Zeitschrift: Quaderni grigionitaliani
Herausgeber: Pro Grigioni Italiano
Band: 45 (1976)
Heft: 4

Artikel: Storia dell'ollo di oliva
Autor: Mosca, Anna
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-35401

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

ANNA MOSCA

Storia dell'olio di oliva

I personaggi:

OLIVA - CRONISTA - CONTADINO - PROFESSORE - TERRA - VENTO

Oliva — Se ne vada ! Non ho tempo per i cronisti, io. —

Cronista — Forse perché ha solo pochi momenti di vita ? —

Oliva — Giovanotto, attento alle inesattezze. —

Cronista — Che inesattezze: stanno per schiacciarla sotto alla macina del frantoio. —

Oliva — Lei crede nell' eternità della sua anima ? —

Cronista — Certo ! —

Oliva — E io credo nell'eternità della mia sostanza fisica, che lascia una eredità utile e che sempre si rinnova. —

Cronista — Mmmm, come parla bene. —

Oliva — *(Altera)* Sono un'oliva toscana e le mie ave, aggrappate agli olivi di Fiesole, videro il Manzoni mentre sciacquava i panni nell' Arno ! —

Cronista — Allora se non ci racconta la sua storia è proprio cattiva. —

Oliva — Perché ? —

Cronista — Siamo qui che oltre a tutto vorremmo sentire quella sua dolce parola... —

Oliva — Bé, se la prende così... Dunque. È una storia un po' complessa e da sola temo di commettere errori. Chiamerò qualche amico. —

Cronista — E chi mai ? —

Professore — Il professore. —

Contadino — Il contadino. —

Terra — La terra. —

Vento — Il vento. —

Cronista — D'accordo. Vuole il professore per primo dirci qualcosa sull'origine dell'olivo ? —

Professore — *(Schiarendosi la gola - Cattedratico)* Hum...! Oscure e controverse sono le notizie storiche a noi pervenute sull'olivo domestico: Olea Europaea... —

Cronista — Mi raccomando, non troppa pedanteria. —

Professore — Certe nozioni vanno citate. Ad esempio, che i più antichi libri ebraici parlano dell'olivo come di uno degli alberi promessi della terra di Canaan. Nella Genesi, la colomba lasciata libera da Noè, tornò nell'Arca con un ramoscello di olivo. Secondo Erodoto né a Babilonia, né in Persia erano conosciuti olivi, ma gli antichi Egizi lo coltivavano poiché rami di olivo sono stati trovati accanto alle mummie. Teofrasto, Omero, Talete citano l'olivo. La mitologia attribuisce a Minerva la piantagione dell'olivo in Attica. Un'altra leggenda dice che Ercole piantò l'olivo sul monte Olimpo. Quel che è certo si è che i greci furono i primi a coltivare l'olivo in Europa. —

Oliva — Scusi professore, come ha fatto a giungere in Toscana ? —

Professore — Ecco, Aristeo aveva introdotto e perfezionato il modo di comprimere il frutto per estrarne l'olio, ed aveva portato l'olivo dal nord della Grecia in Sicilia e Sardegna, come pure nelle altre coste del Mediterraneo e nelle Canarie. Qualcuno sostiene che i veri importatori fossero stati i Fenici, ma i romani ebbero l'olivo dai greci e a loro volta lo propagarono nei paesi da loro conquistati, specialmente nella Spagna. Così, cara Oliva, tu fioristi in Toscana quando gli etruschi furono assimilati dalla prepotenza romana che in fondo ha portato anche qualcosa di buono, visto che oggi chi ti assaggia si lecca i baffi. —

Contadino — *(Esplodendo)* Se l'è mai preparata, lei, la bruschetta ? —

Professore — Di che roba si tratta ? —

Contadino — Mi scusi, sor professore, io non so parlare bene come lei, ma se la bruschetta non se l'è mai preparata, bisogna che glielo insegni. Si procuri un bel fiasco d'olio d'oliva, di quello nuovo, ch'è asprigno, color giallo-verde, saporito e soprattutto puro... —

Professore — Non manipolato, non raffinato, non devitalizzato, ma con tutte le sue vitamine e la sua squisitezza ? —

Contadino — Bravo. Faccia lessare dei fagioli in acqua salata, li condisca con olio, aceto e sale; abbruschi poi lunghe fette di pane casalingo e vi passi bene l'aglio sulla superfice, poi, così bollenti e appena abbruscate le immerga nell'olio nuovo, le posi su un piatto caldo e vi ponga sopra i fagioli conditi. Sentirà che roba ! Specialmente se fuori c'è il vento gelido e noi siamo seduti presso al fuoco.

Oliva — Non esageri ! La bruschetta non è che un mio derivato, il mio vero profumo non è quello dell' aglio. —

Cronista — Femmine e civette anche le piante ! E allora se quello che dicono gli altri non le va, coraggio, parli lei e smetta di fare la schizzinosa. —

Oliva — Certo che parlerò anche per tutte le sorelle che vivono sui ramicelli toscani, o greci, od umbri, o spagnoli, o siciliani, o cirenaici, o di tanti altri luoghi pieni di sole e quindi benedetti. Sapete bene che quando i ramicelli sono vestiti soltanto di foglie aguzze e cilestrine, la gente li stacca dall'olivo e — alla domenica delle palme — li porta in chiesa a benedire. —

Professore — Permette ? Non solo i moderni ma anche gli antichi tributarono all'olivo speciali onori. Columella lo chiama « primo tra gli alberi ». Il salmista paragona l'olivo all'uomo giusto. Gesù entra in Gerusalemme la domenica santa in mezzo a ramoscelli di olivo per rappresentare che « i fedeli hanno acquistato la pace della coscienza ». I greci dedicarono l'olivo a Minerva, dea della sapienza; e con i ramoscelli di olivo intrecciavano corone delle quali cingevano le fronti illustri di cittadini, o di guerrieri vittoriosi. Lo stesso facevano i romani intrecciando l'olivo all' alloro. —

Contadino — Un'altra ricetta ! Tordi e salsicce alternati a foglie di alloro e infilati nello spiedo che gira davanti alla fiamma, mentre con una penna di gallina si spennella il tutto con olio di oliva... Mmmm che bontà ! —

Oliva — Dunque, volete saperlo come sono nata ? —

Terra — La prima parola su quest'argomento è giusto che la dica io.

Cronista — Chi ? la terra ? —

Terra — Sì, signor cronista. L'olivo nasce da me. In verità non è molto esigente, si adatta a vivere anche tra le rocce purché tra le screpolature vi sia quel po' di terriccio che le sue potenti radici vanno a scovare. L'olivo prospera dovunque dove non sia un terreno umido; ma la troppa siccità può essergli ugualmente nociva e causare la mancata alligagione dei fiori, o della « cascola » dei piccoli frutti. Gli si adattano maggiormente le terre di collina, permeabili, fresche, nelle quali, potendo largamente sviluppare il suo apparato radicale, la pianta raggiunge grandi dimensioni, producendo al massimo.

Vento — Vi posso testimoniare che in Sicilia esistono olivi più alti delle querci e dei lecci. Che bellezza quando volo... —

Cronista — Lei chi è ? un aviatore ? —

Vento — Sono il vento e dicevo: che bellezza quando volo tra quei rami fioriti ! —

Oliva — *(Irata)* Signor vento, lei è uno sfacciato o un incosciente ! Non si vergogna a lodarsi per simili imprese ? È proprio lei che spesso, appena nasco e sono in fiore, mi strappa via dai rami, o anche quando sto diventando un piccolo frutto, o quando frutto sono già, e bruna e matura ! —

Vento — Ma veramente... —

Contadino — L'oliva ha ragione. Lo so io che in ogni stagione lotto insieme a lei contro tutti gli elementi: gelo, siccità, grandine, malattie dei vegetali, parassiti, mosche olearie, e vento ! Già, proprio tu me ne fai tirare degli accidenti ! io che ho il mio podere vicino al mare... —

Professore — Allora sui suoi olivi tirerà lo scirocco, il libeccio. —

Contadino — Precisamente, signor professore. E le foglie si disseccano in modo parziale o totale, le piante soffrono, il raccolto di olive diminuisce.

Professore — Per questo usate difendere le piantagioni di olivi con barriere di pini e di tamarici. —

Oliva — Insomma, come Dio vuole, prendo a crescere sul mio ramoscello dopo essermi — nell'estate — liberata della veste che maggio mi aveva dato; quella vesticina di petali bianchi che nel solleone, quando le cicale friniscono impazzite, sarebbe davvero un di più. E poi in quel tempo io devo fare i bagni di sole, siccome per crescere da così piccola, verde e dura fino ad essere grossa, nera e succosa ce ne vuole del sole ! Tanto, tanto sole... Per questo sono la figlia dei paesi caldi, dei poggi tiepidi e ventosi e arruffati e cinerini per la chioma di foglie che mi stanno intorno, per l'estrosità dei rami sui quali, con le mie sorelle, ci tramutiamo al mattino, coperte di brina, in collane di diamanti. —

Cronista — Caspita, parla bene davvero. —

Professore — Guardi che la sintassi e la grammatica veramente vorrebbero che... —

Oliva — La sintassi non è mai andata d'accordo con la fantasia, e la sostanza se è calda, viva, irrequieta, non starà mai comoda dentro alla forma. —

Cronista — Approvato. Prosegua.

Oliva — Resto lassù attaccata ai miei fruscianti sostegni per tanti mesi, sempre più grossa, sempre più matura, fino a che il mio breve gambo si fa debole e il vento — ecco vedete ? — il ventaccio dispettoso rischia ad ogni soffiata di staccarmi dal sostegno naturale e farmi cadere per terra, dove il gelo trasmuterebbe in morte la mia vita, in miseria la mia ricchezza ! —

Vento — Signor cronista ? signor cronista ? permette, mi posso difendere ? Perché questo non lo sopporto, che mi si calunni così, quando invece... —

Cronista — L'autorizzo a difendersi. —

Vento — E allora, guardi, chiamo a testimone la terra se dico il vero o no ! Quando cerco di strappare i fiori dall'olivo può darsi che lo faccia per vanità o per il gusto delle cose belle come fate anche voi umani; ma se faccio cadere le olive dal ramo allora no, è un'altra cosa. Tu dianzi, cara oliva, hai parlato di una tua eternità; ebbene, è proprio a quell'eternità fisica, a quel continuarsi di padre in figlio che cerco di contribuire gettandoti sulla terra, perché questa ti ricopra, è vero, ma tu possa rinascere e rifiorire sotto forma di giovane olivo, di nuova stagione. —

Terra — È vero, il vento ha ragione. Quante belle olive piene di forza ho ricoperto con il mio sudario grigiastro o rossiccio. Quasi dovessero morire, e invece le ho sentite germinare dentro al mio seno, gonfiarsi, gettare le prime minuscole radici, perforare infine la mia pelle, trionfanti, crescere, divenire un arbusto diritto. —

Oliva — Non gli credo ! il vento me lo fa per dispetto ! —

Cronista — Bé, qui ci vuole qualcuno che la sappia lunga, parla lei, professore ? —

Professore — Io ? Sono troppo colto. Direi delle stupidaggini. —

Cronista — Ci sono dei momenti in cui la cultura è più utile che la fantasia. —

Professore — Bene. Mi dispiace per la signora oliva, ma quanto hanno detto il vento e la terra è vero, verissimo. Dirò di più: la riproduzione dell'olivo si può ottenere mediante ovuli, talee, polloni e frammenti di radice, e questo è il metodo « asessuale », ossia artifizioso e fuori natura; metodo che crea olivi in fretta ma con il difetto che daranno meno frutti di quelli nati con il metodo naturale. La riproduzione « sessuale » è invece quella usata dal vento ed aiutata dalla terra, e consiste nell'oliva caduta o piantata entro la terra e che, essendo il seme dell'olivo, germinerà, crescerà, diverrà una nuova pianta. Quella che pur essendo nata e formata con maggiore lentezza, darà il maggior numero di frutti. —

Cronista — Grazie, professore. — E monna oliva che ne dice ?

Oliva — Chiedo scusa e... vi dirò la verità; sono pudica e mi secca confessare che mi propago nel tempo per amore ! Quanti baci tra stami ed ovario ! e poi nell'ombra la nascita dei semi in esso, la fuoruscita del primo germoglio dalla mia carne di legno... No, il sonno sotto alla terra non muterà in miseria la mia ricchezza. Tutto rinasce in modo meraviglioso ! —

Cronista — E ogni fatica dà il suo frutto. —

Contadino — Quello che io raccolgo, in questo caso. —

Cronista — Eh, già, siete voi contadini a raccogliere le olive. Dite come ciò avviene, brav'uomo. —

Contadino — A dirlo ci vuol poco, a farlo semmai ! Vede, ora sono sotto alla macina, ma ce n'è voluto del tempo e della fatica... Lei, scommetto, se ne sta al caldo in una stanza ben serrata, davanti al caminetto o al termosifone, quando noi siamo su per le scale, in mezzo alle raffiche della tramontana... Lei, scommetto, legge un giornale — o al più lo scrive — quando noi ci leghiamo un paniere alla vita e, lassù tra i rami alti li mungiamo come si trae il latte dal capezzolo della mucca, ma dalle nostre mani scendono le olive e cadono entro il paniere. E queste mani, nel contatto gelido, si fanno sempre più rigide e sofferenti, ma non per questo cessiamo il nostro lavoro. —

Cronista — Sappiamo tutto ciò che vi si deve. —

Contadino — Siamo contadini da generazioni e generazioni; questo lavoro ormai lo fa soltanto chi ha la terra nel sangue. Per credere bisogna provare. Ah, cari miei, se ne costa del lavoro l'orcio pieno di bell'olio frizzante ed aspro ! Se si pensa alle potature, alle raschiature, alle ramature, alla concimazione... E poi, dopo che le olive sono colte, dopo che le fronde troppo alte sono state percosse con le pertiche... —

Oliva — ... Restano tante delle mie sorelline, diacce, spaurite, disseminate per la stoppia. —

Contadino — E sono allora le donne più vecchie e i ragazzi che per ore ed ore s'inginocchiano sulla terra — quelle, con lo scaldino sotto al grembiule; questi con le gambe arrossate dal freddo — a raccogliere oliva per oliva. —

Oliva — Poi ci gettano nei panieri, ci vuotano nei sacchi, ci portano al podere sui carri o con i rimorchi. Nel magazzino ci sparpagliano sul mattonato o su larghi graticci di canne e là restiamo ancora per un bel po' ! —

Professore — Un momento: l'oliva è tenuta qualche settimana sui graticci ad appassire, ad infrollire da chi vuole olio dolce ed abbondante. Ma chi invece preferisce l'olio aspro e frizzante — — ch'è il più prezioso — non guarda se perde un qualche bigoncio in più e porta le olive al frantoio subito. —

Contadino — È vero, signor professore. E quanti frantoi moderni ci sono oggigiorno ! Elettrici, sfolgoranti di acciaio, posti in certi locali tutti di marmo, nitore, luce... —

Professore — Già, perfetti sotto ogni rapporto, eppure qualche contadino è tanto zuccone da ostinarsi a macinare le sue olive nel vecchio frantoio. —

Cronista — Chissà, professore — e la mia, lo ammetto, è solo un' idea da cronista —, che questo metodo antico non produca olio migliore ? Certi ritrovati degli uomini mi lasciano un po' scettico: ad esempio, i molini elettrici dovrebbero darci un pane perfetto, ma poi si deve andare a comprare un surrogato di salute in pacchetto sotto forma di crusca ! E, per entrare in un altro campo: lo sa che i veri intenditori di ceramica preferiscono cuocere le proprie opere, invece che con forni elettrici, con quelli riscaldati a legna che si usavano già da cinque secoli fa ? —

Professore — La ceramica è una cosa e l'olio di oliva è un'altra, ma chissà, in ciò che dice può esservi del vero. —

Contadino — Altro se è vero ! Glielo dico io che sono vecchio come i miei olivi ! —

Professore — Ah, questo no. Per quanto vecchio siate, brav'uomo, non lo sarete mai quanto gli ulivi. Essi sono di una longevità straordinaria, si possono attribuire loro anche parecchi secoli di vita, qualcuno sorpassa il millennio. Ci sono olivi immensi in Europa, in Africa... Fino a venti metri di altezza e con una circonferenza di tredici.
Per questo, e rientro nel discorso di dianzi, se qualcuno qui può parlare con la vera saggezza dei vecchi, credo che sia solo l'olivo, ossia una delle sue figlie e rappresentanti. —

Oliva — Guardi che io non ho quella brutta età... Insomma, tutti mi dicono che non la dimostro. Ma può darsi che la saggezza dei miei padri e dei miei avi sia presente atavicamente nella linfa che mi dà vita. E se devo proprio dirle quello che penso, ecco: per me non c' è morte — ossia cambiamento di forma — più bella di quella che si sta per darmi in questo luogo, nel vecchio frantoio pieno di bagliori e di ombre, di scarse parole, di gesti antichi e lenti, il cavallo bendato che gira la stanga pieno di sonno e intanto fa girare la macina di pietra serena, le pareti oscure ed ammuffite, la fiamma sotto al pentolone dell'acqua bollente, le olive che si sgretolano, si schiacciano, cola la nostra essenza fin dentro il barile, silenziosamente, l'olio ! Questo è il mio perché, ed io piccola oliva, entità soggettiva, posso sparire. —