

Irma Naso

DALL'OLIVETO ALLA «CELLA OLEARIA»  
NELLA LETTERATURA AGRONOMICA ITALIANA (SECOLI XIV-XVI)

*Dell'ulive altre sono dimestiche, e altre salvatiche:  
e delle dimestiche, altre sono acerbe, e verdi,  
e altre mezzanamente mature, sì come rosse, e vaje,  
e altre mature, e nere*  
(Pier de' Crescenzi)

Gli autori di opere *de re rustica* dell'Occidente latino, sin dall'antichità, riservano uno spazio abbastanza ampio all'olivo accanto alla vite, tipiche colture mediterranee praticate in modo intensivo in talune aree particolarmente vocate. A tali opere classiche, soprattutto ai trattati di Catone, Varrone, Columella e Palladio, risalenti al periodo compreso tra il II secolo a.C. e il IV d.C., si connettono i testi agronomici del tardo medioevo, che costantemente vi fanno ricorso<sup>1</sup>. Nel solco di questa letteratura – dalla cui analisi scaturisce il presente contributo<sup>2</sup> – a partire dal *Liber ruralium commodo-*

<sup>1</sup> Sulla questione del debito degli agronomi di età medievale e moderna, rispetto ai loro predecessori antichi, limito la citazione a J.-L. GAULIN, *Trattati di agronomia e innovazione agricola, in Il Rinascimento italiano, 3. Produzione e tecniche*, a cura di Ph. Braunstein - L. Molà, Treviso - Costabissara (Vicenza) 2007, pp. 145-163 (pp. 147-150). Riferimenti a edizioni di testi agronomici dell'antichità romana si troveranno di seguito nelle note.

<sup>2</sup> I trattati agronomici del Tre-Quattrocento qui utilizzati sono citati dalle seguenti edizioni: PIER (PIETRO) DE' CRESCENZI, *Liber ruralium commodorum libri XII (Ruralia commoda)*, nel volgarizzamento settecentesco *Trattato della agricoltura di Piero de' Crescenzi traslatato nella favella Fiorentina, rivisto dello 'Nferigno Accademico della Crusca*, 2 voll., Bologna 1784 (ed. anast. Bologna 1987), libro V, cap. 19 *Dell'ulivo* (da ora innanzi CRESCENZI), pp. 338-345; PAGANINO BONAFÈ, *Il tesoro de' rustici*, in *Rimatori bolognesi del Trecento*, a cura di L. Frati, Bologna 1915, pp. 93-157; *La Divina villa di Corniolo della Cornia. Lezioni di agricoltura tra XIV e XV secolo*, a cura di L. Bonelli Conenna, Siena 1982 (DELLA CORNIA); MICHELANGELO TANAGLIA, *De agricultura*, a cura di A. Roncaglia, Bologna 1953 (TANAGLIA). Nel seguito delle note si troveranno ulteriori notizie su questi autori e le loro opere. Un'agile sintesi, sempre valida, sugli scritti agronomici medievali, ad eccezione del trattato di Corniolo della Cornia edito successivamente, è in L. DE ANGELIS, *I trattati di agricoltura*, in «Archeologia Medievale», 8, 1981, pp. 83-92.

rum del bolognese Pier de' Crescenzi redatto all'inizio del Trecento<sup>3</sup>, si pongono le opere degli scrittori di agricoltura posteriori, con relativa continuità almeno sino al tardo Cinquecento<sup>4</sup>.

Rispetto ai loro predecessori dell'antichità romana, gli agronomi dei secoli finali del medioevo e della prima età moderna non appaiono altrettanto interessati alle tecniche e alle attività riguardanti la coltivazione dell'olivo e la produzione dell'olio, mentre trattano ben più diffusamente della viticoltura e della vinificazione, settore di cui dimostrano anche una conoscenza assai più approfondita. Questa minore attenzione all'olivicoltura deve essere correlata innanzitutto all'ambito geografico di riferimento degli stessi autori, l'Italia centro-settentrionale, dove – come è ovvio, date le condizioni climatiche e le particolarità dei suoli – l'olivo, presente per lo più in colture promiscue, ricopre da sempre un ruolo più modesto rispetto alla vite; per tutta l'età premoderna, poi, la sua presenza appare marginale persino in regioni al cui contesto si riferiscono alcuni degli agronomi qui considerati, come l'Umbria e soprattutto la Toscana, dove più tardi l'albero sarebbe diventato elemento caratterizzante del paesaggio<sup>5</sup>.

Pier de' Crescenzi dedica alla vite e al vino l'intero libro quarto del suo trattato, costituito da quarantadue capitoli, mentre riserva all'olivo appena un capitolo di qualche pagina all'interno del libro sulle colture arboree, il quinto. Il suo grande imitatore, il perugino Corniolo della Cornia, si adegua a questo modello nel celebre testo di agricoltura in volgare *La Divina villa*, composto nella prima metà del

<sup>3</sup> Per notizie essenziali sulla figura e l'opera di Pier de' Crescenzi si rinvia a P. TOUBERT, *Crescenzi, Pietro de'*, in *Dizionario biografico degli italiani (DBI)*, 30, Roma 1984, pp. 649-657. Si segnala la recente edizione del commento cinquecentesco di VINCENZIO BORGHINI, *Annotazioni sul volgarizzamento del Liber ruralium commodorum di Pietro Crescenzi*, a cura di G. Chiecchi, Roma 2014 (Medioevo e Umanesimo, 120).

<sup>4</sup> Potrebbe richiedere ulteriori verifiche l'ipotesi che una «cesura» tra le opere di agronomia medioevali e quelle della prima età moderna, secondo la periodizzazione convenzionale, sia del tutto artificiosa: GAULIN, *Trattati di agronomia* cit., p. 151. I libri di agricoltura del secolo XVI esaminati fanno riferimento alle seguenti edizioni: LUIGI ALAMANNI, *La coltivazione*, Paris, Robert Estienne, 1546 (ALAMANNI); AGOSTINO GALLO, *Le venti giornate dell'agricoltura, et de' piaceri della villa*, Torino, Appresso gl'heredi del Bevilacqua, 1580 (GALLO); l'opera, pubblicata nel 1564 e ripetutamente edita tra Cinque e Seicento, è disponibile anche in una ristampa anastatica dell'edizione del 1775 (*Le venti giornate della vera agricoltura e de' piaceri della villa*, Brescia 2003).

<sup>5</sup> In Umbria, territorio al quale si riferisce Corniolo della Cornia, lo sviluppo dell'olivicoltura si realizza non prima del tardo Quattrocento: G. PINTO, *Olivo e olio*, in *Storia dell'agricoltura italiana*, II. *Il Medioevo e l'Età moderna*, a cura di Id. - C. Poni - U. Tucci, Firenze 2002, pp. 489-499 (p. 496). In Toscana, regione di origine di Michelangelo Tanaglia e di alcuni agronomi del Cinquecento citati nel presente contributo, la diffusione dell'olivo è ancora più tarda: G. NIGRO, *Cenni di storia dell'olio nella Toscana tra Medioevo ed Età Moderna*, in *L'olivo e il suo olio, una storia da proteggere per poterla tramandare*, Quaderni, 2016-III, Firenze 2017, pp. 15-23 (p. 22); si veda inoltre il contributo di M.P. Buonincontri, G. Bianchi, G. Di Pasquale, in questo stesso volume.

Quattrocento<sup>6</sup>. Anche il bresciano Agostino Gallo, il principale agronomo del secolo XVI, inserisce le poche pagine sull'olivo nella sezione dedicata agli alberi da giardino dell'opera *Le vinti giornate dell'agricoltura, et de' piaceri della villa*, con due «giornate» interamente dedicate alla viticoltura e alla vinificazione<sup>7</sup>.

E ancora: all'interno del discorso concernente l'olivo e il prodotto che se ne ricava l'attenzione degli autori è concentrata più sugli aspetti colturali che non sulla produzione olearia. Lo stesso *Trattato delle lodi e della coltivazione degli ulivi*, compilato nel secolo XVI dall'umanista fiorentino Piero (Pietro) Vettori, accenna unicamente alla raccolta delle olive, senza sviluppare l'argomento della oleificazione<sup>8</sup>. Del resto la storiografia sul tema, pur ampia specie per l'età medievale, si è dedicata finora soprattutto alle pratiche agricole<sup>9</sup>, mentre lo studio del ciclo di produzione dell'olio e delle relative strutture ha impegnato in particolare gli antichisti e gli archeologi<sup>10</sup>.

<sup>6</sup> DELLA CORNIA, pp. 224-231. Tutte le citazioni dell'opera di questo autore sono tratte dal libro V, cap. 23 *Delle olive*. Sulla figura e l'opera dell'autore si rinvia a P. VITI, *Della Cornia, Corniolo*, in *DBI*, 36, Roma 1988, pp. 767-769.

<sup>7</sup> GALLO, Giornata Quinta, *Come si può fare un bel giardino*, pp. 118-121 (*Trattato delle olive*). La viticoltura viene trattata nella Giornata terza, la vinificazione nella Giornata quarta, mentre una intera Giornata, la settima, è persino dedicata alla coltivazione degli agrumi. Sull'autore e la sua opera si veda G. BENZONI, *Gallo, Agostino*, in *DBI*, 51, Roma 1998, pp. 693-697; inoltre A. SALTINI, *Storia delle scienze agrarie*, I, *Dalle origini al Rinascimento*, Bologna 1984<sup>2</sup>, p. 285 sgg.

<sup>8</sup> *Trattato di Piero Vettori Delle lodi e della coltivazione degli ulivi colle annotazioni del Dott. Giuseppe Bianchini di Prato e di Domenico M. Manni*, Milano 1806 (VETTORI). Si tratta di un dotto trattato affollato di citazioni e arricchito di notazioni che non di rado rimandano a osservazioni dirette: SALTINI, *Storia delle scienze agrarie* cit., pp. 394-397. L'opera, di cui è disponibile anche una recente edizione anastatica (Charleston, South Carolina, 2012), fu pubblicata la prima volta a Firenze nel 1569.

<sup>9</sup> Nella vasta bibliografia sulla olivicoltura tra medioevo ed età moderna limito il rinvio – a parte i titoli citati nelle note che seguiranno – ai seguenti studi di impostazione generale o antologica relativi all'Italia medievale, tra i più recenti, e alla bibliografia progressiva in essi rintracciabile: *Olivi e olio nel medioevo italiano*, a cura di A. Brugnoli - G.M. Varanini, Bologna 2005 (Biblioteca di storia agraria medievale, 29); A. CORTONESI, *L'olivo nell'Italia medievale*, in «Reti Medievali Rivista», 6/2, 2005, pp. 2-29, oltre al saggio del medesimo autore in questo stesso volume (con aggiornamenti bibliografici). Tra i ben più rari studi dedicati specificamente al processo di estrazione dell'olio in epoca medievale, si veda in particolare ID., *La vite e l'olivo nell'Italia medievale. Note sulle pratiche di vinificazione e oleificazione*, in *Natura i desenvolvament: el medi ambient a l'Edat Mitjana*, coord. F. Sabaté i Curull, Leida 2007, pp. 147-160; inoltre, per un caso particolare, S. CAROCCI, *La produzione dell'olio a Tivoli nel basso medioevo: frantoi e mulini nelle fonti scritte*, in *Olivi e olio nel medioevo italiano* cit., pp. 347-358.

<sup>10</sup> Sono stati soprattutto gli archeologi dell'antichità a studiare gli aspetti tecnici della produzione olearia: A. BRUGNOLI - G.M. VARANINI, *Olivi e olio nel medioevo italiano*, in *Olivi e olio nel medioevo italiano* cit., pp. 3-100 (pp. 44-45). Quanto all'età medievale sarà qui sufficiente il riferimento agli esiti dello scavo relativo a un sito toscano: C. CITTER, *Il frantoio di Rocca San Silvestro (Campiglia Marittima, Livorno): il ciclo dell'olio di oliva dai dati archeologici*, *ivi*, pp. 317-346 (con bibliografia).

## 1. *Il tempo della raccolta delle olive*

Come si sa, la raccolta delle olive rappresenta la fase conclusiva dell'annata olivicola e, nel contempo, la fase preliminare del processo di oleificazione. La considerazione con cui ne trattano gli agronomi del passato mette in luce come il tempo della raccolta e il conseguente grado di maturazione dei frutti possano influenzare la quantità e la qualità dell'olio.

I libri di agricoltura in esame – con riferimento ai lavori del calendario rurale – collocano tra l'autunno e l'inverno il periodo dell'anno in cui si raccolgono le olive, con inizio 'tradizionalmente' nel mese di novembre<sup>11</sup>. Appare chiara in primo luogo l'importanza di riconoscere il momento ideale per avviare la campagna di raccolta, che dovrebbe variare in relazione all'andamento stagionale. Per le olive da olio tale momento è per lo più individuato nella fase in cui il colore della buccia vira gradatamente dal verde al vaio-violaceo incominciando ad annerirsi<sup>12</sup>. L'insistenza sull'importanza di tenere in considerazione questo parametro si manifesta chiaramente nei testi agronomici dell'ultimo medioevo e anche in quelli del Cinquecento. Molto efficace è il quadro di vita rurale che illustra il lavoro quotidiano delle campagne nel poemetto didascalico *La coltivazione* del fiorentino Luigi Alamanni, quando – giunto il momento opportuno – la contadina con la figliolanza si avvia a raccogliere le olive nell'ambito dell'economia familiare: «[Quando] Il buon frutto di Palla [l'olivo, albero dedicato a Pallade-Minerva], il verde manto / Volge in oscuro, e ti dimostra aperta / La sua maturità che giunge a riva: / Muovansi adunque allor la sposa e i figli / A

<sup>11</sup> Il mese di novembre è indicato nel trattato di Pier de' Crescenzi (CRESCENZI, p. 342) e già compariva nell'*Opus agriculturae* di Palladio, che presenta una struttura in forma di calendario assai sommario dei lavori agricoli organizzati mensilmente; fra tardo medioevo e prima età moderna l'opera di Palladio – redatta nel IV secolo d.C. e principale tramite fra il sapere degli agronomi antichi e il medioevo fino alla riscoperta del trattato di Columella nel primo Quattrocento – conobbe diverse edizioni e più di una versione in lingua italiana, come quella qui utilizzata: *La villa di Palladio Rutilio Tauro Emiliano tradotta nuovamente per Francesco Sansovino...*, Venetia, Appresso Francesco Sansovino, 1560 (PALLADIO), XII, 17-18, pp. 80-81; si cita anche l'edizione recente PALLADIO RUTILIO TAURO EMILIANO, *Opus agriculturae*, premessa, introduzione, traduzione e note a cura di E. Di Lorenzo - B. Pellegrino - S. Lanzaro, Salerno 2006. Al mese di novembre per la raccolta delle olive fa riferimento anche il trattato di Agostino Gallo, ambientato nel Bresciano: GALLO, Giornata XVII, p. 320. Si osservi inoltre che in un calendario toscano del Quattrocento la miniatura relativa al mese di novembre raffigura proprio la raccolta delle olive (A. GUIDOTTI, *Agricoltura e vita agricola nell'arte toscana del Tre e Quattrocento (da alcune miniature fiorentine e senesi del XV secolo)*, in *Civiltà ed economia agricola in Toscana nei secoli XIII-XV: problemi della vita delle campagne nel Tardo Medioevo*, Atti dell'Ottavo convegno internazionale (Pistoia, 21-24 aprile 1977), Pistoia 1981 (Centro Italiano di Studi di Storia e d'Arte - Atti, 8), pp. 53-82 (figura a p. 78).

<sup>12</sup> Diverso è il discorso per le olive da conservare, e consumare come tali, che devono essere raccolte verdi: Agostino Gallo illustra diversi modi per *condirle* o meglio *confettarle in perfettione*, conciandole in modo che «restino belle, ben verdi, et buone» (GALLO, Giornata Quinta, p. 120).

dispogliar l'uliva»<sup>13</sup>. È qui evidente la continuità non solo con gli agronomi latini ma anche con la tradizione dei componimenti poetici di argomento rurale, risalente all'opera del bolognese Paganino Bonafede di quasi due secoli anteriore, il *Tesoro de' rustici* (*Thesaurus rusticorum*), su cui torneremo.

Una attenta valutazione visiva della invaiatura consente all'occhio esperto di riconoscere l'inizio del processo di maturazione. Secondo Corniolo della Cornia, sarebbe questo il tempo ottimale per ottenere il miglior compromesso tra quantità e qualità dell'olio, considerato che le bacche (come erano classificate le drupe all'epoca) molto mature – con la loro maggiore percentuale di sostanza oleosa – darebbero una produzione più abbondante ancorché qualitativamente inferiore: «[...] quanto è più matura la baca, tanto è più grasso el suco et meno gratioso, ma la optima età a coglierla intra la copia et la bontà è incominciante la baca a nericare»<sup>14</sup>. Tuttavia Agostino Gallo, oltre un secolo più tardi, rivolgendosi ai grandi proprietari terrieri in un'ottica tesa a migliorare la produttività, e dunque la rendita fondiaria, rammenta che in novembre si raccolgono «le olive per far dell'oglio, secondo che si trovano ben nere»<sup>15</sup>, vale a dire a piena maturazione, quando i frutti dovrebbero raggiungere il massimo della inoliazione. Tra i fautori di una raccolta più precoce, a inizio mese, troviamo il fiorentino Michelangelo Tanaglia, autore nel secolo XV del componimento poetico *De agricultura* in toscano, che motiva la sua preferenza non solo con la miglior resa delle olive, ma anche con il rischio di imprevisti atmosferici<sup>16</sup>.

Dalla raccolta anticipata delle olive, nel mese di ottobre, si ottiene il cosiddetto «olio verde», celebrato dagli agronomi antichi<sup>17</sup>, ma non altrettanto considerato dai loro suc-

<sup>13</sup> ALAMANNI, Libro IV, *Inverno*, 233-256 (citazione a p. 256). Si osservi che l'autore fa eccezione rispetto agli altri autori in quanto colloca il periodo migliore dell'anno per la raccolta delle olive genericamente nella stagione invernale, pur avendo come ambito territoriale di riferimento la Toscana, non diversamente da quanti lo avevano preceduto. A proposito della dipendenza del componimento poetico di Alamanni dagli agronomi classici, è stato sottolineato in particolare il suo debito nei confronti di Columella (SALTINI, *Storia delle scienze agrarie* cit., p. 235 sgg.); inoltre si veda P. RAFFAELLI, *Versi e prose di Luigi Alamanni*, Firenze 1859, p. 185 sgg. Sintetiche notizie sulla biografia dell'autore, e sul suo poema rurale, in R. WEISS, *Alamanni, Luigi*, in *DBI*, 1, Roma 1960, pp. 568-571.

<sup>14</sup> DELLA CORNIA, p. 228; inoltre CRESCENZI, p. 342: «Cogliesi l'uliva del mese di novembre, allora, che comincerà ad esser vaja».

<sup>15</sup> GALLO, Giornata XVII, p. 320. Si veda oltre, nota 70.

<sup>16</sup> TANAGLIA, libro I, p. 52, 1489-1497; cfr. L. DE ANGELIS, *Tecniche di coltura agraria e attrezzi agricoli alla fine del Medioevo*, in *Civiltà ed economia agricola* cit., pp. 203-220 (p. 212).

<sup>17</sup> L'«olio verde» è decantato da Catone: «Oleum viride sic facito: [...] Quam acerbissima olea oleum facies, tam oleum optimum erit» (CATONE, 65 [LXXIV] *Oleum viride quo modo fiat*, pp. 90-91). Columella nella sua opera *De re rustica* cita tre qualità di olio in relazione al periodo di raccolta delle olive: l'*acerbum* o *aestivum*, estratto prima dell'inizio di dicembre; il *viride* ricavato dalle olive di *media olivitas*, ossia raccolte nel corso del mese di dicembre; infine il *maturum*, prodotto nel mese di gennaio (*De re rustica*, XII, 52; si rinvia all'edizione LUCIO GIUNIO MODERATO COLUMELLA,

cessori. Troviamo un cenno al prodotto ricavato dalle olive acerbe ancora nei versi di Luigi Alamanni: «Chi il dolce, più che l'abbondanza, stima / In quel santo liquor, le coglia acerbe: / E chi il contrario vuol, quanto più indugia, / Tanto più colmerà d'olio i suoi vasi»<sup>18</sup>; il poeta mostra così una inconsueta sensibilità di gusto rimarcando quella caratteristica organolettica attribuita all'olio di olive verdi che consiste nel sapore delicato e leggero, pur non potendo esimersi dal constatarne la scarsa resa in confronto al prodotto derivato dalle olive mature: un indicatore della crescente importanza attribuita alla qualità del prodotto, nel corso del Cinquecento, e dell'evoluzione del gusto nella direzione di sapori più morbidi al confronto di quelli intensi tipici dei secoli anteriori<sup>19</sup>. Non dimentichiamo che due secoli prima Pier de' Crescenzi – con una esposizione narrativa invero un po' fumosa – giudicava addirittura di qualità inferiore il «primo olio», proprio quello estratto dalle olive del raccolto anticipato, ancora parzialmente immature, e quindi abbastanza povere di materia grassa, rispetto al prodotto dei frutti giunti a completa maturazione («quando [l'ulive] anneriranno tutte, è migliore») <sup>20</sup>; ed egli alludeva inoltre all'olio delle olive da raccolta tardiva, limitandosi ad esaltarne il migliore risultato in termini produttivi («quello, che si farà dell'ulive serotini, ricompenserà la sua tardezza in abbondanza») <sup>21</sup>. Al contrario, un autore del secolo XVI, quale è Piero Vettori – riferendo evidentemente un dato di fatto desunto dall'osservazione della realtà – lamenta che i contadini insistano nel lasciare troppo a lungo le olive sull'albero, ottenendone così una minore resa: «È malagevole a cavare alcuni cotali errori del capo alle persone – scrive – come, circa a questa medesima materia, che il colore bruno nelle olive non sia segno che elle comincino allora a maturarsi, ma piuttosto a 'nfracidare, e che elle fossero mature prima, e strette allora, arebbono versato più olio; perocché oggi ciascuno tiene per fermo altrimenti»<sup>22</sup>. Appare

*L'arte dell'agricoltura e libro sugli alberi*, a cura di C. Carena, Torino 1977). Non tutti gli autori latini concordano però sull'epoca di produzione dell'olio verde; Palladio, in particolare, ne tratta con riferimento al mese di ottobre: PALLADIO, XI, 10, p. 70 *Del far l'olio verde* [...].

<sup>18</sup> ALAMANNI, libro IV, p. 256.

<sup>19</sup> V. oltre, nota 71.

<sup>20</sup> «L[ulive] acerbe, e verdi non hanno niente d'untositade, o sen'hanno, è poca: ma solamente hanno acquosità» (CRESCENZI, p. 344). Diverso risulta invece il parere di Corniolo della Cornia: «[...] el più nobile [olio] è di maturità acerba et non anco incominciata» (DELLA CORNIA, p. 228). Nelle opere degli agronomi medievali e dei loro successori non si ritrova più l'uso antico di cospargere di sale le olive acerbe per agevolare l'estrazione dell'olio verde, come scriveva Palladio: «[...] insala l'ulive col sal bianco [...] e per ogni X moggia di ulive, metine tre di sale et macina la prima volta, et lasciale star così salate una notte in ceste nuove, accioche elle perdino il sapor del sale, et la mattina si comincino a spiumare, percioche elle manderanno fuor l'olio con miglior corso e più saporito per lo sale» (PALLADIO, XI, 10, p. 70).

<sup>21</sup> CRESCENZI, p. 342. Per l'epoca in esame non abbiamo elementi che consentano di risalire alla produttività dell'olivicultura, che è molto variabile e dipende tra l'altro dalla densità dell'impianto olivicolo, dalla fertilità del suolo, dall'età degli alberi, ma anche dallo stadio di maturazione delle olive.

<sup>22</sup> VETTORI, p. 164.

difficile, e probabilmente superfluo, interpretare le sfumature nel discorso dei due agronomi tra loro cronologicamente distanti, soprattutto a proposito della resa olearia, ma il passo di Vettori rappresenta comunque una sicura testimonianza del divario tra il sapere agronomico e il mondo contadino, che rimane sostanzialmente statico negli usi e nelle consuetudini. Nel contempo, quel richiamo all'esperienza personale dell'autore con riferimento allo scenario delle attività rustiche, nel caso concreto applicate al settore oleario, svela l'inefficacia del pensiero agronomico idealmente teso a migliorarne le condizioni<sup>23</sup>. Ma svela forse anche la più ridotta dipendenza degli agronomi del secolo XVI dal sapere antico; con ciò, senza volere ovviamente negare la matrice in massima parte libresca della cultura agronomica veicolata dalle opere degli autori tardo-medievali e anche di quelli successivi, che coltivano – come è stato efficacemente evidenziato – il «gusto per l'autorità [...] sotto il segno della tradizione», ma pure «della prudenza»<sup>24</sup>, dato che gli eventuali elementi innovativi sono molto spesso accortamente velati, proprio per non palesare le contraddizioni con le *auctoritates*<sup>25</sup>.

Se a stadi di maturazione più o meno avanzata corrispondono oli differenti per le caratteristiche qualitative, queste possono variare – come vedremo – anche in relazione alla fase di lavorazione olearia e al tempo trascorso dal momento della produzione. I testi che stiamo ora analizzando esprimono valutazioni sulla qualità dell'olio estratto, distinguendo l'olio nuovo dal vecchio («L'olio, che si fa dell'ulive, altro è fresco, nuovamente cavato di quelle, altro è vecchio, che lungamente è stato fatto»<sup>26</sup>) e giudicano il prodotto in base alle specificità organolettiche: «Il buono olio si conosce all'odore, s'egli è odorifero: al sapore, s'egli è d'ottimo sapore: la cui lazzitade ovvero afrezza – scrive Pier de' Crescenzi – si sente alla lingua senza alcuna aquitate»; e aggiunge che «l'olio fresco, fatto dell'ulive nere e mature» – di cui individua le proprietà naturali, secondo l'impostazione metodologica che gli è propria – sarebbe da preferire per l'utilizzo alimentare a quello «di lungi da maturitade, [...] il quale, se molto più invecchierà, in tanto che diventi di più aspro e orribil sapore, sarà sconvenevole a mangiare, ma utile in medicina»<sup>27</sup>.

<sup>23</sup> Per il problema dell'eventuale influenza della letteratura agronomica sulle pratiche agrarie si rinvia ancora a GAULIN, *Trattati di agronomia* cit., pp. 145-163.

<sup>24</sup> *Ivi*, pp. 146-147.

<sup>25</sup> Per una valutazione critica del rapporto fra tradizione e innovazione nelle opere degli agronomi del medioevo e della prima età moderna, capaci «di intervenire in maniera molto personale sui testi antichi senza contraddirli apertamente» e anzi in generale propensi «a fare il nuovo con il vecchio» cfr. *ivi*, p. 151. In particolare, con riferimento a Pier de' Crescenzi: B. ANDREOLLI, *Tradizione e innovazione nell'opera agronomica di Pier de' Crescenzi*, in «Schede umanistiche», 1, 2007, pp. 123-139. Inoltre, A. SALTINI, *Il sapere agronomico dall'aristotelismo alla poesia didascalica: la parabola secolare della letteratura georgica*, in *Storia dell'agricoltura italiana*, II. *Il Medioevo e l'Età moderna* cit., pp. 449-472 (pp. 454-461).

<sup>26</sup> CRESCENZI, p. 345.

<sup>27</sup> *Ivi*. Il trattato di Pier de' Crescenzi si caratterizza proprio – come è noto – per le sue valutazioni riguardanti gli usi alimentari e terapeutici dei diversi prodotti agricoli.

Scarsi sono i riferimenti alle peculiarità dell'olio secondo la tipologia varietale degli olivi<sup>28</sup>, un aspetto per contro ampiamente considerato dagli autori antichi, non solo a proposito delle rispettive esigenze colturali, ma anche per i diversi esiti delle varie *cultivar* sulla qualità della produzione<sup>29</sup>: nell'opera di Palladio, in particolare, si legge che «l'olio che si cava della [uliva] Pausia è ottimo mentre ch'egli è verde, ma si corrompe tosto per la vecchiezza. La Licinia parimente lo fa perfetto [...]. Ma basti dirne questo poco così in generale, cioè che le ulive maggiori son buone per mangiare, e le minori per far olio»<sup>30</sup>.

## 2. Sistemi di coglitura

La produzione olearia può essere influenzata anche dal metodo di raccolta delle olive, altro aspetto al quale la letteratura agronomica dedica descrizioni particolarmente dettagliate. Ne vengono illustrati tre sistemi, che consistono rispettivamente nel prelevare le olive a mano dai rami (brucatura), nel percuotere le fronde con pertiche per farle cadere (bacchiatura), nella raccolta a terra dei frutti maturi cascati spontaneamente (raccattatura).

La raccolta manuale è indubbiamente raccomandabile in funzione della qualità dell'olio, perché consente di ottenere olive selezionate, anche se comporta maggiori costi, dovuti all'elevato impiego di manodopera. La 'buona agricoltura' dei secoli XIV-XVI non può ignorare tuttavia l'integrità degli alberi: prelevando i frutti direttamente dalla pianta si scongiura infatti il rischio di danneggiare i rami, un rischio al contrario molto elevato con la bacchiatura. Quest'ultima modalità di raccolta era all'epoca estesamente praticata, quantunque sconsigliata come già in età classica<sup>31</sup>. Per

<sup>28</sup> Ne cita alcune varietà coltivate in Toscana Michelangelo Tanaglia, che allude per l'appunto a qualche caratteristica del rispettivo olio (TANAGLIA, libro I, p. 37, 995-1002).

<sup>29</sup> Plinio cita quattordici varietà di olive, Columella una decina, Catone otto (DELLA CORNIA, p. 225, nota 39). Cfr. G. FORNI, *Colture, lavori, tecniche, rendimenti*, in *Storia dell'agricoltura italiana*, I. *L'Età antica*, 2. *Italia romana*, a cura di Id. - A. Marcone, Firenze 2002, pp. 63-156 (p. 190). In particolare sull'importanza della *Naturalis historia* di Plinio il Vecchio per il sapere agronomico antico cfr. A. MARCONE, *Storia dell'agricoltura romana. Dal mondo arcaico all'età imperiale*, Roma 1997, pp. 30-34.

<sup>30</sup> PALLADIO, III, 18, p. 29 *L'ordine de gli uliveti*. Circa il consumo alimentare delle olive e la loro conservazione non mancano dati nella letteratura agronomica medievale, che ne segnala altresì diversi usi terapeutici: I. NASO, *Usi alimentari, dietetici e medicinali dell'olio alla fine del medioevo*, in *Olivi e olio nel medioevo italiano* cit., pp. 417-443 (pp. 432-435). Si veda tuttavia, per il dibattito sul tema del consumo di olive come cibo, BRUGNOLI - VARANINI, *Olivi e olio nel medioevo italiano* cit., pp. 79-80.

<sup>31</sup> Cenni al tema della raccolta delle olive nel mondo romano in G. FORNI, *Attrezzi: una tipologia funzionale*, in *Storia dell'agricoltura italiana*, I. *L'Età antica*, 2. *Italia romana* cit., pp. 419-430 (p. 428).

limitare i danni ai rami, che di conseguenza l'anno successivo avrebbero dato una produzione più ridotta, alcuni agronomi esortano a scuotere tutt'al più le fronde con tocco leggero, utilizzando semmai una canna in sostituzione della consueta asta di legno: Crescenzi avverte che «l'uliva [...] si coglie o con le mani, o scotendo con pertiche soavemente, acciocché i ramicelli non si dannifichino, imperocché, dannificati quegli, gli annuali seguenti si fa molto danno al frutto»<sup>32</sup>; e Corniolo della Cornia a sua volta puntualizza: «Quelli che fanno più cautamente percuotono li rami con la canna con morbido colpo»<sup>33</sup>.

L'autore perugino fornisce altresì nuovi particolari sulla coglitura a mano, introducendo informazioni sull'impiego di un insolito arnese, il non meglio identificato *detalieri* – forse utilizzato nell'Umbria del primo Quattrocento – che avrebbe dovuto agevolare il lavoro e che però a suo parere sarebbe ancora più dannoso delle pertiche, non solo perché strappando le foglie rovina le olive e i rami dell'olivo, ma anche perché spoglia i rami esponendoli al gelo: «Quelli che la [oliva] colgono col detalieri la durezza d'epsi non solo preme la baca, ma anco scorcia li rami et lassali scupertì al ghiacciato»<sup>34</sup>. Se già Varrone, a proposito della raccolta delle olive, aveva menzionato il *digitabulis*, uno strumento ligneo a forma di dita, l'attrezzo indicato da Corniolo potrebbe più verosimilmente richiamare quei ditali di cuoio infilati sulle dita a guisa di guanti che ritroviamo nell'opera di Piero Vettori oltre un secolo dopo. Questi ne tratta – invero in termini non del tutto chiari – come di un manufatto di uso comune presso i raccoglitori di olive ancora ai suoi tempi o, meglio, di un 'espediente' biasimato dai «maestri di quest'arte», i quali «vogliono che elle si colgano con mano, e quelle ignude e senza, come essi gli chiamavano, digitali; che si vede che si nominavano così a que' tempi certi come guanti, ma che coprivano solo le dita; noi gli diciamo per la medesima cagione, ditali»; i quali infatti – prosegue l'autore – «essendo il cuoio duro, venivano a premere l'ulive e infragnerle: cogliendosi quelle nel mezzo del Verno, né potendo sopportare tanto freddo le punte delle dita, ricorrevano allora a questo rimedio, il quale, come giovava alle dita, così noceva all'ulive che si coglievano con essi»<sup>35</sup>.

<sup>32</sup> CRESCENZI, p. 342.

<sup>33</sup> DELLA CORNIA, p. 227. Si veda anche Alamanni: «[...] e ponga cura / Che si coglin [le ulive] con man, senza altra offesa; / Pur quando forza sia, battendo in alto / Farle a terra cader; men fia dannosa / Del robusto baston, la debil canna; / Ma dolcemente percotendo in guisa, / Che il picciol ramuscel con lei non vegna; / Perché vedresti poi qualch'anno appresso / Steril la pianta: ed è credenza in molti / Che ciò sia la cagion ch'il più del tempo / Il secondo anno sol ci apporte il frutto.» (ALAMANNI, libro IV, p. 256).

<sup>34</sup> DELLA CORNIA, p. 227. Cfr. G. CHERUBINI, *Olio, olivo, olivicoltori*, in ID., *L'Italia rurale del Basso Medioevo*, Roma - Bari 1984, pp. 175-194 (p. 191).

<sup>35</sup> VETTORI, p. 155. Per il riferimento al *digitabulis* di Varrone, si veda DELLA CORNIA, p. 227, nota 41.

Più o meno negli stessi anni di Vettori, e ancora in tema di strumenti per la raccolta delle olive a mano, Agostino Gallo allude a certi uncini utilizzati per avvicinare i rami in modo da raggiungere più agevolmente i frutti<sup>36</sup>. La realistica rappresentazione di lavoratori esperti, probabilmente salariati, armati di ganci e arrampicati su lunghe scale a pertica, tanto da evocare l'immagine di scoiattoli rotanti, denota che l'autore bresciano doveva avere assistito a quella scena, che sembra ambientata in un contesto di coltivazioni specializzate<sup>37</sup>:

Ordinariamente si raccolgono [queste olive], come sono la maggior parte nere, et più tosto con le mani, che batterle con le pertiche: percioche con queste si fiaccano, et si rompono de' rami assai; con danno del seguente anno. Et veramente ch'è bella cosa il veder quegli huomini sopra li scali pertighi lunghi trenta, et trentacinque braccia talmente diligenti nel tirar con le mani nei suoi gremiali [*sic*] di corame di ramo in ramo le olive, che paiono tanti schirati, che continuamente ruotino. E ben vero, che quei rami che non si posson haver con gli uncini, è forza batterli con le pertiche: onde sono poi colte quelle dalle genti, secondo che cadono in terra<sup>38</sup>.

Raramente viene evocata la raccolta dei frutti caduti naturalmente, se non per sconsigliarla. Talora si suggerisce anzi di non attenderne la cascola a seguito della piena maturazione, perché stando le olive troppo a lungo sull'albero «tolgono l'alimento a quelle che debbono venire et occupano el luogo»; in ogni caso converrà tempestivamente «cogliere l'uliva di terra se è bructa ed è da lavarla»<sup>39</sup>.

<sup>36</sup> GALLO, Giornata Quinta, p. 120.

<sup>37</sup> L'autore bresciano potrebbe riferirsi all'olivicoltura gardesana, che tuttavia nel secolo XVI era ormai entrata nella fase di declino (G.M. VARANINI, *L'olivicoltura e l'olio gardesano: aspetti della produzione e della commercializzazione dall'VIII al XV secolo*, in *Olive e olio nel medioevo italiano* cit., pp. 131-184 (pp. 180-182).

<sup>38</sup> GALLO, Giornata Quinta, pp. 119-120 [...] *come si debbono raccogliere, et da che tempo queste olive*. Considerata l'antica misura del 'braccio' di Brescia (circa 60 cm: A. MARTINI, *Manuale di metrologia ossia misure, pesi e monete in uso attualmente e anticamente presso tutti i popoli*, Torino 1883, p. 101; rist. anast. Roma 1976), la lunghezza delle scale indicata da Gallo potrebbe avvicinarsi, e superare, una ventina di metri: un'altezza non così inverosimile se consideriamo che l'olivo coltivato può raggiungere i 15-20 metri di altezza (<http://pomologia.ivalsa.cnr.it/olivo/olivo.htm>). Del resto la raccolta a mano descritta dall'agronomo del Cinquecento non è molto dissimile da quella abitualmente praticata in Italia ancora in tempi relativamente recenti ovvero «sino a quando – come osserva Ildebrando Imberciadori – il lavoro a mano era considerato di scarso valore monetario [...]: da donne in terra e da uomini in aria, sulle scale a pioli, alte anche 15 metri, con paniere infilato nel “correggino della vita”. Scomoda ai piedi, la scala “fissata” ai rami, per un corpo pesante e per braccia e mani mobili dava continuo rischio al coglitore»: I. IMBERCIADORI, *L'olivo nella storia e nell'arte mediterranea*, in «Rivista di storia dell'agricoltura», 23/1, 1983, pp. 443-490 (p. 470).

<sup>39</sup> DELLA CORNIA, p. 227.

### 3. *Prima della frangitura*

Le olive da frangere devono essere infatti mondate e lavate: lo stesso Corniolo della Cornia – come già Pier de' Crescenzi, riferendosi al *De agricultura (De re rustica)* di Catone, che rappresentò per secoli il fondamento del sapere rurale<sup>40</sup> – rimarca l'opportunità di ripulirle subito dalle «fronde et ogni immundizia»<sup>41</sup>, mentre si rivela eccezionalmente attento al rispetto delle norme igieniche durante l'intero processo di oleificazione e conservazione dell'olio, come vedremo.

Se è importante eliminare le foglie e i rametti dalle olive raccolte, lo è almeno altrettanto scartare quelle guaste; lo chiarisce Paganino Bonafede nel *Tesoro de' rustici* – opera in versi composta intorno nel 1360 – che dispensa consigli sulle migliori pratiche da adottare nell'oliveto, riservando un cenno anche alla cernita delle olive e al loro trattamento già in fase di raccolta:

*De le grane de olive chative.*  
 Senpre quando tu cogli li olivi  
 Guarda quelle che son cative  
 Çoe che sono guiçe passe e asute.  
 Quelle allora aborsale tutte  
 Come fano li cimaturi lo pano,  
 O altra gente quando çimar fano.  
 Poi le mitti su una stuora  
 E ben d'intorno le fassa 'lora,  
 Sì che non tochino la terra né 'l muro,  
 E anche disopra le chuopre ben puro,  
 E tanto le lassa così macerare  
 Che l'olio si da poter fare<sup>42</sup>.

In questi versi l'autore ricorda altresì un particolare metodo di conservazione delle olive in attesa di lavorarle, che non trova riscontro negli altri trattati coevi né dei due secoli seguenti: sarà opportuno – puntualizza – sistemarle su una stuoia ben coperte per tenerle al caldo e così farle macerare leggermente onde migliorare la produzione

<sup>40</sup> CRESCENZI, p. 343. L'opera di Catone, forse successivamente rimaneggiata e pubblicata la prima volta nel 1472 a Venezia, tratta dell'economia di una grande azienda agraria con colture specializzate, in particolare vite e olivo. Non si contano le successive edizioni del testo, tra le quali cito l'edizione di riferimento, in traduzione italiana con testo originale a fronte: CATONE IL CENSORE, *L'agricoltura*, a cura di L. Canali - E. Lelli, Milano 2000 (CATONE).

<sup>41</sup> DELLA CORNIA, p. 228.

<sup>42</sup> L'opera, composta nel 1360 non ebbe grande fortuna, e conobbe la prima edizione solo all'inizio del secolo scorso: PAGANINO BONAFÈ, *Il tesoro de' rustici* cit., p. 132, 496-507. Notizie sull'autore in G.E. SANSONE, *Bonafede, Paganino*, in *DBI*, 11, Roma 1969, p. 495.

olearia. Una macerazione, con relativa fermentazione e probabili marciumi, sulla quale per contro altri autori mostrano qualche perplessità, soprattutto riguardo all'usanza di ammonticchiare le olive a terra nel locale adibito al loro stoccaggio, allo scopo di farle maturare compiutamente in mucchi separati (*monti*), prima del trasferimento al frantoio.

Nell'antichità gli ambienti per immagazzinare le olive dovevano essere *tavolati*, ma pare che nel medioevo la pavimentazione con assiti fosse ormai caduta in disuso: ne troviamo traccia soltanto nel libro di Pier de' Crescenzi quando, nel riferire le parole di Varrone, l'autore allude a un «luogo tavolato» per il deposito delle olive, da fare *mezzanamente* macerare avendo cura di sceglierle e ripulirle ogni giorno<sup>43</sup>; e aggiunge – ancora trascrivendo pressoché letteralmente dal *De re rustica* dell'agronomo romano del I secolo a.C. – che poi «ciascun monte [di olive] si divida in sei parti, e in sei volte, quando son macere, si mettano sotto la macina, la quale è d'aspra, e dura pietra»<sup>44</sup>.

I manuali agronomici provano come all'epoca fosse consueta la pratica della macerazione delle olive, anche prolungata, poiché nel mondo rurale si riteneva che tenendole in tal modo al caldo fosse possibile ottenere la massima produttività. Per ridurre le conseguenze negative causate dalla conservazione in cumuli con tempi di deposito eccessivi, e dunque per prevenire il processo di fermentazione<sup>45</sup>, alcuni dei nostri autori – esitando a smentire l'autorità di Aristotele secondo il quale le olive non giungerebbero mai a perfetta maturazione stando sull'albero<sup>46</sup> – esortano a rivoltarne la massa per arieggiarla: «Se l'uliva, poiché sarà colta, dimorerà troppo in monticelli, per riscaldamento si macerrà [*sic*], e si guasta: e però – raccomanda Pier de'

<sup>43</sup> «Anche scrive [Varro], che l'uliva che fa olio, si dee ragunare in monticello, e nettarsi per ciascun dì, in luogo tavolato, accioché quivi mezzanamente si maceri» (CRESCENZI, p. 343).

<sup>44</sup> *Ivi*. Le espressioni di Pier de' Crescenzi sono poi sostanzialmente riprese da Corniolo della Cornia: «[...] et prima ciascun primo montone si parte in sei volte al mulino et sobmectesi alla macina» (DELLA CORNIA, p. 227).

<sup>45</sup> Effettivamente è noto che la prolungata conservazione delle olive in cumuli, con insufficiente aerazione, determina l'insorgenza di processi di fermentazione che si traducono in una peggiore qualità dell'olio. Già Catone lamentava che un ritardo nella frangitura avrebbe provocato la putrefazione delle olive e dunque un decadimento della qualità dell'olio: «Olea ubi matura erit, quam primum cogi oportet, quam minimum in terra et in tabulato esse oportet: in terra et in tabulato putrescit. [...] Olea, quae diu fuerit in terra aut in tabulato, inde olei minus fiet et deterius» (CATONE, 64 [LXXIII] *De olea colligenda*, pp. 90-91).

<sup>46</sup> CRESCENZI, pp. 342-343: «E Aristotele dice, che mai perfettamente non si maturano nell'arbore, eziandio, se per molti anni vi stessono. Ma acciocché vera, e compiuta maturità ricevano, si conviene, che l'ulive, colte dall'arbore, per più giorni si ragunino in un monte, e così, per calcamento, e ristignimento insieme, confortato il calore, e recato alle parti di dentro, a piena maturitate si produrranno»; DELLA CORNIA, p. 227: «Dice Aristotele non si maturano mai perfettamente in l'arbore, anco se ci stessero per molti anni, ma addunate nel montone per la mutua complessione, confortato el caldo et retenuto alle parti dentro, si perducono a piena maturità».

Crescenzi, sempre sulle orme di Varrone – se non vorrai far tostamente l'olio, converrà, che gittandole in monticelli, le sventoli»<sup>47</sup>. Del medesimo tenore sono le espressioni di altri autori<sup>48</sup>, mentre voce fuori dal coro è quella di Michelangelo Tanaglia: in caso di ritardata frangitura – egli precisa – sarà opportuno piuttosto distribuire le olive allargate in luogo asciutto, in modo da non farle riscaldare, anche a costo di un calo di produzione, ma migliorando senz'altro la qualità dell'olio<sup>49</sup>.

Leggiamo poi una sintetica descrizione delle altre operazioni da intercalare tra la raccolta e la lavorazione delle olive nell'opera di Luigi Alamanni, il quale sostiene l'importanza di arieggiare l'olivaio:

Densi l'ulive poi comporre insieme  
 In brevi monticei, ristrette alquanto;  
 Perché il caldo tra loro affina in tutto  
 Quella maturità, qual pensa alcuno  
 Che sopra l'arbor suo per tempo mai  
 Non potrebbe acquistar: così crescendo  
 Si va dentro l'umor: ma guardi pure  
 Di non troppo aspettar, che prenda poi  
 E 'l sapor e l'odor ch'offende altrui:  
 S'è pur forza indugiar, sovente il giorno  
 L'apra e rinfreschi ventilando in alto<sup>50</sup>.

Lo stesso Alamanni ritiene dunque che solo un 'indugio forzoso' possa giustificare un ritardo della frangitura<sup>51</sup>, la quale – secondo gli scrittori di agricoltura di tutti i tempi – dovrebbe essere sollecita, di preferenza giornaliera: la soluzione ideale per ottenere un olio di ottima qualità, privo di sapori e odori sgradevoli, sarebbe di frangerle

<sup>47</sup> CRESCENZI, p. 343.

<sup>48</sup> Ad esempio Corniolo della Cornia: «[...] se prestamente non potrai fare l'olio conviensi ventilare [l'uliva] maneggiandola nelli montoni acciò che se troppo lungamente starà in epsi non si infradici per lo caldo» (DELLA CORNIA, p. 228).

<sup>49</sup> «L'ulive mai non farai riscaldare, / S'olio vuoi buon, ma nell'asciutto sparte. / Alcuon risponde: – O non si può cavare / Mai l'olio tutto, s'elle non son calde? – / Vero è che l'olio n'usa di pigliare / Del riscaldato, onde colui troppo alde / Che non attende quando gli è proposto, / Però con mia sentenza vo' si salde» (TANAGLIA, libro I, pp. 52-53, 1502-1509). Prime informazioni sull'autore si reperiscono nella introduzione all'edizione dell'opera; cfr. L. DE ANGELIS, *I trattati di agricoltura* cit., pp. 84-85.

<sup>50</sup> ALAMANNI, libro IV, pp. 256-257.

<sup>51</sup> Le cause motivate di ritardi nella frangitura non sono esplicitate nei trattati dei nostri agronomi, ma Catone ad esempio aveva individuato tra queste le eventuali gelate al momento della raccolta delle olive, che avrebbero potuto imporre un'attesa di tre-quattro giorni: «Si gelicidia erunt, cum oleam coges, triduum atque quadriduum post oleum facito» (CATONE, 65 [LXXIV] *Oleum viride quo modo fiat*, pp. 90-91).

la notte stessa della raccolta<sup>52</sup>. Lo sentenzia Corniolo della Cornia, il quale volentieri rinvia ai grandi maestri della cultura ellenica attraverso Palladio, epigono degli scrittori di agronomia latini: «Li Greci comandaro essere da cogliere tante olive quante potemo la nocte spriemere»<sup>53</sup>.

#### 4. *Al frantoio*

Lo stesso Palladio – come già Columella, che ne rappresenta il modello – raccomandava di predisporre il frantoio ad accogliere le olive, lavando i canaletti dell'impianto e i contenitori dell'olio, a lungo inutilizzati, con acqua calda «acciocché non vi resti punto di rancio dell'anno passato»<sup>54</sup>. Questa, come altre operazioni preliminari alla frangitura, non pare altrettanto rilevante per gli agronomi dei secoli XIV-XVI: il solo ad accennarne è infatti Corniolo della Cornia, isolatamente attento all'igiene, che riserva una laconica ma incisiva esortazione alla pulizia delle attrezzature utilizzate nelle diverse fasi del ciclo di produzione dell'olio<sup>55</sup>.

Poco significativi sono pure i dati riguardanti il funzionamento delle strutture materiali dell'apparato produttivo, frantoio e torchio, che avevano invece trovato approfondimenti nella letteratura agronomica antica, fin dalla stessa fase del loro allestimento<sup>56</sup>; impianti che sono più ampiamente attestati in alcune fonti documentarie, in particolare normative o notarili<sup>57</sup>. Anche in questo caso possiamo contare soltanto su un conciso, ma interessante rimando nell'opera di Tanaglia, quando ricorda come nella Toscana del secondo Quattrocento il frantoio (indicato con il termine arcaico *trapeto*) potesse funzionare sia ad energia idraulica, sia a trazione animale: «Potendo, a acqua fabbrichi trapeto, / O a bestia, con macin di granito, / Ch'apre me' dell'ulive ogni

<sup>52</sup> Oggi per una produzione di qualità si richiede un tempo massimo di lavorazione delle olive entro le quarantotto ore dalla raccolta, tenendole in ceste ben aerate.

<sup>53</sup> DELLA CORNIA, p. 228, per il riferimento a PALLADIO, XII, 17, pp. 80-81 *Del far olio secondo i Greci, et del curarlo*: «I Greci ne precetti che essi danno intorno al far dell'olio, comandano, che si ricogliano tante olive, quante noi ne possiamo spremere la notte seguente»; TANAGLIA, libro I, p. 52, 1510-1518: «Quanto l'ulive può, macini tosto, / Così disparte sol la prima volta, / E l'olio ottimo fia non con più costo». Qualche dato sugli autori di opere agronomiche in lingua greca si può reperire in MARCONE, *Storia dell'agricoltura romana* cit., pp. 18-19, 73.

<sup>54</sup> PALLADIO, XI, 10, p. 70.

<sup>55</sup> «Le macine, le sachole et inceptaculi dell'olio sieno mondi» (DELLA CORNIA, p. 231).

<sup>56</sup> CATONE, 20 [XXIII] *Trapetum quo modo concinnare oporteat*, pp. 46-49; 21 [XXIV] *Cupam quo modo aedifices*, pp. 48-49; 22 [XXV] *Trapetum quo modo aedifices*, pp. 50-51. Sulla tecnologia olearia antica si veda SALTINI, *Storia delle scienze agrarie* cit., pp. 94-95; inoltre FORNI, *Attrezzi* cit., pp. 428-430.

<sup>57</sup> BRUGNOLI - VARANINI, *Olive e olio nel medioevo italiano* cit., p. 53.

segreto»<sup>58</sup>. Lo stesso autore aggiunge un richiamo alla dislocazione dell'impianto, il quale dovrebbe trovarsi «in luogo caldo, ché, quando sentito / Avesse freddo, peggio l'olio n'esce [...]»<sup>59</sup>. Ne risulta dunque la coesistenza delle due tipologie, peraltro documentata anche da altre fonti<sup>60</sup>. Impianti differenti per complessità tecnologica e capacità di azione, ma soprattutto – come è stato ipotizzato – per diffusione e collocazione: i frantoi ad acqua, in numero abbastanza ridotto e concentrati in contesti non necessariamente prossimi agli oliveti; gli altri, distribuiti più capillarmente e situati nei pressi dei luoghi di coltivazione<sup>61</sup>.

Quanto all'orientamento della mola olearia, tradizionalmente se ne consigliava l'esposizione a sud per sfruttare al meglio il calore del sole, ma era suggerito comunque il riscaldamento dell'ambiente che la ospitava al fine di favorire la fluidità della sostanza oleosa e quindi l'estrazione dei succhi, dato il periodo invernale in cui si operava<sup>62</sup>. Gli scritti agronomici registrano l'importanza del calore durante l'intero processo di trasformazione, compreso l'impiego di acqua calda che ne accompagna diverse fasi per incrementare la quantità di olio estratto.

Ancora sull'ubicazione del frantoio, Luigi Alamanni introduce una considerazione inedita, evocando un elemento che travalica la valutazione meramente tecnica della frangitura e sconfinando nel campo – oggi diremmo – dell'inquinamento ambientale. Egli prospetta infatti una certa distanza dell'installazione dagli ambienti abitativi per evitare, o quantomeno limitare, il disagio connesso all'odore e al rumore derivanti dalla lavorazione delle olive: «[...] La chiusa stanza / Ove l'amara uliva olio diviene / Sotto il pesante sasso, e bassa e scura / E lontana dall'altre essere conviene: / Ché l'odor e 'l romor fa danno a molti»<sup>63</sup>.

A proposito delle varie fasi del ciclo di estrazione dell'olio, l'autore senza dubbio più esaustivo è un'altra volta Corniolo della Cornia, il quale – sempre rinviando genericamente al sapere agronomico ellenico, ma in realtà continuando a ricalcare Palladio – allude alla produzione di un *primo olio*, ottenuto direttamente dalla frangitura iniziale delle olive; questo olio risulterà limpido e, con ogni evidenza, anche di sapore gradevole soltanto se i noccioli non verranno frantumati, per cui occorrerà procedere a una frangitura leggera ovvero eseguita con la mola tenuta correttamente sollevata, con ogni probabilità regolandone lo scalzo mediante un sistema di distanziali: «Li

<sup>58</sup> TANAGLIA, libro I, p. 17, 346-348.

<sup>59</sup> *Ivi*, 349-350.

<sup>60</sup> La compresenza delle due tipologie di trazione per il frantoio è confermata da riscontri archeologici relativi, ad esempio, a impianti medievali toscani: CITTER, *Il frantoio di Rocca San Silvestro* cit., pp. 337-338.

<sup>61</sup> BRUGNOLI - VARANINI, *Olive e olio nel medioevo italiano* cit., pp. 53-54 (con bibliografia).

<sup>62</sup> In proposito Palladio – sulle tracce di Columella – evidenzia l'importanza di accendere il fuoco non troppo vicino all'olio «accioché l'olio non prenda l'odor del fumo» (PALLADIO, XI, 10, p. 70).

<sup>63</sup> ALAMANNI, libro IV, p. 271.

Greci comandano di sospendere la macina nel primo olio peroché l'ossa rocte fanno bructo olio»<sup>64</sup>.

Una successiva molitura più energica, ovvero la rimacinatura del primo impasto delle olive frante, darà il *secondo olio*: «El sicondo olio – prosegue Corniolo – farsi con simile disciplina, ma macinarlo più premutamente»<sup>65</sup>; con parole simili già si esprimeva un Palladio un po' dubbioso, rinviando sul tema alla propria conoscenza indiretta: «Et dicono che il secondo olio si fa nel modo medesimo; ma che la macina si debba girar più forte»<sup>66</sup>. Con una forma espositiva invero non sempre lineare, *La Divina villa* evoca qui la pratica della doppia molitura; a questa segue la colatura dell'olio dalla pasta di olive così ottenuta e riposta in canestri di salice, agevolandola con l'aggiunta di sale che ne «dissolva la spessitudine», con l'immane risultato di ricavarne un prodotto molto sapido<sup>67</sup>. Se dobbiamo credere agli autori latini, l'impiego del sale nell'antichità romana interessava i diversi passaggi del ciclo di oleificazione e sembra fosse assai più cospicuo di quanto non appaia alla lettura dei testi tardomedievali e soprattutto cinquecenteschi.

### 5. Dal torchio alla «cantina dell'olio»

Analogamente alla frangitura, rimane un po' nebulosa pure la successiva fase del ciclo di estrazione dell'olio, ovvero la spremitura della polpa di olive mediante la pressa o torchio oleario. Anche in questo caso non troviamo alcun cenno alle caratteristiche tecnologiche dell'impianto, che – da altri indizi – sembra presentare peculiarità costruttive in relazione alle tradizioni locali<sup>68</sup>. Un isolato richiamo a un *premitoio*

<sup>64</sup> DELLA CORNIA, p. 228, per il riferimento a Palladio: «Et che si dee macinar prima leggiermente; percioche rotti i noccioli, l'olio diventa brutto. La onde si dee far il primo olio della carne sola dell'ulive» (PALLADIO, XII, 17, pp. 80-81). Sulla tecnica di sollevamento della macina mediante distanziali di vario tipo, nonché sulla rimozione dei noccioli come uno tra i problemi fondamentali della produzione olearia nell'antichità, si veda MARCONE, *Storia dell'agricoltura romana* cit., pp. 70-71.

<sup>65</sup> DELLA CORNIA, p. 228.

<sup>66</sup> PALLADIO, XII, 17, pp. 80-81.

<sup>67</sup> DELLA CORNIA, p. 228: «Li canestri essere di verghe di salice [...] et di poi el sale et el salnitro comandano misticare al novo olio acciò che dissolva la spessitudine d'epso»; PALLADIO, XII, 17, pp. 80-81: «[...] et che si debbon far i canestri di virgulti di salcio. [L'olio] ch'esce fuori per se medesimo è più nobile. Comandano poi che si metta nell'olio nuovo del sale [...]».

<sup>68</sup> Il riferimento agli usi locali si trova già anche in Palladio: «Il torcitoio, il telaio, et gli altri stromenti da premer l'olio si faranno secondo l'usanza del paese» (PALLADIO, I, 20, p. 8 *Del luogo da far olio*). Per la proposta di ricostruzione di una pressa olearia, sulla scorta di reperti archeologici relativi a un sito toscano di epoca bassomedievale, si veda CITTER, *Il frantoio di Rocca San Silvestro* cit., pp. 331-332. Una sintesi di impostazione storico-archeologica, concernente le diverse tipologie di torchio, in M.-C. AMOURETTI - G. COMET - C. NEY - J.-L. PAILLET, *À propos du pressoir à huile*:

si trova, ancora una volta, nell'opera di Corniolo della Cornia<sup>69</sup>: la sua consueta riproposta del discorso palladiano, con l'uso di termini testuali e un'esposizione tanto concisa quanto poco organizzata, rafforza l'idea – in questo caso più che mai – di una conoscenza dell'argomento sostanzialmente erudita.

Del tutto inconsueta, e senza precedenti nella letteratura agronomica in esame, appare la spremitura con i piedi evocata da Agostino Gallo, quando il *malghese* Vincenzo Maggio domanda: «Havete per miglior l'oglio fatto co i piedi che 'l torchiato?»; il nobile ed esperto proprietario terriero, Giovanni Battista Avogadro, fornisce una risposta interlocutoria e articolata, che oscilla tra le preferenze personali di gusto e l'orientamento imprenditoriale dell'azienda agricola<sup>70</sup>. L'apprezzamento per le modeste quantità di ottimo olio ottenuto con la 'pigiatura', un prodotto dal sapore amabile e perciò adatto come condimento a crudo in un ambito di consumo circoscritto come quello delle insalate<sup>71</sup>, è contrapposto all'esigenza di ricorrere al torchio per velocizzare la spremitura di quantitativi più cospicui di olive e garantire un più elevato livello produttivo:

Non è dubbio, che'l fatto co i piedi, resta sempre migliore, più dolce, più chiaro, et più dilettevole per mangiarlo nelle insalate. Ma sarebbe impossibile a farlo tutto co i piedi: sì perché non si potrebbe supplire a tanta copia, che si raccoglie (per esser più difficile, che'l torchiato) et si anco perché sarebbe non poco danno, stando che'l torchio rende sempre più oglio, che non fann'i piedi<sup>72</sup>.

*de l'archéologie industrielle à l'histoire*, in «Mélanges de l'Ecole française de Rome. Antiquité», 96/1, 1984, pp. 379-421.

<sup>69</sup> «[...] el primo liquore che escie del premitoio è laudatissimo» (DELLA CORNIA, p. 228).

<sup>70</sup> Sull'idea innovativa di gestione imprenditoriale della proprietà terriera, espressa nell'opera di Agostino Gallo, limito il rinvio a BENZONI, Gallo, *Agostino* cit., pp. 693-697.

<sup>71</sup> Il richiamo all'utilizzo dell'olio per condire le *insalate* appare correlato alla diffusione del consumo di erbaggi e alla loro valenza gastronomica attestata dal secondo Cinquecento, che si riscontra nella lettera del medico marchigiano Costanzo Felici, *Del'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'homo*, a cura di G. Arbizzoni, Urbino 1986. Per gli usi alimentari dell'olio di oliva nell'Italia tardomedievale: A.J. GRIECO, *Olive Tree Cultivation and the Alimentary Use of Olive Oil in Late Medieval Italy (ca. 1300-1500)*, in *La production du vin et de l'huile en Méditerranée. Oil and Wine Production in the Mediterranean Area*, Actes du Symposium International (Aix-en-Provence - Toulon, 20-22 novembre 1991), éd. M.-C. Amouretti - J.P. Brun, Athènes 1993 («Bulletin de correspondance hellénique. Supplement», 26) pp. 297-306 (pp. 303-305). Per una sintesi sul tema delle modificazioni dei gusti alimentari: M. MONTANARI, *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Roma - Bari 2012.

<sup>72</sup> GALLO, *Giornata Quinta*, pp. 120-121. La pigiatura delle olive, sistema arcaico, trova riscontro in testi veterotestamentari, come quello del profeta Micah (6: 15); era praticata – calzando speciali zoccoli – nell'antica Roma, dove però non sostituiva l'operazione di torchiatura, come risulta dall'opera di Agostino Gallo, bensì la prima frangitura allo scopo di ridurre la presenza dei noccioli nella pasta oleosa da lavorare successivamente: FORNI, *Attrezzi* cit., p. 418.

L'operazione della pressatura è menzionata anche nei versi di Michelangelo Tanaglia, in cui si rintraccia il riferimento a certe «gabbie»<sup>73</sup>, vale a dire sporte o ceste filtranti riempite con l'impasto oleoso, analoghe a quelle menzionate più sopra. L'autore accenna a questa sorta di fiscoli in particolare a proposito dell'estrazione dell'olio di sansa, di cui non troviamo traccia altrove, neppure nei trattati cinquecenteschi. Questo prodotto si ottiene attraverso il ripasso del residuo solido delle olive recuperato dopo la torchiatura. Come scrive per l'appunto Tanaglia, dalla sansa sottoposta a un nuovo passaggio dal frantoio al torchio, previo riscaldamento, si estrae un olio di qualità inferiore:

Di queste [ulive] strette, la sansa raccolta  
 Ammonti, che riscaldi per due giorni,  
 E di nuovo al fattoio con forza molta

Rimacinar si debbe, e poi ritorni  
 Al turcolare, e delle gabbie fora  
 Vedrà liquori uscir chiari e adorni;

Ma se questi vorrà gustare allora  
 Co' primi non arà comperazione<sup>74</sup>.

Un altro intervento di fondamentale importanza è individuato nella separazione per affioramento dell'olio dai suoi residui solidi ovvero dalla morchia, dopo qualche tempo di sedimentazione, al fine di ottenere un prodotto privo di scorie. In generale si suggerisce di effettuare questa operazione in tempi brevi<sup>75</sup>, anche se Corniolo della Cornia – riproducendo le espressioni di Palladio fino all'ultimo passaggio del ciclo di lavorazione olearia – con riguardo alla depurazione del *secondo olio*, esorta a lasciarlo decantare per trenta giorni raccogliendone poi in superficie la componente oleosa raffinata, l'*olio puro*<sup>76</sup>.

La decantazione consente di recuperare anche la morchia, sostanza alla quale gli agronomi di tutti i tempi attribuiscono diverse qualità e funzioni, tra cui quelle di prodotto antitarpe, antitarlo e antiruggine. Utile, quel sottoprodotto significativamente definito come *bructura*, anche per impermeabilizzare i vasi di coccio nuovi e porosi

<sup>73</sup> TANAGLIA, libro I, p. 52, 1517.

<sup>74</sup> *Ivi*, 1513-1520.

<sup>75</sup> «[...] scrive Cato, che l'olio si dee partir dalla morchia, quanto più tosto si puote, imperocché l'olio quanto più starà nella morchia, tanto sarà piggior» (CRESCENZI, p. 343); inoltre DELLA CORNIA, p. 228; ALAMANNI, libro IV, p. 257.

<sup>76</sup> DELLA CORNIA, p. 228: «[...] di poi, quando sarà restato .30. dì, tramuterai l'olio puro»; PALLADIO, XII, 17, pp. 80-81: «[...] Et che quando la morchia sarà andata al fondo, passato un mese, si metta l'olio puro ne vasi di vetro».

da destinare alla conservazione dello stesso olio e di altri generi alimentari<sup>77</sup>. Della feccia non vanno trascurate inoltre le virtù curative<sup>78</sup>, sebbene appaiano estremamente più estese le potenzialità terapeutiche dell'olio, e anche delle olive, sulle quali si dilunga più di altri Pier de' Crescenzi, evidenziandone la natura e le proprietà<sup>79</sup>. La morchia può essere utile anche in agricoltura, come fertilizzante e diserbante: lo riferisce con la consueta efficacia espressiva Luigi Alamanni, proprio mentre implicitamente conferma l'importanza di separare al più presto l'olio dalla morchia: «[l'olio] dannaggio avrebbe dall'atra amurca, / La qual non dee però gettarse indarno / Dal discreto villan che sa per pruova / Quanto agli arbori suoi giovò talora, / E quante erbe nocenti ha spente e morte»<sup>80</sup>.

Residui di morchia possono rivelarsi molto dannosi rendendo l'olio rancido una volta che esso riposerà nei contenitori, preferibilmente, in «orci ben coperti» – come recita Tanaglia<sup>81</sup> – accumulati nel magazzino preposto alla conservazione, la *cella olearia*. Se Catone, come farà Columella, fornisce dettagli sull'allestimento di questo ambiente, nonché sulla tipologia dei vasi oleari ivi depositati<sup>82</sup>, nei trattati agronomici medievali e del primo Cinquecento ne compaiono solamente tracce occasionali e generiche. Crescenzi, citando Varrone, si limita a rammentare che – analogamente agli impianti oleari – anche la scelta della ubicazione della cantina dell'olio dovrebbe essere molto accurata, con l'orientamento a mezzogiorno, e «avere dalla parte calda le finestre», a differenza della cantina del vino<sup>83</sup>, ribadendo così quell'associazione olio-calore richiamata a più riprese nel corso della descrizione dell'intero processo di lavorazione<sup>84</sup>. Corniolo della Cornia, per parte sua, insiste sull'importanza della prote-

<sup>77</sup> CRESCENZI, p. 344: «E se vorrai metter l'olio in un vassel nuovo, il diguazzerei con la morchia cruda, over calda, e guazzeralo assai, sì che la bea, e comprendala bene. E se ciò farai, il vasello non berà l'olio, e farallo migliore, e sarà il vasello poi saldo»; DELLA CORNIA, pp. 228-229: «La morca è bructura [...]. La nuova brocha con la morca, come è cruda, prima bagnerai, chiuderai et longamente commoverai, sì che ben la conbeva, per questo il vaso ne sarà più forte, l'olio migliore et nol beverà, li fichi sechi meglio conservarà». Per i sottoprodotti della lavorazione olearia: A. CORTONESI, *Agricoltura e tecniche nell'Italia medievale. I cereali, la vite, l'olivo*, in *Uomini e campagne nell'Italia medievale*, a cura di Id., Bari 2002, pp. 191-270 (pp. 258-259).

<sup>78</sup> Corniolo della Cornia, in particolare, segnala come possano trarre giovamento da applicazioni di morchia fresca affezioni quali la podagra, le ulcere, i dolori articolari (DELLA CORNIA, p. 229).

<sup>79</sup> Ho avuto modo di affrontare questo tema in altra sede: NASO, *Usi alimentari, dietetici e medicinali* cit., pp. 417-443 (pp. 432-435).

<sup>80</sup> ALAMANNI, libro IV, p. 257. Tra le caratteristiche della morchia lo stesso autore rammenta anche «ch'ungendone i seggi, l'arce e i letti / I vermi ancise che loro fanno oltraggio» (*ibid.*).

<sup>81</sup> TANAGLIA, libro I, p. 53, 1526.

<sup>82</sup> CATONE, [13] (XVI) *In cella olearia quae opus sint*, pp. 38-39.

<sup>83</sup> CRESCENZI, p. 343: «Varro scrive, che la cella dell'olio debbe aver dalla parte calda le finestre, ma il vino dalla parte fredda».

<sup>84</sup> Il termine più ricorrente per designare le caratteristiche della *cella olearia* è senz'altro l'attributo 'caldo', se non 'caldissimo' (CATONE, [65] (LXXIV), p. 91).

zione dal freddo<sup>85</sup>, nemico dell'olio. E lo ribadisce Luigi Alamanni quando, a proposito del deposito dell'olio, così scrive: «Quinci dentro forbiti e saldi vasi / L'umor ch'è giunto al suo perfetto stato / Dispensi e cuopra, e gli procacci albergo / Tepido e dolce, ove trapasse il lume / Del Mezzogiorno, che dell'Orse ha tema»<sup>86</sup>.

Proprio nel magazzino dove lo si conserva, l'olio può manifestare svariati difetti, diventando torbido, maleodorante, rancido. Descritti con dovizia di particolari dagli agronomi antichi che ne suggeriscono anche i possibili rimedi<sup>87</sup>, questi *vitii* con le adeguate *cure* vengono ripresi dal solito Corniolo, il quale chiarisce come l'olio possa presentarsi *sozo* oppure di *orribile odore*, assumere un sapore sgradevole oppure imputridire «se per caso ci sarà caduto alcuno animale et haverà vitiato l'olio di putrefactione et odore»<sup>88</sup>.

Se Corniolo della Cornia è risultato in conclusione l'autore più esaustivo e documentato sul tema oleario tra gli agronomi dei secoli a cavallo tra medioevo ed età moderna, la fonte che nel corso del presente contributo inevitabilmente abbiamo dovuto spesso volte interrogare, da Agostino Gallo possiamo senz'altro attingere quelle parole che – celebrando le molte virtù dell'olio – ce ne regalano il migliore epilogo<sup>89</sup>: «Voi sapete il singular licore, che produce questo divino arbore [l'olivo], il quale è tanto necessario a noi mortali per lo vivere, per lo medicare, per lo conservar più cose, et per prestarci il gratissimo lume nel tempo delle tenebre».

<sup>85</sup> La *cella olearia* dovrebbe essere disposta «al mezo di, difesa contra el freddo» (DELLA CORNIA, p. 231).

<sup>86</sup> ALAMANNI, libro IV, p. 257.

<sup>87</sup> Il riferimento è sempre a PALLADIO, XII, 19-21, pp. 81-82.

<sup>88</sup> DELLA CORNIA, pp. 230-231. Tali espressioni, così come i rimedi proposti che sono talora fantasiosi, risultano pressoché letteralmente trascritte dall'opera di Palladio (v. nota precedente).

<sup>89</sup> GALLO, Giornata Quinta, p. 118 (per la citazione che segue).