben coperte dal liquido, fino al momento di usarle, poi si scolavano e si accoccolavano infarinate con vari aromi e miele. Le olive bianche venivano anche marinate 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 compimento. Con le olive verdi si facevano le colombe (letteralmente "le affusole"), così perché galleggiavano in un liquido fatto di una parte di salmoriglio salata e due parti di aceto.

All'olio veniva anche attribuito un significato simbolico/ambiguo presso i greci della donna, della libertà, del comando, l'olio è connesso positivamente da Anemidoro, che lo interpreta come presagio di matrimonio felice, ricchezza, fama e longevità dei figli che nasceranno. Anche la raccolta dei frutti costituisce un ottimo auspicio: sgranare le olive prevede perciò felicità e pace. Presso i romani, dopo le nozze, le fanciulle ungono le soglie delle loro nuove case con dell'olio (da un'orecchia, un'uncina, denota uscire, mogli) perché esso, alimento delle lampade, era simbolo di luce e vita.

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

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

Significato divinatorio

Così come i greci conoscevano l'olivo a Giro e a Minerva che, visto la connivenza con Nettuno per il dono più utile ad Atene, divenne signore della città e vi piantò l'olivo come proprio simbolo, era di olivo, caratteristico della nostra Parrocchia, a simbolizzare la pace e la purificazione. Il ramoscello reciso all'altezza della colomba inviata in ricognizione da Noe. È sempre di legno d'olivo, emblema di luce e di virtù, si dice fosse la croce di Cristo. La Crocifissione comprende funzione, che dona grazia e illumina perché simbolo dello Spirito Santo. Croce, in greco, significa unta. Il rametto di ulivo all'inizio della cristianità veniva offerto come simbolo voto. Accompagnava i cristiani nudi in preghiera nelle catacombe ed ancora oggi è 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>