Centro Studi CeSA - Saggi e Ricerche .2
Collana diretta da Irma Naso

Il presente volume è pubblicato con il contributo del Dipartimento di Filosofia e Scienze dell'Educazione dell'Università degli Studi di Torino

Consiglio scientifico della Collana

Francesco Aimerito, Enrico Basso, Paolo Calcagno, Alberto Capatti, Alessandro Carassale, Allen J. Grieco, Maria Serena Mazzi, Angela Orlandi, Giovanni Panjek, Gabriella Piccinni, Antoni Riera-Melis, Pinuccia F. Simbula

L'Editore ha fatto quanto nelle sue possibilità per individuare e rintracciare tutti i detentori di diritti fotografici e documentari. Nell'eventualità che immagini o testi di competenza altrui siano riprodotti in questo volume, l'Editore è a disposizione degli aventi diritto che non ha potuto reperire, nonché per eventuali omissioni involontarie e/o errori di attribuzione.

Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta o trasmessa in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo elettronico, meccanico o altro, senza l'autorizzazione scritta dei proprietari dei diritti e dell'Editore.

ISBN 978-88-944071-0-5

© CeSA 2018
Guarene (CN)
www.centrostudicesa.org

ARS OLEARIA

I

Dall'oliveto al mercato nel medioevo

ARS OLEARIA

From Olive Grove to Market in the Middle Ages

a cura di

Irma Naso

Centro Studi per la Storia dell'Alimentazione e della Cultura Materiale
"Anna Maria Nada Patrone" - CeSA

Il volume raccoglie contributi presentati al Convegno internazionale di studi

«Olivo e olio in Liguria e nella regione mediterranea
dal medioevo ai nostri giorni»
(Sanremo-Taggia, 25-27 maggio 2017)

This book collects the papers given to the International Conference
«*Olive trees and olive oil in Liguria and Mediterranean area*
from Middle Ages until today»
(Sanremo - Taggia, May 25-27, 2017)

In ricordo
di Raffaele Licinio

Premessa

Sono trascorsi dieci anni e più dalla pubblicazione in Italia di due opere fondamentali che hanno fatto il punto sulle vicende dell'olivicoltura e dell'olio di oliva durante il medioevo. Al volume *Olivi e olio nel medioevo italiano*, a cura di Andrea Brugnoli e Gian Maria Varanini (Bologna 2005), hanno fatto seguito a breve distanza di tempo i due poderosi tomi, riferiti a un ampio contesto geografico, che raccolgono gli Atti della cinquantaquattresima settimana di studio del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, *Olio e vino nell'alto Medioevo* (Spoleto 2007). Indagini più o meno recenti ne hanno sondato alcuni aspetti specifici, con lavori talora riguardanti ambiti territorialmente circoscritti, non di rado orientati ad affrontare l'argomento preferibilmente nella prospettiva dell'associazione olivicoltura - viticoltura. La storiografia italiana è tra le più ricche e articolate nel panorama dell'Europa occidentale degli studi sul tema, che incontra peraltro un notevole interesse anche tra i medievisti di area francese e soprattutto iberica: un dato che, se da un lato riflette con ogni evidenza l'importanza di colture e relative produzioni assai diffuse nei territori affacciati al Mediterraneo, dall'altro non sfugge alle strategie di valorizzazione sul piano gastronomico e dietetico di prodotti 'tipici', quali sono per l'appunto l'olio d'oliva e il vino.

Se l'olivicoltura ha avuto un ruolo da protagonista nelle ricerche maturate a partire dai primi anni ottanta nel contesto della storia agraria italiana, il prodotto che ne deriva ha richiamato un più puntuale interesse da parte degli storici del medioevo abbastanza tardivamente, con un certo incremento delle pubblicazioni ad esso specificamente dedicate nell'ultimo ventennio, e anche con interessanti sviluppi per il Mezzogiorno della Penisola. Le tematiche concernenti la produzione, il mercato e i consumi oleari, affrontate nel tempo da studiosi di diverso orientamento disciplinare ed eterogenea impostazione metodologica, presentano ancora molti aspetti da approfondire, cui i saggi raccolti in questo volume (abbinato a un secondo a cura di Alessandro Carassale e Claudio Littardi) intendono portare il proprio contributo.

Per quanto attiene, ad esempio, al tema del commercio di olio a lunga distanza, le acquisizioni storiografiche sulla circolazione via mare nell'Europa bassomedievale ad opera di uomini d'affari italiani si traducono nelle pagine che seguono – grazie all'esame di una vasta documentazione mercantile inedita – in una complessa e dina-

mica geografia della rete di traffici collegata alle corrispondenti zone di produzione olearia: destinati a fabbricare sapone di alta qualità, quegli ingenti quantitativi di olio movimentati tra la Penisola italiana, gli ampi spazi del Mediterraneo e il Mare del Nord, segnalano come la principale area di consumo oleario nei secoli XIV-XV fosse proprio quella 'industriale'.

L'ampia tipologia delle fonti utilizzate dagli autori offre dati inediti sull'importante utilizzo dell'olio di oliva in ambito religioso-liturgico, sia per l'illuminazione dei luoghi di culto, sia nelle pratiche devozionali. L'universo simbolico dell'olio si individua in particolare nei rituali terapeutici, magici e soprattutto sacri: tra questi l'unzione regale secondo il modello biblico, la cui rappresentazione trova riscontro nella stessa iconografia, che esprime alla perfezione anche la valenza spirituale dell'olio, e dell'olivo, nella tradizione cristiana.

Tra i molteplici usi dell'olio, notoriamente impiegato inoltre a scopo medico-farmacologico, cosmetico, alimentare, quest'ultimo non sembra prioritario nell'Occidente medievale, persino in alcune delle zone che oggi si caratterizzano per una spiccata vocazione olivicola. Una quota di mercato e di consumo, quella dell'olio come condimento e base di cottura, quantitativamente ridotta (secondo la documentazione disponibile), ancorché tendenzialmente favorita dalla consueta normativa ecclesiastica, e più in specifico dalle regole monastiche relative all'astinenza dai cibi di origine animale. A tale proposito alcuni contributi suggeriscono che lo studio dell'olio d'oliva come alimento potrebbe riservare qualche sorpresa; e lasciano trapelare anche altri aspetti della cultura olearia finora poco esplorati per l'età medievale, proponendo interessanti spunti per ulteriori ricerche: sugli impianti di lavorazione delle olive, ad esempio, o sulla gamma dei recipienti utilizzati per lo stoccaggio e per il trasporto dell'olio, a dorso di animali o a bordo delle navi; quali i materiali con cui erano costruiti i contenitori oleari (terracotta, legno, pelle), quali le loro forme e la capacità? E ancora: quanto sappiamo delle caratteristiche organolettiche del prodotto e delle sue differenti qualità in relazione ai vari impieghi? E dei prezzi?

Questo libro lascia dunque aperte diverse questioni, certamente più di quante non possa pretendere di esaurirne, e pertanto va inteso come un ulteriore capitolo nella storia di un prodotto dalle mille sfaccettature che, dopo avere attraversato le civiltà nate nel mondo mediterraneo, è ora conosciuto e apprezzato a livello planetario.

Irma Naso

Franco Cardini

Introduzione

La parola «olio» sembra essere nata per indicare il prodotto della spremitura dei frutti dell'olivo, cioè della pianta che reca il nome linneano di *Olea Europaea*: ma che, meglio, si dovrebbe definire *Mediterranea*.

È vero che ormai il termine è diventato sinonimo di qualunque tipo di grasso liquido a temperatura ambiente (vegetale, animale o minerale che sia: e che non pochi di questi oli hanno acquistato un valore economico, sociale, tecnologico e anche simbolico molto notevole). Si potrebbe parlare a lungo, ad esempio, non tanto degli oli alimentari succedanei di quello d'oliva, quanto di quelli di sesamo, di balena o «di pietra» (questa l'etimologia medievale della parola «petrolio»). Ma l'*oleum* per eccellenza resta il caro, prezioso, nobilissimo olio d'oliva: senza il quale la nostra cultura mediterranea – e non, attenzione, «occidentale» – non sarebbe quella che è.

Come al solito, per arrivare alla «cosa» bisogna ben partire dalla parola, dal nome. Il greco *élaion* e il latino *oleum* ricalcano una base sumera, *u-li*, sviluppatasi nell'accadico *uluum* che contiene il senso di «grasso». Tuttavia, l'uso mediterraneo di servirsi dell'olio per alimentare le lampade suggerisce che il termine possa collegarsi altresì all'antica base sumera *luh-*, «purificare», «brillare» (da cui il greco *leukos*, «candido», e il latino *lux*) e all'accadico *ellu*, *allu*, il cui significato è non soltanto «lustro» – proprio appunto delle superfici unte di olio – ma più propriamente lucente, splendente.

Queste considerazioni mostrano come l'idea di opulenza, quindi di ricchezza, e di luce, splendore, siano intimamente legate fin da un'antichità che coinvolge il mondo asiano-uraloaltaico (i sumeri), quello semitico (gli accadici) e quello indoeuropeo (i greci). Che ricchezza e splendore coincidano – sembra che la parola latina *aurum* sia da collegarsi alla parola ebraica *or*, che significa «luce» – è importante in quanto spiega bene come al liquido di color dell'oro spremuto dalle olive si sia potuto attribuire, in aree culturali diverse ma evidentemente non estranee, un valore che rinvia ai concetti di potere (la luce, la gloria, la ricchezza), di sapere (la luce come chiarezza e trasparenza) e di prosperità (l'opulenza). L'olio, la bacca da cui esso è estratto, la pianta che la produce, costituiscono pertanto un complesso simbolico pregnante, in grado di coprire le fondamentali tre funzioni – la magico-sacrale, l'eroico-guerriero-legislativa e la produttiva – già indicate da Georges Dumézil come le fondamentali

nelle strutture tanto sociali e giuridiche quanto mentali delle società indoeuropee, ma in realtà presenti in molte altre culture anche al di là dei limiti etnolinguistici indicati dal grande studioso francese.

L'olio consacra, abbellisce, rafforza: con esso si ungono i re e i sacerdoti, ma anche i lottatori e in genere tutti i chiamati a sostenere un combattimento, una lotta, uno sforzo fisico: in quest'ultimo senso l'olio è importante in quanto da una parte abbellisce e tonifica (non va dimenticato il suo importante valore anche nella cosmesi e nella medicina), dall'altra rende il corpo di chi ne è unto più agile e meno soggetto alla presa dell'avversario. Le sue caratteristiche curative investono d'altro canto tre sfere precise, cioè le bruciature, i gonfiori e le ferite: per questo esso viene anche considerato come il simbolo del sollievo e del conforto nei confronti di qualunque dolore, il simbolo della serenità. Tale immagine è sottesa anche a molte locuzioni comuni, come il definire «liscio come l'olio» un mare tranquillo o un affare che fila bene. Sacro ad Atena era l'olio, frutto del suo prediletto olivo: e fondamentale esso era nell'unger lo stame durante le funzioni produttive che essa prediligeva, il filare e il tessere. Rendendo più lisce e scorrevoli le superfici, l'olio poteva esser preso a simbolo di raffinamento, di uscita dalla ruvidità propria della barbarie: si pensi all'enigmatico dipinto botticelliano nel quale un'Atena coronata d'ulivo ammansisce il riottoso centauro. Anche Odisseo del resto – protetto da Atena – viene unto d'olio profumato dalle ancelle di Nausicaa quando si tratta di detergergli le brutture lasciate sulla sua epidermide dalla salsedine marina e di restituirgli la bellezza e la nobiltà che gli sono proprie: insomma, di ricondurlo dalla natura alla cultura, dal «deserto» del mare e del naufragio alla «civiltà» della corte di Alcinoo.

Si è più volte sottolineato come molti versi dell'*Odissea* e molte pagine della Bibbia paiano condividere una cultura simile, se non comune: e non è solo un'impressione, al riguardo, l'osservare come vi spiri la medesima aria mediterranea, per quanto accompagnata da altri valori e da altre istanze. Nel salmo 132, il profeta David paragona la dolcezza del dimorare insieme tra fratelli all'olio prezioso che, versato sui capelli, cola fin nella barba e scende fino all'orlo del vestito, segno di gioia, d'onore, di felicità e – soprattutto – di benedizione divina al pari della rugiada dello Hermon che scende sui monti di Sion.

L'olio prezioso richiamato da David non era puro e semplice frutto spremuto di oliva. Esso era arricchito da essenze aromatiche provenienti da lontano, secondo un uso che gli ebrei avevano forse appreso in Egitto ma che comunque viene legittimato dalla prescrizione di Dio a Mosè: in *Esodo*, 30, 22-25, il Signore affida al profeta una vera e propria ricetta, con ingredienti e quantità, in modo da stabilire anche la densità dell'unguento da produrre. Un terzo di mirra vergine, un terzo di cassia, un sesto di cinnamomo, un sesto di canna aromatica stemperati in olio puro d'oliva: con questo composto, della consistenza di una pomata, si sarebbero dovute ungere tutte le suppellettili sacre («Consacrerai così queste cose, e saranno santissime, e chiunque le toccherà sarà santificato», 30,29), ma anche Aronne e la sua discendenza. Mosè e Aronne

appartenevano alla tribù di Levi: da allora in poi, l'unzione col sacro crisma (cioè con l'unguento derivante dalla mescolanza di olio d'oliva e di aromi) sarebbe stata il segno della consacrazione e dell'appartenenza al gruppo dei sacerdoti, cioè di quanti erano abilitati a entrare in contatto col Sacro.

La colomba uscita dall'Arca torna presso Noè recando nel becco un ramoscello d'olivo (*Gn*.,8,11): da allora, nel contesto biblico e nella tradizione abramitica, arcobaleno, colomba e olivo sono per eccellenza il simbolo della pace. Un tema che si ritrova anche nel mondo romano: Enea offre a Pallante figlio di Evandro un ramoscello di olivo in segno di pace (*Eneide*, VIII, 102-125).

Ma, accanto alla pace, l'olivo è nella Bibbia simbolo di regalità. Nel *Libro dei Giudici*, 9.7-13, l'olivo, il fico e la vite sono presentati come i più nobili tra gli alberi; e l'olivo ritiene più importante il suo olio, «del quale si servono gli dèi e gli uomini», della prospettiva di regnare sugli alberi. Nella quinta visione di Zaccaria, i due olivi a destra e a sinistra del candelabro aureo sono i «due unti che stanno dinanzi al dominatore della terra» (*Zc.*,4.11-14). Gli olivi, in Zaccaria, rinviano all'unzione in quanto cerimonia regale, descritta in *I Sam*.10: l'unzione in quanto consacrazione comportava un augurio di pace e di prosperità – ungere la testa di qualcuno con olio profumato era gesto che sottolineava la sua gioia e la sua ricchezza – e dal verbo ebraico *mashah*, «ungere», deriva la parola *mashih*, «unto», «consacrato», quindi Messia (tradotto letteralmente nella parola greca *Christos*). In alcune immagini dell'Annunciazione, l'arcangelo Gabriele reca un ramoscello d'olivo – in segno non tanto né solo di pace, quanto di elezione regale – presentandolo alla Vergine. In senso di regalità e di vittoria, l'olivo si accompagna o si sostituisce addirittura alla palma: la pace, ma per ciò stesso il trionfo, sono augurate al Messia all'atto dell'entrata in Gerusalemme come re. D'altra parte, misto a varie sostanze, l'olivo veniva utilizzato anche come medicina e per imbalsamare i corpi dei morti.

Nella tradizione cristiana si ungono i re e i vescovi oltre che i moribondi, con tipi di olio misti a sostanze differenti. Ma nell'unzione collegata al sacramento della cresima, che consacra *milites Christi*, si recupera invece anche una tradizione greco-romana, quella dell'unzione degli atleti e dell'olio come sostanza che prepara alla lotta: un tema che torna forse nella stessa unzione dei moribondi i quali si preparano così all'«agonia», alla definitiva battaglia prima della vita eterna.

Un quinto elemento – accanto alla pace, alla regalità, alla prosperità, alla lotta (tema quest'ultimo che potrebbe sembrare ma non è opposto alla pace, in quanto la lotta implica un augurio di vittoria) – entra tuttavia nella simbologia dell'olio e dell'olivo nel mondo cristiano: l'eredità connessa con Atena-Minerva, quindi l'olivo come simbolo di sapienza.

Associato al vino e al pane, l'olio – questo grande protagonista della triade alimentare mediterranea – sembra in altri termini suggerire un suo ruolo nell'ambito del trifunzionalismo proposto dallo stesso Georges Dumézil. Il vino, simbolo di carne e di spirito, rinvia alla funzione sacerdotale e al rapporto col sacro; l'olio è per eccellenza

simbolo di regalità in quanto, al tempo stesso, rinvia alla pace, alla sapienza e alla vittoria, virtù regali; il pane infine con il suo richiamo alla fecondità è adeguato simbolo della funzione produttiva.

Infine, in Paolo l'olio è simbolo della carità che tutto rende flessibile (*I Cor.*, 13) e l'olivo simbolo dell'antico Israele al quale s'innestano gli olivastri pagani per formare un unico popolo in cui ebrei e gentili siano uniti (*Rom.*, 11,17; 20,6).

Soffermiamoci però sul tema della regalità. La monarchia in Israele fu considerata da molti rigoristi come un tradimento al carattere teocratico dell'assetto del Popolo Eletto, derivante dal Patto: ma, proprio per questo, prevalse il concetto che la monarchia fosse un dono divino (I *Sam.*, 8.7; 9,16) e che quindi il *mélek* degli ebrei – una parola che in origine equivaleva forse a «consigliere» – fosse non già essere divino come nelle vicine monarchie egizia o assira o babilonese, bensì «figlio adottivo» (*Salmi*, 2,7) e «servitore privilegiato» (II *Sam.*, 3,18; 7,5) di Dio. Per questo il profeta Samuele, ungendo prima Saul della tribù di Beniamino e quindi David della tribù di Giuda, li associò alla funzione sacerdotale. Da allora i re d'Israele – e, nella consacrazione dei re cristiani, qualunque sovrano – furono in qualche misura *reges et sacerdotes* partecipi della funzione sacerdotale, e in quanto tali (al di là di qualunque pretesa divina) *sacrae personae.*

Anche in questo senso, comunque, la misura della regalità sacra e dell'unzione quale strumento di consacrazione regale (ben più dell'incoronazione, che vi era del resto variamente associata) avevano il Cristo come misura. Maria unge con preziosissimo unguento a base di nardo puro i capelli di Gesù a Betania, e tutta la casa si riempie della fragranza di quel profumo: Gesù richiama che tale unzione varrà per la sua sepoltura, con ciò indicando come solo la Sua morte sia varco alla redenzione di tutti; ma il giorno dopo entra in Gerusalemme salutato come re d'Israele dal popolo che agita i rami di un'altra pianta olearia, la palma, anch'essa, come l'olivo, simbolo di gloria, di ricchezza, di floridezza e di martirio (*Gio.*, 12, 1-15).

È assai probabile che Israele, proprio nel momento in cui andava fondando una propria autocoscienza di popolo «a parte» rispetto alle *nationes* circostanti, prendesse da queste il fondamento di tale rituale. L'unzione è ampiamente attestata nel Vicino Oriente antico. Nelle tavolette di Amarna, che attestano i rapporti diplomatici fra l'Egitto del Nuovo Regno e Babilonia, Assiria, Canaan, Siria, Mitanni, Hittiti ecc., la lettera 34 parla di olio inviato dal re di Alasiya (Cyprus) al faraone per usi rituali. La lettera 51, proveniente dal re della Siria settentrionale, parla dell'unzione dell'antenato Taku, fatta dal re d'Egitto come segno di sottomissione.

I re hittiti erano unti al momento di salire al trono, e sappiamo per certo che il re Tudhaliya fu unto come sacerdote, unendo dunque i due aspetti: la regalità politica e quella sacrale. L'unzione non era tuttavia una caratteristica dei soli re: essa aveva il potere di significare il passaggio, la transizione da un ruolo a un altro. In Mesopotamia e in Siria la pratica è attestata per le donne al momento del fidanzamento, è praticata dalle parti che suggellano una transazione, da una donna che lascia il ruolo di prosti-

tuta, da mercanti liberati dalle obbligazioni nei confronti del sovrano. Il rito sembra insomma una sorta di purificazione da uno stato precedente, un rito di passaggio. Nel caso di un passaggio di proprietà, come detto, le parti mangiano e bevono insieme, ma si ungono anche a vicenda.

Nella saga babilonese Gilgamesh, Enkidu è un uomo selvatico, allevato da animali. Il suo processo di civilizzazione, dunque di umanizzazione, si completa con il mangiare pane e bere birra, e infine con l'unzione: intesa in modo duplice. Da una parte è ovviamente un modo per marcare il rito di passaggio; dall'altra nella cultura mesopotamica è anche un costume cittadino, uno dei piaceri e delle cure del corpo. I due aspetti sono perfettamente complementari.

Nel caso dell'Egitto, poi, la centralità dell'olio d'oliva, e non di altre sostanze, è particolarmente importante se pensiamo al fatto che il paese non rientrava nella fascia in cui l'olivo è stato domesticato e dove cresce naturalmente. Doveva essere un prodotto di commercio: privato, probabilmente, ma anche pubblico. Il dono di olive da olio da parte di Micene all'Egitto è tipicamente legato alla regalità; era cioè un dono di alto profilo, per la qualità del prodotto, ma anche per il suo valore non meramente economico.

Non bisogna poi dimenticare in questo contesto il passaggio per eccellenza, quello tra la vita e la morte, nel quale pure l'olio e l'unzione giocano un ruolo importante. E nei quali ugualmente si vede l'importanza del rapporto fra culture dell'Oriente antico, ebraismo e poi cristianesimo. Oli, spezie, profumi hanno un legame reciproco assai stretto, come ben mostrato da Marcel Detienne nell'opera *Les Jardins d'Adonis*. Nelle tecniche di imbalsamazione l'unzione con oli profumati aveva una funzione rilevante. Ma la «pietra dell'unzione» è anche una reliquia della Passione di Gesù, ritenuta il luogo dove il suo corpo venne preparato per la sepoltura (*Gv* 19,38ss): è la tredicesima stazione della via Crucis nella basilica del Santo Sepolcro a Gerusalemme.

Dall'unzione dell'Oriente antico a quella dei re d'Israele, e da questa al cristianesimo e alla cultura europea. Le due forme archetipiche della monarchia sacra, l'egizia e la babilonese, forniscono le due rispettive figure-base del re-dio e del re-sacerdote. Ciò è fondamentale in rapporto al concetto cristiano di regalità, in particolare alla «teologia imperiale», sia nell'impero bizantino, sia nell'Europa occidentale a partire dall'età ottoniana. È evidente che gli imperatori cristiani svilupparono il loro concetto di regalità sacra alla luce del modello costituito dalla regalità del Cristo.

Ma le scaturigini della dimensione imperiale cristiana – garantite appunto dal Cristo come sovrano cosmico, Signore dello spazio e del tempo, *Kosmokrator* e *Kronokrator* – stavano essenzialmente nelle tradizioni egizia e persiana, entrambe rivisitate attraverso la ridefinizione di Alessandro il Grande, ma avvicinate in modo apparentemente «diretto» (in realtà la mediazione alessandrina era comunque presente) prima da Cesare e da Augusto nell'Egitto tolemaico e poi dai *Soldatenkaiser* del III secolo che avevano elaborato i ruoli sia dei re-sacerdoti siriaci, dediti ai culti solari, sia dei Gran

Re arsacidi. Ma con la cristianizzazione dell'impero a questi modelli si era andato aggiungendo con forza quello davidico-salomonico desunto dal Nuovo Testamento e provvisto d'una sua forte carica messianica. L'imperatore cristiano si era, da allora, presentato come vicario e figura del Vero Re, il Cristo; il sovrano terreno era *typus Christi*, ma il carattere sacramentale della sua incoronazione – specie dopo l'adattamento del rituale veterotestamentario dell'unzione – ne faceva dei «Cristi del Signore». Questa complessa dinamica si riflette nei cerimoniali: sia in quello imperiale romano pagano, sia in quello cristiano che ne costituì la continuazione ma anche la riforma profonda.

La Chiesa romana, che non aveva osato appropriarsi del cerimoniale dell'incoronazione imperiale, fece una prima prova in questo senso alla fine del V secolo pilotando, attraverso la mediazione del santo vescovo Remigio, l'incoronazione del re franco Clodoveo che si era anche convertito al cristianesimo con tutto il suo popolo ma che, scartando qualunque rapporto con le Chiese dell'ambiente galloromano – che ormai gli era sottomesso nel suo regno – aveva dichiarato la propria diretta soggezione al vescovo della città imperiale, Roma. L'incoronazione di Clodoveo, che per molti versi evocava quella degli imperatori romani e quella dei sovrani germanici, trovò pertanto secondo la tradizione il suo fulcro in un rito desunto dal modello dei re d'Israele della Bibbia: l'unzione con il crisma vescovile. Ciò faceva del re *sacra persona*, cui si aggiunse il fatto che, in seguito, i re cristiani acquisirono con l'incoronazione l'ordine canonico «maggiore» di diaconi: essi divenivano in altre parole parte del clero, sia pure provvisti delle dispense necessarie a permettere loro di governare.

In realtà, comunque, le fonti che parlano dell'unzione di Clodoveo e della «Santa Ampolla» del crisma, miracolosamente recata da una colomba, sono tarde: e collegano l'incoronazione al Natale del 497 (ma l'anno è incerto), data piuttosto del suo battesimo; mentre nel 508 a Tours il capo franco celebrò il trionfo sui visigoti secondo la tradizione romana. Dal sovrapporsi delle due cerimonie, battesimo e trionfo, sarebbe forse nata la 'leggenda' dell'incoronazione con la relativa unzione. In effetti, Clodoveo sarebbe stato «unto» con il crisma: in occasione però del suo battesimo, non già dell'incoronazione. Le prime notizie sicure di un re «unto» col sacro crisma ci vengono dalla Spagna visigota e riguardano il re Vamba, incoronato nel 672 dal vescovo di Toledo. Per quanto alcune fonti anglosassoni facciano risalire analogo caso all'Inghilterra di inizio VI secolo, sembra che nell'isola tale cerimoniale non si affermasse prima dell'VIII secolo.

Quanto ai franchi, è probabile che l'unzione si sia affermata solo nel 754, quando Pipino, figlio di Carlo Martello e iniziatore della dinastia carolingia, che aveva detronizzato i merovingi, credette opportuno farsi incoronare re dei franchi a Saint-Denis da papa Stefano. Dal momento che la nuova dinastia, usurpatrice, non aveva dalla sua il carisma sacrale dei legittimi merovingi, l'autorità pontificia e l'unzione fondarono una legittimità di tipo nuovo.

Fu comunque in memoria del battesimo di Clodoveo, e quindi per ribadire il legame

tra il popolo franco e il vescovo di Roma, che la notte di Natale dell'800 fu scelta per l'incoronazione imperiale di Carlomagno da parte di papa Leone III, sulla base d'un rituale di ascendenza bizantina. Il cerimoniale venne fissato nell'816, e da allora la consacrazione imperiale e anche regia – in Germania al pari della Francia, dell'Inghilterra e della Castiglia – fu caratterizzata dall'unione delle cerimonie dell'incoronazione, dell'unzione e dell'ascesa al trono. A officiare il rito, e a sottolineare che i re cristiani assumevano la corona da Dio attraverso la mediazione della Chiesa, furono tradizionalmente il papa per l'imperatore, l'arcivescovo di Reims per il re di Francia, quello di Canterbury per il re d'Inghilterra, quello di Toledo per il re di Castiglia. Insieme con l'incoronazione, aveva luogo (secondo un cerimoniale fissato a partire dal X secolo dagli *Ordines*) la consegna dei *regalia insignia*: scettro, spada, globo del potere, anello, vessillo. Il rituale d'incoronazione conobbe spesso delle deroghe: in Castiglia, a partire dal XII secolo, non si celebrò l'unzione (salvo nel caso di Alfonso XI, nel 1332). Talvolta, sul modello dei *basileis* bizantini, i sovrani occidentali praticavano l'autoincoronazione, sottolineando in tal modo l'origine «autocratica» del loro potere: essi lo ricevevano cioè direttamente ed esclusivamente da Dio, senza alcuna mediazione ecclesiastica. Si autoincoronò re di Gerusalemme Federico II nel 1229 e anche alcuni re castigliani seguirono un rito simile.

A partire dai re visigoti e soprattutto dai pipinidi-carolingi, la regalità cristiana si è dunque appropriata, con la cristianizzazione dell'impero romano, del simbolo e del rito dell'unzione mediante il crisma usato nei principali sacramenti da associare al rito dell'incoronazione. Il re cristiano è accomunato al sacerdote e al vescovo in quanto inserito nella tradizione mosaica dell'unzione sacra che spetta a tutto quel che ha contatto col divino; al tempo stesso, è unto in quanto *athleta Christi*, come si fa con i battezzandi e i morituri, affinché possa vittoriosamente combattere le battaglie della fede e sia, come i cresimandi, perfetto *miles Christi*. Fu la Chiesa romana a suggerire questa continuità fra i re d'Israele e i re cristiani. Sino alla prima guerra mondiale, questo carattere sacrale e sacramentale dell'unzione imperiale e regia fu unanimemente rispettato dai re cristiani. Implicitamente e timidamente, esso sopravvive ancora.

Dalle olive all'olio.
Testimonianze storiche, letterarie, archeologiche

Alfio Cortonesi

«Olivas preciosissimas». Vicende tardomedievali dell'olivicoltura italiana

1. *Note introduttive*

La rinnovata attenzione degli studiosi per la storia dell'agricoltura, del lavoro contadino e, più generalmente, del mondo rurale italiani registratasi a partire dagli anni sessanta del secolo scorso consente oggi di cimentarsi con la ricostruzione delle vicende proprie dei vari settori della produzione agricola, in diversa misura illuminati (con prevalente ancoraggio regionale e subregionale) dalle ricerche finora svolte[1]. La sintesi che qui si propone sull'olivicoltura[2] intende valorizzare i risultati acquisiti sull'argomento negli ultimi decenni per i diversi ambiti territoriali con riferimento ai secoli XII-XV, soffermandosi principalmente sulla crescente diffusione di tale pratica colturale e sull'incidenza della stessa nei paesaggi e negli assetti della produzione[3]. Su altri temi olivicoli quali le tecniche adottate per la coltivazione della pianta, la produzione e il consumo dell'olio d'oliva (e di altri oli), la rete commerciale collegata, mi sono intrattenuto in altra sede[4] e non tornerò in questa circostanza, mentre per

[1] Su tale stagione storiografica una sintesi aggiornata nella mia *Introduzione* ad A. Cortonesi - S. Passigli, *Agricoltura e allevamento nell'Italia medievale. Contributo bibliografico*, *1950-2010*, FUP 2016-Reti Medievali E-Book 26, pp. 3-30. Si veda anche: *Medievistica italiana e storia agraria. Risultati e prospettive di una stagione storiografica*, Atti del convegno (Montalcino, 12-14 dicembre 1997), a cura di A. Cortonesi - M. Montanari, Bologna 2001.

[2] Viene qui pubblicato, con aggiunte non marginali e variazioni per la maggior parte derivanti da una rinnovata riflessione e da aggiornamenti bibliografici, il testo già apparso con il titolo *L'olivo nell'Italia medievale*, in «Reti Medievali», VI - 2005/2 (luglio-dicembre), all'indirizzo <http//www.storia.unifi.it/_RM/rivista/saggi/Cortonesi.htm>.

[3] A tale riguardo mantengono il più vivo interesse le pagine di G. Cherubini, *Olivo, olio, olivicoltori*, in Id., *L'Italia rurale del basso Medioevo*, Roma - Bari 1984, pp. 173-194 e, ovviamente, il volume miscellaneo *Olivi e olio nel medioevo italiano*, a cura di A. Brugnoli - G.M. Varanini, Bologna 2005, testo di obbligatorio riferimento per ogni ricerca olivicola sul medioevo italiano.

[4] Si veda la nota 2; del saggio cui ivi si rinvia si vedano in particolare, per i temi elencati, i paragrafi: 4. Le pratiche colturali; 5. La raccolta delle olive; 6. Nel frantoio; 7. Il commercio dell'olio d'oliva; 8. Altri olii.

quanto attiene ai secoli anteriori al Mille mi permetto di rinviare ad un saggio di prossima pubblicazione[5], che mi esonera dall'affrontare qui la materia specifica e le sue peculiari problematiche, aiutandomi, con ciò, a stare negli spazi concessi per il testo da pubblicare nel presente volume.

In area centro-italiana la coltivazione dell'olivo si ebbe almeno dal VII secolo a.C., ma già prima dovette essere praticata tanto nella Magna Grecia che in Sicilia. Una fase di pronunciata espansione sembra avere interessato fra III e II secolo a.C. quantomeno l'Etruria e il Lazio[6] ed è del resto ben noto che, nel I secolo dell'era cristiana, Plinio attribuiva all'Italia quel primato nella produzione dell'olio[7] che, di lì a poco, le sarebbe stato tolto dalla Betica e dalla Tunisia[8]. Regioni di fiorente olivicoltura furono già in antico la Puglia, la Campania, la Sabina[9], l'Istria; olio pugliese e campano sappiamo, non a caso, aver rifornito la Gallia Cisalpina, ed il primo anche quella Narbonense. Altri territori – fra cui quelli padani – conobbero, invece, una produzione stentata.

Sulla base della documentazione pervenuta e delle indagini svolte risulta difficile seguire le vicende dell'olivicoltura italiana nella travagliata transizione fra tarda antichità e medioevo[10]; ciò rende meno agevole anche il compito di chi voglia individuare i tratti propri e le connotazioni specifiche della produzione pieno/tardomedievale. Si è potuto, nondimeno, accertare che, specialmente nell'ambito della grande proprietà ecclesiastica, la coltivazione dell'olivo fu diffusamente praticata nei secoli che precedono il Mille[11] (ciò tanto nell'Italia peninsulare e insulare che in quella

[5] Apparirà negli Atti del convegno *Liutprando, re dei Longobardi* (Pavia-Gazzada Schianno, 3-8 maggio 2018), terzo Convegno internazionale del Centro di studi longobardi.

[6] A costituirne indizio è, fra l'altro, una forte diffusione, nelle aree indicate, delle lucerne ad olio: C. Pavolini, *Ambiente e illuminazione*. *Grecia e Italia tra il VII e il III secolo a.C.*, in «Opus», 1, 1982, pp. 291-313.

[7] Cfr. J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1981, p. 91.

[8] Olio della Betica fu importato a Roma a muovere dall'età augustea; dopo una crescita progressiva i commerci cessarono fra III e IV secolo. Dal III secolo si affermò nel Mediterraneo l'olio di produzione tunisina; un buon contributo alla bibliografia su questi argomenti in T. Leggio, *L'olivo e la Sabina tra età romana e Medioevo*, in *L'olivo in Sabina e nel Lazio. Storia e prospettive di una presenza colturale*, Roma 1995, pp. 13-77: 22, nota 41.

[9] Si veda sull'area sabina il contributo di Tersilio Leggio citato alla nota precedente; vi si rileva, fra l'altro, che l'olivicoltura crebbe d'importanza nella zona «a partire dal I secolo d.C.» (p. 20).

[10] Per il Mezzogiorno, si veda ora tuttavia: P. Dalena, *Olivo e olio*, in *Mezzogiorno rurale. Olio, vino e cereali nel Medioevo*, a cura di Id., Bari 2010, pp. 15-121: 15-25. Utile ancor oggi: F.M. De Robertis, *La produzione agricola in Italia dalla crisi del III secolo all'età dei Carolingi*, ed. anast. Roma 1972 (ed. orig. 1949).

[11] Un essenziale contributo viene intorno a ciò da: *Olio e vino nell'alto medioevo*, Atti della LIV Settimana di studio del Centro italiano di studi sull'alto medioevo (Spoleto, 20-26 aprile 2006), 2 tt., Spoleto 2007. Per un'utile rassegna dei dati acquisiti sull'olivicoltura altomedievale già alla fine del secolo scorso e ulteriori approfondimenti: Leggio, *L'olivo e la Sabina* cit., pp. 25-42.

continentale)[12], fungendo l'organizzazione curtense – ove presente – da veicolo di espansione.

Se l'uso alimentare dell'olio dovette essere piuttosto contenuto per la netta prevalenza – soprattutto in area padana – del lardo e dello strutto[13], notevole impulso sembrano aver dato all'olivicoltura le molteplici esigenze di carattere religioso[14], legate tanto alle restrizioni alimentari del periodo quaresimale e dei numerosi giorni di magro (che imponevano, fra l'altro – come risaputo – l'astensione dai grassi animali) quanto agli usi sacrali, alla pratica liturgica e all'illuminazione dei luoghi di culto[15]. Poté pure accadere che, incontrando la regolare circolazione dell'olio non poche difficoltà[16], il fabbisogno relativo al «complesso, pesante apparato rituale»[17] venisse soddisfatto con l'impianto di olivi anche laddove clima e natura dei suoli manifestamente lo sconsigliassero. Ne derivò una distribuzione della pianta più ampia di quella che si sarebbe avuta nel tardo medioevo, allorché il maggiore sviluppo della coltura e l'attivazione di più agevoli percorsi commerciali avrebbero indotto poco a poco a desistere dalla coltivazione nei luoghi non idonei.

Il fatto che il prodotto fosse stato assunto dalla religione cristiana nella sfera sacrale e liturgica come allegorico veicolo della propria dottrina[18] continuò ad avere nel tempo non trascurabile incidenza sul consumo oleicolo[19]; fuor di dubbio, tuttavia, a muovere

[12] Particolarmente significativa, al riguardo, la situazione evidenziata per il X secolo da G. Pasquali, *Olivi e olio nella Lombardia prealpina*, in «Studi medievali», ser. 3, 13, 1972, pp. 257-265, ora anche in *Olivi e olio nel medioevo* cit., pp. 121-130; si aggiunga: A.I. Pini, *Vite e vino nel Medioevo*, Bologna 1989, pp. 42-43.

[13] Sulla «diffusione abbastanza tardiva» del burro e sulle connotazioni a lungo mantenute di «derrata di lusso»: M. Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli 1979, p. 394. Non si dimentichi, inoltre, che larga diffusione conobbe nell'Italia continentale l'olio di noci; al riguardo: I. Naso, *La cultura del cibo. Alimentazione, dietetica, cucina nel basso medioevo*, Torino 1999, pp. 43-44.

[14] Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo* cit., p. 396.

[15] Su quest'aspetto, si rinvia ai contributi di G. Arnaldi, *Preparazione delle lampade e tutela del gregge del Signore: alle origini del papato temporale*, in «La Cultura», 24, 1986, pp. 38-63; H. Geertman, *L'illuminazione della basilica paleocristiana secondo il* Liber Pontificalis, in «Rivista di archeologia cristiana», 64, 1988, pp. 135-160.

[16] Alla considerazione delle più generali connotazioni dell'economia altomedievale si aggiunga il fatto che l'olio non costituiva merce di eccezionale pregio e non era, altresì, di facile trasporto.

[17] Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo* cit., p. 396.

[18] L'olio serve per impartire il battesimo, la cresima, l'estrema unzione e per l'ordinazione sacerdotale. Ramoscelli d'olivo richiede, inoltre, la liturgia della Domenica delle Palme.

[19] Testimonianze relative al Mezzogiorno in G. Cherubini, *I prodotti della terra: olio e vino*, in *Terra e uomini nel Mezzogiorno normanno-svevo*, Atti delle settime giornate normanno-sveve (Bari, 15-17 ottobre 1985), a cura di G. Musca, Bari 1987, pp. 187-234: 197-198; per la Toscana: Ch.-M. De La Roncière, *Prix et salaires à Florence au XIVe siècle (1280-1380)*, Rome 1982, p. 212.

dai secoli centrali del medioevo crebbe d'importanza, fino a porsi come essenziale stimolo alla produzione, la domanda di olio per il consumo alimentare. Legata principalmente all'uso dei ceti abbienti, essa non rimase in tutto estranea all'alimentazione delle più deboli componenti della società cittadina come pure delle popolazioni rurali[20]. Soprattutto nelle zone di più abbondante produzione il ricorso all'olio d'oliva vide partecipi, anche se in misura ovviamente diversa, poveri e benestanti, senza che, peraltro, il lardo e lo strutto venissero estromessi in alcun contesto dal quadro alimentare. Tanto più che – come attestano i libri di cucina e i trattati dietetico-gastronomici tre-quattrocenteschi[21] – si riconoscevano ai grassi animali e a quelli vegetali proprietà che li rendevano indicati per cibi diversi: se si era d'accordo, ad esempio, nel consigliare l'uso dell'olio per il condimento a crudo di insalate e legumi come pure per le varie cotture del pesce, si raccomandava generalmente il ricorso al grasso di maiale per la preparazione di piatti di carne[22].

Oltre quelli già richiamati – decisamente i più importanti –, si conoscevano dell'olio d'oliva numerosi altri usi. Nell'ambito delle attività artigiane si ricorreva ad esso per la confezione del sapone e per la lavorazione della lana e del cuoio che, trattato con olio, diveniva più morbido. Lo si utilizzava, altresì, nella medicina, nella farmacopea (come lenitivo o eccipiente) e nella cosmesi.

2. *L'olivicoltura nel Mezzogiorno*

Nei secoli dopo il Mille l'olivicoltura conobbe un incremento rilevante specialmente nelle regioni del Mezzogiorno. Uno studio recente[23] ha mostrato, con larga illustrazione documentaria, come la pianta vi conoscesse, già a partire dall'XI secolo (e particolarmente dalla fine dello stesso), un'ampia distribuzione su territori diversi (dalla Campania alla Calabria, fino al Reggino; dalla Capitanata e dal Gargano alla Terra di

[20] Un esempio viene dal Veronese, territorio per il quale sembra che «almeno nel Quattrocento l'uso anche alimentare dell'olio d'oliva fosse diffuso sin negli strati più umili della popolazione urbana e rurale»: G.M. Varanini, *L'olivicoltura e l'olio gardesano nel Medioevo (Aspetti della produzione e della commercializzazione)*, in *Un lago, una civiltà: il Garda*, a cura di G. Borelli, 2 voll., Verona 1983, I, pp. 115-158: 145; anche, con diverso titolo, in *Olivi e olio nel medioevo italiano* cit., pp. 131-184.

[21] Al riguardo: B. Laurioux, *Les livres de cuisine médiévaux*, Turnhout 1997 (Typologie des Sources du Moyen Âge Occidental, 77); ma si veda anche la rassegna con introduzione storica di E. Faccioli, *La cucina*, in *Storia d'Italia*, 5/1. *I documenti*, Torino 1973, pp. 993-1017.

[22] *Ivi*, pp. 1003-1004; *Olio ed olivi del Garda veronese. Le vie dell'olio gardesano dal Medioevo ai primi del Novecento*, a cura di G.M. Varanini, testi di A. Brugnoli - P. Rigoli - G.M. Varanini, ricerca iconografica di M. Girardi, Vago di Lavagno (Verona) 1994, pp. 42-47.

[23] Dalena, *Olivo e olio* cit., pp. 15-121.

Bari e al basso Salento), datando, invero, i primi segni di un incremento alla metà del secolo precedente; non sembra, infatti, che le ricorrenti razzie degli eserciti (sovente connesse alla conquista normanna come pure a conflitti locali) e le calamità naturali, frequentemente testimoniate dalle cronache del tempo, avessero la meglio sull'ostinata azione dissodatrice dei contadini e dei monaci (in primo luogo cavensi e cassinesi)[24].

Con il XII secolo inoltrato e ancor più con quello successivo, le attestazioni della pratica olivicola variano, nel loro insieme, sia in ordine al numero, che cresce con piena evidenza, sia per quanto attiene alla natura e al significato delle stesse.

Le fonti campane, che solo a partire dal Duecento divengono meno avare di informazioni, attestano per la pianta una diffusione apprezzabile tanto nel Beneventano che nell'Avellinese[25], testimoniando altresì per l'olivo il ruolo di albero tutore della vite[26]. In area cavense, sulle terre della badia della SS. Trinità, sembra palesarsi un incremento della presenza olivicola nei primi decenni del XIII secolo; è allora che anche per il territorio ebolitano si hanno molteplici attestazioni di nuovi impianti[27]. Testimonianze un poco più tarde tratte dai registri dello stesso monastero segnalano oliveti posseduti nel Cilento[28]. Anche l'olivicoltura amalfitana e della Costiera (Atrani, Gragnano ecc.) conosce nel Duecento una fase di sviluppo, che non risulterà, in ogni caso, tale da permettere di far fronte pienamente al fabbisogno locale[29]. È un fatto, comunque, che agli inizi del Trecento, olio proveniente da Napoli e Gaeta, riferimento

[24] *Ivi*, pp. 23-27. Diversamente sembra andassero le cose nei secoli anteriori (*ivi*, p. 23, con riferimento a Campania, Puglia, Lucania e Calabria).

[25] B. Andreolli, *Contratti agrari e trasformazione dell'ambiente*, in *Uomo e ambiente nel Mezzogiorno normanno-svevo*, Atti delle ottave giornate normanno-sveve (Bari, 20-23 ottobre 1987), a cura di G. Musca, Bari 1989, pp. 111-133: 118, 126 (testimonianze tratte dalle carte dell'abbazia beneventana di S. Modesto e da quelle del monastero di Montevergine). Una locazione del 1268 ha per oggetto un *tenimentum* di S. Modesto nel quale risultano piantati, insieme a viti e numerosi altri alberi da frutto, ottanta olivi: *Le più antiche carte dell'abbazia di San Modesto in Benevento (secoli VIII-XIII)*, a cura di F. Bartoloni, doc. 57, pp. 141-143.

[26] Andreolli, *Contratti agrari* cit., p. 118.

[27] Dalena, *Olivo e olio* cit., pp. 37-38; C. Carlone, *Documenti per la storia di Eboli, I (799-1264)*, Salerno 1998, reg. 374 (1202), pp. 175-176 (olivi in vigna, 1189); 519 (1212), p. 234 (trasporto di olio da Eboli al Sele); 751 (1254), pp. 335-336 (concessione di un terreno dove impiantare un oliveto nel giro di cinque anni; altra concessione diciannovennale di un oliveto con obbligo di letamazione: le due concessioni vedono operare lo stesso concessionario e lo stesso concedente, il monastero di Montevergine).

[28] M. Castellano, *Per la storia dell'organizzazione amministrativa della Badia della SS. Trinità di Cava dei Tirreni: gli inventari dei secoli XIII-XV*, p. 8, nota 6; p. 45. Gli oliveti del Cilento sono locati *ad extalium* (p. 45).

[29] M. Del Treppo - A. Leone, *Amalfi medioevale*, Napoli 1977, pp. 34, 45: sottolinea Del Treppo come la Costiera resti «debitrice di Salerno», provvedendo nel Trecento a rifornire di olio «addirittura i mercanti genovesi».

quest'ultima per la produzione della Terra di Lavoro[30], raggiunga Costantinopoli, Cipro e le coste del Nord-Africa[31].

Le operazioni militari che, nella seconda metà del Duecento, accompagnano drammaticamente il passaggio dal potere svevo a quello angioino e tornano successivamente a rincrudire con la guerra dei Vespri danneggiano e immiseriscono la vita delle campagne contribuendo a svuotarle di uomini e frenando con ciò lo slancio di ogni attività agricola, in primo luogo della viticoltura e dell'arboricoltura. Non si verificano, nondimeno, le condizioni di una svolta produttiva che penalizzi definitivamente l'olivicoltura, la cui espansione tardo-trecentesca e quattrocentesca interesserà, come vedremo, non pochi territori.

Compiendo qualche passo indietro e trasferendoci in altro ambito territoriale, osserveremo che in Calabria, già nel secolo XI, l'olivo è documentato nel Cosentino come pure sulle coste ioniche (Gerace) e su quelle tirreniche (Scalea)[32]; in età sveva se ne hanno testimonianze, fra l'altro, per Belcastro, Nicotera e, nell'interno, per la valle del Crati (Bisignano, Luzzi)[33]. Significativamente, è con alcune *lagene* di olio secondo la misura di Rossano che il monastero greco del *Patirion* paga annualmente a quello di S. Giovanni in Fiore lo sfruttamento di pascoli in quota sulla Sila (a. 1223)[34].

Se, dunque, nella documentazione campana e calabrese del pieno e tardo medioevo non mancano attestazioni di qualche peso circa la coltivazione della pianta, può rilevarsi quanto alla Sicilia che l'olivicoltura trovava lungo la costa settentrionale dell'isola e sulle basse pendici delle montagne condizioni ottimali; nel basso medioevo le menzioni di oliveti – concentrate nella zona dei Nebrodi e dei Peloritani – sono tuttavia ancora rare, risultando le piante sparse perlopiù all'interno delle vigne o delle 'chiuse' arboricole[35].

[30] F. Melis, *Note sulle vicende storiche dei commerci oleari*, in *Olivi e olio nel medioevo* cit., pp. 364, 366 (già pubblicato in G. Cavalli - G.P. Garoglio - F. Melis - A. Mosti, *Dell'olivo e della sua coltura*, Firenze 1972, pp. 11-21, e nuovamente edito in F. Melis, *I vini italiani nel medioevo*, a cura di A. Affortunati Parrini, Firenze 1984, pp. 127-134).

[31] Cherubini, *I prodotti della terra: olio e vino* cit., p. 208. Cenni al commercio di olio di Eboli in A. Leone, *Profili economici della Campania aragonese. Ricerche su ricchezza e lavoro nel Mezzogiorno medievale*, Napoli 1983, pp. 50-51. Sull'esportazione tardo-quattrocentesca di olio del Cilento: A. Silvestri, *Aspetti di vita socioeconomica nel Cilento alla fine del Medioevo*, Salerno [1989], p. 68.

[32] Dell'olivo fa menzione, alla metà dell'XI secolo, anche il *Brebion* reggino: A. Guillou, *Le Brébion de la Métropole Byzantine de Règion (vers 1050)*, Città del Vaticano 1974, p. 13.

[33] P. De Leo, *Un feudo vescovile nel Mezzogiorno svevo. La platea di Ruffino Vescovo di Bisignano*, Roma 1984, pp. 26, 95, 113-133 (Bisignano), 201-202 (Luzzi).

[34] Cherubini, *I prodotti della terra: olio e vino* cit., p. 202.

[35] H. Bresc, *Un monde méditerranéen. Economie et société en Sicile, 1300-1450*, Palerme - Rome 1986, 2 voll., I, pp. 170-176. Per la presenza di oliveti nelle campagne di Lentini: M. Gaudioso, *Per la storia del territorio di Lentini nel secondo Medioevo. Le baronie di Chadra e*

Ma è soprattutto per la Puglia – e particolarmente per la zona costiera mediana – che si registra una forte incidenza dell'olivo nell'ordinamento delle colture, ciò a seguito di una crescita che si è potuto motivatamente definire «impressionante e "spettacolare"»[36]. Fin dal XII secolo troviamo attestata – attraverso fonti della più varia natura – la presenza della pianta in formazioni omogenee (*oliveta*) di varia consistenza, in qualche caso poste al riparo di muretti a secco (*clausure olivarum*)[37]; diffusa risulta anche la consociazione cereali-olivo richiamata dalle frequenti menzioni documentarie di *terre cum olivis* e *pecie de terra cum olivis*[38]. Per Molfetta (a. 1143), Conversano (a. 1151), Monopoli (a. 1224) sono testimoniati terreni a specializzazione olivicola nei quali si contano diverse centinaia di alberi[39]; sappiamo del resto che le campagne molfettesi sono caratterizzate, già nella seconda metà del XII secolo, dall'onnipresenza dell'olivo, alla cui coltivazione risultano votate intere contrade agricole[40]. In quei decenni la città appare come il «principal pôle de l'oléiculture apulienne», mentre nelle vicine Trani e Corato a prevalere è la vigna[41]. Connotazione nettamente olivicola si registra anche per i territori di Bitonto e Giovinazzo e per le campagne tarantine fra Castellaneta e Massafra[42]. Più generalmente, verso la fine del Duecento, sia in Terra di Bari che in Terra d'Otranto l'olivo risulta ormai fra gli elementi domi-

Francofonte, Catania 1992, p. 54. Rare le testimonianze disponibili sull'olivicoltura sarda, per la quale F. Cherchi Paba intravede, tuttavia, un buono sviluppo: *Lineamenti storici dell'agricoltura sarda nel secolo XIII*, in *Studi storici in onore di Francesco Loddo Canepa*, 2 voll., Firenze 1959, II, pp. 119-216: 154-155; anche F. Artizzu, *Agricoltura e pastorizia nella Sardegna pisana*, in *Fra il passato e l'avvenire. Saggi storici sull'agricoltura sarda in onore di Antonio Segni,* Padova 1965, pp. 65-85: 76; anche in Id., *Pisani e catalani nella Sardegna medioevale*, Padova 1973, pp. 57-75.

[36] Brugnoli - Varanini, *Olivi e olio nel medioevo italiano* cit., p. 32.

[37] P. Toubert, *Paysages ruraux et techniques de production en Italie méridionale dans la seconde moitié du XIIe siècle*, in *Potere, società e popolo nell'età dei due Guglielmi*, Atti delle quarte giornate normanno-sveve (Bari-Gioia del Colle, 8-10 ottobre 1979), Bari 1981, pp. 201-229: 213-214; R. Iorio, *Olivo e olio in Terra di Bari in età normanno-sveva*, in «Quaderni medievali», 20, 1985, pp. 67-102: 77-78 (anche in *Olivi e olio nel medioevo italiano* cit., pp. 291-314); quest'ultimo rileva, peraltro, come l'uso del termine *olivetum* non sia estraneo neppure alla documentazione pugliese altomedievale, ricorrendo per Trani (a. 845), Bari (aa. 942, 952, 1060, 1103), Conversano (aa. 980, 1008), Canne (a. 1035).

[38] *Ivi*, p. 78; Toubert, *Paysages ruraux* cit., p. 213; R. Licinio, *Uomini e terre nella Puglia medievale. Dagli Svevi agli Aragonesi*, Bari 1983, p. 74. Ancora alla metà del Duecento nei territori di Troia, San Severo, Cerignola e in minor misura Siponto, nella Capitanata, seminativi e vigne hanno la meglio sulle formazioni compatte di olivi, risultando questi ultimi perlopiù una presenza ai margini o, comunque, in irregolare consociazione con le terre a cereali e a vite (Dalena, *Olivi e olio* cit., pp. 34-36; anche: G. De Troia, *Foggia e la Capitanata nel* Quaternus excadenciarum *di Federico II di Svevia*, Fasano 1994 (trattasi di inventario di beni compilato nel 1249).

[39] Iorio, *Olivo e olio in Terra di Bari* cit., p. 78; Toubert, *Paysages ruraux* cit., p. 214.

[40] *Ivi*, pp. 212-213.

[41] J.-M. Martin, *La Pouille du VIe au XIIe siècle*, Rome 1993, p. 364.

[42] Dalena, *Olivo e olio* cit., p. 33.

nanti del paesaggio[43]. Un ben noto documento d'età federiciana (a. 1234) attesta la produzione nel Monopolitano di tre varietà d'olive: *furkatenka*, *olkarta* e *cellina*, apprezzata – quest'ultima – ancor oggi come oliva da mensa[44].

Riferimenti ad *ensita* (o *insiti*) *olivarum*, numerosi per le Murge e il Gargano già nei secoli X-XII[45] e frequenti anche in seguito (mentre tendono a ridursi progressivamente le menzioni di *tèrmites*, oleastri), indicano nella pratica dell'innesto degli olivi selvatici uno dei percorsi per i quali ebbe a realizzarsi in questo periodo lo sviluppo dell'olivicoltura pugliese[46]. Nella fase più tarda del medioevo, quest'ultima conobbe fuor di dubbio – superando, con maggiore o minor fatica, le vicissitudini trecentesche (pestilenze, calamità atmosferiche, guerre e saccheggi delle compagnie di ventura)[47] – un'ulteriore espansione, le cui dinamiche non risultano, nel riferimento ai diversi territori, sufficientemente conosciute, ma che certamente dipendono anche dalla richiesta del mercato internazionale e delle città dell'Italia centro-settentrionale[48], il cui fabbi-

[43] Cherubini, *I prodotti della terra: olio e vino* cit., pp. 219-221.

[44] Licinio, *Uomini e terre nella Puglia medievale* cit., p. 79. Per una testimonianza della produzione di olive *bianche* e *negre* bisogna attendere il tardo Quattrocento (a. 1475, riferimento al territorio di Bitonto) (*ibid.*). Alla varietà *cellina* si fa riferimento anche in una carta del 1094 segnalata da Martin, *La Pouille* cit., p. 345, nota 106, contenente menzione di un olivo di varietà *hocellina* e di un altro di varietà *pasella*.

[45] *Ivi*, pp. 343-345.

[46] Licinio, *Uomini e terre nella Puglia medievale* cit., p. 75; Iorio, *Olivo e olio in Terra di Bari* cit., pp. 80-81. La pratica dell'innesto assunse un particolare rilievo nelle Murge e nel Gargano trovando l'olivo selvatico il suo terreno d'elezione in questi massicci calcarei dal caldo clima mediterraneo (Martin, *La Pouille* cit., pp. 343-344).

[47] Quanto all'inclemenza del clima – gelate invernali, estati siccitose ecc. – possono vedersi a titolo d'esempio il caso della prolungata siccità che colpisce il Regno nel 1322 come pure quello che, sempre agli inizi degli anni venti, interessa le campagne di Bitonto dove gli olivi si seccano per l'alternanza di rigidi inverni ed estati troppo calde: R. Caggese, *Roberto d'Angiò e i suoi tempi*, 2 voll., Napoli 2001, I, pp. 499-500 (ed. orig. Firenze 1922-1930). È, invece, il Monopolitano uno dei territori olivicoli che maggiormente risultano danneggiati dal passaggio delle compagnie d'armi (le piante d'olivo – è detto – «fuerunt igni incendio concremate»), nel caso specifico quella dei Bretoni condotta da Giovanni Acuto (John Hawkwood, sul quale: D. Balestracci, *Le armi, i cavalli, l'oro. Giovanni Acuto e i condottieri nell'Italia del Trecento*, Roma - Bari 2003). In ragione di ciò la comunità locale chiede al sovrano, Carlo III, sconti sulla colletta generale del 1380 per potersi riprendere e non dover abbandonare la città. La richiesta viene accolta (*Il Libro Rosso della città di Monopoli*, a cura di F. Muciaccia, Trani 2006, doc. X, pp. 29-31, a. 1381), ma negli anni venti del secolo successivo si parla ancora di risarcimenti da accordare agli abitanti e al clero di Monopoli per i danni inferti agli oliveti e ai frantoi probabilmente nella circostanza del passaggio delle soldataglie dell'Acuto,1378 (*ivi*, doc. XXXIII, p. 117; cfr. Dalena, *Olivo e olio* cit., pp. 46-47).

[48] È stato rilevato, con buona ragione, come la crescente esportazione di olio pugliese verso Venezia e, per suo tramite, in ambito padano e centro-europeo abbia contribuito a determinare (anche, talora, per le poche e ben circoscritte zone di specializzazione) il ripiegamento tardomedievale della faticosa olivicoltura planiziale del Nord (Brugnoli - Varanini, *Olivi e olio* cit., p. 34).

sogno era sovente legato in buona misura alle esigenze della manifattura, particolarmente quella tessile e l'altra relativa alla produzione del sapone. Alcune testimonianze si segnalano per l'ampia valenza e sinteticità dell'informazione: se il Balducci Pegolotti scrive ne *La pratica della mercatura* che è la Terra di Bari il luogo dove, nella prima metà del Trecento, «si fa più quantitade d'olio»[49], per lo stesso periodo specifiche indicazioni di una buona produzione si hanno per Barletta e per Taranto[50]. Siamo, invece, alla fine del secolo quando si è informati del fatto che gli abitanti di Monopoli «non habent alia plus utilia quam fructus olivarum», ragion per cui manifestano ai sovrani – Ladislao e Margherita di Durazzo – grande preoccupazione per i danni arrecati ai loro oliveti dal bestiame dei forestieri condotto a pascolare nei territori della costa[51]; le lamentele valgono ad ottenere provvedimenti di tutela che riceveranno successive conferme e nel 1434, con Giovanna II, saranno estesi alle «comunità di Castellana, Locorotondo, Cisternino, Putignano e Fasano»[52]. Nel 1463 è la popolazione di Ostuni a rendere noto, con espressioni assai chiare, che «la maggior facultà della detta Città consiste et è in possessione de olive»[53], raccolte in abbondanza lungo la fascia costiera. Diversa non sembra, del resto, la situazione di Lecce, le cui campagne, alla metà del secolo, si connotano nettamente per la presenza olivicola anche in prossimità delle mura urbane[54], ciò che spinge la popolazione ad adoperarsi in ogni modo per la tutela dei raccolti minacciati dagli storni, tanto numerosi «che serìa impossibile da credere» (1469)[55].

I profitti garantiti da un mercato dell'olio assai vivace sembrano essere alla base del-

[49] R. Licinio, *Elementi dell'economia agraria del territorio nel basso medioevo*, in *Società, cultura, economia nella Puglia medievale*, Atti del Convegno di studi *Il territorio a sud-est di Bari in età medievale* (Conversano, 13-15 maggio 1983), a cura di V. L'Abbate, Bari 1985, pp. 33-53: 39.

[50] Dalena, *Olivo e olio* cit., pp. 44-45.

[51] Licinio, *Elementi dell'economia agraria* cit., pp. 38-39; citazione da p. 38. Violano i confini soprattutto i pastori delle comunità vicine, come recita un documento del 1428: «Li convicini pretextu che havuno li pascui in comuni, metteno li loro bestiame in li terri de Monopoli et scendeno tempore oliarum et fructuum fine allo mare guastando le olive, le acque appatronate de li homini de Monopoli con gran dampno et iactura de li citadini» (*ivi*, p. 39).

[52] Dalena, *Olivo e olio* cit., pp. 44-45. Alle prese con i danni recati agli oliveti da pecore e maiali risultano, nello stesso periodo, anche le università di Solofra, Sala Consilina, del Vallo di Diano e di Castrovillari (*ivi*, pp. 49-50).

[53] Licinio, *Uomini e terre nella Puglia medievale* cit., p. 81.

[54] C. Massaro, *Territorio, società e potere*, in *Storia di Lecce. Dai Bizantini agli Aragonesi*, a cura di B. Vetere, Roma - Bari 1993, pp. 251-343: 258, 263-265.

[55] *Ivi*, p. 258. La presenza degli uccelli «obbligava a raccogliere le olive ancora immature, mediante la battitura dei rami, con il risultato di danneggiare gli alberi, ottenere una minore resa e pagare in conseguenza meno imposte» (*ibid.*); il riferimento documentario alle imposte è evidentemente finalizzato a sensibilizzare al problema il sovrano Ferdinando d'Aragona.

l'espansione dell'olivo in queste contrade e spingono gli stessi signori Del Balzo Orsini ad effettuarne impianti cospicui[56]; fitta è però anche la rete dei piccoli e medi proprietari fondiari, operanti secondo la logica dell'autosufficienza[57].

La crescente connotazione olivicola del territorio costiero che, a sud-est di Bari, si spinge fino al gradino delle Murge, prende corpo, fra pieno e basso medioevo, nel contesto di un più generale sviluppo delle colture legnose[58]; tale espansione ha per protagoniste – insieme all'olivo – la vite ed essenze arboree diverse (il mandorlo in primo luogo). Agli inizi del Cinquecento, con proiezione su un più vasto ambito territoriale, l'approdo della vicenda viene registrato dalle suggestive immagini che Leandro Alberti propone nella *Descrittione di tutta Italia*: oliveti e mandorleti si susseguono ormai dalle campagne di Trani «quasi infino a Taranto», talora facendo spazio ad aranci, limoni ed altri alberi da frutto[59]. Alla metà del secolo (1561), a Molfetta, «l'oliveto-mandorleto copre il 72% del territorio, peraltro con differenziazioni molto nette rispetto alle città vicine»[60].

Pur lontana dal raggiungere la rilevanza che assume nelle campagne pugliesi, anche nella Basilicata e nella Calabria del Quattrocento, spesso per impulso dei monasteri greci e latini (San Giovanni Terista, Santa Maria di Popsi, Santo Stefano del Bosco ecc.), la presenza dell'olivo viene rafforzandosi[61]. La *platea* primo-cinquecentesca dell'ultimo degli enti ecclesiastici citati ci regala l'immagine di un contadino che riceve *ad enphiteosim* «tre menzarolate de terre cum olive», impegnandosi con il monastero a «gobernare dicti olivi et zappare, annectare et chudere et usarce ogni diligencia […] et insitare gli aglastri et coglere a soe dispense le olive et fare lo oglio», oltre che a dare la metà del prodotto al concedente, «senza fare spesa alcona il monasterio»[62]. Rinfoltire e prendersi cura degli oliveti dati/ricevuti in concessione, procedere al contempo all'impianto di nuovi alberi, era una delle diverse strade grazie alle quali, fra Quattro e Cinquecento, prendeva corpo l'olivicoltura nelle regioni del Sud,

[56] *Ivi*, p. 264. Nel 1461, 206 alberi vengono messi a dimora per iniziativa del principe stesso nelle campagne a sud della città (*ibid.*); nell'esteso giardino signorile di 'Parco grande' si trovava una chiusura con 375 olivi, oltre a 340 piante sparse (*ivi*, p. 270).

[57] *Ivi*, pp. 265-267.

[58] Cfr. Licinio, *Elementi dell'economia agraria* cit., p. 38.

[59] Leandro Alberti, *Descrittione di tutta Italia...*, Bologna, per Anselmo Giaccarelli, 1550, p. 217.

[60] Brugnoli - Varanini, *Olivi e olio* cit., pp. 33-34 (con rinvio a B. Salvemini, *Terra di Bari e sistema regionale in età moderna*, in *La Puglia*, a cura di L. Masella - B. Salvemini, Torino 1989, p. 37).

[61] Cfr. Dalena, *Olivo e olio* cit., p. 49. Per la Calabria, in particolare, risulta preziosa la testimonianza di M.H. Laurent - A. Guillou, *Le «Liber visitationis» de Athanase Chalkéopulos* (*1457-1458*). *Contribution à l'histoire du monachisme grec en Italie méridional*, Città del Vaticano 1960.

[62] *La* Platea *di S. Stefano del Bosco*, a cura di P. De Leo, Soveria Mannelli 1998, p. 692 (cit. in Dalena, *Olivo e olio* cit., p. 49). La *platea* viene datata agli anni 1531-1533.

con il risultato di una sempre maggiore incidenza nell'ordinamento colturale ed un incremento dei terreni a produzione specializzata.

3. *L'olivicoltura nell'Italia centrale e padana*

Le dinamiche dell'olivicoltura nell'Italia centrale e padana non coincidono, nel lungo periodo, con quelle del Mezzogiorno e neppure – come meglio vedremo in seguito – si presentano uniformi nel loro ambito territoriale.

Nelle regioni centrali, comprese quelle che conobbero l'affermazione della mezzadria poderale e della coltura promiscua, l'olivo rimase a tutto il Trecento ben lontano dal conoscere quella diffusione che l'avrebbe portato in seguito a segnare così profondamente il paesaggio[63].

Se per le varie subregioni laziali deve sottolinearsi la comune tendenza all'incremento della presenza olivicola[64], va pure rilevato come, almeno nei secoli XIII e XIV, tale sviluppo non si registri ovunque e non introduca, anche laddove più palesemente si manifesti, modifiche significative negli ordinamenti colturali. L'olivo continua di fatto a proporsi in quest'ambito, nonostante la maggiore diffusione, con i tratti che già nei secoli centrali del medioevo ne caratterizzavano la coltivazione: disseminato nelle vigne, sull'arativo, talora negli orti, conosce una presenza più compatta solo entro i pochi e modesti *oliveta*. Perché la coltivazione specializzata arrivi ad imporsi nei territori di più sicura vocazione olivicola, costruendo la trama di un paesaggio in gran parte nuovo, sembra si debba attendere il Quattrocento (più precisamente la seconda metà del secolo) e gli ulteriori sviluppi cinquecenteschi. È ciò che accade a Tivoli[65] e verosimilmente ad Alatri, mentre per la Sabina e l'alto Lazio ulteriori ricerche dovranno precisare quanto, nel senso sopra indicato, sembra fin d'ora di cogliere[66]. In particolare, dal tardo statuto della *civitas* ernica di Alatri[67] sono trasmesse testimonianze di particolare efficacia sull'andamento della pratica olivicola: in considerazione del fatto che proprio grazie all'olivicoltura «pro maiori parte, homines et habitatores Alatri substentantur», gli statutari si preoccupano che le piante «habilius gu-

[63] Tuttavia, per quella che sembra una precoce affermazione duecentesca dell'olivo: M. Moroni, *Sviluppo e declino di una città marchigiana. Recanati tra XV e XVI secolo*, Senigallia 1990, p. 87.

[64] Cortonesi, *L'olivicoltura laziale* cit.

[65] S. Carocci, *Tivoli nel basso Medioevo. Società cittadina ed economia agraria*, Roma 1988, pp. 466-470; Cortonesi, *L'olivicoltura laziale* cit., pp. 87-94.

[66] Per il territorio sabino: *ivi*, pp. 94-100; per la Tuscia: A. Lanconelli, *La terra buona. Produzione, tecniche e rapporti di lavoro nell'agro viterbese tra Due e Trecento*, Bologna 1994, pp. 118-120; Cortonesi, *L'olivicoltura laziale* cit., pp. 100-104.

[67] Il testo sul quale è stata condotta l'edizione dello statuto – *Gli statuti medioevali del comune di Alatri*, a cura di M. d'Alatri - C. Carosi, Alatri 1976 – data al 1549 ed è probabilmente copia di un archetipo trecentesco andato perduto.

bernentur et multiplicentur, cives et habitatores Alatri ad ipsas plantandum ferventius animentur»[68]; e dalla preoccupazione si fanno discendere provvedimenti intesi a proteggere sotto ogni aspetto la proprietà degli olivi[69]. Significativo è poi il fatto che, nonostante l'olivo segni già fortemente il paesaggio, non manchino disposizioni intese a promuoverne ulteriormente la diffusione: nuovi impianti si impongono a quanti possiedano terre «in plagiis de Basciano», precisando – secondo un accostamento tipicamente mediterraneo – che costoro dovranno piantare anche fichi[70].

Venendo alla Toscana, andrà subito osservato che, nonostante i progressi indotti dalla diffusione del contratto di mezzadria[71] e dai correlati investimenti dei proprietari cittadini finalizzati all'autoconsumo e in certa misura ai profitti di mercato, l'olivicoltura registra nei secoli XIII e XIV una diffusione molto contenuta. Come attesta la catastazione nota come *Tavola delle possessioni*, l'olivo ha uno scarso riscontro nelle campagne senesi d'inizio Trecento[72], né le cose sembrano essere cambiate di molto un secolo più tardi[73], allorché le autorità comunali ne lamentano a più riprese l'insufficiente coltivazione prendendo contestualmente provvedimenti, ben noti, perché ne sia incrementata la presenza: nel febbraio 1427 si fa obbligo a mezzadri, fittavoli e coltivatori diretti

[68] *Ivi*, IV, 35, pp. 237-238; citazioni da p. 237.

[69] Si vieta l'accesso agli oliveti al bestiame grosso e a quello minuto, raddoppiando le pene qualora il pascolo si verifichi dopo Ognissanti, cioè nel periodo della raccolta; si punisce chi prelevi, scavando, i polloni dell'olivo, chi li strappi o li rimuova in qualsiasi modo («fodiat, evellat seu aliqualiter emoveat»), chi danneggi la pianta (*ivi*, pp. 237-238; i polloni sono protetti anche da altra rubrica recante per titolo *De pena fodientis pedicas olivarum*, IV, 27, p. 232, che interviene pure a difesa della proprietà dei gelsi).

[70] *Ivi*, V, 53, p. 275.

[71] Per l'amplissima bibliografia oggi esistente sull'affermazione della mezzadria poderale: Cortonesi - Passigli, *Agricoltura e allevamento* cit., cap. 5, pp. 87-96.

[72] G. Cherubini, *Signori, contadini, borghesi. Ricerche sulla società italiana del basso medioevo*, Firenze 1974, pp. 263-278; R. Farinelli - A. Giorgi, *La «Tavola delle possessioni» come fonte per la storia del territorio: l'esempio di Castelnuovo dell'Abate*, in *La Val d'Orcia nel medioevo e nei primi secoli dell'età moderna*, Atti del Convegno internazionale di studi storici (Pienza, 15-18 settembre 1988), a cura di A. Cortonesi, Roma 1990, pp. 213-256, tabb. I b, IV; analoga testimonianza viene dai contratti di mezzadria: *Il contratto di mezzadria nella Toscana medievale. I, Contado di Siena, sec. XIII-1348,* a cura di G. Pinto - P. Pirillo, Firenze 1987, I, pp. 48, 68; nei 278 contratti reperiti per il periodo sec. XIII-1348 «i riferimenti agli olivi sono soltanto otto e solo una ventina di volte l'olio compare tra i prodotti indicati per la divisione» (p. 48).

[73] Dei 235 contratti di mezzadria individuati da Gabriella Piccinni per gli anni 1349-1518 solo una trentina contengono riferimenti a olio ed olivi; fra i territori in cui la pianta appare più diffusa quelli «degli attuali comuni di Siena, Castelnuovo, Sovicille, Monteriggioni, Asciano» (*Il contratto di mezzadria nella Toscana medievale. III, Contado di Siena, 1349-1518. Appendice: La normativa, 1256-1510*, a cura di G. Piccinni, Firenze 1992, p. 117; il Castelnuovo citato è l'attuale Castelnuovo Berardenga). Scarsa diffusione risultano avere, più in generale, gli *arbori domestici*, la cui presenza nelle campagne – del pari che quella dell'olivo – venne, comunque, incrementata dal sempre più largo diffondersi della proprietà cittadina (G. Pinto, *La Toscana nel tardo Medioevo. Ambiente, economia rurale, società*, Firenze 1982, pp. 192-195).

di piantare ogni anno due alberi domestici e altrettanti d'olivo per ciascuna quota di terreno la cui lavorazione richieda una coppia di buoi[74]; poco dopo, si torna sul provvedimento preso per raddoppiare il numero degli alberi di cui viene richiesta la messa a dimora[75]. È peraltro significativo il fatto che in quest'ultima occasione si imputi alla «negligentia o vero inadvertentia» dei coltivatori la carenza di olio e di frutta che obbliga la città ad importarne largamente e si qualifichi, al contempo, l'olio come «una de le quatro cose più necessarie alla vita dell'uomo»[76]: testimonianza – anche questa ben conosciuta – della «predilezione ormai netta per un modello alimentare basato sul consumo di grassi vegetali» maturata soprattutto presso le popolazioni cittadine[77]. Nondimeno, ancora alla metà del Quattrocento, delle circa 360 famiglie residenti in Montalcino – una fra le più importanti comunità della Repubblica senese – solo 35 risultano proprietarie di qualche pianta d'olivo; di esse, peraltro, 19 possiedono un oliveto, le altre, piante sparse in vario numero all'interno di seminativi, vigne e orti[78].

Anche nelle campagne fiorentine l'olivo registra, agli inizi del XV secolo, una modesta diffusione[79]; secondo le risultanze catastali (1427), solo nella zona collinare a sud-est della città l'olio viene a costituire oltre il 25% della rendita padronale, restando altrove ben al di sotto del 20% e in taluni casi assumendo un valore quasi irrilevante[80]. Dalle terre possedute intorno a Prato il mercante Francesco Datini ricava in quegli

[74] *Il contratto di mezzadria, III* cit., pp. 80-81, 416-8. Nei terreni che non risultino adatti alla coltivazione dell'olivo si dovrà procedere all'impianto di otto *arbori domestichi*; in caso di inadempienza è prevista una multa di 20 soldi per ogni albero di olivo, di 10 per ogni albero domestico; i proprietari dovranno contribuire alla spesa d'impianto con un grosso d'argento per ogni olivo, 2 soldi per ogni altro albero. Già nel 1416 si era avuto, comunque, un segno d'attenzione per l'olivicoltura con la disposizione che obbligava a *ponere* tutti gli anni una pianta per ogni due capre allevate (*ivi*, pp. 80, 413-414), ciò anche per bilanciare i danni che agli alberi potevano essere recati dai voraci e intraprendenti caprini.

[75] *Il contratto di mezzadria*, *III* cit., pp. 81-82, 421-424; il documento in questione, anteriore al maggio 1428, è verosimilmente posteriore al febbraio 1427; non essendone stato reperito l'originale, viene proposto sulla base della trascrizione trasmessa dallo statuto di Montepescali.

[76] *Il contratto di mezzadria*, *III* cit., pp. 421, 422.

[77] *Ivi*, p. 81.

[78] Archivio di Stato di Siena, *Lira*, 246: denunce fiscali del 1453-1454. Si ricorderà come il territorio montalcinese sia destinato a conoscere in età moderna una forte espansione della pratica olivicola: A. Cortonesi, *Agricoltura e proprietà fondiaria a Poggio alle Mura e nella bassa Val d'Orcia: la testimonianza del «visitatore» Bartolomeo Gherardini (aa. 1676-1677)*, in *Poggio alle Mura e la bassa Val d'Orcia nel medioevo e in età moderna*, a cura di Id., Poggio alle Mura 1996, pp. 64-65.

[79] Pinto, *La Toscana nel tardo Medioevo* cit., p. 189. Per il periodo precedente: *Il contratto di mezzadria nella Toscana medievale, II. Contado di Firenze, secolo XIII*, a cura di O. Muzzi - M.D. Nenci, Firenze 1988, pp. 67-69; l'obbligo di procedere all'impianto di olivi risulta circoscritto, per il XIII secolo, all'iniziativa del monastero di Passignano, che impone ai suoi mezzadri di piantarne quattro ogni anno (*ivi*, p. 69).

[80] E. Conti, *La formazione della struttura agraria moderna nel contado fiorentino, I. Le campagne nell'età precomunale. III, parte 2. Monografie e tavole statistiche (secoli XV-XIX)*, Roma 1965: il cap. 8 di ciascuna zona campione.

anni circa 270 quintali di grano, 300 quintali di vino, ma non più di 220 libbre di olio, pari a circa 70 kg[81]. A Sant'Andrea in Percussina, non lontano da Firenze, Bernardo Machiavelli, padre di Niccolò, detiene due poderi che gli fruttano «in annata buona […] circa 40 barili di vino […] circa 10 barili d'olio; un 30-40 staia di grano e altrettanto di orzo e spelta», prodotti cui andavano ad aggiungersi un po' di lino e i proventi dell'allevamento[82].

I segni di un cospicuo incremento della pratica olivicola si moltiplicano, tuttavia, in area fiorentina nel corso del Quattrocento. Valgano per tutti i dati disponibili per le proprietà della famiglia Medici[83], che dal nucleo originario del Mugello erano venute estendendosi sempre più diffusamente intorno a Careggi, Fiesole, Calenzano, Poggio a Caiano, Fucecchio e Pisa. Se le risultanze catastali del 1427 informano che solo 2 dei 26 poderi detenuti da Giovanni di Bicci dei Medici[84] includevano olivi (si trattava di aziende ubicate a Careggi e a Pimonte, nelle campagne di Prato), tra il 1446 e il 1469, grazie agli acquisti di Cosimo il Vecchio, l'incidenza della produzione di olio sulla rendita padronale salì dal 7% («20 barili di olio ogni 1000 staia di grano») a circa il 14%[85]. Anche i terreni posseduti nel Pisano (Collesalvetti-Vicarello, Ripafratta-Valle di Agnano) videro crescere, sul finire del secolo, la loro produzione in ragione dell'impianto di centinaia d'olivi[86]. È stato opportunamente osservato che se nel corso del Quattrocento poté verificarsi, nell'insieme, una rilevante avanzata dell'olivicoltura toscana, questa ebbe la sua premessa nel calo della domanda dei cereali verificatosi principalmente a seguito del declino demografico determinato dalla pestilenza di metà Trecento e da altre che ad essa fecero seguito: il calo anzidetto dovette, infatti, contribuire in misura importante al superamento delle resistenze che fino a quel momento la diffusione della pianta aveva incontrato fra i coltivatori[87].

[81] I. Imberciadori, *Proprietà terriera di F. Datini e parziaria mezzadrile nel '400*, in «Rivista di storia dell'agricoltura», 23/1, 1983; Id., *Miscellanea*, pp. 121-141: 133. Si tratta di dati relativi agli anni 1408-1409; il raccolto è arricchito da circa 300 staia di cereali minori e circa 50 quintali di legumi. Una buona diffusione pre-quattrocentesca conobbe, tuttavia, l'olivo nel territorio di Lucca e, particolarmente, nelle colline a nord-est della città (Pinto, *La Toscana nel tardo Medioevo* cit., p. 190); sul forte sviluppo d'età moderna: M. Berengo, *Nobili e mercanti nella Lucca del Cinquecento*, Torino 1974, pp. 310-311.

[82] I. Imberciadori, *I due poderi di Bernardo Machiavelli ovvero mezzadria poderale nel '400,* in *Studi in onore di Armando Sapori*, Milano 1957, II, pp. 835-846; anche in «Rivista di storia dell'agricoltura», 23/1, 1983; Id., *Miscellanea*, pp. 143-155: p. 145.

[83] P. Nanni, *L'olivo e l'olio nelle proprietà dei Medici (sec. XV)*, in «Rivista di storia dell'agricoltura», 32/2, 1992, pp. 143-156; Id., *Lorenzo agricoltore. Sulla proprietà fondiaria dei Medici nella seconda metà del Quattrocento*, Firenze 1992.

[84] Ventuno di essi si trovavano nel Mugello, dove l'olivicoltura non era praticata.

[85] Nanni, *L'olivo e l'olio* cit., p. 147

[86] *Ivi*, pp. 150-151, 154-156 (Appendice). Per un terreno di Ripafratta si programma l'impianto di oltre 600 alberi d'olivo.

[87] Pinto, *La Toscana nel tardo Medioevo* cit., pp. 191-192.

Sempre nell'ambito dell'Italia mezzadrile, ancora poco si conosce purtroppo dell'olivicoltura marchigiana, che pure alimenta fin dal XIII secolo una rilevante esportazione di olio, in larga parte indirizzata verso Venezia. È noto come proprio l'olio delle Marche e, più generalmente, adriatico (in testa quello pugliese) determinerà nel XV secolo il vistoso ridimensionamento delle esportazioni di olio gardesano e veronese a Venezia e nell'area padana: come scrive Gian Maria Varanini, nel Quattrocento Ferrara (ed è solo un esempio) «è ormai quasi del tutto persa per l'olio veronese e salodiano, inondata com'è da quello marchigiano e pugliese»[88].

Altra regione il cui decollo olivicolo risulta di datazione tarda è la Liguria[89], per la quale, anteriormente al XV secolo, si registra una presenza dell'olivo piuttosto ampiamente distribuita ma, nell'insieme, di debole incidenza[90]: senza che facciano eccezione, si osservi, zone come quelle di Porto Maurizio e di Oneglia destinate «a diventare la più importante area olivicola della regione»[91]. Fra le testimonianze prequattrocentesche più significative sono da segnalare quelle che, già per il Duecento, individuano nel Tigullio una zona di diffusa produzione[92] e con esse l'altra del duecentesco statuto di Apricale (1267) nel quale, oltre a proteggere la proprietà delle olive, sembra si faccia divieto di effettuare la raccolta ricorrendo alla pratica nociva della bacchiatura (*aramare olivas*)[93]. Anche per la valle di Diano si hanno attestazioni

[88] Varanini, *L'olivicoltura e l'olio gardesano* cit. p. 179.

[89] Rileva Massimo Quaini che in questa regione «le fasi più importanti della diffusione dell'ulivo sono racchiuse fra la metà del Cinquecento e l'inizio dell'Ottocento» (*Per la storia del paesaggio agrario in Liguria. Note di geografia storica sulle strutture agrarie della Liguria medievale e moderna*, ed. anast. Savona 1979, ed. orig. Savona 1973, p. 94). Dati di derivazione catastale sulla presenza dell'olivo nel territorio di Sestri Levante nella seconda metà del Quattrocento in F. Robin, *Sestri Levante. Un bourg de la Ligurie génoise au XVe siècle (1450-1500)*, La Spezia - Bordighera 1976, pp. 67-70, 74-75; le parcelle connotate dalla presenza dell'olivo risultano pari al 18,5%, mentre il loro valore ammonta al 19,9 % di quello complessivo.

[90] «[...] l'ulivo non ha nei paesaggi agrari della Liguria medievale maggior rilievo non solo della vite ma neppure di altre piante da frutto, come per esempio il castagno e il fico» (Quaini, *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria* cit., p. 88; più in generale, si tratta dell'olivicoltura alle pp. 44-107, con riferimento per il periodo medievale – oltre che agli insediamenti richiamati appresso in questo testo – alle campagne di Sanremo, Albenga, Toirano, Pietra, Finale, Noli, Spotorno, Albisola, Celle, Nervi, Camogli, Rapallo, Chiavari, Lavagna, Sestri Levante, Moneglia, Levanto, Portovenere; per Savona, pp. 57-66; per Genova, pp. 66-71).

[91] *Ivi*, p. 46. Negli statuti di Porto Maurizio, «anteriori al 1405» (*ivi*, p. 49), le olive non assumono fra le produzioni agricole particolare rilevanza, venendo menzionati tra i frutti degli altri alberi, i legumi e gli ortaggi (*ibid.*); lo stesso può rilevarsi per gli statuti della Valle di Oneglia, «riferibili al XV secolo» (*ivi*, pp. 49-50).

[92] C. Moggia, Olea prima omnium arborum est. *Olio e olivicoltura in Liguria: il Tigullio medievale (sec. XIII)*, in «Rivista di storia dell'agricoltura», 44, 2004, pp. 3-22: 11-15; si fa riferimento, in particolare, ai territori di Camogli, Chiavari, Lavagna, Sestri Levante.

[93] Quaini, *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria* cit., p. 45, nota 60.

che fanno intravedere una più precoce diffusione della pianta[94]; l'olio prodottovi è esportato a Genova almeno fin dal Trecento: una dimensione commerciale che testimoniano anche gli statuti della *comunitas Diani* del 1363 con la menzione di *mercatores olei*[95]. È un fatto, comunque, che nel Quattrocento è ormai l'olio della Riviera a garantire il rifornimento di Genova[96], per il cui suburbio non mancano, peraltro, risalenti e dettagliate testimonianze di pratiche olivicole[97].

Quanto ai territori padani – che diversamente dai contesti peninsulari e insulari annoverano ben poche zone a vocazione olivicola – è noto come le vicende di questa coltivazione vi conoscano una dinamica differente, più conforme a quella rilevata per la vite. Analogamente a quanto accade per quest'ultima, infatti, il periodo della massima espansione è individuabile per l'olivo fra il XII secolo e la prima metà del XIV, essendo poi intervenuto, dopo la Peste nera – in taluni casi ancor prima – un vistoso arretramento[98]. Allorché, alla fine del Trecento, i commerci oleari acquistarono intensità, anche grazie al fenomeno della "rivoluzione dei noli", «la stentata olivicoltura padana», non più sostenuta da logiche sussistenziali – e compressa su percorsi commerciali di minore ampiezza – tese, difatti, «a contrarsi», resistendo con successo, «anzi sviluppandosi ulteriormente, nelle zone più adatte, cioè attorno ai grandi laghi lombardi» e in alcune aree collinari del Veneto (Euganei) e della Romagna[99].

Già nel XII secolo i paesaggi perilacuali padani risultano, comunque, fortemente caratterizzati dall'olivo. Se il passaggio devastatore degli eserciti del Barbarossa nei pressi di Garda (a. 1158) viene descritto nelle cronache sullo sfondo di rigogliosi oli-

[94] Per la valle di Diano, cfr. G.C. Lasagna, *La* Comunitas Diani *e i suoi ordinamenti medievali*, in «Rivista ingauna e intemelia», 18, 1963, pp. 21-43: 28-29. Si tenga «conto del fatto che all'inizio del Cinquecento [quello della valle di Diano] risultava il distretto olivicolo più importante della Liguria» (Quaini, *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria* cit., pp. 50-53, donde la citazione; pp. 51-52: tav. V).

[95] *Ibid.*

[96] J. Heers, *Genova nel '400. Civiltà mediterranea, grande capitalismo e capitalismo popolare. In appendice: L'attività marittima nel XV secolo*, Milano 1991 (ed. orig. Paris 1971), p. 224.

[97] Ad esempio, un atto di locazione del 1226 vincola l'affittuario di un «podere suburbano, situato sulla collina di S. Tommaso» a raccogliere le olive e a fare l'olio a sue spese dando al locatore la metà dell'olio prodotto; il coltivatore dovrà, altresì, porre a dimora ogni anno quattro piante di fico e spargere *letamen* ogni tre anni (Quaini, *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria* cit., pp. 66-67; citazione da p. 66).

[98] Cfr. Pini, *Vite e vino nel Medioevo* cit., pp. 43-45.

[99] *Ivi*, p. 45. Approfondite ricerche sono state svolte ad oggi solo sull'olivicoltura gardesana, la cui rilevanza fu sottolineata già in due saggi apparsi in «Studi medievali», ser. 3, 13, 1972: A. Castagnetti, *I possessi del monastero di S. Zeno di Verona a Bardolino*, pp. 95-159: 120-125; Pasquali, *Olivi ed olio nella Lombardia prealpina* cit., pp. 257-265. Ad essi hanno fatto seguito, di più generale riferimento, il saggio di Varanini, *L'olivicoltura e l'olio gardesano* cit., ed il quaderno curato dallo stesso Varanini, *Olio ed olivi del Garda veronese* cit. (sullo sviluppo dell'olivicoltura in età medievale si vedano in particolare le pp. 13-17).

veti[100], all'incirca nello stesso periodo, sulle terre possedute a Bardolino, «nella zona della collina lessinea», dal monastero veronese di S. Zeno, l'olivo rappresenta «la coltura più diffusa»[101]. Fra XII e XIV secolo la pianta segna, altresì, una ricorrente presenza nell'ambito dei patrimoni che gli enti ecclesiastici veronesi e bresciani[102] – ma anche fondazioni più lontane (Pomposa, Polirone, Nonantola, S. Prospero di Reggio, S. Colombano di Bobbio, quest'ultimo con il priorato dipendente di S. Colombano di Bardolino) – detengono sulla riviera del Garda[103]; né è assente una talora cospicua proprietà di rilevanti famiglie veronesi, quali gli Spicciani che detengono gran numero di olivi nei pressi di Lazise[104], o i bresciani Pellacani ed Ugoni[105]. Sulla costiera benacense occidentale si dispiegano i patrimoni olivicoli del monastero benedettino di S. Pietro in Monte di Serle (meglio documentato dalla fine del XII secolo) e di quello bresciano di S. Pietro in Oliveto[106]: fermo restando che «il massimo percettore di censi fissi in olio della riviera bresciana» risulta essere, sulla base di una documentazione in prevalenza di fine Duecento, il vescovado[107]. Nella zona di Riva[108] e di Arco agisce, inoltre, l'episcopio trentino, che controlla la maggior parte della produzione d'olio e, agli inizi del XIII secolo, appare interessato ad un ulteriore incremento dell'olivicoltura[109].

[100] *Ivi*, p. 15; vi si osserva, peraltro, che l'espressione riportata costituisce «una citazione biblica, dall'*Ecclesiastico*, cap. 24, 14»); Pini, *Vite e vino nel Medioevo* cit., p. 43.

[101] Castagnetti, *I possessi del monastero di S. Zeno* cit., p. 120 (donde ambedue le citazioni). La zona collinare delle terre di Bardolino «si estende fra Soave e Domegliara, fra Affi e Garda» (*ibid.*).

[102] Sui beni di Santa Giulia di Brescia: Varanini, *L'olivicoltura e l'olio gardesano* cit., pp. 140-141. I beni giuliani insistevano su ambedue le riviere; di particolare interesse per quella bresciana una testimonianza processuale di metà Duecento grazie alla quale vediamo una monaca che intendendo «citare complessivamente i beni del monastero nella zona del Garda […] ricorda "id quod monasterium habet in Garda et Gardesana et veronensi districtu et in Pesckera et Pozolengo et Vanzago et Rivaltella et Disenzano et Patengulis et Manerva et inde superius per totam riperiam usque in Campionum, citra et ultra lacum"» (*ivi*, p. 141). Questo ed altri documenti, dei quali non possiamo qui analiticamente dar conto, inducono Varanini a ipotizzare che sulla sponda occidentale del Garda si sia registrato «un più tardo sviluppo dell'olivicoltura […] nonostante fosse proprio questa quella meglio favorita da fattori termici e climatico-ambientali in genere» (*ibid.*). Dell' «impressione di una maggiore incisività e dinamismo dell'olivicoltura bresciana nel Due e Trecento, rispetto a quella veronese» si parla anche in seguito: *ivi*, p. 153.

[103] *Ivi*, pp. 132-137. Per S. Colombano anche le pp. 155-156.

[104] *Ivi*, p. 153.

[105] *Ivi*, p. 160.

[106] *Ivi*, pp. 159-160.

[107] *Ivi*, pp. 160-162. L'episcopio bresciano detiene numerosi beni anche nella Gardesana veronese (*ivi*, p. 161, nota 137).

[108] L'abbondante produzione rivana di olio prendeva nel Duecento la strada della Val Lagarina, dove sembra utilizzata quasi esclusivamente *pro luminaria* (*ivi*, p. 164).

[109] *Ivi*, p. 136.

La consistente proprietà olivicola gardesana degli enti ecclesiastici di cui fin qui si è fatto cenno conoscerà nei secoli XIV e XV un pesante decremento a beneficio, non di rado, dei più intraprendenti fra i proprietari locali di oliveti e degli imprenditori impegnati nel commercio oleicolo[110], nonché, in una fase tarda, dei «*cives* [veronesi] appartenenti sia alla borghesia che al patriziato cittadino»[111]. Per la costiera occidentale, ancora nel XV secolo la documentazione bresciana sottolinea come la coltivazione dell'olivo rappresenti il «principale fundamentum» della *Riperia*[112].

Diversi statuti duecenteschi, urbani e rurali, dell'Italia padana contengono, d'altra parte, disposizioni che obbligano – talora in rapporto all'estensione dei seminativi e delle vigne possedute o avute in locazione – all'impianto di olivi, attestando con ciò nitidamente l'attenzione dei ceti dirigenti per tale coltura[113]. È quanto, ad esempio, si riscontra in Piemonte (dove l'olivo «sembra abbia raggiunto la sua maggior diffusione […] entro il secolo XIII e la prima metà del secolo XIV»)[114] in particolare per Ivrea (seconda metà del XIII sec.), S. Giulio d'Orta (*additio* del 1357) e Torino, comunità presso le quali, unitamente a quella dell'olivo, si intende promuovere la presenza del mandorlo[115].

4. *I paesaggi dell'olivo*

La varietà dei paesaggi in cui la presenza dell'olivo si inserisce è ben conosciuta e ad essa si è fatto via via riferimento. Si è visto come già le carte altomedievali pugliesi rechino menzione di *oliveta*[116], ciò che testimonia quantomeno l'esistenza di terreni per i quali la pianta costituiva la principale connotazione produttiva. Con lo sviluppo dell'olivicoltura, e particolarmente a muovere dal XII secolo, la presenza di appezzamenti a specializzazione olivicola dovette farsi nella regione più significativa, fino a

[110] *Ivi*, pp. 165-166.

[111] *Ivi*, p. 167.

[112] *Ivi*, p. 176. In tale espressione Varanini vede, peraltro, «un *refrain* continuamente ripetuto, come quello dell'insufficienza cerealicola di questa zona, che raccoglie biade per soli tre mesi, e per il resto "vivit ex fructibus olivarum, qui sepenumero fallere solent"» (*ibid.*). Nel Quattrocento, l'olio bresciano «è inoltrato soprattutto verso il Bergamasco, verso l'agro mantovano attraverso Desenzano […] e direttamente verso Riva e il nord» (*ibid.*).

[113] Pini, *Vite e vino nel Medioevo* cit., p. 44.

[114] A.M. Nada Patrone, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Torino 1981, pp. 207-210, citazione da p. 209; Naso, *La cultura del cibo* cit., pp. 39-41.

[115] *Ibid.* Per quanto riguarda Torino, le disposizioni (seconda metà del Trecento) sono da porre in collegamento con lo sviluppo dell'alteno (A. Barbero, *Un'oligarchia urbana. Politica ed economia a Torino fra Tre e Quattrocento*, Roma 1995, p. 91).

[116] *Supra*, nota 39.

caratterizzare in fasi successive l'assetto colturale di interi territori; non di rado, in questo contesto, le singole parcelle vennero recintate con muretti di pietra (*clausura, clausum*), allo scopo e di definire stabilmente i confini della proprietà e di proteggerla dalle incursioni di animali e malintenzionati[117].

Un'analoga organizzazione delle terre olivate, tendente ad una sempre più organica e redditizia sistemazione delle stesse, sembra essersi realizzata, fra XIII e XV secolo, ovunque poté affermarsi – quasi sempre su scala microterritoriale – una specializzazione olivicola della produzione. Resta comunque il fatto che anche nei secoli più tardi dell'età media la pianta continuò a conoscere, in gran parte della penisola, una presenza essenzialmente caratterizzata dall'associazione con altre colture. Olivi disseminati entro l'arativo, posti ai margini delle vigne o tra i filari, confinati entro gli orti o in altri appezzamenti a coltivazione intensiva[118], hanno nei vari contesti territoriali gran messe di attestazioni, che risultano, altresì, illuminanti circa la modesta consistenza e la frammentazione della proprietà. In Liguria è di diffuso riscontro un assetto policolturale delle parcelle che vede l'olivo affiancare il fico, la vite, altri alberi da frutto, talora anche in presenza di colture erbacee[119]. E specialmente al Sud – in modo particolare in Puglia – non è raro il caso di terreni arboricoli entro i quali gli olivi coesistano, in buon numero, con altre essenze: nel 1224, a Monopoli, 99 olivi risultano consociati in un vasto appezzamento con piante di carrubo; nelle campagne di Giovinazzo, fra XIV e XV secolo, l'olivo è piantato sovente in associazione col mandorlo[120]. Per Molfetta, un 'apprezzo' d'inizio Quattrocento consente di contare 248 *clusi* o *closorie* «quasi tutte coltivate ad ulivi e mandorli ed alcune anche a peri, fichi e noci»[121]. Di un secolo più tardi è la notizia di «gran selve d'olivi, et di mandorle molto ordinatamente disposte» che dalla terra di Bari giungono fin quasi a Taranto[122]. Negli stessi anni è ancora il territorio di Giovinazzo ad essere descritto come

[117] S*upra*, testo corrispondente alla nota 37 (anche per i rinvii bibliografici). Una ricerca svolta sulle registrazioni del 'danno dato' del comune di Ferentino (Lazio meridionale) ha mostrato come gli oliveti costituissero bersaglio ricorrente del pascolo abusivo; per il periodo maggio 1466-aprile 1467 sono state computate ben quarantasette violazioni, quasi tutte dovute a bestiame bovino ed equino: A. Cortonesi, *Microanalisi di un conflitto: allevamento stanziale e 'danno dato' nelle campagne di Ferentino (secolo XV),* in Id., *Ruralia. Economie e paesaggi del medioevo italiano*, Roma 1995, pp. 69-118: 99-103.

[118] Ad esempio entro i *ferraginalia* laziali: Id., *Terre e signori nel Lazio medioevale. Un'economia rurale nei secoli XIV-XV*, Napoli 1988, p. 145.

[119] Quaini, *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria* cit.: esempi relativi all'Albenganese e al territorio di Finale alle pp. 56-57.

[120] Licinio, *Uomini e terre nella Puglia medievale* cit., pp. 74, 80. Il fatto che tali consociazioni si presentino più frequentemente nei secoli più tardi può spiegarsi anche con la maggiore diffusione degli alberi da frutto.

[121] G. De Gennaro, *Saggi di storia economica (sec. X-XVII)*, Bari 1972, p. 47.

[122] Cfr. *supra*, testo in corrispondenza della nota 59.

largamente caratterizzato da «chiusi de amendoli circundati de pareti», cui si affiancano in minor numero, *chiusure* piantate a olivi e viti[123].

Soprattutto a partire dal Quattrocento – come si è visto poco sopra – l'albero incrementa la sua presenza nelle campagne toscane. Laddove venga ad inserirsi nell'assetto poderale della produzione (ciò che si verifica in primo luogo in area fiorentina e senese), esso estende e rafforza le geometrie tipiche della coltura promiscua; se di rado accade che conquisti per intero alla sua coltivazione qualche modesta parcella, diffusamente lo si trova disposto in strisce di varia consistenza a interrompere il monotono andamento dei seminativi, a scandire il confine degli appezzamenti, a segnare i percorsi della viabilità rurale[124].

Significativo anche quanto è dato di conoscere delle terre olivicole della Gardesana veronese, dove ad una presenza capillarmente diffusa dell'olivo non corrispondono che poche superfici caratterizzate da «vera specializzazione»[125]. Il *memoriale olivorum* del Capitolo veronese riguardante le terre di Calmasino (a. 1291) pone di fronte ad una densità media d'impianto di un albero ogni 149 mq con punte massime di 1:39 mq[126], dati che trovano una sostanziale conferma nelle coeve testimonianze pervenute per Bardolino[127]. Maggiore sembra essere, invece, la densità che si registra in taluni tratti della riviera occidentale del lago, per la quale è dato registrare, ad esempio, con riferimento ad una cinquantina di appezzamenti ubicati nelle campagne di Toscolano (a. 1307), la media di una pianta ogni 70 mq con punte di 1:30-35 mq[128]. Ciò che interessa maggiormente osservare è, tuttavia, come risultino presenti, specie nel tratto medio-alto della costiera bresciana, terrazzi artificiali (*mure* o *murathe*) che si confi-

[123] De Gennaro, *Saggi di storia economica* cit., p. 47.

[124] Si rinvia, in merito, alla bibliografia già segnalata circa la diffusione dell'olivo nella Toscana mezzadrile.

[125] Varanini, *L'olivicoltura e l'olio gardesano* cit., p. 151. L' A. rileva anche che, per questo territorio, «le fonti sono poi sempre molto attente a distinguere gli *arbores olivarum*, piante adulte e già produttive, dalle *plante olivarum (*raramente *plantones* o *plantule*), alberi di recente impianto» (p. 149). A tale distinzione è connessa «una particolare *consuetudo*, "secundum usum Gardesane ad plantulum", che sembra coincidere con un prelievo (inferiore a quello canonico della metà, appunto verosimilmente per compensare gli oneri dell'impianto) di un terzo delle olive» (*ibid.*).

[126] *Ivi*, p. 151.

[127] Castagnetti, *I possessi del monastero di S. Zeno di Verona* cit., pp. 121-122. Le informazioni si riferiscono ai beni posseduti in Bardolino dal Capitolo veronese e dal monastero di S. Colombano di Bobbio. L'A. fa presente come ai tempi nostri la sistemazione dell'oliveto gardesano richieda «in condizione ottimale» l'impianto di un albero ogni 50 mq di terreno (p. 122).

[128] Varanini, *L'olivicoltura e l'olio gardesano* cit., pp. 151-152. Un dato toscano della fine del Trecento, relativo ad Antona, nella vicaria di Massa lunense, informa che la densità d'impianto, in presenza dell'associazione cereali-olivo, poteva spingersi anche sotto i 25 mq, attestandosi in media intorno ai 30; minore era, invece, negli appezzamenti a monocoltura olivicola, risultando compresa fra 1:35 mq e 1:60 mq (F. Leverotti, *Massa di Lunigiana alla fine del Trecento. Ambiente, insediamenti, paesaggio*, Pisa 2001, p. 124; i dati sono stati elaborati sulla base dell'equivalenza: una pertica = mq 11,52, per la quale si veda *ivi*, p. XXIII).

gurano come luoghi «privilegiati di olivicoltura specializzata», dai quali è pressoché esclusa ogni altra presenza arborea che non sia appunto quella dell'olivo[129]. Almeno nel XV secolo, terreni a specializzazione olivicola si dovevano trovare anche nella collina veronese: significativamente il monastero cittadino dei SS. Nazaro e Celso dispone nel 1478 che i *laboratores* dei suoi possessi di Marcellise «ubi sunt olivi densi et spissi non possint nec debeant [...] aliquid in eis seminare sine expressa licentia»[130].

Analoghi lavori di terrazzamento, tali da consentire dopo dura fatica la conquista di 'fasce' spesso esigue di terreno, sono testimoniati anche per la Liguria tardomedievale[131]. Qui, terreni spesso ripidi e pietrosi erano ripuliti e ridotti a piano in vista della messa a dimora delle pianticelle d'olivo; a muretti (*macerie*) costruiti a secco con le pietre rimosse e con altre appositamente trasportate si affidava, a valle, il sostegno della 'fascia'; altri materiali si rendevano necessari per costruire le scalette che avrebbero consentito di passare da un terrazzo all'altro[132].

Richiameremo, da ultimo, l'attenzione su un fenomeno che, in qualche misura, ebbe pur esso ad incidere sull'assetto dei paesaggi olivicoli, soprattutto contribuendo al mantenimento del profilo policolturale delle parcelle; si tratta della distinzione non di rado ricorrente nel medioevo fra la proprietà del suolo e quella dell'albero[133] (talora

[129] Varanini, *L'olivicoltura e l'olio gardesano* cit., pp. 152-153. Le fonti bresciane attestano diffusamente, fuori dei terrazzi, la consociazione dell'olivo con alberi di alloro ed anche con noci, peri e altre piante; nei terreni un po' più elevati si aveva anche la compresenza del castagno *(ibid.)*.

[130] Id., *Le campagne veronesi del '400 fra tradizione e innovazione,* in *Uomini e civiltà agraria in territorio veronese dall'alto medioevo al secolo XX*, a cura di G. Borelli*,* 2 voll., Verona 1982*,* I, pp. 185-262: 217-218.

[131] Quaini, *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria* cit., p. 60, nota 98 (riferimento allo statuto di Celle, 1414), p. 66 (1226, suburbio genovese). Ma di lavori di terrazzamento non si ha riscontro per il territorio di Sestri Levante studiato dalla Robin (*Sestri Levante* cit., pp. 88-90).

[132] Utili informazioni al riguardo nel volumetto *L'ulivo e il castagno*, a cura di G. Meriana, Genova 1985, terzo della collana *L'uomo e la civiltà in Liguria*. Istruttivo anche quanto Massimo Quaini (*Per la storia del paesaggio agrario in Liguria* cit., pp. 106-107) riporta dall'opuscolo di E. Della Valle, *Considerazioni economiche sulla coltivazione dell'olivo in Liguria*, Genova 1950, p. 5: «per l'escavazione di pietrame da muratura, suo trasporto in collina a dorso di mulo sino a pie' d'opera e per la costruzione del muro, occorrono almeno tre giornate d'uomo per m^3 e una giornata di mulo. Ponendo il costo della giornata di mulo pari a quello della giornata d'uomo, un m^3 di muro a secco finito assorbe quattro giornate. Pertanto, siccome per ogni olivo occorrono m^3 2,8 di muro, le giornate impiegate per pianta sono […] in cifra tonda giornate 11 per pianta. Inoltre, in ragione di 500 olivi ad ettaro per ogni albero s'impegnano m^3 20 di terreno, la cui sistemazione importa: scasso generale, spietramento, trasporto di terreno a ridosso dei muri, ed infine spianamento. Per 20 m^3 di tale lavoro occorrono al minimo giornate 2».

[133] Per una trattazione storico-giuridica dell'argomento: C. Giardina, *La così detta proprietà degli alberi separata da quella del suolo in Italia*, in «Atti della R. Accademia di Scienze, Lettere e Arti di Palermo», ser. 4, 2, 1942, parte 2, pp. 5-280; cfr. anche A. Solmi, *Il diritto di superficie nei documenti italiani del medioevo*, in Id., *Studi storici sulla proprietà fondiaria nel Medioevo*, Roma 1937, pp. 55-87.

divisa – quest'ultima – fra più proprietari)[134], distinzione che, pur potendo interessare piante diverse dall'olivo[135], più frequentemente chiamò in causa quest'ultimo. L'albero, in questi casi, poteva essere venduto, donato o locato insieme alla superficie individuata dalla proiezione della chioma («cum platea sua», «cum terra in qua stat», «cum sua çapatura» ecc.)[136], ciò che garantiva la possibilità di procedere agli indispensabili lavori sul terreno. A Cavaion, nella Gardesana veronese, agli inizi del XII secolo, vige la *consuetudo loci* dell'avere «olivos in aliena fossa»[137]. Tale regime della proprietà è attestato sia nel Mezzogiorno (specialmente in Puglia, e in minor misura in Campania)[138] che in area padana (qui fin dal IX-X secolo)[139]; sembra, tuttavia, venir meno in progresso di tempo a beneficio di una più razionale ed efficace gestione della terra. In area gardesana esso registra una presenza attenuata già alla fine del Duecento[140]; nel XV secolo lo statuto della Valle di Oneglia fa obbligo, dal canto suo, ai proprietari degli alberi di venderli al detentore del suolo; il fatto che nella circostanza si faccia eccezione per gli olivi sottolinea ad un tempo l'importanza che si attribuiva alla pianta per l'economia familiare e la sua ancora limitata diffusione[141].

[134] Toubert, *Paysages ruraux* cit., p. 214.

[135] Si veda ad es. Cherchi Paba, *Lineamenti storici dell'agricoltura sarda* cit., p. 209, nota 146; per le viti, una testimonianza romana in A. Cortonesi, *Il Giardino del Papa. Pratiche agricole e lavoro salariato nella Roma di fine Duecento*, in *Scritti in memoria di Giuseppe Marchetti Longhi*, 2 voll., Anagni 1990, I, pp. 115-133: 119.

[136] Iorio, *Olivo e olio in Terra di Bari* cit., pp. 81-82; Toubert, *Paysages ruraux* cit., p. 214; Varanini, *L'olivicoltura e l'olio gardesano* cit., p. 148, dove si trovano testimoniate anche le espressioni «cum sua ablaciatura», «cum sua racione de terra» (l'*ablaciatura* aveva un'estensione intorno al fusto che andava dai 3 ai 5 piedi, «vale a dire dai 60 ai 100 cm secondo le misure veronesi»).

[137] *Ivi*, pp. 148-149.

[138] Cfr. Toubert, *Paysages ruraux* cit., p. 214.

[139] Varanini, *L'olivicoltura e l'olio gardesano* cit., p. 148.

[140] *Ivi*, p. 149.

[141] Quaini, *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria* cit., p. 50.

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[1]. Nel solco di questa letteratura – dalla cui analisi scaturisce il presente contributo[2] – a partire dal *Liber ruralium commodo-*

[1] 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.

[2] 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[3], si pongono le opere degli scrittori di agricoltura posteriori, con relativa continuità almeno sino al tardo Cinquecento[4].

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[5].

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

[3] 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).

[4] Potrebbe richiedere ulteriori verifiche l'ipotesi che una «cesura» tra le opere di agronomia medievali 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 vinti giornate dell'agricoltura, et de' piaceri della villa*, Turino, 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).

[5] 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[6]. 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[7].

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[8]. Del resto la storiografia sul tema, pur ampia specie per l'età medievale, si è dedicata finora soprattutto alle pratiche agricole[9], mentre lo studio del ciclo di produzione dell'olio e delle relative strutture ha impegnato in particolare gli antichisti e gli archeologi[10].

[6] 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.

[7] 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 1984², p. 285 sgg.

[8] *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.

[9] 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 pregressa 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 desenvolupament: 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.

[10] 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[11]. 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[12]. 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

[11] Il mese di novembre è indicato nel trattato di Pier de' Crescenzi (Crescenzi, p. 342) e già compariva nell'*Opus agricolturae* 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).

[12] 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»[13]. 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»[14]. 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»[15], 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[16].

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

[13] 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.

[14] Della Cornia, p. 228; inoltre Crescenzi, p. 342: «Cogliesi l'uliva del mese di novembre, allora, che comincerà ad esser vaja».

[15] Gallo, Giornata XVII, p. 320. Si veda oltre, nota 70.

[16] 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).

[17] 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»[18]; 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[19]. 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»)[20]; 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»)[21]. 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»[22]. 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 [...]*.

[18] Alamanni, libro IV, p. 256.

[19] V. oltre, nota 71.

[20] «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 cosi 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 piu saporito per lo sale» (Palladio, XI, 10, p. 70).

[21] Crescenzi, p. 342. Per l'epoca in esame non abbiamo elementi che consentano di risalire alla produttività dell'olivicoltura, 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.

[22] 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[23]. 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 tardomedievali 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»[24], dato che gli eventuali elementi innovativi sono molto spesso accortamente velati, proprio per non palesare le contraddizioni con le *auctoritates*[25].

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»[26]) 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 sanza 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»[27].

[23] Per il problema dell'eventuale influenza della letteratura agronomica sulle pratiche agrarie si rinvia ancora a Gaulin, *Trattati di agronomia* cit., pp. 145-163.

[24] *Ivi*, pp. 146-147.

[25] 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).

[26] Crescenzi, p. 345.

[27] *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[28], 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[29]: 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»[30].

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[31]. Per

[28] 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).

[29] 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.

[30] 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.

[31] 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»[32]; e Corniolo della Cornia a sua volta puntualizza: «Quelli che fanno più cautamente percuotono li rami con la canna con morbido colpo»[33].

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 dureza d'epsi non solo preme la baca, ma anco scorcia li rami et lassali scuperti al ghiacciato»[34]. 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»[35].

[32] Crescenzi, p. 342.

[33] 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).

[34] 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).

[35] 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[36]. 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[37]:

> Ordinariamente si raccogliono [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[38].

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»[39].

[36] Gallo, Giornata Quinta, p. 120.

[37] 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 *Olivi e olio nel medioevo italiano* cit., pp. 131-184 (pp. 180-182).

[38] 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).

[39] 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[40] – rimarca l'opportunità di ripulirle subito dalle «fronde et ogni immundizia»[41], 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[42].

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

[40] 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).

[41] Della Cornia, p. 228.

[42] 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[43]; 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»[44].

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[45], 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[46] – 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'

[43] «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).

[44] *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).

[45] 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 putescit. [...] Olea, quae diu fuerit in terra aut in tabulato, inde olei minus fiet et deterius» (Catone, 64 [LXXIII] *De olea colligenda*, pp. 90-91).

[46] 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 ristrignimento insieme, confortato il calore, e recato alle parti di dentro, a piena maturitade si produrranno»; Della Cornia, p. 227: «Dice Aristotele non si maturano mai perfectamente 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»[47]. Del medesimo tenore sono le espressioni di altri autori[48], 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[49].

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[50].

Lo stesso Alamanni ritiene dunque che solo un 'indugio forzoso' possa giustificare un ritardo della frangitura[51], 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

[47] Crescenzi, p. 343.

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

[49] «L'ulive mai non farai riscaldare, / S'olio vuoi buon, ma nell'asciutto sparte. / Alcun 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.

[50] Alamanni, libro IV, pp. 256-257.

[51] 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 quatriduum post oleum facito» (Catone, 65 [LXXIV] *Oleum viride quo modo fiat*, pp. 90-91).

la notte stessa della raccolta[52]. 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»[53].

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 «accioché non vi resti punto di rancio dell'anno passato»[54]. 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[55].

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[56]; impianti che sono più ampiamente attestati in alcune fonti documentarie, in particolare normative o notarili[57]. 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 fabrichi trapeto, / O a bestia, con macin di granito, / Ch'apre me' dell'ulive ogni

[52] 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.

[53] 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 spremer 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.

[54] Palladio, XI, 10, p. 70.

[55] «Le macine, le sachole et inceptaculi dell'olio sieno mondi» (Della Cornia, p. 231).

[56] 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.

[57] Brugnoli - Varanini, *Olivi e olio nel medioevo italiano* cit., p. 53.

segreto»[58]. 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 [...]»[59]. Ne risulta dunque la coesistenza delle due tipologie, peraltro documentata anche da altre fonti[60]. 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[61].

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[62]. 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 sconfina 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»[63].

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

[58] Tanaglia, libro I, p. 17, 346-348.

[59] *Ivi*, 349-350.

[60] 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.

[61] Brugnoli - Varanini, *Olivi e olio nel medioevo italiano* cit., pp. 53-54 (con bibliografia).

[62] 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).

[63] Alamanni, libro IV, p. 271.

Greci comandaro di sospendere la macina nel primo olio peroché l'ossa rocte fanno bructo olio»[64].

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»[65]; 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»[66]. 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'immancabile risultato di ricavarne un prodotto molto sapido[67]. 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[68]. Un isolato richiamo a un *premitoio*

[64] 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.

[65] Della Cornia, p. 228.

[66] Palladio, XII, 17, pp. 80-81.

[67] 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 [...]».

[68] 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[69]: 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 meglior 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[70]. 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[71], 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[72].

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

[69] «[...] el primo liquore che escie del premitoio è laudatissimo» (Della Cornia, p. 228).

[70] 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.

[71] 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 («Bullettin 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.

[72] 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»[73], 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 turculare, e delle gabbie fora
> Vedrà liquori uscir chiari e adorni;
>
> Ma se questi vorrà gustare allora
> Co' primi non aràn comperazione[74].

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[75], 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*[76].

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 antitarme, antitarlo e antiruggine. Utile, quel sottoprodotto significativamente definito come *bructura*, anche per impermeabilizzare i vasi di coccio nuovi e porosi

[73] Tanaglia, libro I, p. 52, 1517.

[74] *Ivi*, 1513-1520.

[75] «[...] 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 piggiore» (Crescenzi, p. 343); inoltre Della Cornia, p. 228; Alamanni, libro IV, p. 257.

[76] 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[77]. Della feccia non vanno trascurate inoltre le virtù curative[78], 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[79]. 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»[80].

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[81] – 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[82], 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[83], ribadendo così quell'associazione olio-calore richiamata a più riprese nel corso della descrizione dell'intero processo di lavorazione[84]. Corniolo della Cornia, per parte sua, insiste sull'importanza della prote-

[77] Crescenzi, p. 344: «E se vorrai metter l'olio in un vasel nuovo, il diguazzerai 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).

[78] 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).

[79] Ho avuto modo di affrontare questo tema in altra sede: Naso, *Usi alimentari, dietetici e medicinali* cit., pp. 417-443 (pp. 432-435).

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

[81] Tanaglia, libro I, p. 53, 1526.

[82] Catone, [13] (XVI) *In cella olearia quae opus sint*, pp. 38-39.

[83] Crescenzi, p. 343: «Varro scrive, che la cella dell'olio debbe aver dalla parte calda le finestre, ma il vino dalla parte fredda».

[84] 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[85], 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»[86].

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[87], 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»[88].

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 spesse volte interrogare, da Agostino Gallo possiamo senz'altro attingere quelle parole che – celebrando le molte virtù dell'olio – ce ne regalano il migliore epilogo[89]: «Voi sapete il singolar 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».

[85] La *cella olearia* dovrebbe essere disposta «al mezo dì, difesa contra el freddo» (Della Cornia, p. 231).

[86] Alamanni, libro IV, p. 257.

[87] Il riferimento è sempre a Palladio, XII, 19-21, pp. 81-82.

[88] 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).

[89] Gallo, Giornata Quinta, p. 118 (per la citazione che segue).

Mauro Paolo Buonincontri - Giovanna Bianchi - Gaetano Di Pasquale

L'olivo nel medioevo della Maremma toscana. Il dato archeobotanico nel contesto archeologico

Nel comparto economico agroalimentare della Regione Toscana, l'olivicoltura ha un ruolo talmente importante da rappresentare, stante ai dati della Regione del 2017, il 4.9% della produzione agricola regionale, quantificabile in 132 milioni di euro di valore[1]. Un valore sicuramente inferiore a quello della produzione vitivinicola, ma che comunque coinvolge 15 milioni di piante, 50.000 aziende, 5 certificazioni dell'Unione europea, tra DOP e IGP, che hanno riconosciuto alla produzione olearia una qualità esclusivamente legata al territorio in cui viene prodotta.

Ecco, il territorio è forse il vero protagonista di questo patrimonio: 91.707 ettari di superficie ad olivi che hanno modificato e riorganizzato profondamente l'assetto degli spazi naturali, mutando anche profondamente la percezione estetica del paesaggio. Immaginare oggi la Toscana senza gli olivi è inconcepibile. L'incontro tra collina e olivi fa parte ormai dell'essenza paesaggistico-culturale della regione, rappresenta la scenografia ideale per il suo patrimonio storico architettonico, e non si sbaglia forse a definirlo 'biglietto da visita' del paesaggio toscano nel mondo. Eppure se il turista compisse una breve ricerca per indagare le radici storiche di questo connubio, scoverebbe poche notizie, a volte confuse, a volte contraddittorie.

Per verificare basta fare una semplicissima ricerca sui portali web dei vari consorzi toscani per la tutela dell'olio extravergine di oliva a marchio IGP e DOP. Compare una storia che si rifà agli Etruschi del VI secolo a.C.; una tradizione olivicola che troverebbe conferma in opere d'arte e pitture tardo medievali; una memoria che si perde in un passato di 'moltissimo tempo fa'. Insomma un guazzabuglio di notizie che meriterebbe davvero ben altra attenzione. (M.P.B.)

[1] M. Orlandi, *Selezione 2017: ecco le 23 eccellenze dell'olio extravergine della Toscana*, in «Toscana Notizie - Regione Toscana», 3 Maggio 2017, www.toscana-notizie.it/-/selezione-2017-ecco-le-23-eccellenze-dell-olio-extravergine-della-toscana.

1. *Quale Storia?*

Per gli addetti ai lavori, alla luce anche di quanto appreso proprio nel Convegno internazionale di Taggia, è ancora ampiamente valido, invece, quanto ricercato e raccontato da Alfio Cortonesi in «Reti Medievali»[2]. Nell'ampio e profondo esame delle fonti storiche sull'olivicoltura nella penisola italiana, Cortonesi ricorda che una prima fase di pronunciata espansione olivicola interessò fra III e II secolo a.C. l'Etruria e il Lazio. È quanto indicherebbero, in effetti, anche i dati archeologici. Tra l'età repubblicana romana e il primo impero le campagne della Maremma meridionale, oggetto della progressiva espansione di Roma nella penisola italiana, furono colonizzate da ville e fattorie. La presenza in questi insediamenti di torchi oleari ha fatto supporre agli archeologi una diffusione dell'olivicoltura nel territorio[3].

Per la tarda antichità e l'alto medioevo, le attuali conoscenze non permettono di seguire con facilità le vicende dell'olivicoltura. Secondo Cortonesi, prima del Mille la coltivazione dell'olivo fu sicuramente praticata in ambito ecclesiastico e signorile[4]. Il prodotto secondario, l'olio, sarebbe stato pertanto prerogativa delle classi sociali più abbienti, un prodotto di lusso. Anche in questo caso, l'archeologia appoggia il dato storico, con la presenza di un frantoio nell'area incastellata di Rocca San Silvestro, sui versanti costieri delle Colline Metallifere (nel comune di Campiglia Marittima). Nella Maremma settentrionale, la produzione olearia sarebbe stata dunque sotto diretto controllo del potere signorile locale; tuttavia l'indagine archeologica data il frantoio alla fine del XIII secolo[5].

In base alle fonti storiche, è in effetti tra XIII e XIV secolo che si registra nei contratti di mezzadria la presenza dell'olivo tra le piante da frutto da coltivare[6]. Fino alla metà del XV secolo, rimase, tuttavia, una presenza molto contenuta nelle campagne toscane tanto che le autorità comunali senesi e fiorentine intervennero più volte con provvedimenti per costringere i coltivatori ad aumentare la presenza degli olivi nelle proprie terre[7]. (M.P.B.)

[2] A. Cortonesi, *L'olivo nell'Italia medievale*, in «Reti Medievali Rivista», 6/2, 2005, pp. 2-29.

[3] G. Barbieri, *Frantoi romani fra Toscana e Lazio. Un caso singolare di impianto produttivo nei pressi di Viterbo*, in *Eleiva Oleum Olio. Le origini della viticoltura in Toscana: nuovi percorsi di ricerca tra archeologia, botanica e biologia molecolare*, Atti della Giornata di Studi (San Quirico d'Orcia, 8 dicembre 2007), a cura di G. Barbieri - A. Ciacci - A. Zifferero, San Quirico d'Orcia 2010, pp. 72-83; A. Carandini, *Racconto di una villa*, in *Settefinestre. Una villa schiavistica nell'Etruria romana*, I, a cura di Id., Modena 1985, pp. 164-165.

[4] Cortonesi, *L'olivo* cit., p. 2.

[5] C. Citter - G. Velluti, *Il frantoio medievale di Rocca San Silvestro: appunti per la ricostruzione del ciclo dell'olio d'oliva nella Toscana medievale*, in «Archeologia Medievale», 20, 1993, pp. 151-184.

[6] Cortonesi, *L'olivo* cit., pp. 5-6.

[7] *Ibid*.

2. *Una strada complementare*

Laddove le fonti storiche per vari motivi latitano è assodato che diventi terreno di caccia dell'archeologia e delle scienze che studiano insediamenti e cultura materiale delle popolazioni antiche: una strada complementare che ha il privilegio di poter letteralmente scavare sotto gli attuali paesaggi degli olivi e indagare, rispetto alle fonti storiche, con una profondità temporale diversa.

Da una parte l'indagine archeologica si concentra sui siti, sulle loro caratteristiche e posizioni rispetto alla topografia di un territorio; dall'altra, analizza il rapporto tra la maglia insediativa e il paesaggio naturale svelando interventi e modifiche su quest'ultimo in relazione alle strategie politiche ed economiche del tempo. C'è un quesito da risolvere, tuttavia: un paesaggio naturale o agro-forestale antico non è necessariamente uguale ad un paesaggio contemporaneo. Prima di un oliveto c'era probabilmente un bosco, ma è possibile ottenere la descrizione di un qualcosa che oggi non c'è più? Un paesaggio forestale scomparso lascia testimonianze materiali tangibili?

La risposta è ovviamente sì ed è campo di più discipline, mutuate dalle scienze naturali, che si occupano di studiare i resti vegetali dai contesti archeologici. Materiale di questi studi sono i resti di legna carbonizzata contenuti nei suoli delle stratigrafie archeologiche.

I boschi nel passato rappresentavano la fonte principale per ottenere combustibile per le attività domestiche (luce e calore) ed artigianali (energia). Alla fine di questi processi, la legna, divenuta carbone, possiede due importanti peculiarità: la prima di essere materiale inerte, non degradabile, pronto ad attraversare i secoli; la seconda, di aver fossilizzato le caratteristiche anatomiche della specie legnosa da cui proviene. Al microscopio a luce riflessa ogni carbone può essere identificato e ogni identificazione ci racconta di un albero, un arbusto. Poiché il legno utilizzato come combustibile sottostà al principio di minimo sforzo nel procurarlo, il carbone è un record incredibile per elencare e descrivere la copertura vegetale prossima ad un sito archeologico[8].

[8] L. Peña-Chocarro - L. Zapata Peña - J.E. González Urquijo - J.J. Ibáñez Estévez, *Agricultura, alimentación y uso del combustible: aplicación de modelos etnográficos en Arqueobotánica*, in «Saguntum», Extra 3, 2000, pp. 403-420; L. Zapata - L. Peña-Chocarro - J.J. Ibáñez Estévez - J.E. González Urquijo, *Ethnoarchaeology in the Morocan Jebala (Western Riff): Wood and Dung as Fuel*, in *Food, Fuel and Fields. Progress in African Archaeobotany*, a cura di K. Neumann - A.Y. Butler - S. Kahlheber, Colonia 2003, pp. 163-175; E. Asouti - P. Austin, *Reconstructing Woodland Vegetation and its Exploitation by Past Societies, based on the Analysis and Interpretation of Archaeological Wood Charcoal Macro-remains*, in «Environmental Archaeology», 10/1, 2005, pp. 1-18.

Evidentemente tale ricostruzione ha senso se riesce a fornire l'immagine più completa possibile del paesaggio vegetale. In sede di scavo, l'archeobotanico predilige pertanto di campionare suoli con i carboni dispersi, ovvero i piccoli frammenti di carbone (quasi invisibili ad occhio nudo) che caratterizzano ad esempio il piano di calpestio di una capanna o la superficie attorno a una struttura tipo focolare. Questi carboni hanno infatti un elevato valore diagnostico perché sono il risultato di usi domestici ripetuti, differenti e non specifici relativi a un unico evento come un focolare o un elemento d'opera[9].

Allo studio dei carboni (antracologia), in archeologia si affianca lo studio di semi e frutti (carpologia) rinvenuti negli scavi. Frutti e semi sono forse i materiali di origine vegetale che meglio descrivono agricoltura e alimentazione di un insediamento e, pertanto, più rapidamente rimandano alle produzioni e tradizioni agro-alimentari di un territorio. Purtroppo il loro ingresso nel deposito archeologico è fortemente subordinato alla fatalità e la loro preservazione alla qualità dello stesso. Anche in questo caso è principalmente la carbonizzazione a facilitarne la conservazione, ma è evidente che le derrate alimentari di una comunità potevano bruciare solo accidentalmente. Con meno frequenza semi e frutti si possono rinvenire essiccati o 'mummificati', ma solo in particolari ambienti dove l'assenza di ossigeno ne ha bloccato la decomposizione (in genere sono caratterizzati dalla perenne presenza di umidità, come pozzi neri e latrine) e sono contesti più unici che rari.

L'interazione tra due discipline delle scienze naturali, antracologia e carpologia, applicate ai materiali degli insediamenti archeologici della Toscana meridionale, si dimostrerà utile per la ricostruzione della storia della vegetazione agro-forestale di questo territorio, sia per la definizione spazio-temporale, sia per la forte integrazione con la storia umana. Un approccio multidisciplinare che ha individuato i primi passi dell'olivicoltura in terra di Maremma. (M.P.B.)

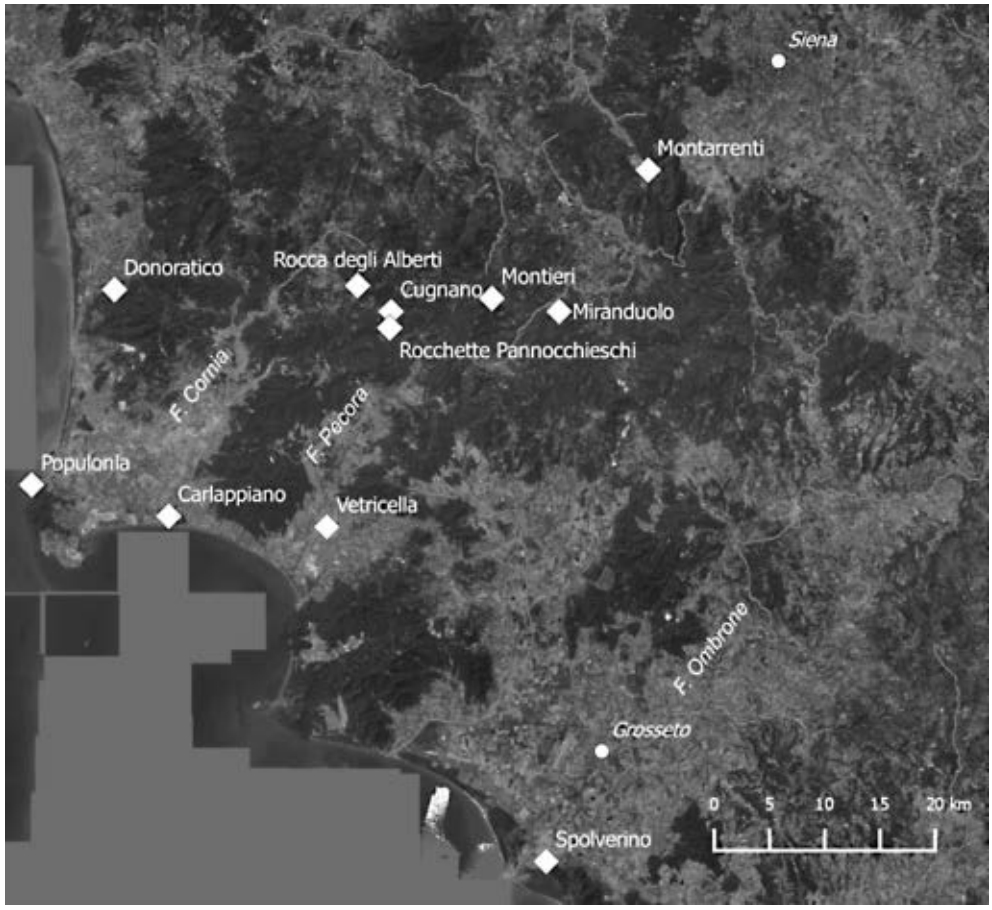
3. *Una trentennale ricerca di archeologia agraria e forestale*

L'area di studio abbraccia il comprensorio delle Colline Metallifere nella Toscana meridionale e delle valli fluviali (Cornia, Pecora e Ombrone) che da esse discendono verso la costa tirrenica (fig. 1). L'interno collinare, con quote che arrivano fino a 1000 m s.l.m., è caratterizzato da un clima sub-mediterraneo con precipitazioni che toccano i 1200 mm annui. Qui la vegetazione dominante è il querceto deciduo dominato dal cerro (*Quercus cerris L.*), cui si affiancano, a seconda dei suoli e dell'esposizione, il carpino bianco (*Carpinus betulus L.*), il carpino nero (*Ostrya carpinifolia Scop.*),

[9] L. Chabal, *Forêts et sociétés en Languedoc (Néolithique final, Antiquité tardive). L'anthracologie, méthode et paléoécologie*, Paris 1997, p. 27.

l'acero (*Acer sp.*) e l'orniello (*Fraxinus ornus L.*). Quando le colline degradano verso la pianura costiera e le quote si abbassano, il clima si fa più tipicamente mediterraneo con precipitazioni annuali comprese fra 600 e 800 mm. Qui la vegetazione attuale è caratterizzata da pinete artificiali a pino domestico (*Pinus pinea L.*), mentre le piane fluviali alluvionali sono coltivate a seminativi. Sulle basse colline predomina la foresta a sclerofille sempreverdi, dominata dal leccio (*Quercus ilex L.*), con corbezzolo (*Arbutus unedo L.*), viburno (*Viburnum tinus L.*) e fillirea (*Phillyrea latifolia L.*). Piccoli nuclei di vegetazione decidua, caratterizzata da roverella (*Quercus pubescens Willd.*), cerro, olmo (*Ulmus minor Mill.*) e acero, si distribuiscono sui versanti più freschi; l'olivicoltura rappresenta assieme alla coltura della vite il paesaggio agrario dominante.

Fig. 1 - Carta delle Colline Metallifere con localizzazione dei siti citati nel testo



In questo territorio, da trentacinque anni il Dipartimento di Scienze Storiche e Beni Culturali dell'Università di Siena ha condotto scavi archeologici su più di venti insediamenti, cui si è affiancata una rigorosa e dettagliata ricognizione sul campo per censire ogni evidenza ed emergenza archeologica. Dalla fine degli anni novanta si è affiancata la ricerca sugli antichi paesaggi agrari e forestali in stretta collaborazione col Dipartimento di Agraria dell'Università Federico II di Napoli. Le analisi archeobotaniche hanno coinvolto nove insediamenti (tab. A), quasi equamente distribuiti tra costa e interno, per un totale di quasi 1600 anni di paesaggio agrario e forestale analizzato. (M.P.B., G.D.P.)

Tab. A - Elenco dei siti con evidenze e analisi archeobotaniche per la Maremma settentrionale

Sito	*Altitudine m s.l.m.*	*Tipologia*	*Cronologia secoli*	*Analisi archeobotaniche*	*Bibliografia*
Montarrenti	354	Villaggio di altura	s. m. VIII - XI	Carpologiche	M.P. Buonincontri - A. Pecci - G. Di Pasquale - P. Ricci - C. Lubritto, *Multiproxy approach to the study of Medieval food habits in Tuscany (Central Italy)*, in «Archaeological and Anthropological Science», 9, 2017, pp. 653-671.
Rocca degli Alberti	536	Villaggio di altura	s. m. VIII - f. X	Carpologiche	*Ibid.*
				Antracologiche	Inedito
Donoratico	166	Villaggio di altura	I - f. III; X	Antracologiche	G. Di Pasquale - M.P. Buonincontri - E. Allevato - A. Saracino, *Human-derived landscape changes on the northern Etruria coast (Western Italy) between Roman times and the late Middle Ages*, in «The Holocene», 24, 2015, pp.1491-1502.
Montieri	823	Villaggio di altura	X - m. XI	Antracologiche	Inedito
Cugnano	460	Castello	IX - m. XIV	Antracologiche	Inedito
Miranduolo	410	Villaggio di altura	VII - p. m . XIV	Carpologiche	M.P. Buonincontri - D. Moser - E. Allevato - B. Basile - G. Di Pasquale, *Farming in a rural settlement in central Italy: cultural and environmental implications of crop production through the transition from Lombard to Frankish influence (8th-11th centuries a.d.)*, in «Vegetation History and Archaeobotany», 23, 2014, pp. 775-788.
					Buonincontri - Pecci - Di Pasquale - Ricci - Lubritto, *Multiproxy approach to the study of Medieval food habits* cit., pp. 653-671.
				Antracologiche	M.P. Buonincontri - A. Saracino - G. Di Pasquale, *The transition of chestnut (Castanea sativa Miller) from timber to fruit tree: cultural and economic inferences in the Italian peninsula*, in «The Holocene», 25, 2015, pp. 1111-1123.
Rocchette Pannocchieschi	447	Villaggio di altura	f. X – XI	Carpologiche	Buonincontri - Pecci - Di Pasquale - Ricci - Lubritto, *Multiproxy approach to the study of Medieval food habits* cit., pp. 653-671.
				Antracologiche	M.P. Buonincontri - G. Di Falco - G. Di Pasquale, *Boschi e coltivi: la gestione delle risorse agroforestali*, in *L'insediamento medievale nelle Colline Metallifere (Toscana, Italia). Il sito minerario di Rocchette Pannocchieschi dall'VIII al XIV*, a cura di F. Grassi, Oxford 2013, pp. 161-164.
Populonia	164	Abitato	III a.C - f. I a.C.; X - XIII	Antracologiche	G. Di Pasquale - M.P. Buonincontri - E. Allevato - A. Saracino, *Human-derived landscape changes* cit., pp. 1491-1502.
Spolverino	4	Area artigianale fluviale	III - s. m. V	Antracologiche	*Ibid.*

3.1 *Olivicoltura in età romana?*

Le fasi temporali più antiche indagate sono comprese tra la fine dell'età etrusca e l'inizio della romanizzazione in età repubblicana (III-I sec. a.C.) e sono relative all'insediamento urbano di Populonia (164 m s.l.m.) sul promontorio di Piombino. In seguito, per l'epoca medio imperiale (II-III secolo d.C.) e il tardo-antico (IV-metà V secolo d.C.), i dati provengono rispettivamente da due siti archeologici costieri: l'insediamento di altura di Donoratico (166 m s.l.m.) e l'insediamento fluviale di Spolverino (4 m s.l.m.). La ricerca è edita sulla rivista scientifica internazionale «The Holocene» e lì si rimanda per il dettaglio dei risultati conseguiti[10].

Partivamo dall'assunto che una prima fase di pronunciata espansione olivicola interessò fra III e II sec. a.C. la Maremma meridionale e l'alto Lazio. Per quanto riguarda la Maremma settentrionale i campioni antracologici dalla città etrusco-romana di Populonia suggeriscono che in questo periodo il paesaggio è caratterizzato da una vegetazione a sclerofille sempreverdi condivisa tra il leccio e diversi arbusti della macchia mediterranea, soprattutto erica. Quindi la copertura forestale non sembra molto diversa da quella che attualmente contraddistingue la costa medio-tirrenica.

Per quanto riguarda il paesaggio agrario, il carbone di olivo compare con una frequenza bassissima tra III e I secolo a.C., tale da non discriminare questa frequenza tra piante coltivate e la presenza naturale nella vegetazione costiera mediterranea. Di sicuro i dati archeobotanici indicano che la pianta non doveva caratterizzare in maniera diffusa il paesaggio dell'*Ager Populoniensis*: se volessimo ipotizzare una sua coltivazione, essa era probabilmente rappresentata da piccoli e sparsi nuclei localizzati nei pressi delle aziende agricole. Ciò concorderebbe con quanto emerso dagli scavi delle ville sul territorio di Populonia, scavi che hanno evidenziato un'economia basata soprattutto sulla riduzione del metallo e lo sfruttamento commerciale dell'area lagunare[11].

Fra II e III secolo d.C. i dati antracologici sono relativi a Donoratico, sito rurale nel sistema di gestione agraria medio imperiale[12], e mostrano un paesaggio forestale fortemente caratterizzato dalla macchia mediterranea, principalmente a erica e cisto. Dopo 600 anni dalla romanizzazione, la lecceta si contrae sensibilmente e lascia spa-

[10] G. Di Pasquale - M.P. Buonincontri - E. Allevato - A. Saracino, *Human-derived Landscape Changes on the Northern Etruria Coast (Western Italy) between Roman Times and the Late Middle Ages*, in «The Holocene», 24, 2015, pp. 1491-1502.

[11] G. De Tommaso, *La villa romana di Poggio del Molino (Piombino, LI). Lo scavo e i materiali*, in «Rassegna di Archeologia», 15, 1998, p. 121; E. Giorgi - E. Zanini, *Piombino (LI). L'insediamento romano e tardoantico di Vignale: le campagne di scavo 2009-2010*, in «Notiziario della Soprintendenza per i Beni Archeologici della Toscana», 6, 2010, pp. 369-374.

[12] G. Bianchi, *Castello di Donoratico (LI)*, in *Archeologia dei Paesaggi Medievali. Relazione progetto 2000-2004*, a cura di R. Francovich - M. Valenti, Firenze 2005, p. 130.

zio a formazioni arbustive più basse e aperte, suggerendo che questo periodo rappresenta, per la superficie boscata della Maremma settentrionale, la fase di maggiore degrado.

In questo periodo, in effetti, si diffuse nell'area una nuova forma di gestione del territorio, il latifondo, che, come è noto, concentrò estese proprietà terriere nella mani di pochi proprietari[13]. Le piccole fattorie e le ville rurali scomparvero, gli insediamenti che sopravvissero si rinnovarono nella realizzazione di edifici e ville monumentali con ambienti di lusso[14]. Il passaggio dal paesaggio di fine età repubblicana dominato dalla foresta sempreverde ad ambienti più degradati, in cui la macchia è la copertura prevalente, fu la conseguenza di una intensa attività anche sul territorio che si caratterizzò per l'apertura di spazi per l'agricoltura e il pascolo. Su base archeologica, è stato ipotizzato che il latifondo fosse caratterizzato da una produzione estensiva basata sulla produzione di cereali e allevamento[15]; il dato archeobotanico ne evidenzia il pesante impatto sulle aree forestate con la forte incidenza degli arbusti come conseguenza del sovrapascolo. Dunque, rimase pressoché limitata, se non assente, la coltivazione dell'olivo.

Col passaggio all'età medievale, la situazione per l'olivicoltura non cambia. Anzi, le fonti storiche hanno ampiamente discusso del ritorno della foresta alla fine dell'età romana[16] e di come questo nuovo paesaggio abbia influenzato l'economia rurale e le produzioni agricole dell'alto medioevo, diventando in particolare il regno dell'allevamento brado dei suini[17].

[13] F. Cambi, *Paesaggi d'Etruria e di Puglia*, in *Storia di Roma*, Vol. III.2, a cura di A. Giardina - A. Schiavone, Torino 1993, pp. 233-242; C. Citter, *Il territorio di Roselle-Grosseto: occupazione del suolo e forme insediative dalla preistoria al medioevo*, in *Grosseto, Roselle e il Prile. Note per la storia di una città e del territorio circostante*, a cura di Id., Mantova 1996, pp. 36-37; E. Vaccaro, *An Overview of Rural Settlement in Four River Basins in the Province of Grosseto on the Coast of Tuscany*, in «Journal of Roman Archaeology», 21, 2008, pp. 230-234.

[14] De Tommaso, *La villa* cit., pp. 128-131; G. De Tommaso - F. Ghizzani Marcia - C. Megale, *Populonia, Villa di Poggio del Molino: nuove indagini, le campagne 2008 e 2009*, in «Notiziario della Soprintendenza per i Beni Archeologici della Toscana», 5/1009, 2010, pp. 352-354; F. Donati, *Il territorio dell'Etruria settentrionale costiera in età romana e la villa di San Vincenzino*, in «Rassegna di Archeologia», 18b, 2001, pp. 68-69.

[15] Carandini, *Racconto* cit., pp. 181-183; E. Regoli, *La Media e la Tarda Età Imperiale*, in *Paesaggi d'Etruria. Valle dell'Albegna, Valle d'Oro, Valle del Chiarone, Valle del Tafone*, a cura di A. Carandini - F. Cambi, Roma 2002, pp. 218-227.

[16] M. Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli 1979, pp. 34-48; C. Wickham, *The Mountains and the City. The Tuscan Appennines in the Early Middle Ages*, Oxford 1988, pp. 26-27; Id., *Framing the Early Middle Ages. Europe and the Mediterranean. 400-800*, New York 2005, pp. 535-541.

[17] Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 166-218, 232-243; M. Rottoli, R*eflections on Early Medieval Resources in Northern Italy: The Archaeobotanical and Archaeozoological Data*, in «Quaternary International», 346, 2014, pp. 26-27.

Fra il IV e il V secolo d.C., il dato antracologico relativo ai campioni del porto fluviale tardo-romano di Spolverino, sulla foce del fiume Ombrone[18], ci permette di affermare che sulla costa dell'Etruria settentrionale questo passaggio avviene dal IV secolo, con l'espansione della foresta mista decidua dominata dalla quercia, un paesaggio appunto ben diverso da quello romano ed attuale della foresta a sclerofille sempreverdi. Una possibile causa è suggerita dalla progressiva diminuzione degli insediamenti che caratterizzò questo periodo storico. Nel Mediterraneo, infatti, il fenomeno di esodo rurale nell'ultimo mezzo secolo ha determinato lo sviluppo di querceti in terre precedentemente coltivate, perché le querce decidue hanno un maggiore potenziale competitivo nei processi di occupazione spaziale nei campi abbandonati[19]. Le ricognizioni archeologiche condotte tra la valle del Cornia e dell'Ombrone hanno indicato come tra il IV e il V secolo d.C. il numero di insediamenti diminuì soprattutto a causa di un progressivo spopolamento delle aree di pianura[20]. La fase tardo-romana di espansione della foresta mista decidua dominata dalla quercia può quindi essere stata causata in Etruria settentrionale dallo spopolamento rurale alla fine dell'impero romano e, più in generale, dall'abbandono delle aree coltivate. (M.P.B., G.D.P.)

3.2 *Timidi passi di olivicoltura nei secoli centrali del medioevo*

Il bosco è il protagonista indiscusso degli spazi della Maremma settentrionale nel medioevo. Questo è ciò che ci raccontano i dati e i risultati conseguiti dalle analisi antracologiche, in parte reperibili sempre nel lavoro edito sulla rivista scientifica internazionale «The Holocene»[21].

[18] M. Cygielman - E. Chirico - M. Colombini - A. Sebastiani, *River Port Trade, Luxury Glass Working and Temple Dedications along the via Aurelia Vetus: New Excavations in Roman Tuscany*, in *SOMA 2012. Identity and Connectivity*, Proceedings of the 16th Symposium on Mediterranean Archaeology (Firenze, 1-3 marzo 2012), a cura di L. Bombardieri - A. D'Agostino - G. Guarducci - V. Orsi - S. Valentini, Oxford 2013, pp. 877-885.

[19] M. Barbero - G. Bonin - R. Loisel - P. Quézel, *Changes and Disturbances of Forest Ecosystems Caused by Human Activities in the Western Part of the Mediterranean Basin*, in «Vegetatio», 87, 1990, pp. 167-171; G. Di Pasquale - G. Garfì, *Analyse comparée de l'évolution et de la régénération de Quercus suber et Q. pubescens après élimination du patûrage en forêt de Pisano (Sicile sud-orientale)*, in «Ecologia Mediterranea», 24, 1998, pp. 22-24; G. Di Pasquale - G. Garfì - A. Migliozzi, *Landscape Dynamics in South-Eastern Sicily in the Last 150 Years: The Case of the Iblei Mountains*, in *Recent Dynamics of the Mediterranean Vegetation and Landscape*, a cura di S. Mazzoleni - G. Di Pasquale - M. Mulligan - P. Di Martino - F. Rego, Chichester 2004, pp. 79-80; T. Tatoni - F. Medail - P. Roche - M. Barbero, *The Impact of Changes in Land Use on Ecological Patterns in Provence (Mediterranean France)*, *ivi*, p. 111.

[20] Vaccaro, *An Overview* cit., pp. 234-239.

[21] Di Pasquale - Buonincontri - Allevato - Saracino, *Human-derived Landscape Changes* cit., pp. 1491-1502.

A Donoratico, che nel frattempo è diventato un abitato di altura tra IX e X secolo a.C., il paesaggio è caratterizzato dalla presenza di boschi misti, dominati dalle querce decidue, con una frequenza comunque importante di arbusti di macchia, a suggerire spazi aperti e diradamento della superficie boschiva per le attività di taglio. Dalla costa verso l'interno, la situazione non cambia di molto. A Rocca degli Alberti (536 m s.l.m.), abitato di altura dedito alla cerealicoltura[22], è sempre il querceto a dominare la vegetazione boschiva e a fornire il combustibile all'insediamento[23]. Assai simili sono i dati di Cugnano, insediamento minerario a quota 460 m s.l.m.[24].

Da Rocca degli Alberti proviene ad oggi l'unico endocarpo di oliva databile all'alto medioevo. Su circa cinquemila reperti carpologici studiati dai siti delle Colline Metallifere (tra grani, legumi, frutti, ecc.), questo seme rappresenta una rarità che ci conferma la sporadicità della coltivazione ed uso dell'olivo[25].

In definitiva, fino al XII secolo il paesaggio continua ad essere contraddistinto dai boschi di quercia caducifoglia che hanno caratterizzato già la fine dell'età romana. Eppure, l'olivicoltura inizia timidamente a muovere i primi passi proprio in questa epoca.

Il dato più interessante lo si rinviene nuovamente a Populonia, nell'area dell'acropoli etrusco-romana, dalle frequentazioni di età medievale. Qui l'analisi dei carboni ha individuato una importante e significativa presenza di uso di legna di olivo come combustibile da parte della locale comunità in contesti databili a XI, XII e XIII secolo[26]. Nei secoli analizzati, la presenza percentuale di carbone di olivo inoltre raddoppia progressivamente e contestualmente al raddoppio del carbone attribuibile ad arbusti tipici della macchia mediterranea, colonizzatori degli spazi aperti dal taglio di un bosco ora davvero rarefatto. In breve, siamo di fronte ad un paesaggio fortemente antropizzato.

Di recente, la datazione di questi contesti è stata messa in discussione da Sauro Gelichi dell'Università Ca' Foscari di Venezia e da Giovanna Bianchi nella curatela edita sul Monastero di San Quirico di Populonia[27]. Basandosi sulla documentazione di scavo, per questi contesti è stato proposto un nuovo intervallo temporale attribuendo la frequentazione o al IX-X secolo o alla seconda metà del XII secolo. In mancanza

[22] G. Bianchi, *Recenti ricerche nelle Colline Metallifere ed alcune riflessioni sul modello toscano*, in «Archeologia Medievale», 42, 2015, pp. 18-20.

[23] Dati inediti e in corso di studio da parte di chi scrive.

[24] Anche per Cugnano, i dati sono inediti e in corso di studio da parte di chi scrive.

[25] M.P. Buonincontri - A. Pecci - G. Di Pasquale - P. Ricci - C. Lubrutto, *Multiproxy Approach to the Study of Medieval Food Habits in Tuscany (Central Italy)*, in «Archaeological and Anthropological Science», 9, 2017, pp. 653-671.

[26] Di Pasquale - Buonincontri - Allevato - Saracino, *Human-derived Landscape Changes* cit., pp. 1491-1502.

[27] S. Gelichi, *Prima del monastero*, in *Un monastero sul mare. Ricerche archeologiche a San Quirico di Populonia (Piombino, LI)*, a cura di G. Bianchi - S. Gelichi, Firenze 2016, pp. 359-369.

di datazioni assolute, come quelle al c14, in entrambi i casi saremmo comunque di fronte ad una precoce presenza di olivicoltura a Populonia, caratterizzata non da pochi e sporadici alberi, ma con caratteri tali da impattare sulla vegetazione forestale della zona e quindi sostituirsi come risorsa importante per l'approvvigionamento di combustibile. (M.P.B., G.D.P.)

3.3 *Potere pubblico e paesaggio in trasformazione*

Tenendo presente questa forbice cronologica, i dati raccolti nei primi due anni del progetto ERC-Advanced Grant 2014 *Origins of a new economic union (7th-12th centuries): resources, landscapes and political strategies in a Mediterranean region*, con ente ospitante l'Università degli Studi di Siena, permettono di formulare qualche preliminare spunto interpretativo. Nei primi anni di ricerche legate al progetto l'attenzione si è, infatti, concentrata proprio nella fascia costiera del territorio campione con indagini interdisciplinari sia su specifici siti (Vetricella e Carlappiano), sia sui loro territori solcati dai fiumi Pecora e Cornia che confluivano nelle originarie ampie aree lagunari della costa[28].

Tra la seconda metà del IX e per tutto il secolo successivo questo paesaggio subì dei considerevoli cambiamenti rapportabili ad una consistente azione antropica. Un nostro recentissimo lavoro, ancora inedito, di rilievo e analisi geomorfologica ed archeobotanica condotti nel paleoalveo del fiume Pecora presso Vetricella ha indicato come tra fine IX e X secolo interventi antropici di particolare rilievo modifichino il corso del fiume e alterino il locale paesaggio forestale con incendi che coinvolgono la vegetazione lungo il fiume, quella della pianura, i boschi delle prime pendici collinari[29]. Questi interventi rappresenterebbero consistenti operazioni di bonifica del bacino del Pecora a fini agricoli e al possibile sfruttamento della risorsa idraulica. Eventi che si accorderebbero con l'evidenza di una più marcata razionalizzazione dello sfruttamento delle risorse cerealicole[30], archeologicamente provato dalla comparsa di granai in alcuni dei siti di altura dell'immediato entroterra e nel caso dello scavo nella Rocca degli Alberti a Monterotondo Marittimo, con la presenza esclusiva del grano che

[28] Per i primi risultati del progetto si rimanda a *Origins of a new economic union (7th-12th centuries): resources, landscapes and political strategies in a Mediterranean region. Il progetto nEU-Med ed i risultati delle prime ricerche: ottobre 2015-marzo 2017*, a cura di G. Bianchi - R. Hodges, Firenze (in corso di stampa).

[29] P. Pieruccini - M.P. Buonincontri - D. Susini - C. Lubritto - G. Di Pasquale, *Changing landscapes in the Colline Metallifere (Southern Tuscany, Italy): Early Medieval Palaeohydrology and Land Management*, in *Origins of a new economic union* cit.

[30] G. Bianchi - F. Grassi, *Sistemi di stoccaggio nelle campagne italiane (secc. VII-XIII): l'evidenza archeologica dal caso di Rocca degli Alberti in Toscana*, in *Horrea, Barns and Silos. Storage and Incomes in Early Medieval Europe*, a cura di G. Bianchi - J.A. Quiros Castillo - A. Vigil Escalera, Vitoria 2013, pp. 77-102.

testimonierebbe una specializzazione verso questa coltura, a differenza dei secoli precedenti quando, nel sito, furono ricavati numerosi silos destinati a preservare diverse specie cerealicole[31].

Un più razionale sfruttamento delle risorse di questo territorio è evidente anche nei confronti dei giacimenti minerari con una particolare attenzione verso le vene cuprifere presenti nelle Colline Metallifere. È questo uno dei più importanti dati emersi con lo scavo del sito di Vetricella, posto nella pianura sottostante Scarlino. Nei depositi stratigrafici compresi tra IX ed XI secolo, infatti, il recupero di centinaia di oggetti in ferro di varia tipologia, induce ad ipotizzare in questo luogo un centro specializzato nella fabbricazione di questi oggetti[32]. Allo stesso tempo il ritrovamento di migliaia di frammenti di un particolare tipo di ceramica denominata 'a vetrina sparsa' nel sito di Donoratico, sempre in stratigrafie del medesimo arco cronologico, sembra confermare questo come uno dei possibili centri di produzione specializzati in tale manifattura[33].

La presenza di attività produttive-artigianali è coeva a profonde mutazioni nell'assetto topografico dei siti prima menzionati, dove queste avvennero. A Vetricella la realizzazione di tre fossati concentrici intorno ad un dosso artificiale con al centro un edificio turriforme, conferirono al sito un aspetto che al momento non trova confronti puntuali nel resto della nostra penisola perlomeno per questo orizzonte cronologico; a Donoratico, coevo o di poco successivo al momento di realizzazione delle ceramiche, è la costruzione di una cinta in pietra e dei limiti, sempre in pietra, di un ridotto interno caratterizzato dalla presenza di un torrione e di ampie capanne in legno[34]; sempre la costruzione di spessi muri, che chiusero al loro interno il granaio ed altri punti di stoccaggio, caratterizzò in questa fase il sito di Rocca degli Alberti a Monterotondo Marittimo.

Una delle caratteristiche di questo territorio costiero, ma anche di buona parte del suo entroterra, è poi la presenza di importanti proprietà pubbliche. Chiari toponimi (Bagno del re, Gualdo al re, Mulinereggi, Teupascio, ecc.) si accompagnano alla menzione di *actor regis* citati in atti dell'VIII secolo[35]. Nel noto dotario di Ugo di Arles del 937 alla futura moglie Berta di Svevia e alla di lei figlia Adelaide, si ricordano poi in questa area le *curtes* regie di Cornino e Valli. Riguardo alla loro localizzazione, se

[31] *Ibid*.

[32] L. Marasco - A. Briano - S. Greenslade - S. Leppard - C. Lubritto, *Le ricerche a Vetricella: nuove evidenze tra paesaggi antropici e naturali*, in *Origins of a new economic union* cit.

[33] A. Briano - C. Fornacelli - E. Ponta - L. Russo, *Circolazione e produzioni ceramiche nelle campagne: le Colline Metallifere e l'area grossetana*, *ivi*.

[34] G. Bianchi - N. Chiarelli - G.M. Crisci - G. Fichera - D. Miriello, *Archeologia di un cantiere curtense: il caso del castello di Donoratico tra IX e X secolo. Sequenze stratigrafiche e analisi archeometriche*, in «Archeologia dell'Architettura», 16, 2012, pp. 34-50.

[35] R. Farinelli, *I castelli nella Toscana delle 'città deboli'. Dinamiche di popolamento e del potere rurale nella Toscana meridionale (secoli VII-XIV)*, Firenze 2007, pp. 66-67.

per quella del Cornino possiamo fare riferimento ad un territorio prima più localizzato in prossimità del fiume Cornia ed in seguito destinato a definire un più ampio entroterra, per Valli da tempo è stato proposto di identificare il centro curtense nel luogo poi occupato dal castello bassomedievale, locato sulle pendici dei rilievi collinari che dividono le valli dei fiumi Pecora e Cornia. La vicinanza di Vetricella a Valli induce a ritenere, al momento, che la stessa Vetricella potesse far parte di questo possesso regio. Il lavoro di Giacomo Vignodelli ha evidenziato come le *curtes* donate da Ugo di Arles rientrassero in un piano ben definito, rappresentando dei capisaldi strategici politici ed economici del re[36]. In questa ottica le *curtes* di Valli e Cornino acquisiscono, di conseguenza, estrema importanza collegandosi ad un territorio fortemente al centro degli interessi regi.

Per Donoratico e Rocca degli Alberti a Monterotondo Marittimo ci troveremmo di fronte, invece, a categorie diverse di beni fiscali. Donoratico, per il quale si è supposto in passato un forte legame con il monastero altomedievale di S. Pietro in Palazzuolo a Monteverdi, potrebbe infatti fare parte di un bene fiscale confluito nel patrimonio di quella che molti studiosi ritengono un'abbazia regia[37]; per Rocca degli Alberti, invece, si tratterebbe di un bene fiscale poi inserito nel patrimonio del vescovo di Lucca o dello stesso cenobio di Monteverdi.

L'insieme di questi dati spinge, quindi, ad abbracciare l'ipotesi, sulla quale si sta muovendo parte della strategia di ricerca del progetto *nEU-Med*, che il potere pubblico attraverso la gestione diretta o indiretta delle sue proprietà avrebbe avuto un ruolo chiave nella riorganizzazione di questo territorio nell'arco temporale compreso tra la seconda metà del IX ed il secolo successivo. Tale riorganizzazione avrebbe previsto la creazione di poli produttivi specializzati e consistenti trasformazioni del paesaggio naturale. Simili operazioni potrebbero avere rafforzato gli scambi tra campagna e città creando le basi per una crescita economica i cui effetti furono materialmente evidenti soprattutto a partire dall'XI secolo inoltrato con lo sviluppo di città, ad esempio, come Pisa[38]. La stessa partecipazione a questa sorta di 'programma' pubblico di razionaliz-

[36] G. Vignodelli, *Berta e Adelaide: la politica di consolidamento del potere regio di Ugo di Arles*, in *Il patrimonio delle regine: beni del fisco e politica regia tra IX e X secolo*, a cura di T. Lazzari, in «Reti Medievali» 13/2, 2012, pp. 247-294.

[37] G. Giuliani, *Il monastero di S. Pietro in Palazzuolo dalle origini (sec. VIII) fino alla metà del secolo XIII*, in *L'abbazia di S. Pietro in Palazzuolo e il comune di Monteverdi*, a cura di S. Scalfati, Pisa 2000, pp. 18-19.

[38] G. Bianchi, *Spazi pubblici, beni fiscali e sistemi economici rurali nella Tuscia post carolingia: un caso studio attraverso la prospettiva archeologica*, in *Spazio pubblico e spazio privato. Tra storia ed archeologia (secoli VI-XI)*, a cura di G. Bianchi - T. Lazzari - M.C. La Rocca, Tourhnout 2018 (Seminari del Centro interuniversitario per la storia e l'archeologia dell'alto medioevo - SCISAM 7); G. Bianchi - S. Collavini, *Beni fiscali e strategie economiche nell'Alto Medioevo toscano: verso una nuova lettura?*, in *Origins of a new economic union* cit.

zazione e sfruttamento delle risorse da parte di medio-grandi casate aristocratiche avrebbe poi creato i presupposti per la prima formazione e poi per il successivo sviluppo delle signorie territoriali, in piena affermazione soprattutto dalla seconda metà dell'XI secolo. (G.B.)

4. *Conclusioni*

In questo nuovo quadro come si colloca, quindi, lo sviluppo della coltivazione dell'olivo? Se le ipotesi qui formulate si riveleranno giuste, la sua prima comparsa sarebbe avvenuta all'interno di questa grande trasformazione legata soprattutto ai poteri pubblici o a soggetti, comunque, con una forte fisionomia pubblica (come il monastero di Monteverdi o i vescovi di Lucca). Ciò all'interno di un preciso progetto di sfruttamento di specifiche risorse di questo comprensorio. L'altra possibile datazione dei resti di olivo a Populonia al XII secolo anziché al X secolo, porterebbe ad interpretarla come l'esito più immediato di questa stagione di sviluppo che avrebbe portato alla formazione della signoria monastica legata al cenobio di San Quirico di Populonia.

La mancata diffusione a larga scala della coltivazione dell'olivo in un territorio che presenta condizioni ottime alla sua coltivazione e nel quale vi erano i presupposti per attuarla, dipese evidentemente da una precisa scelta dei poteri preposti a farla. Spetta alla futura ricerca cercare di capire più approfonditamente le condizioni alla base di una scelta che solo in seguito condizionerà fortemente l'uso del suolo e l'economia di interi territori della nostra penisola. Rispetto quindi al contesto toscano per il quale nell'alto medioevo attraverso i documenti scritti si attribuiva un ruolo maggiore agli enti ecclesiastici (vescovo o monasteri) nella coltivazione dell'olivo[39], questa nostra seppure preliminare lettura porterebbe ad individuare tra gli attori principali anche i rappresentanti del potere pubblico nell'ambito di un preciso programma di sfruttamento delle risorse naturali che avrebbe avuto luogo soprattutto a partire dalla fine del IX secolo e avrebbe come conseguenza immediata lo sviluppo delle signorie territoriali. (M.P.B., G.B., G.D.P.).

[39] Cortonesi, *L'olivo* cit., p. 2.

Olio: produzione e commercio dal Mediterraneo all'Europa del Nord

Enrico Basso

L'olio sul mare. Il commercio oleario nel basso medioevo

Com'è ampiamente dimostrato dall'enorme quantità di anfore olearie reperite a bordo dei relitti di età imperiale romana che affollano le vetrine dei musei archeologici e i depositi delle Soprintendenze in gran parte d'Italia e degli altri paesi affacciati sulle coste del Mediterraneo, il trasporto dell'olio per via marittima su rotte di navigazione di lunga tratta ha costituito fin dall'antichità uno dei più consistenti flussi all'interno del quadro generale dell'attività commerciale nel bacino del mare interno. Le fonti antiche e i ritrovamenti archeologici ci confermano come la produzione di olio su vasta scala avesse connotato l'economia e il paesaggio di alcune regioni dell'area, come la Spagna o l'Africa settentrionale, che erano divenute le principali fornitrici delle altre zone dell'Impero.

I profondi cambiamenti intervenuti nel corso dell'alto medioevo – e in particolare l'espansione musulmana che, ponendo fine alla talassocrazia bizantina, aveva di fatto interrotto un'attività di navigazione commerciale già da lungo tempo in crisi 'allontanando' i litorali europei da quelli asiatici e nordafricani del bacino mediterraneo – avevano determinato per un ampio lasso di tempo una sospensione di questi flussi, orientando i mercati verso il consumo di prodotti locali, o pervenuti attraverso un commercio di corto e medio raggio[1], ma la ripresa economica che interessò l'Europa a partire dalla seconda metà del X secolo rese ben presto insufficienti tali produzioni di fronte a una domanda in costante crescita[2].

Va infatti tenuto conto del fatto che, al di là degli ovvi usi alimentari e liturgici[3], gran parte dell'olio che veniva commerciato era destinato a un'utilizzazione nella produ-

[1] A.R. Lewis, *Naval Power and Trade in the Mediterranean, A.D. 500-1000*, Princeton 1951; *La navigazione mediterranea nell'alto medioevo*, Spoleto 1978 (Settimane di studio del Centro italiano di studi sull'alto medioevo, 25); *Mercati e mercanti nell'alto medioevo: l'area euroasiatica e l'area mediterranea*, Spoleto 1993 (Settimane di studio del Centro italiano di studi sull'alto medioevo, 40).

[2] R.S. Lopez, *La rivoluzione commerciale del Medioevo* [trad. it. di *The Commercial Revolution of the Middle Ages, 950-1350*, Upper Saddle River (NJ) 1971], Torino 1975.

[3] J.L. Flandrin, *Le goût et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIVe-XVIIIe siècle)*, in «Annales E.S.C.», 38, 1983, pp. 369-401.

zione dei saponi e in alcune fasi del ciclo produttivo della lana, il che, in un contesto nel quale la produzione tessile stava divenendo uno dei 'motori' della crescita economica europea, ne faceva un elemento di crescente importanza dal punto di vista dell'economia[4].

1. *L'olio «di Vinegia»*

Non stupisce quindi che i mercanti veneziani, tra i primi ad avventurarsi nuovamente in lunghe tratte marittime, abbiano colto precocemente la rilevanza di questo specifico settore commerciale, inserendovisi con la consueta decisione e l'abituale tendenza monopolistica attivamente sostenuta dall'intervento delle autorità di governo, che furono ben attente a promuovere nel corso dei secoli un'attività economica che assicurava al fisco della Serenissima entrate costanti e cospicue.

Chiaramente, le aree di approvvigionamento privilegiato erano costituite dalla Puglia, dove fin dal 1122 erano stati stabiliti patti con la città di Bari, e dalla Grecia, dove ad esempio è nota l'attività di esportazione di olio dalla regione della Laconia, sia verso Venezia, sia in direzione di Costantinopoli e Alessandria[5].

Tra i primi nomi di mercanti coinvolti in questo specifico settore commerciale, ben presto rivelatosi di notevole interesse, si evidenziano innanzitutto quelli di imprenditori di indubbio successo, come Romano Mairano, la cui attività multiforme (che da umili origini lo aveva portato a essere uno dei più ricchi mercanti veneziani residenti in Costantinopoli, con interessi estesi dall'Egeo fino all'Egitto e al Maghreb) è ben documentata fra gli anni cinquanta e la fine degli anni settanta del XII secolo[6], e Vitale II Voltani, che intorno al 1160 dalla sua sede in Costantinopoli controllava una rete commerciale ramificata a Corinto, Tebe, e in diverse regioni della *Romania*, che gli consentiva di avere, tra gli altri suoi interessi economici, il controllo di buona parte del mercato dell'olio d'oliva del quale presumibilmente, oltre a rifornire la capitale imperiale, avviava una parte anche verso la stessa Venezia[7]; ma a fianco di costoro ap-

[4] S. Ciriacono, *L'olio a Venezia in età moderna. I consumi alimentari e gli altri usi*, in *Alimentazione e Nutrizione, secc. XIII-XVIII*, a cura di S. Cavaciocchi, Firenze 1997, pp. 301-312. Sull'ampiezza raggiunta dal commercio dell'olio nel XIV secolo sono illuminanti i frequentissimi riferimenti a questa merce contenuti nel testo del Pegolotti: Francesco Balducci Pegolotti, *La pratica della mercatura*, a cura di A. Evans, Cambridge (MA) 1936, *ad indicem*.

[5] S. Borsari, *Il commercio veneziano nell'Impero bizantino nel XII secolo*, in «Rivista Storica Italiana», 76, 1964, pp. 982-1011; J. Ferluga, *Veneziani fuori Venezia*, in *Storia di Venezia. Dalle origini alla caduta*, I. *Origini - Età ducale*, Roma 1992, pp. 693-722, in particolare pp. 700, 702.

[6] S. Borsari, *Venezia e Bisanzio nel XII secolo: i rapporti economici*, Venezia 1988, pp. 107-132.

[7] Il Voltani, dalla sua sede in Costantinopoli, inviò nel 1160 un rappresentante permanente a Tebe (importante centro dell'industria serica). Come per il resto della sua complessa attività e per quella del contemporaneo Romano Mairano, anche il destino finale della sua compagnia è attestato da un

paiono anche operatori di minore consistenza economica e fortuna commerciale, come Giovanni Cristiano, sorpreso nel 1171 dai provvedimenti antilatini a Sparta, dove giaceva ammalato, ed espropriato del carico di olio che si apprestava a esportare[8].

Proprio per il ruolo preminente esercitato fin dal XII secolo dai mercanti veneziani in questo specifico settore commerciale, l'olio «di Vinegia» è ampiamente citato accanto a quello marchigiano, a quello pugliese e a quello sivigliano tra i prodotti elencati in un testo fondamentale come la *Pratica* del Pegolotti, ad esempio per quanto riguarda il grande mercato costantinopolitano e quello di Alessandria[9].

Nella letteratura storiografica esistente si dà pertanto per acquisito il fatto che i veneziani fossero i principali protagonisti del commercio di olio via mare tra medioevo e prima età moderna, ma, come ebbe già modo di rilevare Salvatore Ciriacono in un suo intervento di più di venti anni fa, gli studi specifici su questo aspetto dell'attività economica veneziana sono in realtà ancora assai rari per l'epoca medievale, tanto che dobbiamo sempre rifarci a quanto detto episodicamente in proposito da Frederic C. Lane o Jadran Ferluga nel quadro di discorsi più generali sul commercio veneto del tempo[10].

Lungo tutto il corso del basso medioevo e dell'età moderna Venezia importò grandi quantità di olio, acquistato soprattutto in Puglia dove per lungo tempo i mercanti veneti operarono in un sostanziale monopolio, sia per scopi alimentari, sia per sostenere l'industria saponiera, che in età tardomedievale andò configurandosi come un'attività economica di primo piano, tanto da essere oggetto, come si vedrà, di specifici interventi normativi di carattere protezionistico nel 1489.

documento appartenente all'archivio del monastero veneziano di S. Zaccaria, e precisamente da un atto dell'agosto 1179 con il quale il socio, suo zio Domenico Sisinulo, promette di rendergli conto entro un mese dell'ammontare degli averi sottrattigli dalle autorità imperiali – presumibilmente nel corso del pogrom antilatino promosso nel 1171 dall'imperatore Manuele I – e che erano pertinenti al capitale della compagnia, valutato 200 marche d'argento: Archivio di Stato di Venezia, *San Zaccaria, Pergamene*, b. 34 pergg., n. 213; F. Thiriet, *La Romanie vénitienne au Moyen Âge: le développement et l'exploitation du domaine colonial vénitien (XIIe-XVe siècles)*, Paris 1959, pp. 47-48; Ferluga, *Veneziani* cit., pp. 703, 710-711.

[8] Il carico ammontava a due *miliaria* di olio: *Documenti del commercio veneziano nei secoli XI-XIII*, a cura di R. Morozzo della Rocca - A. Lombardo, 2 voll., Torino 1940 (Documenti e Studi per la Storia del Commercio e del Diritto Commerciale Italiano, XIX-XX), I, pp. 334-338.

[9] Pegolotti, *La pratica* cit., pp. 39, 45-46, 50-52, 73-74.

[10] F.C. Lane, *Storia di Venezia* (trad. it. di *Venice. A Maritime Republic*, Baltimore 1973), Torino 1978, pp. 75-77; J. Ferluga, *Navigation et commerce dans l'Adriatique au VIIe et VIIIe siècle*, in «Byzantische Forschungen», 12, 1987, pp. 39-56; Id., *Veneziani* cit. Sulle importazioni di olio sivigliano, attestate anche nelle carte datiniane, cfr. G. di Lorenzo Chiarini, *El libro di mercatantie et usanze de' paesi*, a cura di F. Borlandi, Torino 1936, pp. 85-86; R. González Arévalo, *Florentinos entre Cádiz y Sevilla en los siglos XIV y XV*, in *De mar a mar: los puertos castellanos en la Baja Edad Media*, ed. E. Aznar Vallejo - R.J. González Zalacaín, La Laguna 2015, pp. 273-308, in particolare pp. 284-288.

Come sempre a Venezia, però, la normativa era giunta precocemente a regolare un settore di interesse fiscale per l'autorità pubblica: fin dal 1302 vigeva un divieto di riesportazione di più del 50% dell'olio importato in città e il rispetto delle regole da parte degli operatori del settore venne sottoposto alla supervisione dei Visdomini alla Ternaria, incaricati del controllo delle importazioni e delle esportazioni delle partite di olio d'oliva nonché della sua pesatura e della vendita al minuto: questi nel corso dello stesso secolo, a testimonianza della continua crescita delle importazioni, furono autorizzati a consentire di elevare il limite del divieto fino al 66% e addirittura al 75[11].

I dazi fissati sulle importazioni dal governo veneziano assommavano a tre ducati per ogni mille libbre di olio d'oliva se il carico proveniva dal Golfo di Venezia (cioè dall'area commerciale estesa fino alla Puglia) e a un ducato se importato da fuori del Golfo, con l'evidente scopo di favorire l'afflusso a Venezia di partite di olio provenienti da tutto il Mediterraneo.

Per il carico e lo scarico della merce nello scalo marciano era inoltre obbligatorio munirsi di un'apposita bolletta, operazione che costituiva un ulteriore filtro di controllo da parte delle autorità portuali preposte al rilascio di tale documento sui flussi commerciali. Sin quasi alla fine del XVI secolo, i Visdomini ebbero oltre a ciò l'autorità di imporre il deposito di un quinto delle importazioni in magazzini, il cui contenuto era destinato a calmierare i prezzi al consumo sul mercato interno, una pratica che dal 1587 sarebbe stata convertita in un onere fiscale aggiuntivo, corrispondente a un ducato per ogni mille libbre di prodotto importato[12].

Conscia dell'importanza per le sue entrate fiscali e per la prosperità di attività produttive di importanza cruciale di una merce per il trasporto della quale vennero realizzati anche vascelli specializzati (le *marciliane*, leggere imbarcazioni con prua bassa e a fondo piatto, che misuravano nel punto di maggior larghezza otto metri per una lunghezza di diciotto, capaci di trasportare fino a cinquecento botti di olio d'oliva), la Repubblica, allo scopo di incrementare le possibilità di approvvigionamento in aree nelle quali i mercanti veneziani non avrebbero dovuto confrontarsi con la concorrenza di operatori di altra origine, favorì – quando nel corso del tempo il suo controllo sulle rotte commerciali esterne all'Adriatico andò indebolendosi – tanto la diffusione dell'olivicoltura nei suoi possedimenti adriatici e ionici, dall'Istria fino a Corfù, quanto il suo forte sviluppo nell'area gardesana; quest'ultima tuttavia, pur dando origine a

[11] B. Cecchetti, *La vita dei veneziani nel 1300*, Venezia 1885-1886 (rist. anastatica Bologna 1980), pp. 173-179, 309-311; Ciriacono, *L'olio* cit., p. 306.

[12] I. Mattozzi, *Crisi, stagnazione e mutamento nello stato veneziano sei-settecentesco: il caso del commercio e della produzione olearia*, in «Studi Veneziani», 4, 1980, pp. 199-276, in particolare pp. 218-222.

una produzione 'di nicchia' di elevata qualità, rimase quantitativamente insufficiente a coprire anche solo le necessità di approvvigionamento dell'area veronese[13].

Fin dal XIII secolo una consistente parte dell'olio importato dalle aree di produzione della costa adriatica (Marche, Abruzzo e Puglia) venne dunque destinata, come detto, alla produzione di sapone di ottima qualità (la proporzione data dalle fonti veneziane per il confezionamento di questo prodotto è di 1/3 di olio e 2/3 di ceneri di soda, queste ultime importate dalla Siria)[14] che si impose su tutti i mercati dal Levante fino all'Europa atlantica come un prodotto nettamente superiore a quello dei laboratori locali.

Già dalla fine del Duecento si trovano evidenze documentarie dell'attività di saponifici 'industriali' nella città lagunare, che diedero origine a una corrente commerciale che nel giro di un secolo arrivò a coinvolgere ingenti capitali, come dimostra ad esempio la società costituita fra il 1389 e il 1394 da Pietro Marini, Rolando Ognibene e Pietro Dolze, al cui capitale i soci avevano conferito 20.000 ducati d'oro, una cifra che rende bene l'idea dell'importanza che la produzione e la commercializzazione del sapone avevano ormai raggiunto nel contesto generale dell'attività economica veneziana[15].

In precedenza, nei secoli dal X al XIV, il mercato mediterraneo era stato di fatto dominato dall'industria saponiera della Siria, che tuttavia era successivamente entrata in una crisi irreversibile a causa sia delle devastazioni collegate alla conquista mamelucca, sia delle pestilenze che avevano ripetutamente colpito la regione dopo il 1348, tanto che sia la Siria che l'Egitto divennero da quel momento in poi aree di importazione del sapone veneziano, alla cui produzione contribuivano attraverso l'esportazione in direzione di Venezia di ceneri di soda di alta qualità[16]; a partire dalla seconda metà del XIV secolo, quindi, la sola concorrenza realmente temibile ai prodotti veneziani dal punto di vista qualitativo fu quella proveniente dai saponifici impiantati ad

[13] *Ivi*, p. 227; G.M. Varanini, *L'olivicoltura e l'olio gardesano nel medioevo (aspetti della produzione e della commercializzazione)*, in *Un lago, una civiltà: il Garda*, a cura di G. Borelli, 2 voll., Verona 1983, I, pp. 115-158; Id., *Olio ed olivi del Garda veronese. Le vie dell'olio gardesano dal medioevo ai primi del Novecento*, Verona 1994.

[14] D. Sella, *Commerci e industrie a Venezia nel secolo XVII*, Venezia - Roma 1961, pp. 132-134. Per l'importazione della soda cfr. E. Ashtor - G. Cevidalli, *Levantine Alkali Ashes and European Industries*, in «The Journal of European Economic History», 12, 1983, pp. 475-522.

[15] M. Moroni, *Produzione e commercio del sapone nel Mediterraneo tra basso medioevo ed età moderna*, in *Produzioni e commerci nelle province dello Stato Pontificio. Imprenditori, mercanti, reti (secoli XIV-XVI)*, a cura di E. Di Stefano, Narni 2013 (Quaderni monografici di «Proposte e Ricerche», 38), pp. 140-154, in particolare p. 142.

[16] E. Ashtor, *Aspetti della espansione italiana nel basso medioevo*, in «Rivista storica italiana», 90, 1978, pp. 5-29, in particolare pp. 15-16; Id., *Storia economica e sociale del vicino Oriente nel medioevo* (trad. it. di *A Social and Economic History of the Near East in the Middle Ages*, London 1976), Torino 1982, pp. 316-324; Id., *Le Proche-Orient au Bas Moyen Age. Une région sous-développée*, in *Sviluppo e sottosviluppo in Europa e fuori d'Europa dal secolo XIII alla Rivoluzione industriale*, a cura di A. Guarducci, Firenze 1983, pp. 375-434, in particolare p. 403.

Alicante e in Castiglia, che godevano di condizioni privilegiate di approvvigionamento delle materie prime necessarie[17].

Data la rilevanza economica assunta fra XIII e XIV secolo dal settore, nel quale il controllo del mercato delle ceneri di soda e di un'ampia parte del traffico dell'olio di oliva avevano assicurato un sostanziale monopolio dagli importanti risvolti fiscali, non stupisce la frequenza delle questioni relative ai saponifici nella documentazione prodotta dalla magistratura dei Cinque Savi alla Mercanzia, che dovevano vigilare non solo sulla produzione, ma anche sul rispetto delle regole per le esportazioni, che nel corso del XV secolo raggiunsero un vertice destinato a essere mantenuto fin dentro il secolo successivo[18].

All'epoca, il sapone bianco veneziano era considerato di qualità nettamente superiore, soprattutto rispetto al sapone nero nordeuropeo, ricavato da sego e potassa, anche se nella stessa Venezia, come si vedrà dalle tabelle (in particolare tab. B), veniva prodotto sapone nero (forse destinato a usi nel settore tessile).

Proprio al fine di proteggere la riconosciuta qualità della produzione dei saponifici della Serenissima dalla concorrenza di altri centri di produzione in un settore nel quale, secondo i calcoli di Eliyahu Ashtor, era possibile ottenere guadagni che arrivavano fino al 100%[19], a partire dal 1347 venne imposto ai mercanti veneziani un rigoroso divieto di esportazione dei saponi prodotti in altri luoghi[20], mentre nel 1391, per sopperire alle necessità dei produttori di sapone colpiti da un generalizzato aumento dei prezzi dell'olio d'oliva, il Senato, proseguendo nella linea di provvedimenti di incentivazione adottati fin dal 1374, concesse loro un sussidio di due ducati per ogni *migliaro* (1.000 libbre = kg. 453,59) di prodotto esportato, elevato nel 1395 a tre ducati[21].

In realtà, una parte delle difficoltà riscontrate dai produttori veneziani, tanto nell'approvvigionarsi di materie prime quanto nel collocare il proprio prodotto sui mercati, era dovuta alla progressiva crescita della concorrenza esercitata in questo settore da parte degli operatori anconetani, che proprio intorno alla metà del XIV secolo avevano iniziato a sfidare il consolidato primato veneziano nel settore. Non è casuale che il ricordato decreto del 1347 fosse rivolto in primo luogo contro i produttori anconetani e che nel 1349 il Senato avesse elevato proteste per il tentativo effettuato da alcuni

[17] Lane, *Storia di Venezia* cit., p. 190; Moroni, *Produzione e commercio* cit., pp. 141-142. Ancora nel XVII secolo, i mercanti inglesi importavano consistenti quantitativi di sapone castigliano, considerato di qualità superiore a quello di produzione nazionale: G. Pagano De Divitiis, *Verso i Mari del Nord. Mediterraneo ed Europa settentrionale in età moderna*, Roma 2005, p. 14.

[18] Moroni, *Produzione e commercio* cit., pp. 142-143.

[19] E. Ashtor, *Il commercio anconetano con il Mediterraneo occidentale*, in «Atti e memorie della Deputazione di Storia Patria per le Marche», 87, 1982, pp. 9-71, in particolare p. 12.

[20] Id., *Il commercio levantino di Ancona nel basso medioevo*, in «Rivista storica italiana», 88, 1976, pp. 213-253, in particolare p. 217.

[21] Moroni, *Produzione e commercio* cit., pp. 143-144.

mercanti di Ancona di inserirsi nel mercato germanico, tradizionale area di monopolio delle merci veneziane, collocandovi non solo partite di spezie, ma anche di sapone; proprio la crescita dei saponifici anconetani, che assorbivano una consistente parte della produzione olearia marchigiana, era all'origine del progressivo aumento dei prezzi dell'olio riscontrati sul mercato veneziano e stava quindi originando una situazione così potenzialmente pericolosa sotto più aspetti che infine, nel 1361, il Senato era intervenuto ancora una volta aumentando considerevolmente i dazi sulle importazioni di sapone dalla città adriatica nel tentativo di arginarne la concorrenza[22].

Tale concorrenza era del resto iniziata già alla fine del XIII secolo, come provano i riferimenti del Pegolotti al commercio di sapone anconetano (e anche pugliese) a fianco di quello veneziano sui mercati di Costantinopoli e di Cipro come cosa assolutamente comune[23], e in effetti i produttori anconetani, che avevano la possibilità di rifornirsi di ceneri di soda nel Levante al pari dei veneziani, godevano del vantaggio indubbio di poter contare, per quanto invece riguardava l'olio, sull'abbondante produzione locale della Marca[24].

Il momento fondamentale per l'affermazione dei prodotti anconetani sui mercati fu però rappresentato dalla Guerra di Chioggia: con le flotte mercantili genovese e veneziana virtualmente paralizzate dal conflitto, gli anconetani si trovarono di fronte la strada aperta per conquistare ampi spazi sui mercati tanto in Oriente, quanto nell'area padana, come confermano anche alcuni documenti datiniani risalenti al 1378-1379[25], e – a dispetto della reazione messa in atto da Venezia dopo il 1381 – seppero successivamente consolidare le posizioni raggiunte attraverso una serie di accordi stipulati fra il 1380 e il 1399 con lombardi, siciliani e catalani[26].

Il XV secolo confermò il ruolo di protagonisti ormai assunto non solo da Ancona, ma anche da altri centri marchigiani, come Recanati, nel commercio del sapone, dell'olio e dei prodotti ad essi connessi, tanto in direzione del Levante (Costantinopoli, Gallipoli, Alessandria) quanto dell'Occidente (Barcellona e Valenza), come attesta anche il diffondersi di consolati anconetani in tutti i principali scali del Mediterraneo[27]; e vide anche definirsi un rapporto privilegiato fra i produttori anconetani e il

[22] Ashtor, *Il commercio levantino* cit., pp. 216-217.

[23] Pegolotti, *La pratica* cit., pp. 33, 318-319.

[24] M. Moroni, *Prestatori ebrei ed economie cittadine nella Marca anconitana, secoli XIII-XV*, in *La presenza ebraica nelle Marche. Secoli XIII-XX*, a cura di S. Anselmi - V. Bonazzoli, Ancona 1993 (Quaderni monografici di «Proposte e Ricerche», 14), pp. 11-38, in particolare pp. 15-19.

[25] F. Melis, *Documenti per la storia economica dei secoli XIII-XVI*, Firenze 1972, pp. 142-145. Si veda anche il contributo di Angela Orlandi in questo stesso volume.

[26] *Ancona e il suo mare. Norme, patti e usi di navigazione nei secoli XIV e XV*, a cura di M.V. Biondi, Ancona 1998, pp. 103-105, 108-114.

[27] Ashtor, *Il commercio anconetano* cit., pp. 32-41; Moroni, *Produzione e commercio* cit., pp. 146-147.

mercato di Ragusa, dove il sapone veniva non solo impiegato, insieme a quello prodotto nei saponifici locali, nelle operazioni di lavaggio dei tessuti dopo la tintura, ma – come confermano documenti della fine del secolo – in massima parte riesportato verso i mercati interni dei Balcani, dove i ragusei, grazie agli accordi diplomatici stabiliti con il potere ottomano, avevano acquisito spazi economici gestiti in modo monopolistico[28].

L'esigenza di difendere la propria produzione di eccellenza, e le sue ricche rendite fiscali, dalla concorrenza anconetana, e al contempo il tentativo di controbattere la crescente minaccia rappresentata dai saponifici impiantati a Gaeta[29] e Gallipoli, per lo sviluppo dei quali operatori commerciali genovesi stavano effettuando cospicui investimenti, condusse quindi da parte veneziana, nel 1489, al culmine della politica protezionistica adottata dalla Serenissima, a una deliberazione del Consiglio dei Pregadi con la quale si proibì agli operatori economici veneziani di investire in quelle sedi di produzione; e venne completamente vietata l'importazione di sapone sul mercato veneziano, cosicché, ad esempio, nel 1503 l'arrivo di un carico di sapone su una nave genovese che trasportava anche zucchero, stagno, rame, cuoi e cera (una composizione del carico che farebbe propendere per una sua provenienza dai porti della Spagna meridionale e del Maghreb, piuttosto che da quelli del Regno) provocò un deciso intervento dello stesso Senato, che minacciò il sequestro del carico[30].

2. *I genovesi e il commercio dell'olio*

Se alla fine del medioevo Genova era dunque divenuta una pericolosa concorrente di Venezia anche nel settore merceologico dell'olio e dei saponi, nei primi secoli dell'ascesa economica della metropoli ligure la situazione era stata profondamente differente.

L'analisi della pur relativamente abbondante documentazione genovese e ligure dei secoli XII-XIII[31], sia di natura diplomatica che notarile, ci restituisce infatti l'imma-

[28] Id., *L'impero di San Biagio. Ragusa e i commerci balcanici dopo la conquista turca, 1521-1620*, Bologna 2011; Id., *Produzione e commercio* cit., pp. 150-151.

[29] Sull'importanza dei saponifici nell'economia di Gaeta fra tardo medioevo ed età moderna, P. e M. Corbo, *Gaeta, la storia. La difesa dello stato e della libertà. Dagli Angioini ai primi del Cinquecento*, Gaeta 1989, pp. 226-227; Asthor, *Le Proche-Orient* cit., pp. 410-411; Moroni, *Produzione e commercio* cit., pp. 149-150.

[30] S. Ciriacono, *Industria e artigianato*, in *Storia di Venezia. Dalle origini alla caduta*, V. *Il Rinascimento*, Roma 1996, pp. 523-592, in particolare p. 590; Moroni, *Produzione e commercio* cit., pp. 144, 150.

[31] *Il Registro della Curia arcivescovile di Genova*, a cura di L.T. Belgrano, in «Atti della Società Ligure di Storia Patria» (ASLi), 2/2, 1862, p. 344; *Gli Statuti di Albenga del 1288*, a cura di J. Costa Restagno, Bordighera 1995 (Fonti per la storia della Liguria, III), pp. 56, 73-74.

gine di una produzione ligure relativamente limitata in quantità e di un commercio di ampiezza sostanzialmente locale destinato prevalentemente all'autoconsumo[32]; isolate testimonianze di esportazioni verso la Sicilia spiccano in questo quadro, ma non ne contraddicono le linee generali.

Le cose iniziarono a cambiare profondamente a partire dalla fine del XIII secolo e nel corso del XIV: l'acquisizione della possibilità di accedere alle aree di produzione nella Spagna meridionale, conseguente ai privilegi concessi alla comunità mercantile genovese residente a Siviglia dai sovrani castigliani[33], inserì a partire da quel momento l'olio (e con esso il sapone) tra le merci oggetto di particolare attenzione da parte degli operatori economici genovesi e liguri.

In effetti, è nel corso del Trecento che i contratti registrati dai notai genovesi evidenziano, tra le altre correnti commerciali che vedevano protagonisti i mercanti cittadini e rivieraschi, la crescente vivacità del commercio di olio, con un particolare risalto del flusso indirizzato in direzione dell'Africa settentrionale (da Ceuta fino ad Alessandria passando per Tunisi) presumibilmente in funzione dell'attività produttiva di saponifici locali: una finalità che probabilmente alimentava anche la robusta corrente di traffico riscontrabile tra Maiorca e Savona.

Un buon esempio dell'intensità della prima di queste correnti commerciali è offerto da un documento del 3 settembre 1360. Il notaio genovese Giovanni di Bargone registrò in quell'occasione nel proprio cartulare la verbalizzazione delle numerose testimonianze raccolte in Siviglia tra il 22 maggio e il 2 giugno precedenti dal notaio Giannotto *de Rolando* in presenza di Antonio Imperiale e Ambrogio Bracelli, consoli della locale comunità genovese, a conferma dei diritti di Colombo Lomellino, che rivendicava la restituzione delle merci (oltre a panni di Fiandra, pepe, mastice e lacca vengono elencate anche 260 giare di olio, per un valore complessivo del carico ammon-

[32] Una delle prime menzioni relative all'impianto sistematico di oliveti nel Ponente ligure, dopo il generico accenno alla presenza di oliveti nell'area di Sanremo contenuto negli accordi stipulati nel 979 tra il vescovo di Genova Teodolfo e un gruppo di coloni da lui insediati nell'area, risale al 1142 ed è relativa alla località di Villaregia (attualmente S. Stefano al Mare), soggetta all'autorità degli abati della potente abbazia benedettina di S. Stefano di Genova: *I Libri Iurium della Repubblica di Genova*, *II/2*, a cura di M. Lorenzetti e F. Mambrini, Genova 2007 (Fonti per la storia della Liguria, XXI), doc. 124; *Codice diplomatico del monastero di Santo Stefano di Genova*, I. *965-1200*, a cura di M. Calleri, Genova 2009 (Fonti per la storia della Liguria, XXIII), doc. 117; N. Calvini - A. Sarchi, *Il principato di Villaregia*, Sanremo 1981, p. 48; E. Basso, *Un'abbazia e la sua città. S. Stefano di Genova (secoli X-XV)*, Torino 1997 (Le Testimonianze del Passato, 9), p. 53. Sullo sviluppo dell'olivicoltura a partire dagli ultimi secoli del medioevo, cfr. M. Quaini, *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria*, Savona 1973.

[33] E. Basso, *Lo Stretto di Gibilterra: frontiera politica e frontiera economica nel quadro dell'espansione commerciale genovese (secoli XII-XIV)*, in *Las fronteras en la Edad Media hispánica (siglos XIII-XVI). Revisión historiográfica de un concepto polisémico*, ed. M. García Fernández, Siviglia (in corso di stampa).

tante a 53.000 maravedis) che erano state predate il 20 luglio 1359 davanti a Conil da Pere Bernart di Ibiza, patrono di una galea del re d'Aragona, dalla nave di Ruy Martinez *Puntinus*, borghese di Siviglia, che il Lomellino aveva noleggiato per trasportare i suoi beni a Ceuta[34].

Anche altri documenti notarili testimoniano del movimento esistente sulla rotta commerciale fra i porti iberici e Alessandria nell'ultimo scorcio del secolo XIV. Il 25 agosto 1395 venne registrato a Genova da Giuliano *de Canella*, uno dei più importanti tra i notai attivi sulla piazza genovese nei decenni a cavallo fra XIV e XV secolo, un contratto di assicurazione per ben 150 fiorini d'oro su un carico di 193 giare di olio di proprietà di Quilico Gentile inviato da Siviglia ad Alessandria d'Egitto a bordo della nave di Cristiano Lomellino[35], mentre altri due atti dello stesso notaio, rogati a pochi giorni di distanza l'uno dall'altro nel settembre 1398, ci informano su altri due carichi di olio proveniente dalla Penisola iberica e diretti verso il grande porto egiziano: il primo è relativo a un carico di olio di proprietà di Antonio e Pietro Italiano che risulta imbarcato a Cadice a cura di Quilico Doria sulla nave di Giannotto Lomellino diretta ad Alessandria; il secondo è invece relativo alla nave di Giuliano *de Pinu*, che con un carico di olio a bordo avrebbe dovuto seguire la rotta da Maiorca ad Alessandria passando per gli scali intermedi di Rodi e Famagosta[36].

Le motivazioni per le quali vennero avviate in direzione dei porti del Maghreb e del Mashreq le notevoli quantità di olio spagnolo che risultano da questi documenti, pur tenendo conto della loro episodicità, si ricollegano molto probabilmente – come già si è detto – almeno in parte alle necessità dei saponifici impiantati in tali aree, per i quali non era evidentemente sufficiente l'apporto delle produzioni locali, o a usi come olio per lampade. Nel caso del Maghreb, tuttavia, è ipotizzabile anche un'utilizzazione nel settore alimentare, strettamente connessa all'attività di pesca assai sviluppata lungo questo tratto della costa settentrionale dell'Africa, anche sulla base del confronto con il caso dell'utilizzazione dell'olio prodotto a Djerba per conservare il tonno delle peschiere di Sousse, destinato all'esportazione per il tramite di mercanti genovesi, evidenziata per il XV secolo da Jacques Heers[37].

Per quanto riguarda invece Savona, ovviamente l'afflusso di olio registrabile in direzione del secondo porto della Liguria è con grande probabilità ricollegabile in modo diretto all'importanza assunta dalla produzione dei saponifici locali a partire dal XV

[34] L. Liagre de Sturler, *Les relations commerciales entre Gênes, la Belgique et l'Outremont d'après les Archives notariales génoises (1320-1400)*, 2 voll., Bruxelles - Roma 1969, II, doc. 300 (edizione incompleta). Il documento originale occupa ben quarantadue carte del cartulare, da c. 199*v* a c. 240*v*.

[35] Archivio di Stato di Genova (ASGe), *Notai Antichi* (*NA*), 324, cc. 83*v*-84*r*.

[36] Ivi, cc. 140*v* (16/09/1398), 161*r* (28/09/1398).

[37] J. Heers, *Gênes au XVe siècle. Activité économique et problèmes sociaux*, Paris 1961, p. 475. Sul commercio del tonno conservato sul mercato genovese tardomedievale, cfr. N. Calleri, *L'arte dei formaggiai a Genova tra Quattro e Cinquecento*, Genova 1996.

secolo e in generale allo sviluppo che questo tipo di attività conobbe in tutto il Ponente ligure[38]. In questo specifico settore, la documentazione disponibile lascia supporre l'esistenza di una consolidata prassi di rifornimento di prodotto sul mercato maiorchino, attestata ad esempio dai notevoli importi delle assicurazioni su carichi di questo tipo registrabili sulla tratta Maiorca-Savona, che indicano l'imbarco di notevoli quantità di olio balearico alla volta della Liguria. Ad esempio, nella verbalizzazione relativa a una controversia risalente al 1408 che venne dibattuta nel dicembre 1416 a Genova di fronte ai consoli delle *calleghe*, chiamati ad agire quali arbitri tra Pietro Bondenario, già appaltatore dell'*introitum maris* per l'anno indicato, e Antonio Bordino, operatore assai attivo nei traffici con Maiorca che – appellandosi alla non retroattività di alcune disposizioni – si opponeva all'applicazione della specifica tassazione su un totale di nove contratti di assicurazione da lui gestiti, per i quali il primo rivendicava invece un mancato pagamento di 620 lire, 12 soldi e 6 denari di moneta genovese, vengono menzionate, tra le altre, le seguenti assicurazioni: 600 fiorini su un carico di olio imbarcato sulla nave di Battista Vegerio, 1.500 fiorini per un carico imbarcato sulla nave di Guillem Soler e 1.000 fiorini per uno imbarcato sulla nave di Antonio Cigala, tutte impegnate sulla rotta da Maiorca a Savona[39]. Gli importi di tali operazioni risultano tra i più elevati in una scala che va dai 400 fiorini per un carico di cera inviato da Maiorca a Marsiglia, fino ai 2.300 per uno di guado imbarcato a Savona per Maiorca, e costituiscono un indizio preciso della dimensione assunta da questo specifico flusso commerciale all'inizio del XV secolo.

L'olio di produzione iberica non veniva tuttavia trasportato solo in direzione della Liguria o dell'Africa settentrionale, ma era oggetto di un'ampia distribuzione sui mercati della *Romania*, a cominciare dalla stessa Costantinopoli, insieme alle produzioni di altre aree produttive del Mediterraneo occidentale, come la Campania, la Puglia e la Sicilia, nel quadro di quella che è stata evidenziata dagli studi di Michel Balard come una triangolazione commerciale fra Genova, Siviglia e gli scali dell'area egea e pontica[40]. I documenti attestano infatti l'estensione di questo tipo di commercio addirittura fino al remoto porto di Tana, alle foci del Don[41], ma l'episodicità degli invii

[38] Al XV secolo risalgono le prime notizie certe sulla produzione savonese, che si sarebbe ampiamente sviluppata tra la fine del medioevo e la prima età moderna, in parallelo a quella di Marsiglia e della stessa Genova (per la quale le prime notizie certe risalgono al 1480), assumendo un notevole rilievo economico: F. Ciciliot, *La saponeria nella Liguria occidentale*, Savona 2009, pp. 43-79.

[39] R. Doehaerd - Ch. Kerremans, *Les relations commerciales entre Gênes, la Belgique et l'Outremont d'après les Archives notariales génoises, 1400-1440*, Bruxelles - Roma 1952, doc. 229.

[40] Pegolotti, *La pratica* cit., p. 39; *Il libro dei conti di Giacomo Badoer*, a cura di U. Dorini - T. Bertelè, Roma 1956 (Il Nuovo Ramusio, III), p. 200; M. Balard, *La Romanie génoise (XIIe-début du XVe siècle)*, in «ASLi», nuova serie, 18/2, 1978, pp. 625, 636, 846-847.

[41] Pegolotti, *La pratica* cit., p. 24.

di olio fino a queste regioni, dove il suo consumo doveva essere al di fuori delle abitudini delle popolazioni locali e limitato, dati i costi che presumibilmente raggiungeva sul mercato finale, a una ristretta fascia dei residenti occidentali, viene rilevata dallo studioso francese, che evidenzia giustamente il fatto che mentre a Chio e a Pera l'olio era oggetto di una specifica gabella, della quale è possibile ricostruire anche gli importi, ciò non è attestato nel caso di Caffa, principale porto genovese in tutta l'area del Mar Nero e snodo fondamentale per l'economia locale[42].

L'importanza del volume dei traffici sulla rotta che dalla Spagna meridionale raggiungeva i porti dell'Egeo, Chio e Pera trova invece ulteriori conferme nella documentazione notarile dei secoli XIV e XV, che ci informa sul coinvolgimento in questo settore commerciale di esponenti di primo piano dell'aristocrazia mercantile genovese. Ad esempio, un gruppo di atti rogati nell'arco di un mese, fra il 20 febbraio e il 20 marzo 1385[43], ha come protagonisti Battista di Napoleone Lomellino e Simone Doria. Quest'ultimo, residente a Siviglia, agiva in qualità di agente del primo e per suo conto avrebbe dovuto imbarcare un carico di giare di olio sul panfilo di Raffaele di Benedetto, diretto a Chio; a garanzia di questa operazione, il Lomellino raccolse in Genova assicurazioni per un ammontare di 500 lire da soci anch'essi appartenenti alle principali famiglie dell'oligarchia genovese, come Carlotto Lercari, Cosma Squarciafico e Crispiano Spinola *quondam Georgii*, a fianco dei quali appare anche un professionista come il notaio Giano *de Frescheto*.

Negli stessi giorni, un altro carico di olio di proprietà di Domenico Giustiniani che avrebbe dovuto essere caricato sempre a Siviglia a cura di Battista Ghisolfi sulla cocca di Battista di Zoagli, diretta a Pera, venne assicurato per complessive 750 lire da Giorgio Lomellino *quondam Vincentii*, Pellegro Maraboto, Eliano de Camilla, Beda Usodimare e Damiano Maruffo[44].

Pochi anni dopo, troviamo invece l'attestazione delle assicurazioni per complessive 1.250 lire sottoscritte da un variegato gruppo di operatori che comprendeva Lanfranco Calvo, Damiano Embriaco, Manuele Zaccaria, Vincenzo Aimari di Pisa, Giovanni de Mari *quondam Lombardi*, Pietro Scotto, Giovanni Cibo, Leonardo *de Resio*, Giovanni Lomellino *quondam Iohannis* e Giuliano *Ermineus*, a garanzia del carico di olio di

[42] Sappiamo che a Chio l'olio era inserito nella tabella dei beni importati sui quali veniva applicata una specifica tassa del 2%, mentre per quanto riguarda Pera sappiamo che il gettito previsto per la gabella dell'olio, appaltata nel 1390 a Giovanni Draperio per la somma di 1.390 iperperi, era sceso nel 1402 a 1.120 iperperi: Ph.P. Argenti, *The Occupation of Chios by the Genoese and their Administration of the Island, 1347-1566*, 3 voll., Cambridge 1958, I, p. 421; D. Gioffrè, *Atti rogati a Chio nella seconda metà del XIV secolo*, in «Bulletin de l'Institut Historique Belge de Rome», 34, 1962, pp. 319-404, in particolare p. 377; Balard, *La Romanie* cit., I, pp. 342, 412-413; II, p. 847.

[43] ASGe, *NA*, 311, c. 63*r*-*v*. (20/02/1385), 90*v*-91*r* (10/03/1385), 104*r*-105*v* (16/03/1385 e 20/03/1385).

[44] Ivi, c. 73*r*-*v* (02/03/1385).

proprietà di Antonio Cattaneo *quondam Ottoboni* che avrebbe dovuto essere imbarcato a Gaeta sulla cocca di Giorgio de Pasquale, diretta a Rodi, e che era destinato ad alimentare la produzione della saponeria locale[45].

Le attività documentate di Antonio Cattaneo, evidentemente assai coinvolto in questo settore merceologico, costituiscono un buon esempio delle triangolazioni commerciali attivate dai traffici dell'olio, come dimostra la complessa operazione attestata da un documento del 1388: il 1° febbraio di quell'anno Giovanni Cibo, Lanfranco Calvo, Damiano Embriaco, Lodisio Gentile, Daniele de Mari, Maurizio di Pietro Usodimare, Federico Vivaldi e Giovanni Azzopardi di Pisa assicurarono infatti per la cifra complessiva di 1.000 lire il carico di merci di proprietà del Cattaneo che avrebbero dovuto essere trasportate da Genova a Siviglia sulla cocca di Pietro Dentuto e, in continuità con la prima operazione, anche il carico di olio che colà avrebbe dovuto essere imbarcato sullo stesso vettore a cura di Luchino Gentile e Lodisio Cattaneo per essere portato a Pera[46].

Lo stesso Lodisio Cattaneo, evidentemente assai attivo nel convogliare la produzione andalusa verso i mercati mediterranei, avrebbe dovuto provvedere per conto di Ansaldo Pellegrino a sovrintendere al carico a bordo della nave di Bertono *de Castro*, anch'essa destinata a percorrere la rotta tra Siviglia e Pera, di una partita di olio a garanzia della quale un nutrito gruppo di membri dell'élite economica genovese aveva sottoscritto assicurazioni per un totale di 1.150 lire, come risulta da un atto rogato a Genova sempre nel 1388[47].

L'insediamento genovese sul Corno d'Oro, grazie al suo accesso privilegiato al mercato di Costantinopoli, che proprio tramite l'attività degli operatori genovesi (in costante concorrenza con i veneziani, ovviamente) veniva rifornito all'epoca di grano, miele, cera e pesci essiccati provenienti dal Mar Nero, oltre a olio e vino in arrivo da Occidente, costituiva indubbiamente la destinazione principale di molti dei carichi avviati via mare, come provato dall'importanza della relativa gabella precedentemente menzionata, ma al suo fianco si era affermata nel corso del tempo soprattutto la destinazione di Chio.

Un chiaro indice dell'importanza di quest'ultimo scalo nel quadro del commercio di olio ci è offerto anche dai tentativi messi in atto da alcuni degli operatori per evadere almeno in parte gli oneri fiscali ad esso connessi, come attesta ad esempio la controversia sorta nel 1394 tra Antonio Sagimbene, appaltatore della gabella dell'olio, e Michele Lomellino, il quale, agendo come procuratore del proprio congiunto Ansaldo, eccepiva sulla liceità dell'imposizione del dazio di importazione di olio anche nei confronti di mercanti genovesi, richiamandosi a specifiche clausole degli accordi vigenti

[45] Ivi, c. 187*r* (31/01/1388).
[46] Ivi, c. 188*r*-*v*.
[47] Ivi, 323, c. 152*r* (04/04/1388).

tra il Comune di Genova e la Maona per sostenere la propria tesi, non sappiamo con quanto successo[48].

Anche per gli anni successivi, la documentazione, che mostra il diretto coinvolgimento in questo specifico commercio di membri influenti della Maona, come Tommaso Paterio[49], presenta diversi casi di carichi di olio che dalla Penisola iberica o dal Mezzogiorno italiano vennero instradati verso l'isola egea: ad esempio, nel caso del trasporto effettuato per conto di Giuliano Cattaneo e Gabriele Senestrario a bordo della nave di Lodisio de Carmadino, destinata a toccare gli scali di Napoli, Castellammare e Monopoli prima di raggiungere Chio con il prodotto acquistato durante le soste[50], o in quello di una partita di duecento giare di olio di Siviglia caricate sulla nave di Luca *de Castellano*, delle quali erano comproprietari Nicola di Giovanni dei signori di Lagneto e i fratelli Giorgio, Nicola e Gabriele Doria *quondam Dominici*, a causa della quale era sorta una causa tra i soci (tutti imparentati fra loro) che non a caso era stata affidata al giudizio arbitrale di altri due esponenti del consortile Doria, Giacomo Doria *quondam Andreoli* e Sceva Doria *quondam Brancaleonis*, confermando quel particolare connubio tra commercio e "affari di famiglia" proprio dei grandi gruppi dell'oligarchia mercantile ligure[51]. La corrente del commercio di olio diretta a Chio, di cui gli esempi precedenti confermano l'intensità e l'interesse per i protagonisti dell'economia mercantile genovese, si giustifica anche con la presenza di saponerie a Focea e Rodi, della quale si è avuto un accenno anche in precedenza, che venivano alimentate principalmente con olio di provenienza spagnola. A questo proposito, Jacques Heers aveva individuato due distinti canali di approvvigionamento del mercato dell'isola, che peraltro poteva contare anche sulla produzione autoctona: mentre l'olio ligure appare essere stato destinato al consumo locale, presumibilmente da parte dell'élite sociale ed economica, l'olio spagnolo, che affluiva in quantità crescenti, sembra essere stato indirizzato prevalentemente verso usi industriali o per un'ulteriore redistribuzione a largo raggio, come ci segnala ad esempio la presenza di un carico di 1.400 giare a bordo di una singola nave sulla tratta da Siviglia per l'Oriente[52].

L'impiego industriale dell'olio trova una perfetta esemplificazione nelle attività esplicate da uno dei più interessanti esponenti del gruppo dei grandi mercanti-capitalisti genovesi attivi in Oriente nel XV secolo, Francesco Draperio[53]. Il leader del

[48] Balard, *La Romanie* cit., I, p. 434; Id., *Notai genovesi in Oltremare. Atti rogati a Chio da Donato di Chiavari (17 febbraio-12 novembre 1394)*, Genova 1988 (Collana Storica di Fonti e Studi, 51), docc. 9 e 13 (23 febbraio - 7 marzo 1394).

[49] ASGe, *NA*, 480, c. 32*v* (20/12/1412).

[50] Ivi, 481, cc. 4*v*-5*v* (02/03/1414).

[51] Ivi, 482, c. 283*r* (21/01/1417).

[52] Heers, *Gênes au XVe siècle* cit., pp. 361-362.

[53] La più recente messa a punto sulla controversa figura di questo protagonista della politica e dell'economia egea nei decenni centrali del XV secolo è in L. Balletto, *Draperio, Francesco*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, 41, Roma 1992, pp. 681-684.

gruppo di mercanti che, associatisi nella «Grande Compagnia», erano riusciti a ottenere dal sultano Mehmed II l'esclusiva dello sfruttamento dei principali giacimenti di allume dell'area egea non sottovalutava infatti le possibilità di guadagno derivanti dall'incentivazione di attività produttive parallele a quella delle allumiere, come quella della già ricordata saponeria di Focea, a favore della quale egli concluse alcuni consistenti scambi di merce in area iberica (500 cantari di allume, cioè 23,82 tonnellate, in cambio di 600 giare di olio a Siviglia e altri 1.000 cantari, pari a 47,64 tonnellate, per 553 giare e 42 botti a Maiorca), oltre a ulteriori acquisti effettuati nel 1449 in Puglia e ad Ancona: questi andavano ad alimentare un traffico già molto consistente, come indicano ad esempio le ben 405 botti di un carico di olio partito dalla Puglia nel 1457 per approvvigionare la saponeria di Rodi[54].

L'interesse evidente per queste attività trova la sua spiegazione pratica nel ritorno economico che i partecipi della società traevano dal loro esercizio, se si valuta che i diritti sulla fabbricazione del sapone contribuirono, accanto a quelli sulla dogana dell'allume, a garantire un guadagno di ben 11.106 fiorini d'oro fra il 1447 e il 1452[55], ma si inserisce anche in una pratica ampiamente consolidata, come dimostrano documenti risalenti già all'inizio del secolo. Ad esempio, nell'aprile 1405 Tommaso Paterio, il cui interesse per il commercio dell'olio è stato già in precedenza rilevato, si impegnò a consegnare a Tommaso Squarciafico entro il 1° giugno successivo 3.000 cantari di allume minuto di Focea e 1.000 cantari di allume minuto di Mitilene, in totale 190,56 tonnellate per un valore complessivo di 3.000 ducati d'oro, in cambio dei quali avrebbe dovuto ricevere un pagamento o in olio di Siviglia (valutato 24 ducati e ½ per *vegeta*, ovvero a botte), o in olio di Gaeta, Catalogna o Provenza (al valore di 25 ducati per *vegeta*). Qualora l'olio non fosse risultato qualitativamente conforme a quanto richiesto, il Paterio avrebbe potuto rifiutarlo e sarebbe stato a quel punto pagato in contanti, mentre lo Squarciafico sarebbe stato libero di vendere l'olio a chi avesse voluto. Se invece si fosse verificato il caso di una penuria di olio nelle località citate, o se il prezzo di vendita fosse risultato superiore a 4 *arrobe* per *dobla* a Siviglia, 3 once per botte a Gaeta e 18 fiorini per botte in Catalogna e in Provenza, lo Squarciafico, che avrebbe però dovuto provare la circostanza per mezzo di dichiarazioni scritte di altri mercanti, avrebbe avuto facoltà di non acquistarlo e di saldare in contanti i 3.000 ducati, aggiungendovi però 130 ducati di interesse[56].

L'atto risulta cassato il 17 dicembre successivo, ma la complessità dell'operazione, la minuziosità dei casi previsti e l'ampiezza stessa dei valori coinvolti ci restituiscono l'immagine di un mercato ampiamente strutturato e collaudato nei suoi meccanismi di scambio, che viene ulteriormente confermata da accordi assai complessi, come quello stabilito nel maggio 1414 fra Antonio Occello di Voltri, patrono della cocca a

[54] Heers, *Gênes au XVe siècle* cit., p. 401.

[55] *Ivi*, p. 405.

[56] Doehaerd - Kerremans, *Les relations* cit., docc. 11-12. L'*arroba* è un'unità di misura equivalente a 11,502 kg.

una coperta *Sanctus Gabriel* e il mercante pisano Giovanni Griffo, residente a Genova[57]. In tale occasione, il patrono si impegnò a recarsi prima a Castellammare per caricare *vegete* e caratelli vuoti, quindi a Trani, da dove gli sarebbe stato indicato se dirigersi a Giovinazzo, Bari, *Morseta* (Molfetta?) o Monopoli. Nel luogo indicato, i fattori di Giovanni avrebbero quindi provveduto a riempire di vino o di olio le *vegete* e successivamente il mercante avrebbe deciso se andare a Occidente o a Oriente.

In caso di rotta verso Occidente il patrono sarebbe stato tenuto a fare tappa a Malaga e Cadice e da lì a dirigersi alternativamente in Fiandra o in Barberia, entrambi luoghi dove avrebbe dovuto trattenersi per venti giorni utilizzando la nave come magazzino. Se invece Giovanni avesse stabilito di dirigersi verso l'Oriente, la nave avrebbe dovuto recarsi innanzitutto a Modone e da lì si sarebbe deciso se procedere verso Rodi o Chio. Nel caso si fosse scelto di andare a Rodi, il viaggio sarebbe proseguito poi per Alessandria; nel caso in cui invece fosse stata scelta come destinazione Chio, la nave avrebbe dovuto trattenersi colà per tre giorni, in attesa che Giovanni decidesse se proseguire eventualmente per Focea o Mitilene; se in ultimo il mercante avesse scelto di rimanere a Chio, il patrono avrebbe comunque dovuto stazionare in quel porto con la nave per quattro giorni lavorativi. Una specifica clausola stabiliva che, qualunque fosse stata la rotta scelta, per le merci scaricate nei porti intermedi non sarebbe stato dovuto il pagamento di alcun nolo. Oltre alle indicazioni sulla complessità delle pratiche commerciali dell'epoca e sul *modus operandi* di quei mercanti itineranti che ancora si muovevano insieme alle loro merci cercando le occasioni migliori di cui approfittare sui diversi mercati incontrati lungo le principali rotte commerciali del Mediterraneo – che emergono con chiarezza da documenti come questo – appare interessante evidenziare in particolare come da essi risulti un crescente interesse per l'area di produzione pugliese da parte di operatori economici genovesi o attivi sul mercato genovese: il che porterebbe a ipotizzare come già all'inizio del XV secolo si stessero sviluppando attività legate al commercio di olio pugliese e forse anche all'impianto *in loco* di saponerie comparabili a quelle la cui esistenza a Gallipoli venne rilevata da Jacques Heers intorno alla metà del secolo, e che diedero origine alla crescente concorrenza nei confronti delle produzioni veneziane alle quali si è fatto riferimento in precedenza[58].

3. *La corrente commerciale verso l'Atlantico*

A partire dall'ultimo quarto del XIII secolo, la possibilità di navigare liberamente attraverso lo Stretto di Gibilterra garantita alle marinerie cristiane dall'espansione castigliana rese sempre più importante per le potenze commerciali mediterranee la nuova rotta di navigazione diretta verso i porti dell'Europa nord-occidentale. I pionieri

[57] *Ivi*, doc. 179.
[58] Heers, *Gênes au XVe siècle* cit., p. 419.

di questa rotta furono com'è noto i marinai genovesi, che nell'arco di un secolo fecero di questo collegamento uno dei pilastri sui quali si reggeva il sistema commerciale controllato dalla città ligure, nonostante la vivace concorrenza di veneziani, catalani e poi anche fiorentini, che seppero ritagliarsi significativi spazi sui mercati del Nord[59].

Uno degli aspetti tipici della navigazione mercantile genovese nell'Atlantico rispetto a quella dei rivali economici fu quello della evidente e stretta collaborazione con la marineria basca. Dai baschi non furono solo mutuate soluzioni tecniche che contribuirono allo sviluppo di nuovi modelli di vascelli, più grandi e sicuri, che consentirono di acquisire e consolidare nel tempo una posizione di preminenza, ma con loro si stabilì una sorta di 'alleanza' commerciale di lunga durata, concretizzatasi nell'impiego di piloti baschi per guidare le prime navigazioni genovesi sulle rotte oceaniche e di patroni baschi per trasportare sui loro vascelli una parte delle merci avviate verso i mercati settentrionali[60].

Buona parte di tali merci erano raccolte dagli operatori mercantili liguri insediati in Andalusia[61], la quale dall'inizio del XIV secolo andò configurandosi come la principale area di approvvigionamento del commercio genovese verso il Nord; essi riuscirono ad acquisire il controllo di buona parte del commercio di esportazione dei prodotti dell'agricoltura e dell'artigianato locali, tra i quali l'olio e i suoi derivati (come il sapone castigliano di cui si è già evidenziata la qualità) occupavano, accanto al vino e alla frutta secca[62], un posto di primo piano[63].

[59] R. Doehaerd, *Les galères génoises dans la Manche et la Mer du Nord à la fin du XIIIe et au début du XIVe siècle*, in «Bulletin de l'Institut historique belge de Rome», 19, 1938, pp. 5-76; R.S. Lopez, *I primi passi della colonia genovese in Inghilterra (note dagli archivi di Genova e di Londra)*, in «Bollettino Ligustico per la Storia e la Cultura Regionale», 2, 1950, pp. 66-70 (riedito in Id., *Su e giù per la storia di Genova*, Genova, Università di Genova, 1975, pp. 281-288); Id., *Majorcans and Genoese on the North Sea Route in the Thirteenth Century*, in «Revue Belge de philologie et d'histoire», 29/4, 1951, pp. 1163-1179; E.B. Fryde, *Italian Maritime trade with Medieval England (c. 1270-c. 1530)*, in «Recueils de la Société Jean Bodin», 32, 1974, pp. 291-337; E. Basso, *Insediamenti e commercio nel Mediterraneo bassomedievale. I mercanti genovesi dal Mar Nero all'Atlantico*, Torino 2008, pp. 102-107.

[60] Id., *Les flottes génoises dans l'Atlantique (Angleterre - Flandre), XIIe-XVe siècles*, in *The Sea in History. The Medieval World - La Mer dans l'Histoire. Le Moyen Âge*, ed. M. Balard, Woodbridge (UK) & Rochester (NY) 2017, pp. 225-234.

[61] G. Pistarino, *Presenze ed influenze italiane nel Sud della Spagna (secc. XII-XV)*, in *Presencia italiana en Andalucia, siglos XIV-XVI. Actas del I Coloquio hispano-italiano*, ed. B. Torres Ramirez - J. Hernandez Palomo, Sevilla 1985 (Publicaciones de la Escuela de Estudios hispano-americanos de Sevilla, CCXI), pp. 21-51.

[62] E. Basso, *I Genovesi e il commercio del vino nel Tardo Medioevo*, in *La vite e il vino nella storia e nel diritto (secoli XI-XIX)*, a cura di M. Da Passano - A. Mattone - P.F. Simbula, 2 voll., Roma 2000, I, pp. 439-452; Id., *Fichi e frutta secca dal Mediterraneo ai mari del Nord (secoli XIII-XVI)*, in *Fichi. Storia, economia, tradizioni / Figs. History, Economy, Traditions*, a cura di A. Carassale - C. Littardi - I. Naso, Ventimiglia 2016 (Centro Studi CeSA - Saggi e Ricerche, 1), pp. 75-96.

[63] Heers, *Gênes au XVe siècle* cit., p. 455.

Il fatto che tanto in Inghilterra quanto in Fiandra si utilizzassero tradizionalmente grassi animali (come sego o olio di balena) sia come base della produzione dei locali saponifici, sia per l'illuminazione, tende a limitare le ipotesi sull'impiego delle notevoli quantità di olio avviate lungo questa rotta (anche per il prezzo di vendita finale gravato da notevoli costi di trasporto) a usi essenzialmente alimentari, legati alle proibizioni di consumo di grassi animali imposte dall'osservanza delle regole religiose, ma non esclude la possibilità di altri impieghi, soprattutto per le partite di prodotto di minore qualità, ad esempio nel settore laniero (al quale doveva essere destinata la quasi totalità del sapone importato) e soprattutto non incide sull'importanza che questo specifico prodotto ebbe nel quadro generale del commercio fra il Mediterraneo e l'Europa atlantica negli ultimi secoli del medioevo, come dimostra l'esplicito riferimento alle importazioni di olio contenuto già nei privilegi concessi ai mercanti genovesi dal duca Giovanni di Brabante il 28 ottobre 1315[64], e sempre riconfermati dai suoi successori.

Un buon esempio di questo stato di cose, e delle tipologie di merci oggetto di commercio con i mercati settentrionali, ci è offerto da quattro atti notarili rogati il 14 dicembre 1377 che testimoniano della complessa struttura degli affari gestiti dal genovese Paolo Grillo, residente a Siviglia, il quale per il tramite dei suoi soci o procuratori Teramo Cattaneo e Antonio Grillo raccolse a Genova da un gruppo di influenti membri dell'élite economica cittadina assicurazioni per un totale di 1.187 lire e ½ su due carichi di sua proprietà, comprendenti sapone, mercurio, olio e cuoi, che avrebbero dovuto essere imbarcati a Siviglia alla volta del porto fiammingo di Sluys a bordo delle navi di due patroni baschi: Diego Sanchez Calderón di Santander e *Octu* Eanes di Ondárroa[65].

La presenza di importanti quantitativi di olio di provenienza andalusa tra le merci imbarcate sulle navi genovesi dirette verso i porti del Nord è del resto ulteriormente confermata da documenti come il provvedimento adottato nel 1389 dal governo di re Riccardo II d'Inghilterra in risposta alla petizione presentata da Rinaldo Grillo, Lionello Vivaldi, Cipriano De Mari e Benedetto Lomellino, influenti esponenti della comunità mercantile genovese residente a Londra, a sostegno delle richieste del concittadino Antonio Spinola[66].

[64] *I Libri Iurium della Repubblica di Genova*, *I/8*, a cura di E. Pallavicino, Genova 2002 (Fonti per la storia della Liguria, XVII), doc. 1263. Per le importazioni di olio è prevista una tassa di 5 denari tornesi a botte.

[65] Liagre de Sturler, *Les relations* cit., II, docc. 361-364.

[66] The National Archives (TNA), *Patent Rolls* (*PR*), C66/329, *membrana* (*m*) 20 (06/12/1389). Rinaldo Grillo godeva di notevole influenza a corte in qualità di finanziatore del re: E. Basso, *I Genovesi in Inghilterra fra Tardo Medioevo e prima Età Moderna*, in *Genova: una «porta» del Mediterraneo*, a cura di L. Gallinari, 2 voll., Cagliari - Genova - Torino 2005, I, pp. 523-574, in particolare pp. 548-557.

In tale circostanza venne nominata una commissione – composta da Walter Skirlave, vescovo di Durham, John Gilbert, vescovo di St. Davids, John de Redington, priore d'Inghilterra dell'Ordine dell'Ospedale di S. Giovanni di Gerusalemme, e da Sir John Lovell, Sir John Devereux, Sir Edward Dalyngrugg e Sir William Neville, nonché dal *magister* John Barnet – che fu incaricata di esaminare la petizione presentata dallo Spinola, il quale affermava che la sua nave *Sanctus Johannes*, caricata a Siviglia con 115 barili di olio (per un valore dichiarato di 805 sterline)[67], 41 balle di cera (428 sterline), 19 balle di cumino (80 sterline), 6 balle di mandorle (20 sterline), 2 barili di miele (15 sterline), 72 balle di zucchero (120 sterline), 5 balle di sego (20 sterline) e 2.000 tappi (7 sterline e 10 scellini), era stata catturata, su istigazione di Roger Walden, tesoriere di Calais, da una *barge* e altre imbarcazioni della guarnigione inglese di Calais mentre era diretta a Middelburg e quindi portata a Sandwich e depredata. La commissione avrebbe dunque dovuto valutare la richiesta presentata dallo Spinola di restituzione della nave e di risarcimento per una somma complessiva di 2.300 franchi, ai quali si aggiungevano 7 sterline di moneta contante e 25 per il valore degli effetti personali sottratti, e rendere rapidamente giustizia.

Documenti come questo, oltre a offrire un'immagine attendibile dell'ampio ventaglio di tipologie di merci di origine andalusa trattate dai mercanti genovesi, fanno risaltare indubbiamente, per quantità e valore (si tenga conto del fatto che una rendita annua di 20 sterline era all'epoca considerata adeguata per il tenore di vita di un gentiluomo), il ruolo dell'olio nei carichi delle grandi navi commerciali avviate lungo la rotta atlantica, anche se i genovesi non erano certo gli unici a commerciare questo tipo di prodotti sul mercato inglese, come dimostra ad esempio il decreto di restituzione emanato nel 1413 per volontà di Enrico V in favore di Raffaele Vanelli e Giacomo Bernardini di Lucca, che avevano subito a Southampton il sequestro di otto barili di olio e una balla di cera di Siviglia, erroneamente ritenuti di proprietà di mercanti genovesi, in quel momento dichiarati «nemici del re» a causa di un contenzioso commerciale e soprattutto dei loro legami con la Francia[68].

Il superamento dello stato di tensione anglo-genovese con il trattato stipulato nel 1421 inaugurò un periodo che vide la massima espansione dell'attività commerciale genovese in direzione dell'Inghilterra e delle Fiandre[69], una situazione che ovviamente

[67] Il barile inglese equivaleva a 31 galloni e ½, pari a 143,20 litri: R.E. Zupko, *A Dictionary of English Weigths and Measures from Anglo-Saxon Times to the Nineteenth Century*, Madison - Milwaukee - London 1968, *ad vocem*.

[68] TNA, *Close Rolls* (*CR*), C54/263, *m*. 31 (12/05/1413). Sul conflitto anglo-genovese, protrattosi dal 1412 al 1421, cfr. Basso, *I Genovesi in Inghilterra* cit., pp. 557-559.

[69] *I Libri Iurium della Repubblica di Genova*, II/3, a cura di F. Mambrini, Genova 2011 (Fonti per la storia della Liguria, XXII), doc. 339; A.A. Ruddock, *Italian Merchants and Shipping in Southampton, 1270-1600*, Southampton 1951, pp. 163-215; E.B. Fryde, *The English Cloth Industry and the Trade with the Mediterranean, c. 1370-c. 1480*, in *Produzione, commercio e consumo dei panni di lana*, *XII-XVIII secolo*, Firenze 1976, pp. 343-367, in particolare pp. 353-356; Id., *Anglo-*

ebbe riflessi anche nel commercio di olio e dei saponi, come attestano i documenti. Per dare un'idea delle quantità di merce trafficate, si possono indicare carichi di sapone come quello di proprietà di Raffaele de Fornari che Giovanni di Rivarolo avrebbe dovuto caricare sulla nave di Vivaldo *de Corvaria*, diretta da Siviglia a Southampton e Sluys, e per il quale un gruppo di mercanti genovesi sottoscrisse nell'ottobre 1430 assicurazioni per un ammontare di ben 650 fiorini in un contratto nel quale veniva specificato che i saponi avrebbero potuto anche essere scaricati in tutto o in parte a Southampton, presumibilmente in base alle condizioni del mercato[70].

Per quanto costituisse un mercato di importanza crescente per merci di questo tipo, l'Inghilterra rimaneva un ambiente non facile per gli operatori stranieri, che spesso erano soggetti a sequestri e imposizioni arbitrarie da parte dei funzionari della Corona, quando non a veri e propri furti, come quello di cui era rimasto vittima il patrono Luca Matteo: dalle stive della sua nave, catturata da navigli inglesi mentre si dirigeva a Sandwich, erano stati sottratti tredici barili di olio (per un valore stimato di 65 sterline), il che aveva provocato le ormai abituali proteste, alle quali il governo aveva risposto, come d'abitudine, nominando un'apposita commissione d'indagine[71]. Il patrono in questione aveva dovuto affidarsi alla benevolenza della Corona, ma i mercanti residenti, forti dei collegamenti che avevano stabilito con la stessa Corte e del loro potere economico, spesso non esitavano a contestare apertamente le richieste degli ufficiali locali che tentavano di interpretare in maniera restrittiva i privilegi concessi ai sempre malvisti mercanti stranieri.

Uno di questi casi è per noi interessante perché ci fornisce una diretta attestazione del valore 'fiscale' dell'olio in rapporto ad altre tipologie di merce assai frequentemente presenti nei carichi delle navi. Il 27 ottobre 1433, Anfreono Spinola, Gabriele Doria e Simone Cattaneo, agendo quali rappresentanti dei mercanti genovesi insediati a Londra, si impegnarono a pagare una multa di 200 sterline agli sceriffi di Londra John Petysley e John Olmey se, una volta esaminati gli accordi stabiliti fra la Corona e i genovesi relativamente ai privilegi commerciali di questi ultimi, fosse stato dimostrato che essi erano comunque tenuti al pagamento dello *scavage*, una tassa di competenza delle autorità cittadine gravante sui beni importati dai mercanti stranieri, che in quel momento prevedeva i seguenti importi: 3 scellini e 4 *deniers* ogni 300 libbre di grano; 6 *deniers* ogni 300 libbre e ½ di pepe; 8 *deniers* ogni 400 libbre di allume; 6 *deniers* ogni 400 libbre di zucchero, cumino mandorle, brasile, argento, vino, zenzero, *cedualli* (tessuti di seta), pizzi, liquerizia, chiodi di garofano, cubebe (pepe di Giava),

Italian Commerce in the Fifteenth Century: some Evidence about Profits and the Balance of Trade, in «Revue Belge de Philologie et d'Histoire», 50, 1972, pp. 345-355; Basso, *I Genovesi in Inghilterra* cit., pp. 557-567; Id., *Insediamenti e commercio* cit., pp. 102-137.

[70] Doehaerd - Kerremans, *Les relations* cit., doc. 643.

[71] TNA, *PR*, C66/435, *m*. 15 *dorso* (*d*) (24/02/1433).

noce moscata, fichi, uva passa, *siniaci* (sic?), zolfo, avorio, cannella, riso, trementina, cotone, olio di balena, incenso, peonia, anice, datteri, nocciole, orpimento e olio[72].

L'olio risulta quindi inserito in un pannello di merci tra le più pregiate e costose tra quelle importate dal Mediterraneo, come ci viene ulteriormente confermato da un documento del febbraio 1437 nel quale ricompaiono ancora una volta Anfreono Spinola e Gabriele Doria che, accompagnati da un folto gruppo di mercanti appartenenti ad alcune tra le principali famiglie dell'oligarchia genovese (Bartolomeo Lomellino, Vesconte Cattaneo, Giacomo Lomellino, Battista Spinola, Girolamo Centurione e Giovanni Ambrogio de Marini), erano nuovamente impegnati a confrontarsi con gli ufficiali della Corona per un sequestro di merci: in tale occasione essi infatti si impegnarono a pagare 865 sterline (cioè il valore complessivo delle merci sotto sequestro) se prima del termine fissato al 24 giugno fosse stato dimostrato dalle autorità che i 127 barili di olio (valutati 100 scellini l'uno), 284 pani di cera (15 scellini l'uno) e 17 barili di vino (20 scellini l'uno) sequestrati a Southampton erano di proprietà di sudditi nemici e quindi legittimamente espropriabili[73].

Si evidenzia in questo caso il notevole valore dell'olio, che appare essere pari a cinque volte quello del vino (che pure era considerato in genere una delle merci più costose fra quelle oggetto di importazione in Inghilterra), confermato dall'esempio precedente che mostrava come fosse soggetto a un'imposizione fiscale di poco inferiore a quella dell'allume, che insieme al guado costituiva la principale, e più redditizia, voce delle importazioni genovesi nel Regno[74]. Per quanto dominante, la posizione dei genovesi nel commercio dell'olio in area atlantica non era tuttavia un monopolio, come risulta anche dall'analisi dei dati disponibili desunti dalla documentazione doganale inglese[75], che vengono riassunti nella tabella A.

[72] Ivi, *CR*, C54/284, *m*. 18*d*.

[73] Ivi, *CR*, C54/287, *m*. 11*d*. (27/02/1437).

[74] E. Basso, *Prima di Tolfa: i mercanti genovesi e l'allume orientale*, in «Mélanges de l'École Française de Rome - Moyen Âge», 126-1, 2014, pp. 171-186; Id., *I Genovesi e l'allume dal Mediterraneo all'Atlantico. Tra politica e commercio*, in *Mazarrón en los espacios mediterráneos del alumbre (siglos XV-XVI)*, ed. I. Ait - D. Boisseuil - D. Igual Luis, Mazarrón (in corso di stampa).

[75] *The Port Books of Southampton, 1427-1430*, ed. P. Studer, Southampton 1913; *Port Books of Southampton*, ed. D.B. Quinn, 3 voll., Southampton 1928; *The Local Port Book of Southampton for 1439-40*, ed. H.S. Cobb, Southampton 1961; *The Southampton Port and Brokage Books, 1448-9*, ed. E.A. Lewis, Southampton 1993. Sono stati inoltre utilizzati i seguenti registri inediti della serie TNA, E122 (*King's Remembrancer: Particulars of Customs Accounts*): 141/21, *Port: Southampton, 11-12 Henry VI* (01/09/1432 - 31/08/1433); 209/1, *Port: Southampton, 16-17 Henry VI* (01/09/1437 - 31/08/1439). Fino alla prima metà del XIX secolo la datazione dei documenti dell'*Exchequer* si basava sia sull'anno fiscale, che sul *regnal year* del sovrano: *A Handbook of Dates. For Students of British History*, ed. C.R. Cheney - M. Jones, Cambridge 2000, pp. 21-22. Tenuto conto della presenza di abbondante materiale ancora inedito da esaminare, i dati presentati in questa tabella, come in quella successiva, sono ovviamente da intendersi come meramente esplicativi, e non pretendono in alcun modo di rappresentare un quadro completo e definitivo della situazione.

Tab. A - Importazioni di olio e saponi a Southampton, 1428-1449

Anno	*Importazioni*	*Provenienza dei mercanti*	*Provenienza delle navi*
1428	29,1 botti d'olio 130 casse e ½, 73 barili e ½ , 1 sporta di sapone	Genova, Catalogna Genova	Genova, Barcellona
1430	206 botti d'olio 118 casse e ½, 125 barili e ½, 36 sacchi di sapone 5 quartarole di sapone nero	Genova, Firenze, Venezia Genova Genova	Genova, Venezia
1433	168 *dolia*, 1 botte, 14 *pipes,*14 giare d'olio 102 casse di sapone bianco	Genova, Inghilterra (1)	Genova
1437	11 *dolia*, 11 *pipes* e 6 giare d'olio	Genova	Genova
1438	6 giare d'olio	Genova	Genova
1439	49 *dolia* d'olio 17 casse e 4 caratelli di sapone bianco 95 barili di sapone nero	Genova	Genova
1448	57 *dolia*, 19 barili, 60 *pipes*, 4 *hogsheads*, 1 caratello, 188 giare d'olio 45 barili di sapone bianco	Genova, Fiandra (2), Inghilterra (4)	Genova
1449	1 botte, 74 *dolia*, 13 barili, 8 *pipes*, 1 caratello, 3 *hogsheads*, 188 giare d'olio 40 *dolia*, 79 *pipes*, 48 caratelli di sapone 2 barili di sapone nero	Genova, Firenze, Castiglia, Inghilterra, Francia	Genova, Fiandra, Dieppe, Inghilterra

Per completezza, si può rilevare che nel 1439-1440 risultano importati dai mercanti genovesi attraverso la dogana di Sandwich altri 280 *dolia* e ¾ di olio (pari a più di 3.190,78 ettolitri) e 324 caratelli e ½ di sapone[76]. Una simile quantità non deve sorprendere, se si considera che la documentazione attesta come solo nel periodo compreso fra il 3 marzo e il 29 settembre 1444 siano stati riesportati da Southampton verso Londra e altre località del Regno 51 *dolia*, 9 barili, 1 barilotto, 16 *pipes* e 30 giare di olio (per un totale complessivo di 678,07 ettolitri), oltre a 24 barili, 13 sacchi, 8 *pipes*, 16 centene e ½ (132 libbre), 1 borsa, 2 casse e 7 *puncheons* (misura di corrispondenza incerta) di sapone, 2 *pipes* di sapone bianco e 38 barili di sapone nero[77].

Ovviamente, il flusso delle esportazioni non si limitava all'Inghilterra, ma proseguiva fino ai porti fiamminghi, e la sua redditività costituiva un richiamo per le attività dei mercanti, ma anche un motivo per i loro tentativi di evitare di pagare, in parte o completamente, le contribuzioni fiscali: si generava così in ambito inglese un pregiudizio diffuso che vedeva nei mercanti stranieri degli avidi predatori e che si concretizzava in provvedimenti come quello adottato nel 1444 per l'istituzione di una commissione d'inchiesta incaricata di indagare sulle presunte frodi doganali commesse da

[76] A. NICOLINI, *Navi liguri in Inghilterra nel Quattrocento. Il registro doganale di Sandwich per il 1439-40*, Bordighera 2006 (Collana storica dell'Oltremare ligure, VII). Per le equivalenze delle unità di misura inglesi, cfr. ZUPKO, *A Dictionary* cit., *ad vocem*.

[77] *The Brokage Book of Southampton, 1443-4*, ed. O. Coleman, 2 voll., Southampton 1960-1961, II.

mercanti catalani, genovesi, fiorentini e veneziani, ai membri della quale veniva garantita la metà di tutte le somme eventualmente recuperate[78].

La tendenza è confermata anche da un'altra controversia svoltasi sempre nel 1437, ma questa volta a Genova, nella quale venne dibattuto davanti ai consoli delle *calleghe* un caso di evasione dello *strazetum*: il mercante lombardo Cristoforo Crivelli aveva infatti imbarcato nel 1435 sulla nave del genovese Pietro di Voltaggio, diretta dalla Castiglia alla Fiandra, due botti e una pinta di olio insieme ad altre merci per le quali non era stata pagata questa specifica tassa che colpiva il traffico commerciale delle navi genovesi anche quando non toccavano il porto della madrepatria[79].

Il caso di questo mercante, e la sua provenienza, mostrano come il commercio di olio iberico in direzione dell'Europa nord-occidentale fosse ormai divenuto un settore nel quale si trovavano a competere mercanti originari di differenti regioni italiane, anche se i genovesi, grazie al fatto di essere entrati per primi in questo tipo di traffico e alla collaborazione stabilita con le marinerie atlantiche della Penisola iberica, mantenevano ancora una posizione di primo piano; tutti elementi che trovano una conferma in documenti come quello relativo alla costituzione dell'ennesima commissione d'inchiesta voluta dalla Corona inglese, che nel 1449 inviò i propri rappresentanti a Bristol per recuperare il carico di olio, cumino, sapone, lana spagnola e ferro appartenente a un nutrito gruppo di mercanti genovesi (Teramo Cibo, Cipriano Spinola, Cristoforo Cattaneo, Giovanni Chiavari, Girardo *de Peliis*, Niccolò de Fornari, Ludovico Scotto, Giovanni da Spezia, Giovanni di Negro, Andrea Lercari), che era stato predato dalla nave castigliana *Maria*, proveniente dal porto galiziano di Montrigo, diretta in Fiandra e catturata da navigli di armatori locali[80].

I nomi coinvolti in questo caso appartengono ad alcuni tra i più importanti esponenti dell'élite economica genovese dell'epoca e proprio il loro coinvolgimento dimostra quale rilevanza avesse assunto il commercio dell'olio nel quadro generale dell'attività di importazione di merci mediterranee gestito dai mercanti italiani, e in particolare genovesi, insediati in Inghilterra, come viene ribadito dal coinvolgimento di altri importanti esponenti dell'oligarchia mercantile genovese: Simone Lercari, Giovanni Lomellino *quondam Eliani*, Simone Cattaneo e Benedetto Lercari sono ad esempio coinvolti nel settembre 1458 in una transazione con il drappiere Robert Symson, al quale

[78] TNA, *PR*, C66/458, *m*. 11 (14/06/1444).

[79] Doehaerd - Kerremans, *Les relations* cit., doc. 793. Lo *strazetum*, che colpiva i trasporti di merci effettuati a bordo di navi genovesi anche se queste non passavano per il porto di Genova, era stato imposto dalle autorità genovesi dalla fine del XIV secolo per ovviare al calo delle entrate doganali, vietando al contempo ai mercanti genovesi di caricare merci su navi straniere, e aveva portato all'istituzione di una fitta rete di agenti incaricati di sorvegliare il movimento commerciale nei porti toccati dalla navigazione ligure: J. Day, *Les Douanes de Gênes, 1376-1377*, 2 voll., Paris 1963, I, pp. V-VI. Sulle rotte di navigazione, cfr. Balard, *La Romanie* cit., II, p. 780; Basso, *Insediamenti e commercio* cit., pp. 108-110.

[80] TNA, *PR*, C66/467, *m*. 4*d*. (10/03/1449).

rilasciano un'obbligazione di 43 sterline, esigibile il 25 dicembre 1459 a meno che entro il 1 agosto 1459 non gli avessero consegnato ventisette barili di olio di Siviglia al prezzo di 9 sterline, 13 scellini e 4 *deniers*[81].

Quest'ultima transazione, apparentemente normale, deve tuttavia essere letta sotto una luce differente, e cioè come un disperato tentativo di mantenere aperte linee di credito, poiché si inserisce in un momento assolutamente particolare: si era infatti agli esordi di quella che sarebbe stata la più grave crisi nelle relazioni fra Genova e l'Inghilterra, conseguente alla cattura nel Canale di Sicilia di due navi appartenenti a un armatore di Bristol, Robert Sturmy, da parte del pirata di origine genovese Giuliano Gattilusio[82].

La reazione violenta contro i genovesi, che già nei mesi precedenti, a causa della sottomissione della città alla Corona francese che li aveva qualificati come sudditi nemici, avevano dovuto subire una prima serie di assalti ai loro magazzini con danni valutati 100.000 scudi[83], innescò una crisi – abilmente pilotata da quella parte dei mercanti inglesi che mal tolleravano la concorrenza degli 'stranieri' – che si sarebbe protratta di fatto fino al 1470 e avrebbe completamente sconvolto tutta la rete commerciale da loro edificata in Inghilterra nel corso del secolo precedente[84].

In un contesto del genere, ovviamente il traffico commerciale genovese con l'Inghilterra (e di riflesso con le Fiandre, a causa dell'attività dei corsari inglesi) conobbe un tracollo, determinando una rapida modificazione degli equilibri precedenti anche nello specifico settore del commercio dell'olio: come in altri campi, anche nel settore oleario, i concorrenti dei mercanti liguri si inserirono rapidamente negli spazi lasciati vuoti da questi ultimi, come emerge chiaramente da un'analisi dei dati[85], pur parziali (tab. B).

[81] Ivi, *CR*, C54/309 *m*. 40*d*. (09/09/1458). Sul commercio di olio sivigliano da parte dei genovesi nel XV secolo, cfr. A. Collantes de Terán Sánchez, *Mercaderes genoveses, aristocracia sevillana y comercio del aceite en el siglo XV*, in *Tra Siviglia e Genova: notaio, documento e commercio nell'età colombiana*, a cura di V. Piergiovanni, Milano 1994, pp. 345-359; Id., *Notas sobre el comercio del aceite sevillano en la baja Edad Media*, in *L'ouvrier, l'Espagne, la Bourgogne et la vie provinciale. Parcours d'un historien*, Madrid - Lyon 1994, pp. 153-160.

[82] Basso, *I Genovesi in Inghilterra* cit., pp. 562-567; S. Jenks, *Robert Sturmy's Commercial Expedition to the Mediterranean (1457/8) with Editions of the Trial of the Genoese before King and Council and other sources*, Bristol 2006 (Bristol Records Society's publications, 58); E. Basso, *Pirateria, politica, ceti dirigenti: alcuni esempi genovesi del Tardo Medioevo*, in *Seeraub im Mittelmeerraum. Piraterie, Korsarentum und maritime Gewalt von der Antike bis zur Neuzeit*, hrsg. N. Jaspert - S. Kolditz, Paderborn 2013, pp. 209-250, in particolare pp. 241-248.

[83] Questi avvenimenti vennero ricordati in una missiva del governo genovese del 4 marzo 1461: ASGe, *Archivio Segreto*, 1798, cc. 79*v*-80*r*.

[84] Basso, *I Genovesi in Inghilterra* cit., pp. 565-566; Id., *Insediamenti e commercio* cit., pp. 118-122.

[85] *The Port Books of Southampton for the Reign of Edward IV*, ed. D.B. Quinn - A.A. Ruddock, 2 voll., Southampton 1937-1938.

Tab. B - Importazioni di olio e saponi a Southampton, 1461-1481

Anno	*Merce*	*Provenienza mercante*	*Provenienza nave*
1461	19 barili d'olio	Venezia	Venezia
	1 *pipe* d'olio	Genova	"
	3 *pipes* d'olio	Genova	Genova
	36 e ½ barili, 2 *lasts* di sapone nero	Venezia	Venezia
1463-1464	13 barili d'olio	Venezia	Venezia
	22 barili di sapone nero	Venezia	Venezia
	5 barili e ½, 1 *last* di sapone nero	Inghilterra	Inghilterra
	3 barili e ½ di sapone nero	Fiandre	Fiandre
1469-1470	4 barili, 1 *pipe* d'olio	Inghilterra	Inghilterra
	1 barile d'olio	Venezia	Venezia
	1 barile d'olio	Fiandre	"
	9 barili di sapone	Inghilterra	Inghilterra
	7 barili, 2 sacchi, 20 libbre di sapone	Venezia	Venezia
1470-1471	1 botte, 1 *hogshead* d'olio	Inghilterra	Francia
	1 botte d'olio	Francia	"
	1 *pipe* d'olio	Inghilterra	Inghilterra
	4 barili d'olio	Genova	Genova
	7 barili di sapone nero	Fiandre	Fiandre
	60 barili di sapone	Genova	Genova
1472-1473	42 barili e ½, 3 barili piccoli d'olio	Venezia	Venezia
	8 barili d'olio	Inghilterra	Inghilterra
	20 barili di sapone bianco	Francia	Francia
	5 barili, 1 *last* e ½ di sapone nero	Inghilterra	Inghilterra
	6 barili di sapone nero	"	Fiandre
	125 barili e ½ di sapone nero	Venezia	Venezia
	4 barili e 3 *lasts* di sapone nero	Genova	Castiglia
1477-1478	18 botti, 7 barili d'olio	Venezia	Venezia
	12 barili, 1 *hogshead*, 6 giare d'olio	Firenze	Firenze
	3 barili di sapone nero	Venezia	Venezia
1480-1481	8 botti e 1/3, 2 barili, 5 pipe, 3 *hogsheads* d'olio	Inghilterra	Inghilterra
	1 botte, 1 *hogshead* d'olio	Italia	Italia
	4 botti, 6 *hogshead*, 1 *pipe* d'olio	Castiglia	Castiglia
	6 barili, 1 barile piccolo, 4 galloni d'olio	Venezia	Venezia
	1 *last* di sapone	Inghilterra	Inghilterra
	3 barili di sapone nero		Fiandre
	24 ceste, 3 sacchi, 6 casse, 284 libbre, ½ centena di sapone	Venezia	Venezia

I genovesi non erano scomparsi dal mercato andaluso del quale erano da tempo protagonisti, ma, nell'impossibilità di continuare ad avviare verso i mercati settentrionali quantità di prodotto paragonabili a quelle che avevano trattato in precedenza, avevano dovuto o riconvertire in parte le loro attività – inserendosi direttamente nel ciclo produttivo dei saponifici locali per riesportare il prodotto finito, con notevole successo

economico[86] – o trovare nuovi sbocchi commerciali per l'olio di cui continuavano a fare incetta[87], come indica ad esempio un contratto del 1465 relativo a uno scambio fra 17 *pipas* e 2 *vegete* di olio e un carico di seta di Granada gestito da mercanti genovesi al tasso di cambio di cinque rotoli di seta (90 libbre) per un *pipa* (583 litri)[88].

Grazie a questo stato di cose, come illustra la tabella B, i veneziani avevano quindi acquisito in Inghilterra un ruolo preminente rispetto a tutti gli altri concorrenti, sia nel settore del commercio di olio, sia in quello dei saponi (appare particolarmente interessante il fatto che, persino nelle importazioni di sapone nero, i prodotti dei saponifici veneziani compaiano accanto a quelli fiamminghi), recuperando molte posizioni rispetto al periodo precedente.

In quegli anni il commercio di olio tuttavia mostra nel suo complesso una flessione, che risulta evidente nel confronto fra i dati desumibili dai documenti: rispetto alle quantità riscontrate nel 1444 su un arco di soli sette mesi, indicate più sopra, nell'intero anno dal 30 settembre 1477 al 28 settembre 1478 risultano riesportati da Southampton in direzione di Londra e altre località del Regno 38 *dolia*, 30 barili, 14 *pipes*, 10 botti, 5 *hogsheads* (pari a 609,35 ettolitri, ai quali vanno aggiunti 11 carri e 5 *wains* che sono unità di misura indefinite) di olio e 16 barili, 1 carro e 1 *puncheon* di sapone[89], con una chiara diminuzione dei volumi di merce immessa sul mercato interno inglese.

Se inoltre si prendono in considerazione solo i dati dell'anno 1480-1481(tab. C) e li si mette a confronto con i dati delle dogane londinesi del medesimo anno[90], ci si rende conto che il predominio veneziano sul mercato era stato di breve durata.

In quell'anno i veneziani portarono sicuramente sul mercato del Regno un cospicuo quantitativo di olio, che per qualità doveva anche essere probabilmente superiore a quello trattato dalla concorrenza, ma nel complesso il loro apporto al totale delle importazioni appare meno determinante in confronto ad anni precedenti: sul mercato londinese risulta in effetti quasi pareggiato dalle importazioni dei genovesi, tornati sul mercato inglese grazie alla tradizionale alleanza commerciale con i biscaglini, ma soprattutto il primato veneziano appare insidiato da mercanti di provenienza atlantica come francesi, portoghesi, fiamminghi (che importano anche olive!) e dagli stessi inglesi.

[86] C. Varela, *Genovesi a Siviglia*, in *Genova e Siviglia, l'avventura dell'Occidente*, a cura di G. Airaldi, Genova 1988, pp. 39-53, in particolare pp. 45-48; Ciciliot, *La saponeria* cit., p. 50.

[87] E. Otte, *Sevilla y sus mercaderes a fines de la Edad Media*, Sevilla 1996, pp. 29-39.

[88] Heers, *Gênes au XVe siècle* cit., p. 73. Dato l'ambito nel quale venne redatto il contratto, si è ritenuto che la *pipa* a cui fa riferimento il documento possa essere quella in uso a Malaga (583 litri) anziché quella castigliana (436 litri): *Enciclopedia General del Mar*, 8 voll., Barcelona 1982 (3ª ed.), VI.

[89] *The Brokage Books of Southampton, 1477-8 and 1527-8*, ed. K.F. Stevens - T.E. Olding, Southampton 1985 (Southampton Records Series, XXVIII), pp. 3-119.

[90] *The Overseas Trade of London. Exchequer Customs Accounts, 1480-81*, ed. H.S. Cobb, London 1990.

Tab. C - Importazioni di olio e saponi a Londra, 1480-1481

Anno	*Merce*	*Provenienza mercante*	*Provenienza nave*
1480	2 botti d'olio	Genova	Cadice
	2 barili d'olio		Oporto
	7 casse di sapone	Francia	Rouen
	2 *lasts* di sapone	Inghilterra	Colchester
	1 *last* di sapone	Fiandra	Calais
1481	3 barili d'olio	Fiandra	Middelburg
	½ barile di olive		Bergen-op-Zoom
	2 *lasts* d'olio	Inghilterra	Londra
	6 barili e 1 *last* d'olio		Inghilterra
	1 barile d'olio		Londra
	6 *pipes* d'olio	Francia (?)	Puerto Santa Maria (?)
	12 *pipes* d'olio	Inghilterra	Londra
	1 botte d'olio	Inghilterra	Londra (Stahlhof)
	33 barili d'olio	Venezia e domini veneziani	Venezia
	26 botti d'olio	Genova	Fowey
	2 *lasts* di sapone	Inghilterra	Middelburg
	12 barili, 45 casse, 33 ceste, 4 borse, 1 caratello, 90 pezzi, 650 libbre di sapone	Venezia e domini veneziani	Venezia
	6 barili di sapone	Fiandra	Bergen-op-Zoom
	1 *last* di sapone		Middelburg
	1 barile di sapone	Inghilterra	Londra

Ormai il mercato iberico, da secoli principale area di rifornimento dei genovesi, si era aperto a mercanti di altre nazioni commerciali, ma anche gli spazi del Mediterraneo, luogo privilegiato dell'approvvigionamento veneziano, stavano aprendosi alla presenza sempre più frequente di navi e mercanti del Nord. Lo stabilirsi dello *staple* dei mercanti inglesi a Livorno nel 1490 avrebbe segnato da questo punto di vista il cambiamento di verso dei flussi commerciali in generale[91].

Nel caso dell'olio, tuttavia, il XVI secolo vide un calo significativo dei traffici, almeno per quanto riguarda l'Inghilterra, come dimostrano ancora una volta le riesportazioni da Southampton: nel 1527-1528 furono redistribuiti verso l'interno del Regno solo 27 barili e 1 *pipe* di olio (44,39 ettolitri) e 9 centene, 1 *quarter*, 2 casse, 1 cesto e 7 *serones* di sapone, ai quali si aggiunsero 3 barili di sapone nero[92]: una drastica riduzione che, anche tenendo conto del generale declino economico subito da Southampton nel corso del secolo[93], sembra anticipare la quasi totale scomparsa dell'olio di oliva dal panorama dei traffici commerciali inglesi, che sarebbe stato uno degli effetti collaterali dell'adesione alla Riforma nel 1536.

[91] RUDDOCK, *Italian Merchants* cit., pp. 206-232.
[92] *The Brokage Books of Southampton* cit., pp. 123-211.
[93] RUDDOCK, *Italian Merchants* cit., pp. 255-272.

Angela Orlandi

L'olivo e l'olio tra Mediterraneo e Mare del Nord (secoli XIV-XV)

Fra Trecento e Quattrocento la distribuzione dell'olivo nella Penisola italiana era assai diversificata. Se Campania, Calabria e Puglia mostravano ampie attestazioni della loro connotazione olivicola, differente era la situazione nell'Italia centrale e padana. Nelle subregioni laziali la presenza dell'olivo crebbe, mentre più tardo fu il decollo in Liguria[1]. La Toscana, seppure non abbia registrato una diffusione della coltivazione oleicola particolarmente consistente, beneficiò dei progressi indotti dal contratto di mezzadria e dalle numerose manifatture tessili delle sue città che avevano bisogno di olio per ungere le fibre della lana. Tanto per fare un esempio, Francesco Datini, agli inizi del Quattrocento, ogni anno chiedeva ai suoi mezzadri oltre a trenta nuove fosse per impiantare vigneti «tre piantoni d'ulivi […]»[2]. Non solo, gli inventari di masserizie nelle botteghe di Arte della Lana mostrano elenchi di «catinelle invetriate per ungere la cimatura e orcioli di rame per dare l'olio a' pettinatori». Segno evidente che in città come Firenze e Prato il consumo di olio per uso industriale era elevato[3].

[1] A. Cortonesi, *L'olivo nell'Italia medievale*, in «Reti Medievali Rivista», 6/2, 2005, pp. 1-29 (pp. 5-6), oltre al contributo dello stesso autore nel presente volume.

[2] 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). Per un quadro complessivo della diffusione dell'olivo in Toscana tra preistoria e XVIII secolo si veda G. Cherubini, *La lunga storia degli oliveti*, in *Olivi di Toscana. Tuscan olive tree*, a cura di P. Nanni, Firenze 2012, pp. 11-33. In particolare sulla organizzazione e sulla gestione della proprietà terriera datiniana si vedano P. Nanni, *Agricoltura e agricoltori nelle terre di Francesco di Marco Datini (XIV-XV secolo)*, in «Rivista di storia dell'agricoltura», 50/2, 2010, pp. 3-33; Id., *Uomini nelle campagne pratesi. Note sulla proprietà fondiaria di Francesco di Marco Datini*, in *Uomini paesaggi storie. Studi di storia medievale per Giovanni Cherubini*, a cura di D. Balestracci - A. Barlucchi - F. Franceschi - P. Nanni - G. Piccinni - A. Zorzi, I, Siena 2012, pp. 435-457; G. Nigro, *Vino, fiscalità e vinattieri in Prato nelle carte di Francesco Datini*, in *«Lunedì chomincerà lo Schiavo, nel nome di Dio, a vendemiare». Tracce di vino nelle carte e sui colli pratesi*, a cura di Id., Prato 2008, pp. 7-15.

[3] Id., *Cenni di storia dell'olio* cit., p. 20.

In questo quadro il commercio dell'olio si stava avvantaggiando dei progressi dei mezzi di trasporto e della grande innovazione dei sistemi tariffari realizzatasi fra XIV e XV secolo. Furono fenomeni che consentirono la circolazione su lunga distanza anche a merci povere o ingombranti come l'olio che si muoveva in contenitori voluminosi e pesanti. Tutto ciò, da un lato, provocò la crescita dei suoi utilizzatori e dall'altro influì positivamente sulla razionalizzazione delle piantumazioni di olivi anche attraverso l'abbandono delle terre meno adatte alla coltivazione[4]. Questo non vuol dire che, fino ad allora, il commercio oleario fosse stato caratterizzato soltanto da traffici locali limitati alle zone circostanti i luoghi di coltura[5]. Si pensi, per fare un esempio, alla produzione del Garda che era molto richiesta per la sua qualità e quindi smerciata sia verso Venezia che verso il Friuli e l'Austria. Con la "rivoluzione dei noli" essa risentì della concorrenza di oli meno costosi come quelli marchigiani, pugliesi e greci[6].

A quanto detto sulle vicende dell'olivo nell'Italia medievale[7], aggiungeremo qualche ulteriore spiraglio di luce provando a ricostruire una sorta di geografia della produzione e del commercio oleario che andava oltre la Penisola italiana e che investiva gli ampi spazi del Mediterraneo e del Mare del Nord.

A tale scopo abbiamo utilizzato fonti di origine mercantile, soprattutto quelle che fanno capo a Francesco Datini.

In più di una occasione ci siamo soffermati sulle potenzialità informative dei carteggi commerciali, della contabilità e dei manuali di commercio; qui ricordiamo soltanto che, gli interessi, non illimitati, dei nostri inconsapevoli testimoni, sono le sostanziali carenze di questa fonte[8]. Comunque la schedatura di diversi tipi di documenti aziendali e soprattutto di numerose lettere intercorse fra le aziende datiniane, tra loro e con loro corrispondenti, ci ha consentito di ricostruire un panorama (sia pure non esaustivo) delle località di produzione olearia nel Mediterraneo, comprese le coltivazioni andaluse e portoghesi. Di pari passo si è potuto offrire un quadro delle attività di scambio su lunga distanza degli oli di diversa origine e qualità[9].

[4] F. Melis, *Note sulle vicende storiche dell'olio d'oliva (secoli XIV-XVI)*, in *I vini italiani nel Medioevo*, a cura di A. Affortunati Parrini, Firenze 1984, pp. 127-134 (p. 128).

[5] Cortonesi, *L'olivo* cit., p. 14.

[6] G.M. Varanini, *L'olivicoltura e l'olio gardesano nel Medioevo*. *Aspetti della produzione e della commercializzazione*, in *Un lago, una civiltà: il Garda*, Verona 1983, pp. 117-158 (pp. 140-141).

[7] Per questa ricostruzione è stato fondamentale il puntuale studio di Cortonesi, *L'olivo* cit.

[8] Sui limiti della fonte aziendale si vedano A. Orlandi, *Mercanzie e denaro: la corrispondenza datiniana tra Valenza e Maiorca (1395-1398)*, València 2008, pp. 27-30; Ead. *«Ora diremo di Napoli». I traffici dell'area campana nei manuali di commercio*, Firenze 2012, pp. 39-49.

[9] Oltre ai carteggi commerciali e alla contabilità delle aziende Datini, abbiamo consultato le *Carte Strozziane* dell'Archivio di Stato di Firenze e i materiali del fondo *Salviati* conservato presso la Biblioteca della Scuola Normale Superiore di Pisa. Tra i manuali di commercio, insieme ai codici pubblicati, abbiamo usato quelli inediti conservati rispettivamente nei fondi *Manoscritti* e *Nazionale* della Biblioteca Marucelliana e della Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze. I documenti utilizzati saranno citati, di volta in volta, nel corso della trattazione.

1. *Produzione e distribuzione*

Cominceremo l'analisi individuando le zone di produzione dell'olio con le rispettive aree di distribuzione così come emergono dai nostri documenti.

1.1 *La Francia mediterranea*

Si tratta di un ideale viaggio che prende avvio dalla Francia mediterranea, in particolare dalle regioni della Linguadoca-Rossiglione e Provenza-Alpi-Costa Azzurra. Tra i loro centri di coltivazione incontriamo Montpellier, Carpentras, Nîmes, le aree attorno ad Avignone, Tolone, Brégançon e Ollioules che non a caso nel suo stemma cittadino ha un nodoso olivo. Erano realtà importanti che smistavano l'olio attraverso i porti situati tra Aigues-Mortes e Nizza, più o meno gli stessi utilizzati per il frumento, altro prodotto che la regione forniva in abbondanza[10]. Tra gli scali più usati incontriamo accanto ad Aigues-Mortes e Nizza: Arles, Antibes, Hyères, Tolone, Marsiglia. In particolare la produzione di Ollioules veniva imbarcata a Clotat e Sanary-sur-Mer che i fiorentini chiamavano evocativamente Porto Olivo[11]. Secondo la documentazione pratese l'olio di Montpellier trovava smercio anche in Toscana. Molti sono gli scambi di informazioni di cui abbiamo preso nota; tra questi è interessante quello del gennaio del 1388 quando si avvertì la compagnia Datini di Firenze che sul mercato locale se ne trovava di quello vecchio, ma si davano notizie anche del nuovo che gli operatori «voleano dare […] a Pasqua di Risuresso e avere e' danari ora, che verebe la botte insino charica in nave, olio e botte, franchi 24 di Francia»[12]. Che il prodotto fosse venduto con pagamento anticipato non era una novità: si trattava di un metodo utilizzato anche in altre piazze e per altri prodotti[13].

L'olio di Carpentras non solo raggiungeva i mercati regionali come quello di Avignone, ma anche numerosi centri stranieri come Venezia dove le compagnie dei Piaciti

[10] A. Orlandi, *Aspetti della circolazione del frumento nei documenti commerciali toscani (secoli XIV-XV),* in *La civiltà del pane. Storia, tecniche e simboli dal Mediterraneo all'Atlantico*, Atti del convegno internazionale di studi (Brescia, 1-6 dicembre 2014), a cura di G. Archetti, Brescia - Milano - Spoleto 2015, pp. 147-177.

[11] Archivio di Stato di Prato, *Fondo Datini* (da ora in avanti ASPo, *Datini*), 184, Marsiglia-Avignone, Giovanni Storioni e Simone Aliotti a Francesco Datini e compagni, 8 ottobre 1385, c. 1*r*; Ivi, 26 gennaio 1386, c. 1*r*.

[12] Ivi, 623, Avignone-Firenze, Francesco Datini e compagni a Francesco Datini e compagni, 1 dicembre 1388, c. 1*r*.

[13] Un esempio tipico è quello della lana balearica e del Maestrazgo che veniva prenotata prima della tosatura. Al momento dell'accordo si versava la metà della somma pattuita, mentre il saldo era pagato alla tosa che si faceva solitamente a metà maggio: A. Orlandi, *Un pratese nel Maestrazgo. Tuccio di Gennaio, commerciante di lana*, in *Francesco di Marco Datini. L'uomo il mercante*, a cura di G. Nigro, Prato - Firenze 2010, pp. 389-396 (pp. 389-390).

e dei Contarini se lo facevano mandare via Marsiglia[14]. Quello di «Ulivoli»[15] arrivava a Genova e a Firenze dove nel settembre del 1395 ne furono inviate ben 150 botti, malgrado l'annata non fosse stata buona perché ad agosto non era piovuto e le olive erano cadute ed erano «verminose dentro»[16]. La produzione dei dintorni di Brégançon e di Nîmes trovava esito rispettivamente sul mercato genovese e pisano.

Su navi liguri l'olio francese raggiungeva gli empori del Mediterraneo orientale: Novello Lercaro salpò da Siviglia nel maggio del 1399, fece tappa a Aigues-Mortes da dove ripartì con 400 balle di panni di Linguadoca destinati a Gaeta, mentre olio e miele erano diretti ad Alessandria d'Egitto[17]. Qualche tempo dopo, Francesco Adorno lasciò Genova per andare a Marsiglia e imbarcare olio indirizzato ancora alla città africana e a Chio[18].

Si trattava di un prodotto di buona qualità che i toscani provarono a esportare in una delle zone più qualificate come Maiorca: nel 1395 Patrizio di Giovanni, per conto di Matteo Benini attivo ad Avignone, vi spedì otto giare di olio provenzale per verificare la risposta della piazza.

L'organizzazione delle incette avveniva spesso nella Città dei Papi. Nel 1386 il gruppo Datini predispose un «merchato d'olio» con Benincasa Alamanno e Nicolò da Uzzano con l'invio di 265 botti a Pisa[19]. Due anni dopo si accordò con Antonio del Borsaio per affittare la nave di Ramondo Ponzo che ad Aigues-Mortes fu caricata di olio e altri prodotti per la Città della Torre[20].

Ancora ad Avignone, nel gennaio del 1391, si trovava il Cardinale di Cosenza che insieme con il fratello si procurò grano, olio e vino, i tre prodotti tipici della regione assieme a miele, mandorle e pellame. La compera era probabilmente destinata alla regione calabrese[21].

[14] ASPo, *Datini*, 714, Venezia-Firenze, Bindo Piaciti a Francesco Datini, 9 settembre 1402, c. 1*r*.

[15] I mercanti toscani chiamavano così Ollioules.

[16] ASPo, *Datini*, 669, Marsiglia-Firenze, Simone Aliotti a Stoldo di Lorenzo, 15 settembre 1395, c. 1*r*.

[17] Ivi, 782, Montpellier-Genova, Antonio Saulli e Benedetto Bocci e compagni a Francesco Datini e Andrea di Bonanno e compagni, 27 maggio 1399, c. 1*v*; 6 giugno 1399, 9 giugno 1399, c. 1*r* e sgg.

[18] Ivi, 900, Montpellier-Genova, Giovanni Franceschi a Francesco Datini e Simone Bellandi e compagni, 9 agosto 1402, c. 1*r*.

[19] Ivi, 1170, «Scritta di merchato d'olio fatto con Beninchasa Alamanni e Nicolò da Uzano», Pisa, 16 aprile 1386. Dalla documentazione sappiamo che la botte era stata calcolata pari a 60 libbre «alla misura di Pisa».

[20] Ivi, 623, Avignone-Firenze, Francesco Datini e Bassano da Pessina a Francesco Datini e compagni, 22 settembre 1388, c. 1*v.* e sgg.

[21] Ivi, 625, Avignone-Firenze, Francesco Datini e Bassano da Pessina a Francesco Datini e Stoldo di Lorenzo e compagni, 28 gennaio 1391, c. 2*v*.

1.2 *La Penisola iberica*

Spostando la nostra osservazione verso Sud-Ovest incontriamo i territori iberici[22] che erano importanti zone di coltivazione dell'olivo. Nella regione del Maestrazgo scopriamo Ulldecona, Càlig e San Mateo dove le aziende fiorentine di Valenza mandavano i loro fattori per acquistarne. Il 3 giugno del 1399 un collaboratore di Luigi Canteri era a San Mateo per comprare olio e da lì andò a Càlig e Ulldecona dove non ne trovò al prezzo che aveva stabilito di spendere. Il primo costava soldi 5 denari 8, posto a Peñiscola per essere imbarcato, mentre quello di Ulldecona valeva, posto a mare, s. 7 d. 6 il cantaro di Tortosa che equivaleva a 40 libbre[23].

Più a Sud ci avviciniamo all'area valenzana. Secondo le carte datiniane nella Città del Turia arrivava olio «di 6 e di 7 leghe, e qui il portano i rivenditori che ci ne voglono ghuadangnare, e chi n'à a conprare da' pagesi che llo richolghono, ne servono migliore mercato»[24]. Come accadeva per la lana, andare alla fonte significava fare ricorso ai «pagesi», intermediari commerciali che, avendo diretti rapporti con i contadini, consentivano di spuntare prezzi migliori specialmente se si era disposti al pagamento anticipato. Il prezzo di vendita nel commercio di lunga distanza era comprensivo di tutte le spese necessarie a caricarlo a bordo della nave; per il suo trasporto si poneva nelle giare perché in esse «resta più salvo»[25].

Lungo la «chostiera di Valenza»[26] si trovavano i centri di Játiva, Dénia e Gandia dove, diceva un corrispondente del Datini, se «ne fa gran levata»[27]: era il dicembre del 1398 e a Játiva valeva s. 4 d. 6 la rova[28]. Quell'anno il raccolto era andato bene anche a Gandia e Dénia, e l'olio nuovo costava s. 4 ½ la rova con il pagamento anticipato della metà del prezzo[29].

La più apprezzata zona di produzione spagnola era quella balearica e in particolare maiorchina. L'olio «era dolcie […] e molto fine»[30], soprattutto quello di Soller a Nord-Ovest di Palma che veniva distribuito in varie parti del Mediterraneo. La compagnia

[22] In particolare per la Catalogna si veda il contributo di Flocel Sabaté in questo stesso volume.

[23] ASPo, *Datini*, 1001, San Mateo-Valenza, Tuccio di Gennaio a Luca del Sera, 2 giugno 1399, c. 2*r*.

[24] Orlandi, *Mercanzie e denaro* cit., p. 184.

[25] *Ivi*, p. 396.

[26] ASPo, *Datini*, 1060, Bruges-Maiorca, Ricciardo Alberti e compagni a Francesco Datini e Cristofano Carocci e compagni, 8 gennaio 1399, c. 1*r*.

[27] Ivi, 994, Játiva-Valenza, Rosso di Andrea da Gambassi a Luca del Sera, 18 dicembre 1398, c. 1*r*.

[28] La rova di Valenza per l'olio era pari a circa 12 litri: A. Martini, *Manuale di metrologia ossia misure, pesi e monete in uso attualmente e anticamente presso tutti i popoli*, Roma 1976, p. 808.

[29] ASPo, *Datini*, 918, Valenza-Barcellona, Francesco Datini e Luca del Sera e compagni a Francesco Datini e compagni, 4 novembre 1398, c. 2*v*.

[30] Orlandi, *Mercanzie e denaro* cit., p. 316.

datiniana di Maiorca tra il 1396 e il 1398 ne spedì a Genova e Bruges[31]. Nel novembre del 1401 ne inviò a Ibiza, a Tuccio di Gennaio, due giare che viaggiarono assieme a quindici sacchi di lana e una cassetta di formaggio[32]. Ancora Tuccio, durante il suo soggiorno malaghegno del 1402, ci informa che «in questa tera il forte ci si mette spezierie e drapi d'ogni ragione […] e metecisi molto olio, lacha, tartaro, ghalla»[33]. Egli continuava sottolineando come nella regione si consumasse abbondante olio maiorchino e sivigliano. Il primo costava tra le 40 e le 41 dobre la rova[34] a cui dovevano aggiungersi le spese di trasporto e di vendita che venivano calcolate tra il 16 e il 18 per cento; esso, come l'argento, non pagava nessun diritto di entrata[35].

Considerati gli stretti rapporti economici tra Maiorca e la Barberia, l'olio dell'isola trovava ampio spazio nelle piazze commerciali dell'Africa mediterranea[36].

Anche Genova, Savona e Firenze assorbivano olio balearico. Nel giugno del 1394 Cristofano Carocci[37] sperimentò un invio a Pisa di 10 botti su una nave veneziana per verificare come il mercato avrebbe risposto[38]. La produzione maiorchina si trovava anche in Sicilia, in particolare a Palermo. Alla stregua degli altri oli, esso si muoveva in base ai prezzi che spuntava su ogni mercato. Gli operatori economici erano sempre attenti a scambiarsi tali informazioni per decidere se e dove acquistarne o venderne. Per questi motivi, il 5 gennaio del 1401, Doffo da Palermo informava Valenza: «Ancho vi diremo pregio d'olio qui s'è venduto il cantaro tarì 42 in 43 e per meglio valere sì che avisateci quello vale costà perciò qui l'abiamo per meglio valere perciò non ci era se di costà o d'altra parte no cie ne viene siate avisati»[39]. Grazie ai prezzi più vantaggiosi, in pochi mesi del 1405, la compagnia maiorchina ne spedì quasi 450 giare[40].

Pure Venezia costituiva un buon mercato per la produzione dell'isola. «Saremo contenti ci tengniate ben avisati delle cose di costì, d'olii e meli e panni e altro se ne tra-

[31] Ivi, 1009, Libro maggiore rosso C, Maiorca, 1396-1398, cc. 343*v* e 385*v*.

[32] ASPo, *Datini*, 1072, Ibiza-Maiorca, Tuccio di Gennaio a Francesco Datini e Cristofano Carocci e compagni, 29 novembre 1401, c. 1*r*.

[33] Ivi, 1072, Malaga-Maiorca, Tuccio di Gennaio a Francesco Datini e Cristofano Carocci, 2 novembre 1402, c. 1*r*.

[34] La rova di Malaga corrispondeva a circa 16 litri e mezzo: Martini, *Manuale di metrologia* cit., p. 331.

[35] ASPo, *Datini*, 1072, Malaga-Maiorca, Tuccio di Gennaio a Francesco Datini e Cristofano Carocci, 2 novembre 1402, c. 1*r*-*v*.

[36] Ivi, 778, Maiorca-Genova, Ambrogio Rocchi a Francesco Datini Andrea di Bonanno e compagni, 22 dicembre 1395, c. 2*r*.

[37] Cristofano di Bartolo Carocci da Barberino era all'epoca il direttore della compagnia Datini di Palma di Maiorca.

[38] ASPo, *Datini*, 432, Barcellona-Pisa, Filippo di Lorino e Michele di Simone e compagni a Francesco Datini e compagni, 14 giugno 1392, c. 1*v*.

[39] Ivi, 999, Palermo-Valenza, Doffo di ser Iacopo a Francesco Datini e Luca del Sera e compagni, 5 gennaio 1401, c. 1*r*.

[40] Ivi, 1014, Libro grande bianco A, Maiorca, 1404-1405, cc. 192*r* e 197*v*.

gha, pregio e quantità che non può se non giovare»[41] scriveva Zanobi Gaddi a Cristofano Carocci. Tanto i Contarini, ragguardevoli clienti veneti della Compagnia di Catalogna, come la commissaria guidata dal Gaddi, riferimento primario del gruppo pratese nella Laguna, ne ricevevano. Anche quando il porto di Palma fu chiuso ai navigli della Serenissima (1400-1402), i rifornimenti non vennero meno, appoggiandosi allo scalo di Ibiza.

I clienti veneti raccomandavano di fare grande attenzione alla qualità scegliendo «olio chiaro e giallo e bene mercantile e che non n'abia fondaccio nelle botti»; non solo, quando l'invio era previsto durante la stagione calda bisognava «avere buono bottame sopra ongn'altra coxa e che proveghano bene al fatto dello stivare le botti i nave per modo che quelle di sopra non dannegino quelle di sotto»[42].

Alla produzione maiorchina erano aperti anche i mercati del Vicino Oriente. Ad Alessandria d'Egitto nell'ottobre del 1387 furono destinate 500 giare e 40 botti di olio imbarcate su una nave genovese[43]; pure Andrea dei Pazzi ve ne inviò sulle navi di Gherardo di Dono e di Gualbes[44].

L'olio balearico, assieme al miele, arrivava a Cipro e Beirut dove lo portavano le galee catalane in partenza da Barcellona[45].

Nel Nord Europa Bruges era la più importante piazza di smercio. Da lì, Deo Ambrogi e Giovanni Franceschi, Francesco Tornabuoni, Giovanni Orlandini, le compagnie degli Alberti e dei Cambini ne commissionavano alla sede Datini di Palma.

Ricciardo degli Alberti mandò a Porto Pisano due imbarcazioni che avrebbero dovuto caricare 400 botti di olio da reperire tra Maiorca e Valenza[46]. In quella occasione il primo costo fu di 15 reali la botte a cui andavano aggiunte le spese del contenitore e dello «spaciamento» che ammontarono a 2 reali la botte, ciò faceva salire il prezzo finale a 17 reali[47]. Per questi motivi spesso si chiedeva di spedirlo in orci poiché «la spesa delle giare è minore che a meterllo in botti»[48].

[41] Ivi, 1083, Venezia-Maiorca, Commissaria di Zanobi Gaddi e Antonio Gherardini a Francesco Datini e Cristofano Carocci, 26 novembre 1401, c. 2*r*.

[42] Ivi, 701, Prato-Firenze, Francesco Datini a Francesco Datini e Stoldo di Lorenzo e compagni, 20 aprile 1399, c. 1*r*.

[43] Ivi, 709, Venezia-Firenze, Antonio di Benincasa Almanni e Iacopo di Tedaldo a Francesco Datini e compagni, 31 ottobre 1387, c. 2*r*.

[44] Ivi, 1010, Libro grande nero D, Maiorca, 1398-1400, c. 408*v*; Ivi, 1011, Libro grande bianco E, Maiorca, 1400-1402, c. 521*v*.

[45] Fondazione Datini *Melis*, V.VIII. 1/19, Merci, scheda 175.

[46] ASPo, *Datini*, 1059, Bruges-Maiorca, Ricciardo Alberti e compagni a Francesco Datini e Cristofano Carocci e compagni, 15 marzo 1397, c. 1*r*.

[47] Ivi, 1059, Bruges-Maiorca, Ricciardo Alberti e compagni a Francesco Datini e Cristofano Carocci e compagni, 3 gennaio 1397, c. 1*r*.

[48] Ivi, 1059, Bruges-Maiorca, Ricciardo Alberti e compagni a Francesco Datini e Cristofano Carocci e compagni, 4 aprile 1397, c. 1*r*.

Nel 1400 dal porto dell'isola ne partirono 400 botti assieme a vino bianco anch'esso maiorchino. L'anno dopo Polo Italiano salpò da Valenza carico di olio; la nave genovese fece tappa ad Alicante per imbarcare frutta, anch'essa ampiamente richiesta nei mercati fiamminghi. In altre occasioni nelle stive si aggiungevano le mandorle valenzane[49].

L'olio veniva contrattato a «quartani»[50] ma si comperava normalmente a botti; una botte di mena (tra 485 e 500 litri) era fatta da un minimo di 117 a un massimo di 120 «quartani». Quando il prezzo era riferito alla botte era sempre comprensivo delle spese accessorie fino a bordo dell'imbarcazione. Il prezzo riferito al «quartano» era invece quello praticato al magazzino del venditore. L'influenza delle abitudini e del gusto dei fiorentini si faceva sentire anche nell'uso dell'olio giacché essi definivano quello buono come olio per «mangiare» o «per donare per loghorare in chasa a' nostri amici gran maestri, qui e in Inghiltera»[51].

Superata l'area maiorchina e valenzana incontriamo la regione andalusa che aveva una produzione non sempre «da mangiare»[52], ma ben adatta a fare sapone[53]. Veniva caricata nei porti che collegavano la Bassa Andalusia con l'Europa settentrionale, le coste iberiche nord orientali e la Penisola italiana. Quelle navi raccoglievano stagno, rame, robbia, lana e tessuti di lana nelle piazze inglesi, fiamminghe e bretoni; in cambio sbarcavano vino, frumento, olio, frutta secca[54], miele, spezie, sapone e l'oricello, il prezioso colorante in rosso molto richiesto dalle manifatture di panni[55].

Se il nostro carteggio mostra con chiarezza l'articolazione delle rotte marittime tra l'Andalusia e i porti catalano-balearici, non è altrettanto prodigo di informazioni sui prodotti imbarcati. Possiamo fare qualche integrazione, con tutte le cautele del caso, utilizzando le notizie offerte dai manuali di commercio. Tra i molti editi e inediti che fanno riferimento alla piazza sivigliana il manuale di Francesco Balducci Pegolotti nel paragrafo dedicato ai legami con Maiorca, rileva nelle piazze dell'isola olio e fru-

[49] Ivi, 980, Bruges-Valenza, Giovanni Orlandini e compagni a Francesco Datini e compagni, 8 ottobre 1409, c. 2*r*.

[50] Il *cuartan* era pari a 4,125 litri: Martini, *Manuale di metrologia* cit., p. 444.

[51] ASPo, *Datini*, 980, Bruges-Valenza, Giovanni Orlandini e compagni a Francesco Datini e compagni, 1 maggio 1405, c. 1*r*.

[52] Ivi, 1060, Bruges-Maiorca, Giovanni Orlandini e compagni a Francesco Datini e Cristofano Carocci e compagni, 6 novembre 1405, c. 1*r*.

[53] Ivi, 676, Pisa-Firenze, Francesco Datini a Francesco Datini, 22 settembre 1386, c. 1*r*.

[54] Secondo le carte del Berti, frutta secca e olio di produzione andalusa raggiungevano l'Inghilterra: Biblioteca Marucelliana di Firenze (da ora in avanti BMF), *Manoscritti*, C, 226, c. 107*v*.

[55] La documentazione datiniana conferma gli studi esistenti che mostrano invii di numerosi prodotti verso le piazze del Nord Europa: M.Á. Ladero Quesada, *Dos cosechas del viñedo sevillano, 1491 y 1494*, in «Archivo Hispalense», 168, 1972, pp. 41-47; si veda anche M. González Jiménez, *El comercio andaluz en la era de los Descubrimientos*, in *Bartolomeu Dias y a su época*. *Actas del Congreso Internacional*, Oporto 1989, III, pp. 389-403 (pp. 390-391).

mento andalusi[56] preoccupandosi inoltre di indicare il cambio con il marco d'argento sivigliano[57]. Anche Malaga e Valenza erano interessate alla produzione di quella regione. Relativamente a Malaga sappiamo che nel marzo del 1403 per acquistarne un ruotolo servivano 34 dobre[58]; riguardo invece alla Città del Turia appaiono particolarmente interessanti le lettere del mercante veneziano Simone di Bonafé. In esse troviamo risposte a puntuali domande che Luca del Sera[59] gli faceva sulle caratteristiche del mercato di Siviglia e, più in generale, dell'Andalusia. Naturalmente oltre che dell'olio voleva notizie del frumento e del cuoiame, poi sarebbe stato utile sapere della possibilità di spedirvi tessuti di seta e panni di lana. Il Bonafé non si risparmiò e rispose con precisione a tutto[60]. A questo proposito è opportuno ricordare che le merci su cui si sollecitavano informazioni erano prevalentemente quelle che interessavano l'azienda Datini di Valenza le cui attenzioni non necessariamente coincidevano con quelle del mercato locale, ma è altrettanto indubbio che se questo limite è significativo per i prodotti di importazione, è quasi inesistente per quelli di esportazione.

Riguardo all'olio il Bonafé prendeva atto che «più voreste eser avixado che andata e sta quest'anno d'oio el presio, el peso e la spesa fin chargo in nave perché credette averse bixogno d'un chargo»[61]. Simile attenzione era dovuta al fatto che il mercato della Città del Turia risentiva delle annate e quindi dei prezzi dell'olio andaluso non meno di quello locale e balearico. Per fare un esempio nel novembre del 1397 la produzione valenzana e quella maiorchina erano scarse per cui, seppure le coltivazioni sivigliane non fossero state particolarmente abbondanti e i prezzi fossero alti, l'importazione di quell'olio poteva assicurare buoni profitti[62]. Anche nel 1401 l'annata

[56] Anche una tariffa veneziana quattrocentesca lascia intravedere la presenza dell'olio andaluso a Maiorca: Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze (da ora in avanti BNCF), *Nazionale*, classe XI, 80, c. 7.

[57] A. Evans, *Francesco Balducci Pegolotti. La pratica della mercatura*, Cambridge 1936, p. 128; BMF, *Manoscritti*, C, 226, c. 18*v*. Si veda anche R. González Arévalo, *Comercio exterior del Reino de Sevilla a través de los manuales de mercaderías italianos bajomedievales*, in «Historia Instituciones Documentos», 38, 2011, pp. 219-253 (p. 230).

[58] ASPo, *Datini*, 1072, Malaga-Maiorca, Tuccio di Gennaio a Francesco Datini e Cristofano Carocci e compagni, 23 marzo 1402, c. 1*r*. La dobra moresca equivaleva a 48 tomini: Ivi, 794, Siviglia-Genova, Francesco Bernal a Andrea di Bonanno, 3 settembre 1398, c. 1*r*.

[59] Luca del Sera era il direttore della filiale datiniana di Valenza. Con grande probabilità, Simone di Bonafé datava le sue missive seguendo il sistema veneziano, secondo il quale l'anno iniziava il 1° marzo.

[60] Alcune considerazioni presenti nelle lettere del Bonafé e di Iacopo Saba sono state utilizzate anche da E. Otte, *Sevilla y Valencia a fines de la Edad Media*, in *Lluís de Santàngel i el seu temps. Actas del Congreso Internacional*, Valencia 1992, pp. 285-297 (p. 285).

[61] ASPo, *Datini*, 1003, Siviglia-Valenza, Simone di Bonafé a Francesco Datini e Luca del Sera e compagni, 9 febbraio 1402, c. 1*r*.

[62] Orlandi, *Mercanzie e denaro* cit., pp. 545-555.

sivigliana era stata pessima: le piogge avevano battuto e guastato le olive provocando rese molto basse e anche il gusto era «chativisimo». La scarsa offerta dell'olio nuovo e la presenza di quello vecchio, tutto sommato di buona qualità, avevano innalzato i prezzi: nel febbraio del 1402 con una dobra se ne comperavano tre rove. La raccolta del 1402 non migliorò le cose: con una dobra si acquistavano tre rove di olio nuovo e tre rove e mezzo di quello vecchio[63]. Al costo di acquisto bisognava aggiungere le spese che erano molto variabili: nel 1402 oscillavano tra il 18 e il 25% del costo e nel 1403 tra il 16 e il 20%[64].

La costa andalusa era strettamente collegata con quella ligure[65]. Anche i carichi di nave relativi ai percorsi tra Siviglia, Cadice e la Liguria mostrano un intenso rapporto di import-export. Tra i tanti prodotti si trovava l'olio che arrivava a Genova in buona quantità[66]. Fatto scalo nella Città della Lanterna, la rotta proseguiva verso la Toscana dove, accanto alle merci nord europee, si sbarcavano frumento e olio andaluso.

A sud della costa toscana i natanti giungevano a Napoli e a Gaeta dove lasciavano panni di Cadice[67] e olio sivigliano[68]; ciò non è cosa da poco se si considera che il Regno poteva contare su una antica tradizione olearia: sin dai tempi di Plinio quella di Venafro era considerata la migliore in assoluto[69]. In realtà il commercio dell'olio

[63] ASPo, *Datini*, 1003, Siviglia-Valenza, Simone di Bonafé a Francesco Datini e Luca del Sera e compagni, 9 febbraio 1402, c. 1*r*; Ivi, 14 marzo 1403, c. 1*r*.

[64] A Siviglia l'olio si vendeva a rova di misura e non di peso e corrispondeva a un cantaro non di peso ma di misura. La rova in questa uguaglianza pesava tra le 18 e le 19 libbre riferite al cantaro barbaresco, che a sua volta era pari a 10 rove. Simone di Bonafé precisava che, se l'acquisto era per il mercato di Alessandria d'Egitto, i rapporti di parità si modificavano poiché erano indispensabili 11 rove sivigliane per ottenere un cantaro grosso alessandrino.

[65] Tra la regione barcellonese e quella ligure si trovava Montpellier con cui Siviglia doveva avere un qualche contatto se consideriamo probante il rapporto di uguaglianza tra il cantaro usato nella Città del Guadalquivir e quello della piazza francese che ci offre il manuale di commercio conservato nel fondo BNCF, *Nazionale*, classe XI, 80, c. 31*v*.

[66] ASPo*, Datini*, carico di nave allegato alla lettera conservata nella filza 652, Genova-Firenze, 19 febbraio 1389, Salvestro Pucci e Bruno di Francesco e compagni a Francesco Datini e compagni; carico di nave del 1 settembre ****, conservato nella filza *Datini*, 1171; carichi di nave del 26 aprile e del 17 giugno 1383 conservati nella filza *Datini*, 1171; carico di nave allegato alla lettera conservata nella filza 505, Genova-Pisa, 18 maggio 1383, Francesco Alderotti e Lodovico Marini e compagni a Francesco Datini e compagni. Grano e olio andalusi sulla piazza ligure vengono segnalati anche dalla pratica del Berti: BMF, *Manoscritti*, C, 226, cc. 38*v* e 39*r*.

[67] ASPo, *Datini*, 876, Gaeta-Barcellona, 11 marzo 1402, Agnolo di ser Pino e Giuliano di Giovanni e compagnia a Francesco Datini e compagni, c. 1*r*, in *Il Carteggio di Gaeta nell'Archivio del mercante pratese Francesco di Marco Datini, 1387-1405*, a cura di E. Cecchi Aste, Gaeta 1977, p. 126.

[68] La richiesta fatta dal Bonafé a Luca del Sera, perché gli indicasse quante rove conteneva una botte napoletana, ne è una prova: ASPo, *Datini*, 1003, Siviglia-Valenza, Simone di Bonafé a Francesco Datini e Luca del Sera e compagni, 18 giugno 1400, c. 1*r*.

[69] E. Otte, *El comercio exterior andaluz a fines de la Edad Media*, in *Hacienda y comercio. Actas del II Coloquio de Historia Medieval Andaluza*, Sevilla 1982, pp. 193-240 (p. 194).

risentiva molto dei raccolti per cui non mancavano i casi in cui fosse la stessa Napoli a inviare nella Città del Guadalquivir le produzioni campane e pugliesi[70].

Olio e frumento andalusi erano destinati anche alle piazze del Vicino Oriente: sappiamo che già nell'ottobre del 1384 carichi di olio sivigliano assieme al mercurio delle miniere cordovane di Almadén raggiungevano Rodi[71]. Molti altri gli esempi che potremmo fare. Nel 1404 da Venezia venne organizzata una imbarcazione che avrebbe fatto tappa a Cadice con «roba» veneziana; di lì proseguì per Alessandria con olio andaluso[72]. Anche la nave di Raffaello Feriero era stata noleggiata nella Laguna per Siviglia dove avrebbe dovuto caricare olio destinato ad Alessandria[73]. Nel giugno del 1406 erano in partenza da Bruges ben due imbarcazioni che vi si sarebbero fermate per prendere olio destinato al Levante[74]. Alcuni mesi dopo Giuliano Centurione, anch'egli proveniente dalle Fiandre, attraccò nella Città del Guadalquivir per riprendere il suo viaggio verso il Vicino Oriente carico di olio[75] che, come noto, i liguri utilizzavano per fare sapone a Focea e a Chio[76].

Per concludere questa breve panoramica della produzione olearia iberica conviene segnalare anche quella portoghese. Nelle carte Datini essa viene indicata come di Lisbona anche se la Città del Tago era in realtà il porto di imbarco. Rilevanti quantità partivano per Bruges dove mercanti piacentini e fiorentini erano interessati al suo commercio. I primi lo comperavano assieme al vino[77], i secondi vi organizzavano direttamente viaggi per acquistare «vino asai e ogli e miele e ciera e coiame»[78]. Altre piazze di assorbimento per l'olio lusitano erano Alessandria e Candia.

1.3 *La Penisola italiana*

Rientrando nel Mediterraneo, i carteggi ci offrono poche indicazioni sulla Sicilia salvo un indiretto riferimento alla produzione di Messina[79].

[70] Orlandi, *«Ora diremo di Napoli»* cit., pp. 60-61.

[71] ASPo, *Datini*, 506, Genova-Pisa, Ambrogio di Meo Boni e compagni a Francesco Datini e compagni, 5 ottobre 1384, c. 1*r*.

[72] Ivi, 929, Venezia-Barcellona, Commissaria di Zanobi Gaddi e Antonio Gherardini, 24 maggio 1404, c. 1*r*.

[73] Ivi, 4 maggio 1406, c. 1*v*.

[74] Ivi, 980, Bruges-Valenza, Giovanni Orlandini e compagni a Francesco Datini e Luca del Sera e compagni, 1 giugno 1405, c. 1*r*.

[75] Fondazione Datini *Melis*, V.VII.F/7, scheda 367.

[76] Otte, *El comercio exterior* cit., p. 227.

[77] ASPo, *Datini*, 852, Bruges-Barcellona, Luigi e Salvestro Mannini e compagni a Francesco Datini e Luca del Sera e compagni, 31 gennaio 1396, c. 2*r*.

[78] Ivi, 887, Maiorca-Barcellona, Francesco Datini e Cristofano Carocci e compagni a Francesco Datini e Luca del Sera e compagni, 13 agosto 1397, c. 1*v*.

[79] Fondazione Datini *Melis*, V.X., 1/14, Miscellanea, scheda 30.

Abbondante e ambitissimo era l'olio pugliese. Lo si smerciava ovunque: nel Nord Europa a Londra, Parigi, Bruges e in tutti i principali empori del Mediterraneo orientale. Come il frumento del Tavoliere, quell'olio incontrava grande spazio anche sul mercato veneziano; sono frequenti i corrispondenti datiniani che facevano riferimento al «grande spaccio» che se ne faceva[80]. A Venezia i fiorentini organizzavano incette per venderlo ad Alessandria e a Chio, ma se ne contrattava anche a Maiorca e in Sicilia (Palermo)[81]. Nelle due isole l'olio pugliese arrivava tramite le numerose imbarcazioni della Laguna che vi facevano scalo durante i viaggi da o verso le Fiandre. Il porto di imbarco, nel periodo datiniano, era soprattutto Brindisi dove, almeno una volta, fece scalo Domenico Caralt che, proveniente da Barcellona, vi caricò saponi e olio di fiorentini e di genovesi[82].

Per concludere le nostre considerazioni sul prodotto pugliese vale la pena accennare che qualche decennio dopo, i mercanti della Città del Giglio utilizzavano i caricatoi di Otranto e di San Cataldo[83].

Dalle Marche e dall'Abruzzo ne partivano modeste quantità. I raccolti marchigiani, spesso indicati come di Ancona, erano principalmente destinati al consumo locale. L'olio di queste zone, assieme a quello abruzzese «chiaro e giallo», anche se in misura modesta, si inseriva facilmente nel sistema dei traffici veneziani diretti sia verso la Laguna che verso Costantinopoli e Salonicco[84].

Il nostro ideale viaggio attorno alla Penisola ci porta in Campania. In una lettera spedita da Napoli nel marzo 1403, il fiorentino Bernardo Corbizi scriveva: «qua chome sapete non à merchantie se none frutta, grechi e oli»[85] e stimava, in una lettera successiva, che tra le aree di Salerno, della costa amalfitana e di Gaeta la disponibilità annuale di olio poteva raggiungere ventimila botti[86]. Queste parole ci svelano le principali zone oleicole della regione che avevano mercati di sbocco nell'Africa settentrionale (Tunisi, Bugia), negli empori orientali (Cipro, Costantinopoli, Pera), in quelli del

[80] ASPo, *Datini*, 926, Venezia-Barcellona, Zanobi Gaddi a Francesco Datini e Luca del Sera e compagni, 28 luglio 1397, c. 1*v*.

[81] Fondazione Datini *Melis*, V.X., 1/14, Miscellanea, scheda 31; Ivi, V.VIII, 1/19, Miscellanea, schede 280, 281, 282.

[82] ASPo, *Datini*, 929, Venezia-Barcellona, Commissaria di Zanobi Gaddi e Antonio Gherardini a Francesco Datini e Simone Bellandi e compagni, 23 dicembre 1405, c. 1*r*.

[83] Archivio di Stato di Firenze, *Quinta Serie Strozziana*, 34, c. 151*v*.

[84] Fondazione Datini *Melis*, V.X., c. 101/14, Miscellanea, schede 232, 233, 234; ASPo, *Datini*, 1083, Venezia-Maiorca, Commissaria di Zanobi Gaddi e Antonio Gherardini a Francesco Datini e Cristofano Carocci e compagni, 20 ottobre 1407, c. 1*r*.

[85] Ivi, 904, Napoli-Barcellona, Bernardo Corbizi a Francesco di Marco Datini e Simone Bellandi e compagni, 6 marzo 1403, c. 1*r*.

[86] Ivi, 18 febbraio 1403, c. 1*r*. La botte di Napoli quando era piena teneva circa 120 quartani, pari a circa 500 litri: ASPo, *Datini*, 1050, Bruges-Maiorca, Diamante e Altobianco degli Alberti e compagni a Francesco di Marco e Cristofano Carocci e compagni, 4 ottobre 1398, c. 1*r*.

Mediterraneo (Firenze, Pisa, Genova, Valenza). In particolare l'olio di Gaeta arrivava fino a Bruges[87]. Esso occupava un peso determinante nell'economia e nella società locale; ciò non sfuggiva all'occhio acuto dei nostri mercanti se è vero che per criticare una persona monotona e ripetitiva la definivano come uno che parlava «senpre come i ghaetani de l'olio che senpre il sostenghono!»[88].

Aveva un sapore meno dolce di quello di Castellammare, ma era molto più limpido. Si acquistava su prenotazione dal primo di marzo fino a tutto il mese di agosto, versando la metà del suo costo, l'altra metà veniva sborsata al momento della consegna[89]. I luoghi di contrattazione erano «alla marina», alla piazza o nei magazzini dei mercanti. La produzione locale era tale da non presentare sostanziali problemi per il mercato interno; forse per questi motivi vi era attenzione da parte delle autorità verso gli acquirenti stranieri. Non è un caso che vi fosse una ordinanza che vietava al villano sulla piazza di rifiutare la vendita a un forestiero per favorire un acquirente del luogo[90]. Quello peggiore si usava per realizzare sapone che prendeva la via di Cipro, Firenze e Genova[91].

A Gaeta incontriamo un'altra particolare produzione, quella dell'olio lorino ottenuto dalla spremitura delle bacche di alloro, molto richiesto a Bruges e a Genova dove a volte garantiva utili elevati[92]. Lo si acquistava a settembre con consegna a Natale quando sarebbe avvenuto il pagamento[93].

In Liguria e in Toscana l'olivicoltura pur essendo diffusa non offriva quantità significative per l'esportazione[94].

La nostra documentazione è piuttosto avara di riferimenti alla produzione ligure che comunque non era sufficiente al consumo interno: si è visto che Genova importava molto olio dalle zone più diverse. Le carte indicano quella savonese come unica aerea di coltivazione.

[87] R. Caggese, *Roberto d'Angiò e i suoi tempi*, Firenze 1922, p. 500; si veda anche G. Cherubini, *I prodotti della terra: olio e vino*, in *Scritti meridionali*, Firenze 2001, p. 180 e sgg. L'olio di Gaeta viene segnalato anche sulle piazze andaluse: BMF, *Manoscritti*, C, 226, c. 29*r*.

[88] Orlandi, *«Ora diremo di Napoli»* cit., p. 79.

[89] ASPo, *Datini*, 504, Gaeta-Pisa, Guido Pilestri e compagni a Francesco Datini, 13 agosto 1399, c. 1*r*, in *Il Carteggio di Gaeta* cit., p. 237.

[90] Orlandi, *«Ora diremo di Napoli»* cit., pp. 77-78.

[91] *Ibid.*

[92] ASPo, *Datini*, 777, Gaeta-Genova, Agnolo di ser Pino e Giuliano di Giovanni e compagni a Francesco Datini e Andrea di Bonanno e compagni, 9 gennaio 1399, c. 1*r*, in *Il Carteggio di Gaeta* cit., p. 9.

[93] Ivi, 504, Gaeta-Pisa, Guido Pilestri e compagni a Francesco Datini, 13 agosto 1399, c. 1*r*, in *Il Carteggio di Gaeta* cit., p. 237.

[94] Come abbiamo accennato, il decollo della coltivazione dell'olivo nelle due regioni fu tardo. Una accurata sintesi degli studi relativi alle due realtà geografiche si trova in Cortonesi, *L'olivo* cit., pp. 5-7.

Più o meno lo stesso accadeva in Toscana dove l'olivo era piuttosto diffuso ma incapace di garantire flussi esportatori. Secondo Federigo Melis la regione otteneva oli dalle colline pisane, da quelle senesi compresa la Val d'Elsa, dalla Val di Pesa, dai pendii a est e a ovest del Monte Albano, dai rilievi fra Monte Morello e Pistoia, dalla Val di Nievole, dalla Lucchesia[95]. Comunque all'interno di alcune di queste aree scopriamo ulteriori piccole *enclave* che confermano come l'olivo fosse sostanzialmente coltivato ovunque anche se in quantità destinate all'autoconsumo: ci riferiamo tra gli altri agli oliveti di San Sepolcro o di Barberino Val d'Elsa. Non potevano mancare notizie del pratese[96], di Carmignano e della Val di Marina al confine tra gli odierni comuni di Prato e Calenzano. Proprio in quest'ultima zona nel gennaio del 1391 si recò un collaboratore di Francesco Datini per verificare lo stato degli olivi «perché pare a Bolongnia s'abi la tratta potervi mettere de l'olio, e gli è in là suso molto ritocho e che de l'olio v'è assai e àvi de' fiorentini comperatori assai»[97]. Una riflessione che svela una potenziale capacità di esportazione verso l'Emilia. Non ci meraviglia questa attenzione del Datini che, come si è visto, proprio in quegli anni aveva iniziato una politica di incremento della produzione olearia nei propri terreni. Bisogna attendere la fine del Quattrocento per scoprire imbarcazioni in partenza da Porto Pisano cariche di olio toscano diretto a Costantinopoli assieme a panni, minio, biacca e vasellame[98]. Le premesse dell'attuale paesaggio agrario della Toscana si devono a Cosimo I de' Medici che, a metà Cinquecento «impose alle comunità soggette di concedere gratuitamente ai capi famiglia terre boschive collinari con il vincolo di destinarle esclusivamente a vite e olivo»[99].

Non possiamo tralasciare un accenno su quanto i nostri documenti ci dicono della produzione olearia della Penisola ellenica che, come la Toscana e la Liguria, non esportava o quasi olio, anzi ne importava specialmente dalla Puglia[100]. Alla fine del Quattrocento ne incontriamo una partita di Modone destinata ad Alessandria di Egitto sulla nave di Niccolaio Vidal[101]; inoltre nel carteggio specializzato del fondo Datini è conservato un unico carico di nave, purtroppo senza data, che ci racconta dell'imbarcazione di Filippo Scotto che aveva caricato 17 giare di olio e 106 casse di sapone as-

[95] Melis, *Note sulle vicende storiche* cit., p. 130. Ulteriori specificazioni sulle zone di produzione si trovano in Cherubini, *La lunga storia degli oliveti* cit., pp. 16-26.

[96] La nostra documentazione ricorda l'olio di Filettole e del Palco, dolce e buono da mangiare, che il Datini si faceva mandare a Bologna, quando vi si trasferì nel 1400 per sfuggire all'ondata di peste: ASPo, *Datini*, 234, Quaderno di ricordi (1400-1401), c. 41*v*.

[97] Ivi, 1091, Prato-Pistoia, Simone Bellandi a Francesco Datini, 11 gennaio 1391, c. 1*r*.

[98] Biblioteca Scuola Normale Superiore di Pisa, *Archivio Salviati*, 306, cc. 426*s*, 433*s* e *d*, 453*s*.

[99] Nigro, *Cenni di storia dell'olio* cit., p. 22.

[100] Melis, *Note sulle vicende storiche* cit., p. 131.

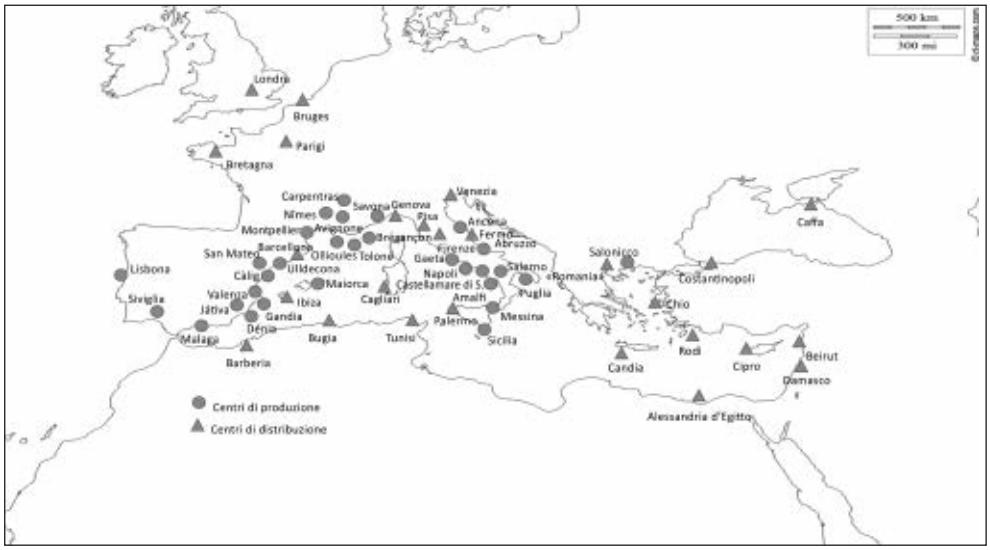
[101] Fondazione Datini *Melis*, V.X., c. 101/14, Miscellanea, scheda 128.

sieme ad altri prodotti proprio in Romania[102], termine che indicava i territori bizantini europei compresi tra Salonicco e i Dardanelli[103].

2. *Conclusioni*

La Figura 1 offre un quadro generale e conclusivo dei luoghi di produzione e di vendita dell'olio nei decenni a cavallo del Quattrocento. Si tratta di un quadro che mostra come l'olio fosse ormai entrato a pieno titolo nel commercio internazionale.

Fig. 1 - Centri di produzione e distribuzione dell'olio, secoli XIV-XV



Le principali zone di produzione erano quella spagnola, della Francia mediterranea e dell'Italia meridionale. L'olio si muoveva in tutto il Mediterraneo e raggiungeva anche il Mare del Nord. Si muoveva secondo criteri che erano il frutto di scelte ponderate da parte degli operatori economici particolarmente attenti ai costi di transazione e di trasporto. Come accennato, la differenziazione dei noli marittimi stava agevolando, proprio in quegli anni, la circolazione su lunga distanza di merci ingombranti che come l'olio venivano trasportate in recipienti voluminosi e pesanti.

[102] ASPo, *Datini*, 1171, carico di nave senza data.

[103] F. Melis, *Influenze datiniane nel sistema economico europeo, secoli XIV-XV*, in *I mercanti italiani nell'Europa medievale e rinascimentale*, a cura di L. Frangioni, Firenze 1990, pp. 35-44 (p. 40).

Per quanto non fosse prodotto strategico, le politiche di acquisto e vendita dell'olio erano simili a quelle riservate ad altre derrate di base come il grano. Nell'Europa il consumo, sia per scopi alimentari che manifatturieri, stava crescendo. I mercanti attenti agli andamenti delle coltivazioni, alla disponibilità di riserve e ai prezzi in ciascuna delle zone in cui l'olio veniva prodotto, erano accorti nel decidere dove acquistarne e dove venderlo. Per questo si mantenevano sempre informati e nelle loro lettere ricorrevano domande su «che mostra fanno ll'ulivi e a che pregio pensate s'abi il nuovo»[104].

Così, ad esempio, gli acquisti e gli scambi di olio tra Maiorca, Valenza e Siviglia erano reciprocamente influenzati dalla disponibilità nell'uno e nell'altro territorio. Una ulteriore triangolazione era quella che investiva le zone oleicole toscane, napoletane e francesi.

In certe situazioni poteva essere opportuno rinunciare alle incette come accadde nel settembre del 1400 quando Zanobi Gaddi da Venezia annullò un ordine destinato a rifornire il mercato interno e che aveva dato a Maiorca. Questa fu la spiegazione: se le novità che arrivano dalla Siria sono vere «l'olio avrà pigra uscita e massimamente sendo gran ricolta oltre la Catalognia, inn Ispagnia, in Puglia e anche Gaeta»[105]. Ecco perché tutto ciò poteva produrre fenomeni apparentemente irragionevoli come l'arrivo di olio in zone dotate di proprie coltivazioni.

In questo fitto reticolo di percorsi, i mercanti concorsero a stimolare il consumo dell'olio sia come prodotto alimentare che come materia industriale. Da un lato la crescita delle attività manifatturiere tessili in molte piazze europee contribuì a implementarne l'uso; dall'altro una sua maggiore diffusione anche in cucina fu agevolata da prezzi più accessibili e dai fenomeni di contaminazione tra Europa mediterranea ed Europa del Nord, favoriti dalla presenza dei mercanti fiorentini e italiani. In questo caso, qualche ruolo ebbero anche i precetti religiosi; essi spiegano l'impennarsi delle contrattazioni perfino in città come Bruges che pure era esonerata dal divieto del consumo di condimenti grassi nei periodi quaresimali.

Dunque il dono di Atena, l'olivo e i suoi frutti, stava allargando i propri benefici; stavano crescendo gli uomini che con l'olio potevano arricchire il proprio nutrimento, illuminare le notti, medicarsi il corpo e l'anima.

[104] Orlandi, *Mercanzie e denaro* cit., p. 158.

[105] ASPo, *Datini*, 927, Venezia-Barcellona, Commissaria di Zanobi Gaddi e Antonio Gherardini, 3 settembre 1400, c. 1*r*.

Daniele Lombardi

Da mare e da terra. Importazioni e commercio di olio nella Roma di fine medioevo

Il 21 luglio 1435, mentre il comandante genovese Francesco Spinola, lontano dalla sua terra, difendeva strenuamente Gaeta dal tentativo di conquista del re aragonese Alfonso il Magnanimo – poi fallito nella decisiva battaglia di Ponza del 5 agosto[1] –, a Genova all'interno del palazzo comunale, due patroni-mercanti liguri, Tommaso di Dulsano di Chiavari e Iacobo di Masaria, ricostruivano davanti ad un notaio la cattura del loro brigantino carico, tra le tante cose, di olio di Gaeta[2]. Il sequestro dell'imbarcazione, secondo la versione dei due marinai, era avvenuto qualche mese prima ad opera di un capitano nettunese che con la sua fusta li aveva intercettati nelle acque antistanti la costa laziale tra Torre Astura e Roma, dove la merce era per l'appunto destinata[3].

[1] Relativamente a questi eventi e più in generale alla storia di Gaeta nel XV secolo si rinvia al volume, e alla bibliografia ivi citata, di V. Liguori Mignano - L. Gatto - B. Dini - E. Cecchi Aste - P. Corbo, *Gaeta agli inizi del Quattrocento: economia e società*, Gaeta 1999 (Collana storico documentaria del Comune di Gaeta, 3).

[2] Il riferimento è contenuto nel volume *Le relazioni commerciali tra Genova e Gaeta nel tardo medioevo: archivio di stato di Genova*, a cura di P. Schiappacasse, [contiene anche il saggio] di P. Corbo - V. Liguori Mignano, *Due porti, tante navi e un'amicizia «antiqua et innata»*, doc. 262, pp. 200-204.

[3] Dalle dichiarazioni dei due liguri si apprendono, tra l'altro, ulteriori ed interessanti dettagli sulla vicenda. Innanzitutto la loro imbarcazione, oltre che di olio come già ricordato, era stata fatta caricare a Gaeta di zucchero e stagno, dal mercante genovese Andrea Imperiale. La merce era diretta all'agente di quest'ultimo di stanza a Roma, Mauro Bracelli, il quale l'attendeva presso lo scalo portuale di Ripa Grande ma qui, come sappiamo, non arrivò mai: il brigantino che la trasportava fu infatti fermato per ben due volte nel suo tragitto verso la capitale. La prima, più o meno a metà strada, a Torre Astura, dove un *grippus* di Nettuno (un tipo di bastimento veloce per il trasporto commerciale marittimo) lo affiancò, senza nessun danno, per poi lasciarlo ripartire. La seconda – quella per intenderci che ne causò poi la nefasta cattura – avvenne a distanza di un'ora dalla precedente sosta, per opera di Giovanni Tabarro, un patrono nettunese che conosceva molto bene quel tratto di mare e frequentava spesso anche il porto di Ripa, come ricordano le fonti doganali del tempo (cfr. M.L. Lombardo, *Camera Urbis Dohana Ripe et Ripecte. Liber Introitus 1428*, Roma 1978, pp. 3-73). Quest'ultimo requisì tutto il carico e lo trattenne per quaranta giorni nel porto di Nettuno fino al pagamento di 72 ducati di camera previsto per il suo riscatto.

L'episodio – presente in un atto notarile dell'Archivio di Stato di Genova[4] – oltre a ricordare uno dei tanti fatti legati alla guerra di corsa[5], illustra bene anche la situazione dei canali commerciali esterni – quello marittimo in questo caso – sui quali Roma annualmente contava per il suo approvvigionamento oleario. Come hanno infatti ben mostrato gli studi, mentre la capitale dello Stato della Chiesa, sul finire del XIV e l'inizio del XV secolo, conosceva in molti settori un'importante fase di espansione economico-sociale, ad esempio nella gestione dell'unità produttiva cerealicola-pastorale del "casale romano"[6] o in ambito vitivinicolo[7], in altri, come la «produzione di olio del suburbio e della Campagna Romana», registrava una situazione «di ben scarsa rilevanza»[8]. «L'olivicoltura – come sottolinea Alfio Cortonesi – era, infatti, quasi del tutto estranea all'ordinamento produttivo del casale – fondamentale supporto all'economia rurale capitolina – e si limitava alla presenza di poche piante entro le vigne e gli orti intramuranei e suburbani»[9]. Questa osservazione sembra essere una delle tante motivazioni alla base, come vedremo, delle necessarie importazioni di olio via mare e via terra censite per Roma durante il Quattrocento. In questa sede, pertanto, sorvolando totalmente sugli aspetti legati alla produzione olearia di area romana – in parte per le ragioni alle

[4] Desidero esprimere la mia gratitudine alla professoressa Vera Liguori Mignano per la segnalazione di questo interessante documento e per avermi fornito importanti spunti per la presente ricerca.

[5] Per tali aspetti si rinvia a P.F. Simbula, *I pericoli del mare: corsari e pirati nel Mediterraneo basso medievale*, in *Viaggiare nel Medioevo*, a cura di S. Gensini, Pisa 2000, pp. 369-402.

[6] Erano almeno quattrocento i casali sparsi nella Campagna Romana dove si coltivavano cereali e si allevavano ovini e bovini: cfr. J.-Cl. Maire Vigueur, *Les* «casali» *des églises romaines à la fin du Moyen Âge (1348-1428)*, in «Mélanges de l'École française de Rome» (Moyen Age - Temps Modernes), 86, 1974, pp. 63-136; A. Cortonesi, *L'economia del casale romano*, in *Alle origini della nuova Roma. Martino V (1417-1431)*, Atti del convegno (Roma, 2-5 marzo 1992), a cura di M. Chiabò - G. D'Alessandro - P. Piacentini - C. Ranieri, Roma 1992 (Nuovi Studi Storici, 20), pp. 589-601. Interessanti sono anche i saggi contenuti nel volume *Sulle orme di Jean Coste. Roma e il suo territorio nel tardo medioevo*, a cura di P. Delogu e A. Esposito, Roma 2009: in particolare quelli di S. Carocci - M. Vendittelli, *Casali, castelli e villaggi della Campagna Romana nei secoli XII e XIII*, pp. 37-51; D. Esposito, *Le strutture materiali di castra e casali*, pp. 53-83; A. Ruggeri, *Famiglie aristocratiche romane e territorio: dai nomi di famiglia ai nomi dei casali*, pp. 119-169.

[7] Sul ruolo e l'importanza del vino a Roma mi permetto di rinviare al mio recente volume D. Lombardi, *Dalla dogana alla taverna. Il vino a Roma alla fine del Medioevo*, Roma 2018 (RR inedita, Saggi 75). In tale contesto risultano ancora fondamentali i lavori di A. Cortonesi, *Cereali e vino nella Roma tardomedievale*, in *Popolazione e società a Roma dal medioevo all'età contemporanea*, a cura di E. Sonnino, Roma 1998, pp. 327-333; M.T. Caciorgna, *Vite e vino a Velletri alla fine del Trecento*, in *Cultura e Società nell'Italia medievale. Studi per Paolo Brezzi*, Roma 1988, pp. 157-170; A.M. Corbo, *La viticoltura romana nel secolo XV e la vigna di Nicolò V*, in «Archivio della Società Romana di Storia Patria», 115, 1992, pp. 115-132.

[8] A. Cortonesi, *L'olivicoltura laziale nel tardo Medioevo*, in *L'olivo in Sabina e nel Lazio. Storia e prospettive di una presenza culturale*, Atti del Convegno (Palombara Sabina, 25 marzo 1995), Roma 1995, pp. 79-108: 100, nota 88.

[9] *Ibid*.

quali ho appena accennato e in parte perché l'argomento è stato già trattato da Alfio Cortonesi[10], Tersilio Leggio[11], Sandro Carocci[12] e da Ivana Ait[13] – cercherò di dare innanzitutto conto, quantitativamente, di queste importazioni, grazie alle tante informazioni pervenuteci dalle abbondanti fonti doganali romane quattrocentesche, con l'obiettivo di contribuire a colmare un'assenza storiografica, in termini di aree olivicole di paragone, lamentata proprio qualche anno fa da Andrea Brugnoli e Gian Maria Varanini nel volume da loro curato su olivi e olio nel medioevo italiano[14]. In secondo luogo, mi soffermerò su alcuni aspetti riguardanti da vicino le fasi del mercato oleario romano con l'intento di focalizzare l'attenzione, non soltanto sulle possibili aree di provenienza dell'olio, sulle linee di traffico e sui soggetti economici coinvolti ma anche sui valori indicativi connessi al volume di affari innescato dal commercio dell'olio in città.

1. *Le importazioni via mare*

Dopo la fine del libero comune nel 1398 e il ritorno a titolo definitivo di papa Martino V Colonna in città nel 1420, Roma – come hanno ben sottolineato Arnold Esch[15] e Luciano Palermo[16] – si apprestava a vivere un periodo contrassegnato non soltanto da una prosperità economica, che si misurava soprattutto attraverso lo sviluppo di diversi settori, tra i quali spiccavano in maniera preponderante il primario e il terziario, ma anche da una crescente espansione demografica, soprattutto a carico dell'immigrazione forestiera, che permise alla stessa città, in meno di un secolo, di vedere raddoppiare il numero dei suoi abitanti dai circa 30.000, di inizio Quattrocento, ai 60.000

[10] *Ibid*.

[11] T. Leggio, *L'olivo e la Sabina tra età romana e medioevo*, in *L'olivo in Sabina e nel Lazio* cit., pp. 13-77, e il recente volume, ricco di saggi sull'argomento, curato dallo stesso studioso *L'olivo e la Sabina. Un paesaggio senza storia*, Rieti 2017.

[12] S. Carocci, *La produzione dell'olio a Tivoli nel basso medioevo: frantoi e mulini nelle fonti scritte*, in *Olivi e olio nel medioevo italiano*, a cura di A. Brugnoli - G.M. Varanini, Bologna 2005 (Biblioteca di storia agraria medievale, 29).

[13] I. Ait, *Il commercio delle derrate alimentari nella Roma del '400*, in «Archeologia Medievale», 8, 1981, pp. 155-171 (in particolare le pp. 166-167).

[14] A. Brugnoli - G.M. Varanini, *Introduzione*, in *Olivi e olio nel medioevo italiano* cit., pp. 3-100, in particolare a p. 67 si fa cenno al problema storiografico appena ricordato: «Ma quanto olio viene commerciato a lunga distanza? E da dove a dove? Questo è il vero problema, tuttora largamente irrisolto».

[15] A. Esch, *La fine del libero comune di Roma nel giudizio dei mercanti fiorentini. Lettere romane degli anni 1395-98 nell'Archivio Datini*, in «Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medio Evo», 86, 1976-1977, pp. 235-277; Id., *Economia, cultura materiale ed arte nella Roma del Rinascimento. Studi sui registri doganali romani, 1445-1485*, Roma 2007 (RR inedita, Saggi 36).

[16] L. Palermo, *L'economia*, in *Roma del Rinascimento*, a cura di A. Pinelli, Roma 2001, pp. 49-91; Id., *Sviluppo economico e società preindustriali. Cicli, strutture e congiunture in Europa dal medioevo alla prima età moderna*, Roma 1997.

di primo Cinquecento[17]. Una delle prime esigenze avvertite, in virtù di questi cambiamenti, era la fase legata all'approvvigionamento urbano, non soltanto del grano[18], alla base della dieta alimentare, e del vino che, quasi al pari dell'acqua, era divenuto «la "bevanda" per eccellenza»[19], ma anche dell'olio che trovava nel pieno medioevo, come hanno dimostrato i tanti studi – di Anna Maria Nada Patrone[20], Massimo Montanari[21], Maria Serena Mazzi[22], Irma Naso[23], tanto per citarne alcuni –, moltissimi campi di applicazione che andavano ben al di là del normale consumo per scopi alimentari[24]. Nell'impossibilità di ricordarli tutti basterà qui citarne alcuni che a mio avviso hanno ragione di essere annoverati tra i possibili fattori in grado di influenzare sensibilmente la domanda di olio in città sul finire del medioevo: *in primis* l'uso che se ne faceva nella liturgia cristiana e nell'illuminazione perpetua nelle tante basiliche – solo quella del Laterano doveva annualmente garantire olio per 8.730

[17] Riguardo alla popolazione romana e alla sua variegata composizione, cfr. A. Esposito, *La popolazione romana dalla fine del sec. XIV al sacco: caratteri e forme di un'evoluzione demografica*, in *Popolazione e società a Roma* cit., pp. 37-49; I. Ait, *Mercato del lavoro e «forenses» a Roma nel XV secolo*, *ivi*, pp. 335-358; E. Lee, *Gli abitanti del rione Ponte*, in *Roma Capitale (1447-1527)*, a cura di S. Gensini, Roma 1994, pp. 317-343; M. Vaquero Piñeiro, *Una realtà nazionale composita: comunità e chiese «spagnole» a Roma*, *ivi*, pp. 473-492; C. Schuchard, *I tedeschi alla Curia pontificia nella seconda metà del Quattrocento*, *ivi,* pp. 51-73; I. Polverini Fosi, *I fiorentini a Roma nel Cinquecento: storia di una presenza*, *ivi*, pp. 389-414; M. Ansani, «*Curiales*» *lombardi nel secondo '400. Appunti su carriere e benefici*, *ivi*, pp. 415-472.

[18] L. Palermo, *Mercati del grano a Roma tra medioevo e rinascimento*, I. *Il mercato distrettuale del grano in età comunale*, Roma 1990.

[19] Lombardi, *Dalla dogana alla taverna* cit., p. 3.

[20] A.M. Nada Patrone, «*Quicumque vult continuam sanitatem custodire, custodiat stomacum*». *La dietoterapia alla corte sabauda nel Quattrocento*, in *La mensa del Principe. Cucina e regimi alimentari nelle corti sabaude (XIII-XV secolo)*, a cura di R. Comba - A.M. Nada Patrone - I. Naso, Cuneo 1996, pp. 145-203.

[21] M. Montanari, *Il sacro e il quotidiano. La cultura dell'olio nel Medioevo europeo*, in *L'olivo in Sabina e nel Lazio* cit., pp. 7-10; Id., *Condimento, fondamento. Le materie grasse nella tradizione alimentare europea*, in *Alimentazione e nutrizione. Secc. XIII-XVIII*, Atti della Ventottesima Settimana di Studi dell'Istituto Internazionale di Storia Economica «F. Datini» (Prato, 22-27 aprile 1996), a cura di S. Cavaciocchi, Firenze 1997, pp. 27-51.

[22] M.S. Mazzi, *Consumi alimentari e malattie nel Basso Medioevo*, in «Archeologia Medievale» cit., pp. 321-336.

[23] I. Naso, *Usi alimentari, dietetici e medicinali dell'olio alla fine del medioevo*, in *Olivi e olio nel medioevo italiano* cit., pp. 417-435; Ead., *Alla mensa del principe. I prodotti alimentari alla corte sabauda negli ultimi secoli del Medioevo*, in *Gli archivi per la storia dell'alimentazione*, Atti del convegno (Potenza-Matera, 5-8 settembre 1988), 3 voll., Roma 1995 (Pubblicazione degli Archivi di Stato, Saggi 34), pp. 1053-1085.

[24] Per gli usi strettamente alimentari che si possono riscontrare per Roma si rinvia al saggio di A. Cortonesi, *Le spese «in victualibus» della «Domus Helemosine Sancti Petri» di Roma*, in «Archeologia Medievale» cit., pp. 193-225. Più in generale si veda anche il saggio di M. Vagni, *Sistemi e tecniche di produzione dell'olio nel Medioevo*, in *L'olivo in Sabina e nel Lazio* cit., pp. 109-117.

lampade[25] – e nelle tante chiese presenti dentro e fuori l'Urbe, forse l'unico centro urbano di tutto il vecchio continente in grado di contarne il numero più consistente[26]. Ma anche per l'illuminazione privata e domestica; infine l'uso nella farmacopea, nell'industria tessile e nella spezieria, quest'ultima tra l'altro particolarmente sviluppata a Roma tanto da essere considerata, come ha dimostrato Ivana Ait, una delle arti cittadine più importanti[27]. Ebbene tutta questa serie di elementi, in un contesto generale, come ricordato, di crescita economico-sociale, si rivelò davvero fondamentale per dare il necessario impulso alle importazioni di olio verso l'Urbe. La prima direttrice commerciale – non la più rilevante dal punto di vista quantitativo, va precisato subito – sulla quale viaggiavano botti, caratelli, giare e barili pieni di olio era la via marittima. Lo sviluppo tardomedievale del porto fluviale di Ripa, posizionato nel cuore pulsante delle attività mercantili cittadine, sulla riva destra del fiume nella zona antistante l'Aventino, e la secolare navigabilità del Tevere – da Ostia fino almeno ad Orte – garantivano da questo punto di vista un'importante funzione logistica all'intensa rete commerciale che vedeva Roma, leggermente arretrata rispetto alla sua linea costiera, come uno dei principali terminali dei traffici mediterranei[28]. I registri romani della dogana di Ripa, l'organo amministrativo comunale annesso al porto che aveva giurisdizione fiscale (pari al 6,5% d'imposta) su tutte le merci scaricate dalle navi sul litorale

[25] G. Arnaldi, *Preparazione delle lampade e tutela del gregge del Signore: alle origini del papato temporale*, in «La cultura», 24, 1986, pp. 38-63. A sostenere le migliaia di lampade dovevano esservi almeno 169 lampadari con bracci a forma di delfino.

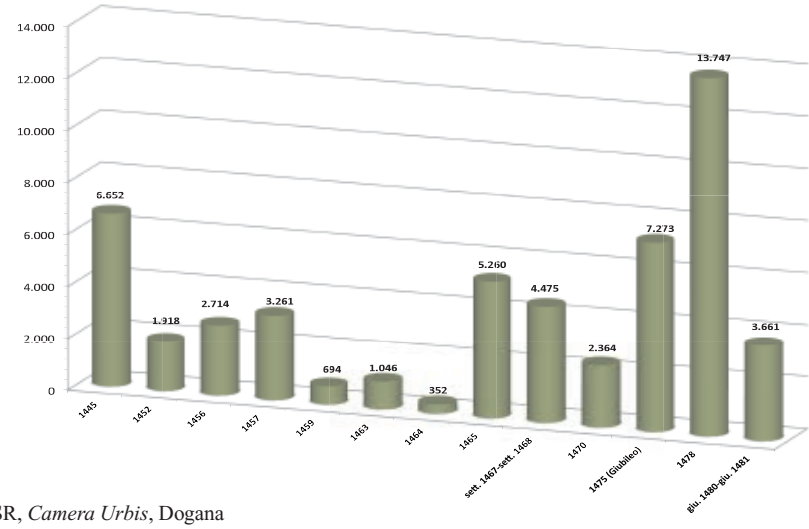
[26] Tra le tante basiliche, chiese ed enti ecclesiastici di Roma di cui si hanno testimonianze documentarie e che si approvvigionavano regolarmente di olio si ricordano Santa Maria Maggiore, S. Andrea «de Aquariciariis» e il monastero di S. Silvestro *de Capite*. In tutti questi casi si registra da parte dei citati enti la proprietà di diversi oliveti nella vicina area della Sabina, territorio particolarmente vocato all'olivicoltura: cfr. Leggio, *L'olivo e la Sabina* cit. pp. 46-47.

[27] I. Ait, *Tra scienza e mercato. Gli speziali a Roma nel Tardo medioevo*, Roma 1996.

[28] Per quanto concerne questi aspetti si rinvia a L. Palermo, *Il porto di Roma nel XIV e XV secolo. Strutture socio-economiche e statuti*, Roma 1979; M.L. Lombardo, *La dogana di Ripa e Ripetta nel sistema dell'ordinamento tributario in Roma dal Medio Evo al sec. XV*, Roma 1978; A. Esch, *Le importazioni nella Roma del primo Rinascimento (il loro volume secondo i registri doganali romani degli anni 1452-1462)*, in *Aspetti della vita economica e culturale a Roma nel Quattrocento*, Roma 1981, pp. 9-79; Id., *Navi nel porto di Roma. Esempi di carichi di merci nei registri doganali del Quattrocento*, in *Medioevo Mezzogiorno Mediterraneo. Studi in onore di Mario del Treppo*, a cura di G. Rossetti e G. Vitolo, II, Pisa 2000, pp. 93-103. Recenti studi sul Tevere hanno poi messo in luce l'importanza del fiume durante il medioevo: I. Ait, *Un aspetto del salariato a Roma nel XV secolo: la 'fabrica galearum' sulle rive del Tevere (1457-58)*, in *Cultura e Società nell'Italia medievale* cit., pp. 7-25; Ead., *Roma fra il fiume e il mare: porti e navigazione nel basso medioevo*, in «Archivio della Società romana di storia patria», 127, 2004, pp. 77-110; Ead., *Gli «Statuta artis barchiarolorum fluminis Tiberis»: per una storia del trasporto fluviale a Roma (secc. XV-XVI)*, in *Scritti per Isa. Raccolta di studi offerti a Isa Lori Sanfilippo*, a cura di A. Mazzon, Roma 2008 (Nuovi Studi Storici, 76), pp. 1-12; Ead., *«[...] in tre jorni véndovi cento ligni carchi [...]»: vino, formaggi e agrumi dal Mezzogiorno peninsulare e insulare al porto di Ripa (1456-1480)*, in «Ar-

laziale dal Monte Argentario a Terracina, unitamente ad altri documenti, sono in grado di mettere in risalto le operazioni commerciali che interessarono sul finire del medioevo l'olio "navigato" – ovvero importato via mare – destinato a Roma. I libri quattrocenteschi della dogana di Ripa, che ogni anno registravano mediamente il passaggio di 400-500 navi, con punte di 1.000 durante il periodo giubilare (1475), mostrano una situazione interessante dal punto di vista quantitativo, sebbene a mio avviso, per metterne meglio in risalto i valori assoluti, sarebbe per il futuro auspicabile un raffronto, laddove possibile, con le altre realtà urbane del bacino del Mediterraneo. Il grafico 1,

Grafico 1 - Le importazioni di olio via mare a Roma nel XV secolo (in litri)



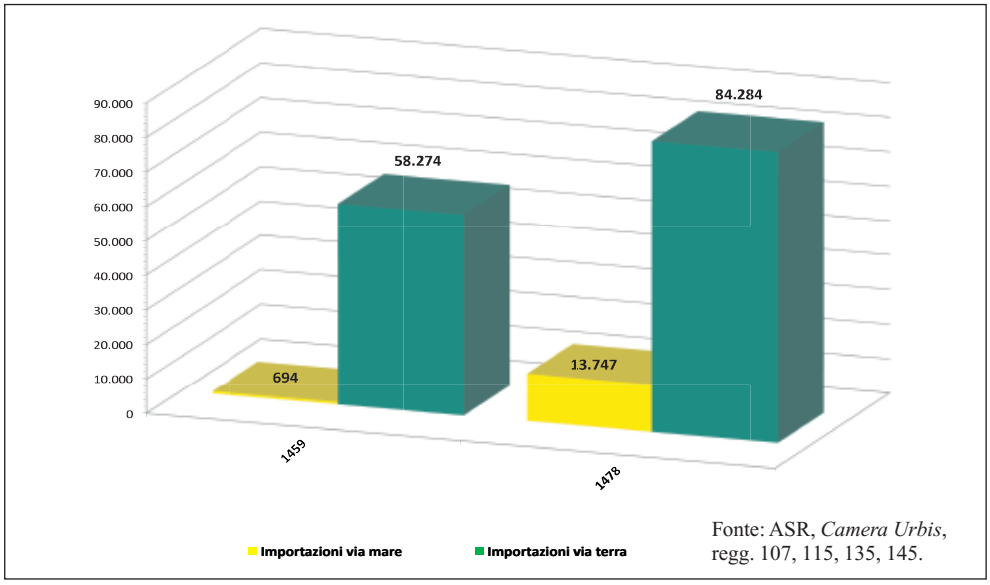
Fonte: ASR, *Camera Urbis*, Dogana di Ripa, serie dei registri.

chivi e cultura», XLV (2012), pp. 7-46; Ead., *La Sardegna dall'osservatorio romano: importazioni via mare nel XV secolo*, in *La Sardegna nel Mediterraneo tardomedievale*, Convegno di studi (Sassari, 13-14 dicembre 2012), a cura di P.F. Simbula e A. Soddu, Trieste 2013, pp. 283-301; Ead., *Merci e uomini della regione campana a Roma nel XV secolo*, in *Interscambi socio-culturali ed economici fra le città marinare d'Italia e l'Occidente dagli osservatori mediterranei*, Atti del Convegno Internazionale di Studi in memoria di Ezio Falcone (1938-2011), Amalfi, 14-16 maggio 2011, a cura di B. Figliuolo e P.F. Simbula, Amalfi 2014, pp. 507-528. Si veda anche il saggio di I. Ait - M.A. Quesada, *I fiumi di Roma nell'assetto sociale ed economico della città (fine XV-XVI secolo): alcune osservazioni*, in *Roma: le trasformazioni urbane nel Cinquecento*, II. *Dalla città al territorio*, a cura di G. Simoncini, Firenze 2011, pp. 221-258. Relativamente alle piene del Tevere e alle problematiche connesse con questo fenomeno si rinvia ad A. Esposito, *Il Tevere e Roma*, in *Le calamità ambientali nel tardo Medioevo europeo: realtà, percezioni, reazioni*, a cura di M. Matheus - G. Piccinni - G. Pinto - G.M. Varanini, Firenze 2010, pp. 257-276.

che considera solo le annate complete, illustra bene le importazioni di olio "navigato" avutesi lungo l'arco di quasi un quarantennio (1445-1481)[29].

Si nota fin da subito una grande disomogeneità nei dati: essi non rispecchiano ad esempio quelli legati alle importazioni via mare di un altro prodotto di largo consumo come il vino che, nello stesso periodo, conosce più o meno una generale tendenza all'aumento, in armonia con la crescita demografica cittadina. Una delle cause di questo fenomeno, oltre a quella probabile connessa alle fisiologiche fluttuazioni legate alla disponibilità del prodotto, potrebbe essere a mio avviso rintracciata proprio confrontando tra loro i comportamenti del mercato oleario e quello vitivinicolo romano, relativamente al periodo qui preso in esame. Infatti, mentre nel caso delle importazioni di vino via mare si nota come queste fossero di molto superiori a quelle via terra, nel caso dell'olio questo rapporto si dimostra esattamente inverso. E questo perché la storica produzione olearia del vicino entroterra, in particolare dell'area sabina e umbra, da cui Roma attingeva regolarmente era, a differenza della produzione vitivinicola delle stesse zone, molto più sviluppata, tanto da coprire verosimilmente buona parte del fabbisogno dell'Urbe (grafici 2 e 3)[30].

Grafico 2 - Rapporto tra importazioni di olio via mare e via terra nel XV secolo (in litri)

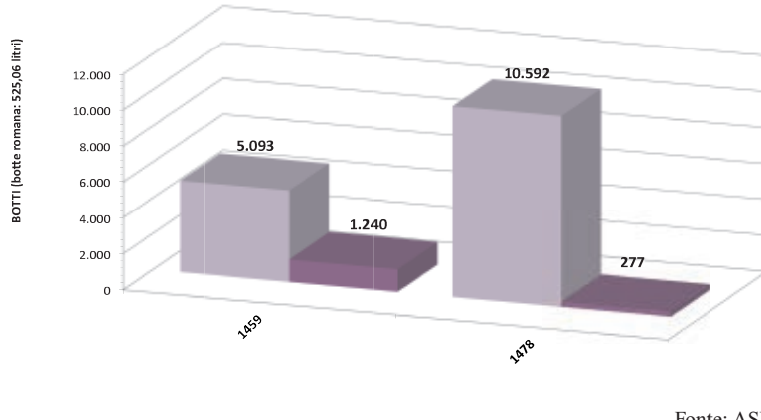


Fonte: ASR, *Camera Urbis*, regg. 107, 115, 135, 145.

[29] Archivio di Stato di Roma (ASR), Camerale I, *Camera Urbis* (da qui in poi abbreviato in *Camera Urbis*), regg. 121-145.

[30] Per i dati relativi al vino, cfr. Lombardi, *Dalla dogana alla taverna* cit., pp. 199-228.

Grafico 3 - Importazioni di vino via terra e via mare a confronto nel XV secolo (in botti)



Fonte: ASR, *Camera Urbis*, regg. 107, 115, 135, 145.

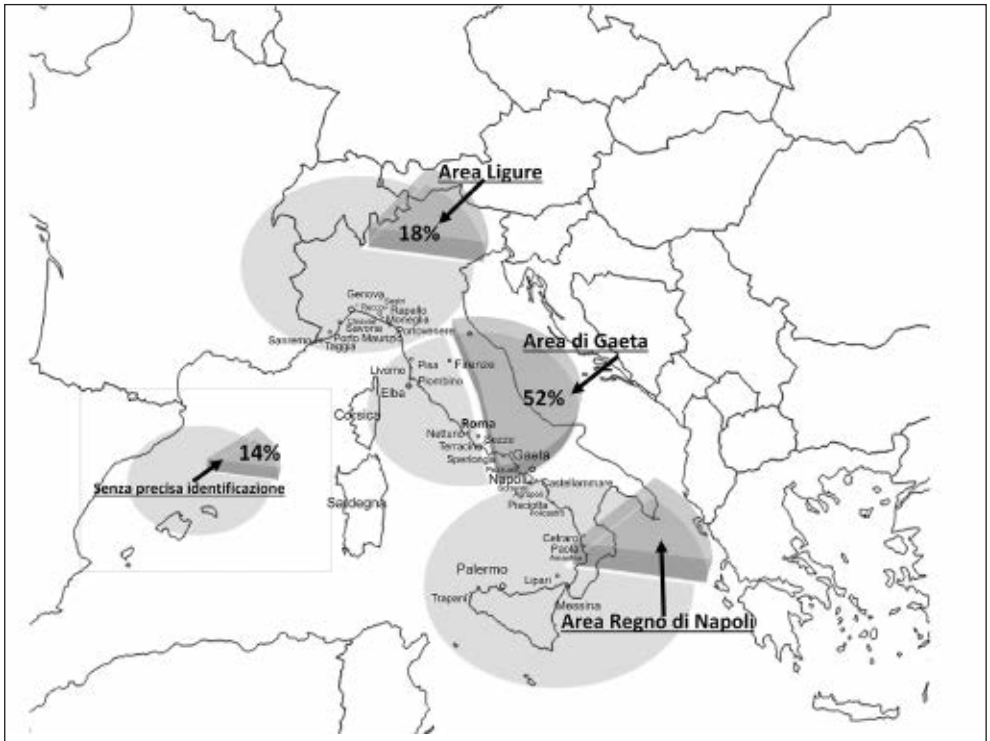
Ma al di là di questa osservazione, è interessante esaminare altri elementi che forniscono le fonti di Ripa. In primo luogo vale la pena vedere quali fossero i porti di partenza e le probabili zone di provenienza dell'olio arrivato via mare, ma anche delle olive e dei prodotti 'affini' dal punto di vista alimentare, quali il burro o il lardo, o i derivati dell'olio, come il sapone e l'olio laurino o «lorino»[31] (estratto/aromatizzato con bacche di alloro) che ad esempio, secondo i rappresentanti dell'azienda Datini a Gaeta, era fatto oggetto di acquisto da parte degli speziali[32], i quali lo utilizzavano per vari scopi nelle loro botteghe (fig. 1)[33].

[31] Così lo troviamo definito in una lettera dell'agosto 1389 scritta dal mercante Guido Pilestri, operatore del Datini a Gaeta. Grazie a quest'ultimo veniamo a conoscenza anche del periodo migliore intorno al quale si effettuava solitamente la compravendita, ovvero tra agosto e Natale (mese in cui avveniva anche la consegna del prodotto, solitamente utilizzando contenitori specifici, quali i caratelli): *Il carteggio di Gaeta: nell'archivio del mercante pratese Francesco di Marco Datini, 1387-1405*, a cura di E. Cecchi Aste, Gaeta 1997 (Collana storico documentaria del Comune di Gaeta, 1), doc. 249, pp. 237-238.

[32] Lo dimostra, ad esempio, una lettera inviata da Gaeta da Agnolo di ser Pino, il 13 marzo 1399, a Francesco di Marco in Genova in cui si dice espressamente che «d'olio lauro abian visto quanto ne dite del pregio lo chomperano gli speziali»: *Il carteggio di Gaeta* cit., doc. 9, pp. 14-15. Sugli aspetti legati nello specifico alla documentazione mercantile di area toscana rinvio al saggio di A. ORLANDI, *L'olivo e l'olio tra Mediterraneo e Mare del Nord (secoli XIV-XV)*, in questo stesso volume.

[33] Lo si evince anche dagli inventari degli speziali romani indagati da AIT, *Tra scienza e mercato* cit., p. 260.

Fig. 1 - Aree e località di partenza/provenienza dell'olio "navigato" con contributo in percentuale sul totale importato a Roma (XV secolo)



Fonte: ASR, *Camera Urbis*, Dogana di Ripa, serie dei registri.

La carta indica le macro aree e talune località da cui partivano l'olio e gli altri prodotti che abbiamo poc'anzi richiamato: in particolare ogni singolo grafico a torta specifica più o meno il contributo in olio in termini percentuali di una determinata zona sul totale delle importazioni via mare riferito alle annate qui esaminate. Come si può facilmente vedere, mentre il quadrante adriatico risulta quasi totalmente estraneo agli approvvigionamenti verso la capitale[34], quello tirrenico, al contrario, oltre ad essere il contesto principale sul quale si spostavano questi traffici, indica anche come l'area

[34] Tale situazione non vale soltanto per il commercio dell'olio ma per buona parte dei prodotti che arrivavano a Roma via mare, in particolare vino: cfr. LOMBARDI, *Dalla dogana alla taverna* cit., pp. 262-278. Il versante adriatico era tra l'altro spazio marittimo di specifico interesse strategico ed economico della Repubblica di Venezia, tanto è vero che gran parte della produzione olearia marchigiana e pugliese si riversava verso il mercato veneziano: a tale proposito cfr. G. CHERUBINI, *I prodotti della terra: olio e vino nel Mezzogiorno normanno-svevo*, in *Olivi e olio nel medioevo italiano* cit., pp. 237-290; BRUGNOLI - VARANINI, *Introduzione* cit., pp. 60-63.

maggiormente interessata fosse con il 52% Gaeta, zona ancora famosa per la produzione delle olive[35]. In realtà sappiamo, dalle indagini effettuate su questa città, come la fascia olivicola che allora, come oggi, forniva effettivamente la materia prima (le olive) era quella di Itri, Castelforte, Lenola, Vallecorsa, ovvero gran parte dell'entroterra gaetano verso il quale molti mercanti-produttori di olio del tempo avevano rivolto i loro investimenti ed interessi. A partire dal XII secolo infatti, e ancor più dai secoli successivi, quando ormai il porto di Gaeta forniva sempre più garanzie per una proiezione commerciale verso l'intero bacino del Mediterraneo, i «coltivatori delle terre e semplici proprietari capirono che la produzione dell'olio poteva andare ben oltre la domanda locale»[36]. Questa consapevolezza da parte dei produttori olivicoli indigeni determinò anche un radicale cambiamento nel «paesaggio rurale di tutta un'ampia zona, più o meno vicina a Gaeta»[37]. A loro volta i «mercanti gaetani fecero tutto quanto immaginabile per favorire e premiare le grandi trasformazioni agrarie», per esempio «facilitarono la compravendita dell'olio nei luoghi di produzione, creando delle società (compagnie) con mercanti del posto, che avevano il compito di comprare olio e portarlo a Gaeta»[38]. Qui, dove si tenevano tra l'altro due importanti appuntamenti fieristici[39] – uno a marzo e l'altro a settembre – l'olio veniva solitamente contrattato al di fuori di queste date, come specifica uno dei tanti referenti del Datini: «la conpra è usanza di fare a torre l'olio, dal primo dì di marzo per tutto aghosto, a volontà del conpratore e per lo meno si dà la metà danari e l'altra metà quando leva l'olio»[40]. Dopo di che dalla stessa Gaeta, ma anche dai porti limitrofi di Terracina[41] e Sperlonga, l'olio di oliva (e laurino), le olive, ma anche tanto sapone, prodotto nei saponifici

[35] Le olive gaetane vengono ancora oggi usate per produrre un ottimo olio. Ma sono soprattutto quelle in salamoia dal caratteristico colore violaceo ad avere una larghissima diffusione, in particolar modo come ingrediente per moltissimi piatti cucinati. Anche alla fine del medioevo abbiamo riscontro, nelle fonti doganali del porto romano di Ripa, di olive in salamoia: il 12 marzo 1457 arrivarono ben «8 lancelle di olive salse» stivate sulla saetta di Paolo di Cola da Sperlonga (le *lancelle* erano contenitori solitamente ceramici usati proprio per la conservazione di questo tipo di prodotto).

[36] Liguori Mignano - Gatto - Dini - Cecchi Aste - Corbo, *Gaeta agli inizi del Quattrocento* cit., p. 49.

[37] *Ivi*, pp. 49-50. Stando alle fonti pervenute: «colline e monti, dominati da macchie e vegetazioni arbustive più o meno rade, che non rendevano quasi nulla in termini di ricchezza, i *montes totaliter inculti et scirposi* furono *sterrupati*, *stoppati*, *ammacerati*, *laborati* e quindi *pastinati* con viti, fichi, ma soprattutto con buoni olivi. Si realizzò allora un assetto agrario che ha sfidato i secoli e in molti luoghi è arrivato fino ai nostri giorni»: *ivi*, p. 50.

[38] *Ivi*, p. 53. Gaeta era anche centro di raccolta dell'olio campano che da qui raggiungeva poi città come Genova e Firenze: cfr. G. Pinto, *Olivo e olio*, in *Storia dell'agricoltura italiana*, II. *Il medioevo e l'età moderna*, a cura di G. Pinto - C. Poni - U. Tucci, Firenze 2002, pp. 489-501: 499.

[39] A. Grohmann, *Le fiere del Regno di Napoli in età aragonese*, Napoli 1969, pp. 221-222.

[40] *Il carteggio di Gaeta* cit., doc. 249 (lettera del 28 agosto 1389), p. 237.

[41] Terracina era divenuta nel pieno medioevo sede di un importante porto in grado di ridistribuire non soltanto prodotti del suo entroterra (soprattutto vino e forse anche olio dei suoi oliveti) ma anche quelli provenienti da fuori: cfr. per questi aspetti due importanti volumi di M.T. Caciorgna,

locali, prendevano il largo con destinazione i principali scali marittimi del Mediterraneo[42]: Pera in Turchia, Rodi, Alessandria d'Egitto, dove ad esempio da una lista del 1386 dei prezzi di mercato di questa piazza commerciale si evince che l'olio gaetano era più caro di tutti gli altri, superando persino quello pugliese[43].

Se spostiamo l'attenzione sulle esportazioni di fine medioevo che dall'area di Gaeta erano dirette a rispondere alla specifica domanda del mercato romano si nota subito come talora esse fossero quantitativamente rilevanti. Il 12 giugno 1444, ad esempio, presso il porto di Ripa, dalla barca di un tale Andrea di Rinaldo di Sperlonga veniva scaricato solo olio: 104 cogni per un totale di 1.700 litri, del valore di mercato di circa 300 fiorini d'oro (circa 8 bolognini al litro)[44]. Undici giorni dopo era Giacomo di Rinaldo a depositarne sulle banchine, insieme a una botte di aceto e a due caratelli di vino Latino, più di 71 cogni: quasi 1.200 litri[45]. Più o meno della stessa entità era il carico della saetta di Vincenzo Bonfiglio di Gaeta che il 29 aprile 1478 condusse con sé oltre a diciotto sacchi di sapone, ed altra merce (tra cui sette piante non meglio specificate), ben otto botti di olio: 1.312 litri[46]. Lo stesso Vincenzo, tra l'altro, un mese

Una città di frontiera. Terracina nei secoli XI-XIV, Roma 2008; Ead., *Marittima medievale. Territori, società, poteri*, Roma 1996. A tal proposito risulta interessante una lettera datata 27 ottobre 1400 nella quale Agnolo di ser Pino da Gaeta rivolgendosi a Francesco di Marco, di stanza a Maiorca, chiedeva che il trasporto di dieci botti d'olio maiorchino «chiaro e bene dolci, che lo vogliamo per mangiare» fosse effettuato fino «a Terracina, ch'è preso di qui 20 miglia», e da lì poi inviato a Roma: *Il carteggio di Gaeta* cit., doc. 91, p. 81.

[42] «Venonci da Gienova iiij navigli grossi per Romania e Levante e ànno levato qui [a Gaeta] 1500 botti d'olio e sapone» ricordano ad esempio i rappresentanti della compagnia Datini di stanza a Gaeta, in una lettera del 23 aprile 1388: cfr. *Il carteggio di Gaeta* cit., doc. 243, p. 231. Si trattava, come precisa Bruno Dini nella *Prefazione* (*ivi*, p. XXXVI), di un carico veramente importante, circa 600.000 litri di olio, diretto a soddisfare la domanda di grandi aree come la Romania, la Siria, la Palestina e l'Egitto.

[43] F. Melis, *Documenti per la storia economica dei secoli XIII-XVI. Con una nota di paleografia commerciale*, a cura di E. Cecchi, Firenze 1972, p. 320. Un rilevante carico di trecento botti di olio di Gaeta, circa 120.000 litri, era per esempio stato effettuato nel maggio del 1414 da una nave del ligure Giovanni Murilello di Voltri, diretta ad Alessandria.

[44] ASR, *Camera Urbis*, reg. 130, c. 4*r*. Il cogno di olio, o congio, a Roma era pari a 2 *congitelle* ovvero a litri 16,42. Per le unità di misura in uso nell'Urbe si rinvia nello specifico alla nota metrologica a cura di A. Cortonesi, *Terre e signori nel Lazio medioevale. Un'economia rurale nei secoli XIII-XIV*, Napoli 1988, p. 26; più in generale ad A. Martini, *Manuale di metrologia, ossia misure, pesi e monete in uso attualmente e anticamente presso tutti i popoli*, Torino 1883, p. 598. Il fiorino d'oro a Roma nella seconda metà del XV secolo corrispondeva a 72 bolognini d'argento: cfr. I. Ait, Cudi facere in dicta seccha nisi ducatos romanos. *Prime considerazioni sulla monetazione a Roma durante i pontificati di Martino V ed Eugenio IV*, in «Annali dell'Istituto Italiano di Numismatica», 57, 2011, pp. 157-172; L. Palermo, *I mercanti e la moneta a Roma nel primo Rinascimento,* in *Economia e società a Roma tra Medioevo e Rinascimento. Studi dedicati ad Arnold Esch*, a cura di A. Esposito e L. Palermo, Roma 2005, pp. 243-281.

[45] ASR, *Camera Urbis*, reg. 130, c. 16*v*.

[46] Ivi, reg. 145, c. 86*v*.

prima oltre a tanto vino Latino, sapone e quindici *lancelle* di olive (vasi e anfore di argilla o terracotta), aveva effettuato un trasporto di olio in franchigia – ossia totalmente esente da imposte doganali come previsto per la Curia, i cardinali e altri aventi diritto – per l'importante Ospedale del Santo Spirito di Roma: si trattava in questo caso di circa 279 litri[47]. Persino la dogana di Ripa, che come detto quotidianamente controllava le merci arrivate via mare in città, si riforniva abbondantemente da queste zone; il 5 febbraio 1457 il doganiere *Raphael Augustini* registrava così, tra le spese straordinarie del suo ufficio, un consistente acquisto di olio: «dedi a Luca Finamante, pro bocalibus 282 de oleo ad libras 10 et soldos 10 pro cogno» – circa 580 litri – «ducatos 37 e bologninos 51, et pro bocalibus 38 de oleo» – 78 litri – «ad dictum pretium a Stefano de Sperlonga, empto ducatos quinque»[48]. Infine un tale Priore di Gaeta il 28 novembre dello stesso anno tra le tante merci a bordo della sua saetta portava, oltre a vino Greco, una cesta di spezie, medicine e una giara di olio di lauro (o laurino), anche due barili di olio (circa 100 litri) in franchigia al cardinale di Lérida[49].

[47] Ivi, reg. 145, c. 52*v*. Il nosocomio romano, considerato uno dei più grandi e antichi della città eterna, usufruiva di particolari esenzioni già a partire dal 1390. In un documento di quell'anno, emanato dall'organo principale amministrativo del comune di Roma, la *Camera Urbis*, e diretto a tutti i doganieri e gabellieri preposti al controllo delle merci in transito in città, veniva chiaramente vietato a questi ufficiali di esigere qualsiasi imposta sull'olio destinato all'ospedale, sia per quello ad uso alimentare sia per quello utile all'illuminazione degli ambienti: «et vos emptores gabelle olei aliquid ab ipsis dominis Preceptore et fratribus ejusdem hospitalis et ab ipso hospitali et a quibusvis personis deferentibus vel portantibus oleum seu quamvis oley quantitatem a quocumque loco et quavis parte extra urbem ad dictum hospitale pro alimonia victu et luminariis eorumdem et dicti hospitalis ratione gabelle oley per vos ut premictitur empte nec propter ea vos gravamen aliquod inferatis contra dictos dominos Preceptorem et fratres et dictum hospitale»: cfr. S. Malatesta, *Statuti delle gabelle di Roma*, Roma 1885, doc. 4, pp. 129-134: 131. Per quanto concerne la storia dell'ospedale si rinvia agli studi di A. Esposito Aliano, *Un inventario di beni in Roma dell'Ospedale di S. Spirito in Sassia (anno 1322)*, in «Archivio della Società Romana di Storia Patria», 99, 1976, pp. 71-115; A. Rehberg, *I papi, l'ospedale e l'ordine di S. Spirito nell'età avignonese*, in «Archivio della Società romana di storia patria», 124, 2001, pp. 35-140. Anche al di fuori del contesto romano si registrano particolari privilegi per gli enti ecclesiastici che acquistavano olio da Gaeta o da altri luoghi; il monastero di San Severino a Napoli ad esempio usufruiva, insieme a molti altri, delle franchigie doganali utili ad esportare olio «per uso loro da ditta città di Cayeta»: cfr. R. Delle Donne, *Burocrazia e fisco a Napoli tra XV e XVI secolo. La Camera della Sommaria e il* Repertorium alphabeticum solutionum fiscalium Regni Siciliae Cisfretanae, Firenze 2012 (Reti Medievali E-Book 17), p. 419; sull'importanza economica e strategica di questo ente si veda A. Feniello, *Les campagnes napolitaines à la fin du Moyen Âge*, Rome 2005 (Collection de l'École Française de Rome, 348).

[48] ASR, *Camera Urbis*, reg. 134, c. 180*r*. Si deduce così che le spese per un litro di olio si aggiravano intorno ai 5-6 bolognini al litro.

[49] Ivi, c. 101*v*. Si tratta di Antonio *de la Cerda* (†1459), vescovo prima di Messina e poi di Lérida, creato cardinale del titolo di San Crisogono nel 1448 da papa Niccolò V: cfr. C. Eubel, *Hierarchia Catholica Medii Aevi*, II, Monasterii 1914^2, p. 10.

Un discreto contributo al rifornimento oleario marittimo di Roma, seppure inferiore a quello appena menzionato, veniva anche dai porti della Liguria (il 18%), dal Regno di Napoli (il 16%) e da altre zone non sempre identificabili da cui partiva la restante quota di olio (circa il 14%). Dalla Riviera ligure, tanto quella di Levante (Recco, Moneglia, Portovenere, ecc.), quanto quella di Ponente (Savona, Porto Maurizio, Taggia, ecc.) arrivavano a Roma sia olive sia olio, in quantità tuttavia non così evidenti come nei casi ricordati precedentemente per l'aerea di Gaeta; d'altro canto i numeri importanti dell'olivicoltura ligure cominceranno a divenire più consistenti soltanto con l'avvento dell'età moderna[50]. Qualche caso di trasporto particolare merita comunque la nostra attenzione considerando il fatto che la compagine dei mercanti-patroni liguri era una delle più attive sulla piazza commerciale romana (presente mediamente ogni anno con 1/3-1/4 del totale)[51]. Il 3 aprile 1445 il mercante-patrono Stefano di Porto Maurizio sul suo naviglio conduceva tanto vino della Riviera ma soprattutto un caratello di olio (più di 100 litri) in franchigia per il cardinale genovese Giorgio Fieschi: «pro dicti caratello olei nichil recepit quia ipsum habuit cardinalis de Flisco»[52]; quest'ultimo inoltre nel gennaio del 1452 si faceva arrivare dalla sua amata terra, e precisamente da Recco, ben sette barili di olive[53]. Da Taggia, località oggi nota per la produzione delle famose olive taggiasche, va segnalato invece un trasporto in franchigia per il cardinale Patriarca di Aquileia e camerlengo pontificio Ludovico Scarampi Mezzarota che il 30 marzo 1456 faceva condurre da Riccardo Maglio, oltre ad undici botti di vino Latino di Taggia e ad una botte di pregiato Moscatello della medesima località, anche due barili di olio (circa 100 litri)[54]. Infine un carico del tutto particolare

[50] Per un primo approccio all'olivicoltura ligure in epoca medievale si rinvia a C. Moggia, *«Olea prima omnium arborum est». Olio e olivicoltura in Liguria: il Tigullio medievale (sec. XIII)*, in «Rivista di storia dell'agricoltura», 44/2, 2004, pp. 3-22; per l'età moderna si veda invece F. Fiandra, *Produzione e commercio dell'olio nell'estremo Ponente ligure fra Sette e Ottocento*, in *Gli archivi per la storia dell'alimentazione* cit., pp. 993-1001; e in relazione all'approvvigionamento di Roma, cfr. J. Revel, *Les privilèges d'une capitale: l'approvisionnement de Rome à l'époque moderne*, in «Mélanges de l'École française de Rome» (Moyen Age - Temps Modernes), 87, 1975, pp. 462-493: 485-487. Per approfondimenti e importanti aggiornamenti storiografici sul tema si rinvia infine ad alcuni saggi specifici contenuti in questo volume.

[51] D. Lombardi, *Commercio e consumo dei vini liguri a Roma: uno studio sui registri doganali del Quattrocento*, in *«In terra vineata». La vite e il vino in Liguria e nelle Alpi Marittime dal Medioevo ai nostri giorni. Studi in memoria di Giovanni Rebora*, a cura di A. Carassale e L. Lo Basso, Ventimiglia 2014, pp. 215-242.

[52] ASR, *Camera Urbis*, reg. 122, c. 3*r*.

[53] Ivi, reg. 132, c. 13*v*. Insieme alle olive arrivarono per il cardinale Giorgio Fieschi moltissime altre merci, probabilmente destinate anche alle esigenze del suo palazzo cardinalizio e dei suoi numerosi famigliari (talvolta superiori a cento: Esch, *Economia, cultura materiale ed arte* cit., pp. 191-193): otto balle di letti e coperte, un barilotto pieno di confetti, un barile di fichi, una balla di materassi, una balla di coperte, un barile di pesce salato, due casse piene di merceria, ecc.

[54] ASR, *Camera Urbis*, reg. 133, c. 17*v*.

e completamente all'insegna delle richieste pontificie risulta quello destinato al papa ligure Sisto IV della Rovere e al suo *entourage* familiare durante l'anno giubilare 1475. Tra il 6 e il 7 dicembre venivano scaricate sulle banchine del porto di Ripa, da tre patroni savonesi – suoi conterranei – e un rapallese[55], ben 838 litri di olio, così ripartiti: due botti e un barilotto al Palazzo Apostolico, due caratelli a messere Giovanni della Rovere, una botte al monsignore di Molfetta, il cardinale Cybo, futuro Innocenzo VIII, e infine un barile al conte Girolamo della Rovere[56].

Anche dai porti del Regno di Napoli del versante tirrenico venivano a Roma olive, olio, e in misura ridotta lardo, mentre cospicue quantità di burro arrivavano soprattutto dalla Sicilia[57]. La caravella di un tale Giovanni Arcangelo, giunta da Palermo il 26 agosto 1452, rappresenta uno dei tanti casi in grado sia di testimoniare questo tipo di carico, sia di far vedere come il porto fluviale di Ripa fosse ormai capace con le sue strutture di supportare l'attracco di qualsiasi tipo di imbarcazione, anche quella medio-grande appena ricordata; a bordo erano stivate, tra le tantissime merci: due giare di olio e sei di burro destinate specificamente, insieme ad un pavone, al cardinale Antonio Cerdá y Lloscos, vescovo prima di Messina e poi di Lérida[58]. Era ancora un porporato – Prospero Colonna – a farsi arrivare il primo aprile 1457, questa volta da Agropoli, un barile di olio e due di olive[59]. Davvero imponente risulta, invece, il carico di olio "navigato" destinato a rispondere, non soltanto alle solite richieste della com-

[55] Si trattava di Ottaviano Bartoluccio, Agostino Petitto, Francesco Guastavino di Savona e Andrea di Rapallo attraccati al porto romano con i loro leuti (o liuti), imbarcazioni tipiche dell'area ligure.

[56] Ivi, reg. 144, cc. 350*v*-357*v*. Al Palazzo Apostolico, probabilmente per gli usi legati alla mensa pontificia, andarono anche due cassette di burro: «butiro pesano libbre 230 netto», pari a circa 76 chilogrammi.

[57] È difficile misurare sempre in modo preciso le quantità di lardo, burro o olive arrivate al porto di Ripa; per due ordini di motivi essenzialmente: il primo per i diversi e tanti tipi di contenitori utilizzati al tempo per il loro trasporto (giare, gerle, cassette, *lancelle*, ecc.); in secondo luogo perché non sempre il doganiere ne riportava nei suoi registri il corrispettivo quantitativo in misura romana (libbra, ecc.), cosa che oggi garantirebbe una maggiore affidabilità di calcolo. Mi limito in questa sede a qualche esempio interessante: il 13 agosto 1444 Bartolomeo da Lipari portava con il suo naviglio sette giare di burro vaccino, il cui peso netto era pari a 230 libbre (76 chilogrammi); pochi giorni dopo, il 19 agosto, sempre da Lipari un tale Alfonso ne scaricava sulle banchine del porto sedici giare, senza però nessun altro specifico riferimento al peso netto, come si evince invece nel caso precedente (per i due casi appena ricordati, cfr. ASR, *Camera Urbis*, reg. 130, cc. 56*v* e 62*v*). L'anno successivo, nel 1445, un tale Cecco de Tenacuccio con una sua barca portava, oltre a 255 fila di cacio siciliano, tonno, sarde salate e scope, anche «40 gerle butiri ab Angelo Dattoli judeo, pro dictis gerlis butiri, fuerunt cantaria 5 necte, extimate ducatos 5 pro cantaro, videlicet florenos 3 et bologninos 12» (Ivi, reg. 122, c. 47*r*). Infine, ma gli esempi potrebbero essere molti in tal senso, un tale Cola Molinaro da Policastro il 17 giugno 1452 importava a Roma una mezzina di lardo, anche in questo caso senza alcuna precisazione in merito al peso netto (Ivi, reg. 132, c. 60*v*).

[58] Ivi, reg. 132, c. 89*v*.

[59] Ivi, reg. 134, c. 48*r*.

ponente ecclesiastica cittadina, ma soprattutto alla domanda dell'intero mercato urbano e, quindi, ai suoi numerosi abitanti: una saetta condotta il 12 dicembre 1478, da un tale Santo di Sbaro da Cetraro (piccolo centro marittimo sul litorale calabro tirrenico), sdoganava in una sola volta presso il porto romano quasi 4.000 litri di olio insieme a un barile di olive[60]. Appare verosimile ritenere, anche sulla scorta degli studi di Giovanni Cherubini, che questi prodotti importati nell'Urbe fossero realmente il frutto dell'olivicoltura calabra di Cosenza e Luzzi, a pochi chilometri di distanza dal porto di riferimento appena ricordato[61]. L'olivicoltura di questa area doveva essere talvolta in grado di innescare e alimentare, soprattutto in presenza di una buona resa produttiva, una certa corrente di esportazione verso zone anche più lontane, come in questo caso specifico Roma e la sua importante piazza commerciale. Un ultimo ed interessante esempio di esportazione olearia 'speciale' verso lo scalo di Ripa porta infine a focalizzare l'attenzione su un particolare prodotto la cui realizzazione oggi sembra essere circoscritta a pochissime regioni d'Italia, come la Sardegna, e ancora poco conosciuta: l'olio di lentisco[62]. Si tratta di un derivato della spremitura di frutti a drupa (una sorta di bacca) di un arbusto sempreverde della famiglia delle *Anacardiaceae*, il cui uso fin dall'antichità era diretto tanto al classico consumo alimentare, come succedaneo dell'olio di oliva e meno costoso di quest'ultimo, quanto all'illuminazione degli ambienti domestici[63]. Il 15 gennaio 1478 lo si trova menzionato – per la prima ed unica volta – insieme a tanta altra merce a bordo della saetta del mercante-patrono Giovanni del Cilento, «otto lancelle de olio de lentisco e un barilotto dello dicto»[64]: è a ben vedere una breve annotazione della quale rimane purtroppo il rammarico di non sapere, visto che la fonte non lo dice, quale fosse il suo reale prezzo di mercato a Roma e i suoi possibili acquirenti.

Sono facilmente individuabili, al contrario del caso appena ricordato, i maggiori destinatari delle importazioni via mare di olio: ovvero i curiali, il papa, i cardinali e tutti gli altri che a vario titolo, come visto, usufruivano degli importanti sconti fiscali – le note franchigie – che consentivano di abbattere abbondantemente i costi delle spedizioni commerciali a loro carico.

[60] Ivi, reg. 145, c. 191*v*.

[61] Cherubini, *I prodotti della terra* cit., p. 271. Altri elementi utili a far pensare che l'olio e le olive fossero autoctone è la presenza a bordo di alcuni prodotti tipici della zona: un caratello della nota Vernaccia di Paola (altro porto a pochi chilometri da Cetraro), due barili di agrumi, uno di fichi e tre di tonno.

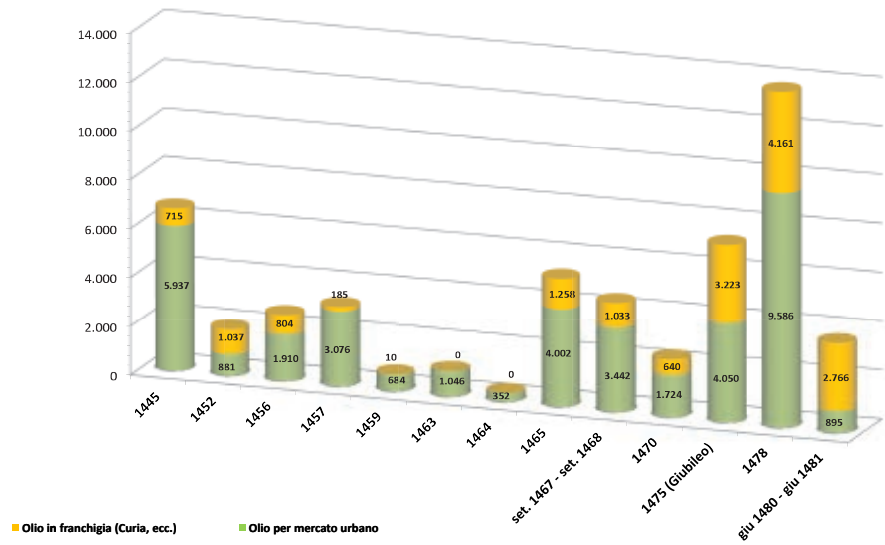
[62] Lo troviamo citato insieme a molti altri tipi di oli in *Appendice* al volume *Olivi e olio nel medioevo italiano* cit., p. 439.

[63] A. Mastino, *La produzione e il commercio dell'olio nella Sardegna antica*, in *Olio sacro e profano. Tradizioni olearie in Sardegna e Corsica*, a cura di M. Atzori e A. Vodret, Sassari 1995, pp. 60-76: 68.

[64] ASR, *Camera Urbis*, reg. 145, c. 12*v*. Insieme all'olio appena ricordato vi erano quattro barilotti di olive, undici sporte e sedici sacconi di fichi, ventisette caci cavalli, una *lancella* di acqua di rose, ecc.

In alcuni casi la quota di olio "navigato" in franchigia a loro spettante superava il 75% del totale (ad esempio nel 1480-1481) lasciando pochissimo del prodotto al mercato urbano. In altri, invece, ad esempio quando il papa e la Curia erano lontani per lungo tempo dalla città (come nel 1459 per il concilio di Mantova, o nel 1464 quando Pio II si recò ad Ancona per la crociata contro i Turchi), i rifornimenti oleari, verso questi ultimi, si potevano persino azzerare. Più spesso però le importazioni a loro carico si attestavano tra il 20-30%, più o meno allo stesso livello di quelle vinicole registrate sempre per costoro in quegli anni[65]. Non si può escludere del tutto a tal proposito – come si è potuto verificare per il vino – la possibilità che gli importanti quantitativi introdotti dai cardinali in città, per il consumo teoricamente interno alle loro famiglie, finissero invece per essere oggetto di mercato, grazie ai tanti legami che i prelati e gli ecclesiastici in genere avevano con i numerosi operatori commerciali insistenti sulla piazza romana[66]. Ma questa ipotesi, che per ora rimane tale, andrebbe forse vagliata operando precisi affondi nell'abbondante e complessa documentazione notarile a disposizione (grafico 4).

Grafico 4 - Importazioni via mare di olio con la quota destinata in franchigia agli aventi diritto nel XV secolo (in litri)



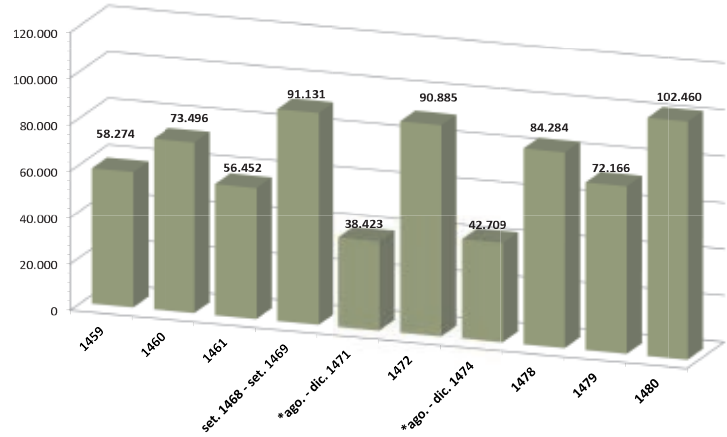
Fonte: ASR, *Camera Urbis*, Dogana di Ripa, serie dei registri.

[65] LOMBARDI, *Dalla dogana alla taverna* cit., p. 251.
[66] *Ivi*, p. 253.

2. *Le importazioni via terra*

È bene ora rivolgere l'attenzione alla seconda direttrice commerciale e alle importazioni ad essa collegate sulla quale si muoveva, come ricordato in apertura, la parte più rilevante dell'olio destinato in città: la via di terra. Sono in questo caso i registri quattrocenteschi della dogana della Grascia a fornire i dati utili all'indagine[67]. Questa struttura amministrativa infatti, a differenza di quella di Ripa, controllava l'afflusso dell'olio proveniente dall'*hinterland*, sia quello abbondantemente condotto via terra con otri e altri contenitori caricati su some di animali o carri, sia quello imbarcato in minori quantità su barche (burchi o sandali) che navigavano sul fiume Tevere da Orte fino al piccolo porto fluviale di Ripetta, situato nella parte nord della città[68]. Dal grafico 5 si può

Grafico 5 - Le importazioni di olio via terra a Roma nel XV secolo (in litri)



Fonte: ASR, *Camera Urbis*, Dogana della Grascia, serie dei registri.
* In asterisco le annate incomplete.

[67] La dogana della Grascia era un ufficio burocratico al quale, oltre alle effettive entrate previste sui prodotti alimentari, affluivano pure i gettiti provenienti dalle gabelle sulla produzione e vendita delle più disparate merci (pelli, calce, farina, ecc.). La nascita di questo ufficio doganale sembra essere il frutto dei numerosi cambiamenti strutturali avvenuti a cavallo del XV secolo all'interno del sistema tributario cittadino in concomitanza con l'accentramento e il potenziamento del governo pontificio sulla capitale dello Stato della Chiesa. Su questi aspetti si rinvia agli studi di D. Strangio - M. Vaquero Piñeiro, *Spazio urbano e dinamiche immobiliari a Roma nel Quattrocento. La «Gabella dei contratti»*, in *Roma: le trasformazioni urbane nel Quattrocento*, II. *Funzioni urbane e tipologie edilizie*, a cura di G. Simoncini, Firenze 2004, pp. 3-28; Lombardi, *Dalla dogana alla taverna* cit., pp. 109-118.

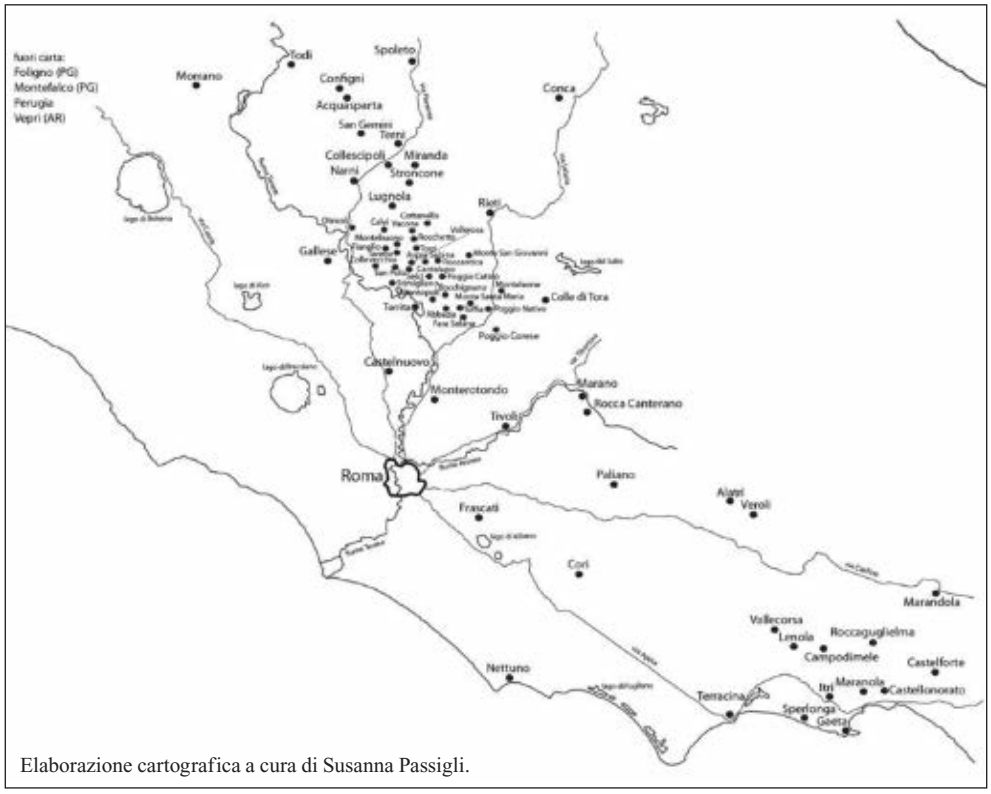
[68] Ait - Quesada, *I fiumi di Roma* cit. Si tratta in effetti di quantitativi piuttosto esigui (quattordici otri di olio nel 1459, sette nel 1468-1469 e un solo otre nel 1478): cfr. rispettivamente ASR, *Camera Urbis*, regg. 106, 110 e 115.

notare come le importazioni (in litri) di olio via terra fossero, rispetto a quelle marittime precedentemente esaminate, non soltanto più consistenti in termini assoluti (in alcuni casi ottanta volte superiori, come nel 1459), ma anche più collimanti con la già ricordata crescita demografica verificatasi in città durante il XV secolo.

L'olio, come si può vedere dalla mappa qui di seguito realizzata da Susanna Passigli – che ringrazio per la sua disponibilità –, proveniva da una zona piuttosto ampia. La fonte doganale utilizzata consente di stilare una lista di oltre settanta località, dalle quali giornalmente si spostavano gli operatori commerciali che giungevano a Roma con il loro carico. Si tratta per la quasi totalità di luoghi all'interno dello Stato della Chiesa, molti dei quali rientravano nel *Districtus Urbis*, ovvero quel territorio compreso tra le quaranta e le cento miglia di distanza dalla città, sul quale Roma, durante i secoli medievali, aveva più volte rivendicato la giurisdizione politica e amministrativa (fig. 2).

L'area densamente più interessata da tali traffici si colloca a Nord-Est del territorio capitolino, tra Sabina e Umbria, da dove, come già accennato, veniva il contributo di olio più rilevante in termini quantitativi: circa il 75% del totale delle importazioni

Fig. 2 - Località di provenienza dell'olio importato via terra (XV secolo)



Elaborazione cartografica a cura di Susanna Passigli.

olearie via terra[69]. Mentre da Sud, ovvero da molte delle stesse zone da cui Roma attingeva anche per i rifornimenti via mare (Castelforte, Itri, ecc.), arrivava il restante 25%: a dimostrazione che quest'ultima area, al di là dei vettori commerciali utilizzati (imbarcazioni marittime o animali da soma), rappresentava un territorio olivicolo imprescindibile per gli approvvigionamenti della città capitolina. Come non ricordare a questo proposito il caso del mercante Giovanni Finamante di Sperlonga che si muoveva per il commercio dell'olio sfruttando tanto la via di terra, con some di animali – soprattutto per quantità ridotte (due otri, circa 24 litri)[70] –, quanto la via marittima, con una sua barca, quando si trattava di spostare più di 300 litri di prodotto[71].

Appare chiara, quindi, quale fosse la forza attrattiva esercitata da Roma nei confronti dei soggetti economici delle località di produzione olearia dell'entroterra. Sia sul piano interno sia su quello regionale, la capitale dello Stato pontificio rappresentava una sorta di 'valvola di sfogo' per gran parte dei produttori-mercanti delle principali località di provenienza dell'olio. Valvola di sfogo verso la quale, unitamente ad altre potenziali realtà urbane destinatarie del prodotto (ad esempio Rieti, ecc.), valeva la

Tab. A - Alcune delle principali località da cui proveniva l'olio dell'entroterra e specifici dati per alcuni anni

	1459	*1478*		
Località	*Litri*	*Litri*	*Totale in litri*	*Volume di affari indicativo (in fiorini d'oro)**
Collescipoli	1.380	23.940	**25.320**	**1.758**
Terni	1.330	11.576	**12.906**	**896**
Castelforte	2.561	10.295	**12.856**	**892**
Vacone	1.822	8.030	**9.852**	**684**
San Polo	5.123	3.152	**8.275**	**574**
Itri	100	6.600	**6.700**	**465**
Torri in Sabina	1.773	2.463	**4.236**	**294**
Tivoli	50	2.660	**2.710**	**188**
Stimigliano	0	2.364	**2.364**	**164**
Poggio Catino	1.871	0	**1.871**	**129**
Roccaguglielma	1.083	690	**1.773**	**123**
Lenola	0	1.576	**1.576**	**109**
Aspra Sabina (oggi Casperia)	100	840	**940**	**65**
Bocchignano	50	542	**592**	**41**
Montopoli di Sabina	50	395	**445**	**30**

Fonte: ASR, *Camera Urbis*, regg. 107, 115.

* Il calcolo è stato effettuato sulla base di un valore medio di 5 bolognini il litro di olio, attestato durante il periodo in esame. Il fiorino d'oro si intende del valore di 72 bolognini.

[69] Per gli aspetti connessi alla produzione olivicola e alla presenza dell'olivo in Sabina si rinvia ai volumi: *L'olivo in Sabina e nel Lazio* cit. e al più recente *L'olivo e la Sabina* cit.

[70] ASR, *Camera Urbis*, reg. 106, c. 162*r* (novembre 1459).

[71] Ivi, reg. 125, c. 8*v* (febbraio 1463). Giovanni Finamante, oltre all'olio appena ricordato, che valeva circa 22 ducati d'oro, importava a Roma anche altre merci come vino, limoni e cedri.

pena investire denaro e risorse per accumulare capitali che, difficilmente, il commercio su base locale avrebbe permesso di realizzare[72].

Uno sguardo alla tabella A, inoltre, permette di comprendere indicativamente, sulla base dei litri di olio arrivati in città, quale fosse 'l'effetto Roma' esercitato sui tanti soggetti economici coinvolti nel mercato oleario regionale innescato dalla domanda dell'Urbe.

Il quadro proposto mostra un ulteriore dato importante: alcune realtà olivicole, come si può chiaramente vedere, a distanza di quasi un ventennio registrano un'esponenziale e spiccata propensione all'aumento della propria produzione locale, con il conseguente accrescimento del volume di affari avviato dalle lucrose esportazioni verso mercati appetibili e centrali quali Roma. Mi riferisco soprattutto al caso umbro di Collescipoli, che nel 1478 riusciva ad esportare quasi venti volte di più rispetto al 1459; oppure al caso basso-laziale di Castelforte che nello stesso lasso di tempo quadruplicava le esportazioni di olio verso l'Urbe[73].

Sono segnali emblematici che sembrano indicare una situazione contraddistinta da un mirato incremento degli investimenti finanziari da parte dei produttori locali (laici o ecclesiastici), i quali puntarono probabilmente alla riqualificazione di alcuni appezzamenti terrieri – o al disboscamento di quelli boschivi – da trasformare in grandi terre olivate in grado di far aumentare così sia la resa produttiva olivicola sia, conseguentemente, i propri profitti economici. Non sappiamo se la famiglia Masi, individuata come una delle più dinamiche nei registri doganali e operativa tra Castelforte e zone limitrofe, rientrasse a pieno titolo tra costoro, o se si trattasse invece solo di un nucleo famigliare costituito da intermediari e mercanti grossisti di olio. È certo però che la presenza di molti dei suoi membri, durante il ventennio oggetto di esame (1459-1480), la pone come una delle compagini economiche più interessanti nel panorama oleario commerciale connesso con il mercato romano. Dalle loro iniziali e discontinue apparizioni nel 1459, talora con poche some di olio per volta, si giunge ad un sempre più massiccio e consistente passaggio di costoro presso le porte cittadine[74]. Nel febbraio 1478 arrivavano ad esempio a movimentare, in un solo giorno, fino a otto some di

[72] Interessanti a tale proposito sono le osservazioni di Alfio Cortonesi e Tersilio Leggio sull'intenso movimento commerciale sviluppatosi tra Umbria e Sabina a partire dai primi decenni del Quattrocento ad opera di mercanti ternani e sabini: A. Cortonesi, *L'olivicoltura nel Lazio alla fine del medioevo*, in *Olivi e olio nel medioevo italiano* cit.; Leggio, *L'olivo e la Sabina* cit., pp. 70-73.

[73] Non va dimenticato che alcune zone dell'Umbria e del Lazio si ponevano alla fine del medioevo anche come i principali bacini di approvvigionamento oleario per le città toscane (Firenze, Siena, ecc.): cfr. G. Pinto, *L'olivo e l'olio in Toscana: una panoramica tra medioevo ed età moderna*, in *Olivi e olio nel medioevo italiano* cit., pp. 185-206.

[74] ASR, *Camera Urbis*, reg. 106, cc. 130*r*-131*v*. Nel gennaio del 1459 vengono annotati sui libri della dogana della Grascia, spesso nello stesso giorno, diversi passaggi da parte di Antonio e Giovanni di Masi con diverse some di olio «condotte a vendere» a Roma.

olio, tra i 400 e i 500 litri[75]. Per questi spostamenti via terra poi e per la salvaguardia del rilevante quantitativo di prodotto si servivano non soltanto di un certo numero di animali, ma anche di un manipolo di persone per seguire la merce lungo tutto il tragitto di andata e ritorno tra Castelforte e Roma[76].

Ma nell'Urbe con quali interlocutori si confrontavano i Masi e gli altri commercianti di olio che si spostavano in lungo e in largo per il territorio urbano ed extraurbano? Con quali modalità svolgevano la loro attività in città, in quali luoghi e con quali profitti o volumi di affari? Queste sono soltanto alcune delle domande alle quali proverò a dare risposta, con l'intento principale di sollevare alcune questioni – e forse fornire qualche spunto di riflessione – piuttosto che avere la presunzione di mettere la parola fine ad una ricerca che per importanza necessiterà, a mio avviso, di ulteriori e approfondite analisi.

3. *Il commercio all'ingrosso e al minuto: spunti d'indagine e qualche conclusione*

Roma – ma in maniera generale anche altre realtà urbane dell'Italia medievale – difetta ancora oggi di specifiche indagini sui protagonisti (mercanti e commercianti) e sulle modalità attraverso le quali questi operarono all'interno del mercato oleario cittadino, quasi che quest'ultimo non fosse parte integrante dell'economia urbana[77]. Non mi riferisco tanto – e soltanto – ai soggetti attivi nelle grandi compagini di importatori marittimi (liguri, napoletani, ecc.), parte dei quali già esaminati, quanto piuttosto a coloro che, tra grossisti o operatori commerciali al minuto, ogni giorno si davano da fare per la distribuzione diretta del prodotto nell'ambito delle mura cittadine,

[75] Secondo gli statuti delle gabelle di Roma del 1398, per soma o salma di olio si doveva intendere quella «de tribus cognis olei et ad plus de quatuor ut consuetum est» corrispondente quindi ad un valore compreso tra i 49,26 e i 65,28 litri: cfr. Malatesta, *Statuti delle gabelle di Roma* cit., p. 104 (rubrica 31).

[76] ASR, *Camera Urbis*, reg. 115, c. 155*v*. La 'scorta' era formata da Martino, Tuccio, Errico, Tuccio ed Angelo.

[77] Per alcune interessanti considerazioni rispetto all'area del Garda veronese, riguardanti questi specifici aspetti, si rinvia al volume *Olio ed olivi del Garda veronese. Le vie dell'olio gardesano dal medioevo ai primi del Novecento*, a cura di G.M. Varanini, Vago di Lavagno (VR) 1994, pp. 28-38. Sempre a tale proposito, ma per Venezia, si rinvia al più recente volume di F. Faugeron, *Nourrir la ville: ravitaillement, marchés et métiers de l'alimentation à Venise dans les derniers siècles du Moyen Âge*, Roma 2014 (Bibliothèque des Écoles françaises d'Athènes et de Rome, 362). Per specifiche zone del Lazio e dell'Umbria si vedano i saggi di Leggio, *L'olivo e la Sabina* cit., pp. 70-77; Cortonesi, *L'olivicoltura nel Lazio* cit., pp. 222-227. Più in generale riguardo al territorio dello Stato pontificio rinvio al volume, ricco di saggi e di alcuni spunti interessanti per l'approccio a tali tematiche, *Produzioni e commerci nelle province dello Stato pontificio. Imprenditori, mercati, reti (secoli XIV-XVI)*, a cura di E. Di Stefano, Narni 2013 (Quaderni monografici di «Proposte e ricerche», 38).

sia per rispondere alle esigenze di carattere alimentare, sia per tutte le altre richieste di olio, o oli, che il mercato urbano domandava quotidianamente (illuminazione, industria tessile, ecc.). Ma oltre a questi elementi scarseggiano per l'Urbe anche precisi riferimenti ai luoghi eletti al commercio dell'olio – sempre che ve ne fossero di specifici – e ai tanti interlocutori con i quali, sia i mercanti romani sia quelli forestieri, interagivano regolarmente per gli acquisti del prodotto.

Nella quasi totale assenza – o se vogliamo nella sporadica presenza – di queste informazioni nell'ambito della storiografia sulla città cercherò di delineare brevemente in questa sede alcuni aspetti di questo interessante tema, servendomi sia degli studi che ne trattano, talvolta fugacemente, sia delle fonti di archivio di prima mano. Gli indizi principali per inquadrare la situazione del commercio oleario romano provengono innanzitutto dalla normativa statutaria. Gli statuti cittadini del 1360-1363 infatti indicano chiaramente come fosse vietato a qualsiasi abitante portare «grasciam extra Urbem», intendendo con il termine grascia «granum farina [...] oleum vinum» di produzione locale che andava assolutamente preservata ai fini del sostentamento e dell'autoconsumo interno alle famiglie[78]. Alla grascia di altra provenienza veniva al contrario garantito il libero accesso in città, tanto che ai romani e ai mercanti forestieri in genere, era consentito, in tutta sicurezza e libertà, acquistare o importare dall'esterno «bladum et omnem grasciam et deinde sine data et molestia aliqua extrahere et ad Urbem portare»[79]. «Omnem mercantiam et grasciam» poteva inoltre essere venduta senza alcun problema in qualunque parte di Roma indicando quindi – come sostiene Anna Modigliani – che «non esistevano divieti specifici per la vendita dei generi alimentari in città» anche se, bisogna dirlo, la maggior parte dei commercianti si concentrava soprattutto in alcuni mercati alimentari settimanali «collocati all'interno di zone densamente abitate e in piazze molto vivaci» tra cui vale la pena di ricordare il Campidoglio, forse uno dei più antichi, seguito da San Celso, la Rotonda (il Pantheon), Piazza Giudea, Campo de' Fiori e Piazza Navona[80]. La promulgazione degli statuti delle gabelle che si colloca nel 1398 traccia poi un quadro normativo ancor più dettagliato intorno alle forme specifiche del commercio dell'olio. Nel capitolo 31 viene di fatto raccomandato ai mercanti «portantes vero oleum ad urbem» (via terra o via fiume) di pagare per ogni soma di olio condotta, «pro introytu», un'imposta di 30 soldi provisini (pari a poco più di una lira) sia alle porte della città, sia al piccolo

[78] C. Re, *Statuti della città di Roma*, Roma 1880, p. 154 (cap. CXXIV «Quod nullus portet grasciam extra Urbem»).

[79] *Ivi*, p. 155 (cap. CXXVIII «Quilibet portare possit ad Urbem grasciam»).

[80] A. Modigliani, *Mercati, botteghe e spazi di commercio a Roma tra Medioevo ed età moderna*, Roma 1998, pp. 88-89. Soltanto il commercio dei pesci, della selvaggina e della carne prevedeva una normativa separata che obbligava i commercianti ad operare in alcune aree a questi strettamente riservate, quali ad esempio il Portico d'Ottavia nel rione Sant'Angelo dove si effettuava la vendita di prodotti ittici.

porto fluviale di Ripetta[81]. Sempre la stessa rubrica fornisce inoltre precisi particolari su quanto dovessero versare al gabelliere, e in quali tempi, coloro che avrebbero poi rivenduto il prodotto all'ingrosso e al minuto in città: 12 denari provisini per ogni lira del prezzo di vendita dell'olio, entro massimo due giorni dall'avvenuta contrattazione. Una prassi, infine, finora poco nota, e rintracciabile solo nei registri doganali, voleva che chi sprovvedutamente, o intenzionalmente, avesse rotto le misure o i contenitori sversando olio in terra sarebbe incappato in una multa da pagare direttamente al doganiere[82].

Le fonti consentono di identificare con gli *olearii*[83], anche più noti a Roma come *ogliarari*[84] – chiamati *oliari* a Verona[85] – gli operatori commerciali che si dedicavano soprattutto alla vendita all'ingrosso e, occasionalmente, a quella al minuto. Non ancora organizzati in corporazione, sembra non prima del XVIII secolo[86], questi ultimi sul finire del medioevo si spostavano con carri e animali da soma lungo i principali assi stradali per condurre a Roma principalmente olio delle loro terre d'origine: Umbria, Sabina e basso Lazio. Giunti nella capitale dopo aver pagato, come ricordato, le

[81] Malatesta, *Statuti delle gabelle di Roma* cit., p. 104.

[82] È probabile che gli statuti delle gabelle non la prevedessero perché, almeno inizialmente, i casi di questo genere erano piuttosto rari. Quando evidentemente divennero più frequenti in danno ai consumatori e alla perdita di un prodotto così importante, si avvertì l'esigenza di applicare questa nuova norma per sensibilizzare i commercianti all'attenzione: la norma entrò poi nella consuetudine comune. Molti esempi in tal senso si rintracciano in ASR, *Camera Urbis*, reg. 106 (anno 1459), c. 141*v*, «Giacomo da San Polo per uno piticto rotto pago soldi 9 denari 4»; c. 142*r*, «Stefano da Vacone per uno vaso rotto pago soldi 9 denari 4»; c. 151*v*, «Tuccio da Castelforte per uno vasello rotto pago soldi 9 denari 4».

[83] Un *Johannes de Collesipione* (Collescipoli) *oleario* viene ad esempio ricordato in un pagamento effettuato dal Capitolo della Basilica di San Pietro il 20 marzo 1459 per la fornitura di cogni 3 e metrete 4 di olio: Biblioteca Apostolica Vaticana (BAV), *Archivio del Capitolo di San Pietro* (abbr. *ACapSP*), *Censuali*, 8 (1459-1461), c. 31*r* (ringrazio Alexis Gauvain per avermi gentilmente segnalato questo documento).

[84] «Bartolomeo Carnolovare da Collescipoli ogliararo»: ASR, *Camera Urbis*, reg. 107, c. 224*r* (12 luglio 1459). Riferimenti interessanti agli *ogliarari* presenti in città anche in P. Cherubini - A. Modigliani - D. Sinisi - O. Verdi, *Un libro di multe per la pulizia delle strade sotto Paolo II (21 luglio-12 ottobre 1467)*, in «Archivio della Società Romana di Storia Patria», 107, 1984, pp. 51-274: 100.

[85] *Olio ed olivi del Garda veronese* cit., p. 30. A Verona questo gruppo di commercianti rientrava all'interno dell'antica corporazione duecentesca dei *formaggeri* o *lardaroli*, più noti anche come salumieri e pizzicagnoli, che vendevano nelle loro botteghe dal burro, al formaggio, ai salumi, al sapone per finire con il pregiato olio. Soltanto a partire dal Quattrocento «un certo numero di iscritti all'arte si era specializzato nel commercio dell'olio di oliva» (*ivi*, p. 38).

[86] Si associarono nel 1742 con la preesistente organizzazione di mestiere dei saponari (attestata già dal 1604): cfr. E.-P. Rodocanachi, *Les corporations ouvrières à Rome depuis la chute de l'Empire romain*, I, Paris 1894, pp. 333-345. È probabile che, come avvenne a Verona, gli *ogliarari* fossero all'inizio organicamente inseriti nell'arte dei pizzicagnoli, i quali però si dedicavano soprattutto alla vendita al dettaglio dell'olio nelle loro botteghe.

relative gabelle sul prodotto essi si addentravano nel complesso tessuto urbano, vendendo l'olio porta a porta o in piazze e vie cittadine, o prendendo contatti direttamente con i loro acquirenti[87]. Tra questi soprattutto i numerosissimi pizzicagnoli, spesso conterranei degli stessi *ogliarari*[88], che come sappiamo nelle loro botteghe – *pizicaria seu salzamaria*[89] – vendevano al dettaglio un po' di tutto: dai formaggi, ai prosciutti, al lardo, al burro, e ovviamente olio[90]. Anzi è molto probabile che fossero proprio i pizzicagnoli – come d'altronde accadeva in una realtà ben studiata quale Verona – i primi referenti degli *ogliarari*, soprattutto per quanto riguardava la successiva vendita al minuto dell'olio[91].

Ma oltre ai pizzicagnoli vi erano anche i tavernieri e gli osti che ovviamente all'interno delle loro locande avevano solitamente bisogno dell'olio, non soltanto per condire e preparare le loro pietanze in cucina, ma anche per garantire l'illuminazione delle lucerne presenti, tanto nelle stanze adibite all'ospitalità degli avventori che vi pernottavano, quanto nelle sale dove questi ultimi consumavano cibi e bevande[92]: un certo

[87] Fin dal pieno medioevo venditori di olio dividevano con commercianti di ogni genere gli spazi intorno alla basilica di San Pietro: P. Pecchiai, *Banchi e botteghe dinanzi alla basilica vaticana nei secoli XIV, XV e XVI*, in «Archivi», serie II, 18, 1951, pp. 81-123; P. Supino Martini, *Un'immagine di piazza S. Pietro nel 1384*, in *Studi in onore di Leopoldo Sandri*, 3 voll., Roma 1983, pp. 923-928.

[88] Gli esempi in questo contesto possono essere molteplici e li ritroviamo soprattutto negli atti notarili del tempo. Mi limito a segnalarne alcuni: i fratelli Bernardino, Francesco e Paolo del *quondam* Andrea Capparella di San Polo in Sabina avevano nel 1499 un'*apoteca pizicarie* – che gestiva in quel frangente un tale Benedetto *pizzicarolus* – in piazza dei SS. Celso e Giuliano nel centralissimo rione Ponte (ASR, *Collegio dei Notai Capitolini*, 264, c. 256*r-v*); Baldassarre *pizicarolo* figlio di un certo *Agneluzi de Toffia* (un *ogliararo* che rintracciamo mentre conduceva olio da Toffia e Fara Sabina nel 1478: ASR, *Camera Urbis*, reg. 115, cc. 156*v* e 163*v*) e Francesco *quondam Petri Angeli* di Poggio Mirteto stringevano accordi il 18 ottobre 1501 per una società *ad artem pizzicarie* in Piazza di Sciarra nel rione Colonna (ASR, *Collegio dei Notai Capitolini*, 265, c. 108*r*).

[89] Così vengono spesso ricordate queste attività nelle fonti notarili romane: cfr. IVI, 641, c. 53*r-v* (atto datato 20 dicembre 1490). Ringrazio Marcello Di Nicola per la segnalazione di questo interessante documento.

[90] Da un inventario e stima dell'anno 1539 «de la botiga del Moreto» di un pizzicagnolo romano si evince che all'interno si vendevano sapone di Gaeta, burro fresco, strutto, alici, vino e olio; per la vendita di quest'ultimo sono tra l'altro segnalate nell'atto «misure da olio et uno oliarolo»: IVI, 334, cc. 797*r-v* e 808*r-v*.

[91] Le loro strettissime relazioni in campo oleario si evincono anche da molti bandi emanati a Roma dalla metà del Cinquecento in poi. In uno di questi, datato 23 novembre 1557, il prefetto dell'annona ingiungeva agli *ogliaroli* e *pizzicaroli*, e solo a loro – quasi a testimoniare questa sorta di monopolio sul commercio dell'olio – di vendere il prodotto a 12 baiocchi il boccale: cfr. *Regesti di bandi, editti, notificazioni e provvedimenti diversi relativi alla città di Roma ed allo Stato pontificio*, Roma 1925, II, doc. 337, p. 44.

[92] In un inventario di una taverna romana sono ricordati tra le tante cose cinque boccali di olio da utilizzare presumibilmente come condimento, insieme a dell'aceto, e due lucerne ad olio per l'illuminazione del locale: cfr. ASR, *Collegio dei Notai Capitolini*, 1311, c. 37*r-v* (atto del 19 novembre 1551). Altri documenti di questo tipo sono reperibili sempre nello stesso protocollo: cfr. IVI, cc. 158*r*-159*v*.

Annibale da Torri in Sabina nel 1478 riforniva ad esempio la taverna dell'oste Stefano di Lodi posta a Campo de' Fiori[93]. Tra i clienti degli *ogliarari* non mancavano poi personaggi di un certo livello sociale, come gli Spannocchi, sicuramente tra i più noti mercanti-banchieri dei papi nel Quattrocento[94]: l'11 febbraio 1461 un tale Nicolò di Luca Angelo «condusse alli Spannocchi» una soma di olio (tra i 49,26 e i 65,28 litri)[95]. Qualche mese dopo, il 7 luglio, un certo messer Rinaldo, per mezzo di Pietro schiavo, faceva arrivare a Roma senza alcun pagamento di gabella una soma di olio al «dominum cardinalem Spoletanensis pro usu domus sue»[96]. Unitamente a quelli appena citati vi erano comunque anche altri personaggi con i quali questi commercianti di olio entravano quotidianamente in contatto: Domenico Porcari, appartenente alla prestigiosa famiglia dell'*élite* urbana, era uno di questi e si riforniva ad esempio da un tale Santo da Rocca Canterano, nel territorio sublacense[97]. Oppure Meo orefice, un importante maestro orafo operante in Curia fin dalla prima metà del Quattrocento, che acquistava nel 1478 una soma di olio da un certo Corrado di Tivoli[98]. Non vanno, infine, dimenticati in tale contesto i continui approvvigionamenti di olio che gli operatori del settore regolarmente effettuavano per conto dei grandi enti ecclesiastici presenti a Roma[99]. Valgano per tutti i casi del Capitolo della Basilica di San Pietro[100] o

[93] ASR, *Camera Urbis*, reg. 115, c. 158*r*. Annibale portava una soma di olio (più di 50 litri) a Stefano; quest'ultimo lo ritroviamo in un registro della gabella del vino forestiero al minuto di quello stesso periodo mentre dichiarava lo smercio di diversi barili di vino destinati alla sua locanda «all'Arco de Campo de' Fiori»: ivi, reg. 99, c. 3*r*.

[94] Per una panoramica su questa famiglia di banchieri senesi si rinvia ad I. Ait, *Mercanti a Roma fra XV e XVI secolo: interessi economici e legami familiari*, in *Il governo dell'economia. Italia e Penisola Iberica nel basso Medioevo*, a cura di L. Tanzini e S. Tognetti, Roma 2014, pp. 59-77.

[95] ASR, *Camera Urbis*, reg. 87, c. 4*v*.

[96] Ivi, c. 16*v*. Si trattava del cardinale Berardo Eroli, vescovo di Spoleto dal 1448 al 1474; a tale proposito cfr. A. Esposito, *Eroli (Eruli)*, *Berardo*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, 43, Roma 1993, pp. 228- 232.

[97] ASR, *Camera Urbis*, reg. 115, c. 158*r*. Per notizie sulla casata, cfr. A. Modigliani, *I Porcari. Storie di una famiglia romana tra Medioevo e Rinascimento*, Roma 1994.

[98] ASR, *Camera Urbis*, reg. 115, c. 157*r*. Su questo personaggio si veda A. Gauvain, *Mastro Meo, Mastro Manno e la Stauroteca Minore Vaticana. Storie di orefici nella Sagrestia di San Pietro fra XV e XVI secolo*, Città del Vaticano 2012 (Quaderno d'archivio, 5).

[99] Non mi soffermo a ricordare quelli destinati alla Curia e alle persone ivi presenti; per questo rinvio a C. Märtl, *La cucina degli umanisti e le consuetudini alimentari della curia papale alla metà del Quattrocento*, in «Appunti di gastronomia», 43, 2004, pp. 11-44.

[100] BAV, *ACapSP*, *Censuali*, 8 (1459-1461), c. 31*r-v*. Sono ricordati i pagamenti in favore di *Johannes de Collesipione oleario* che riforniva il Capitolo e «alie expensis altaris» che rimandano probabilmente all'illuminazione all'interno della basilica. Il Capitolo di San Pietro possedeva inoltre diversi oliveti nell'area di Tivoli dai quali prelevava una quota di olio ma anche tantissimi rami di ulivo da distribuire ai fedeli durante la celebrazione liturgica della domenica delle palme. Su questi aspetti rinvio rispettivamente ad A. Gauvain, *Il Capitolo di San Pietro in Vaticano dalle origini al XX secolo*, II. *Il patrimonio*, Città del Vaticano 2011 (Archivum Sancti Petri, Volume d'Archivio,

dell'importante convento di Sant'Agostino[101] che nel Quattrocento, pur disponendo essi stessi di terreni coltivati ad olivi fuori delle mura urbane, continuavano ad ogni modo a rifornirsi tramite gli *ogliarari*, sia di olio per scopi alimentari sia di quello per l'illuminazione delle loro chiese, a dimostrazione ancora una volta che il consumo del prodotto in città oltre ad essere molto diversificato era anche davvero consistente.

Sono chiari esempi di come questi commercianti e grossisti di olio si muovessero con assoluta disinvoltura all'interno del variegato e particolare mercato oleario romano, nel quale, come si è visto, si passava facilmente dal rifornimento di piccoli esercenti della città a grandi personaggi legati tanto all'aristocrazia laica quanto a quella clericale. La capillare presenza di questi commercianti di olio in città nel Quattrocento si andava probabilmente via via facendo sempre più costante e durevole, tanto da essere riscontrabile anche in fonti diverse e molto più specifiche rispetto a quelle finora esaminate. Alcuni di loro, come si evince da un libro di multe del 1467, sembrano ormai anche stabilmente insediati all'interno delle mura urbane: tre *ogliarari*[102] – uno dei quali ricorrente nei registri doganali[103] – venivano ad esempio multati per aver lasciata sporca la zona antistante la loro abitazione, a dimostrazione che almeno qualcuno della compagine aveva probabilmente deciso di avere una base di appoggio – alloggiativa e contestualmente logistica – sulla quale poter contare nella gestione quotidiana della propria attività. Pressappoco mezzo secolo dopo, nel *Censimento* di papa Leone X (1517) prima, e nella nota *Descriptio Urbis* (1527) poi, quella che poteva sembrare solo una percezione diviene sempre più verosimilmente una constatazione

I.2), e D. Lombardi, *Prima e dopo Capitan Bresca. Le palme della Riviera ligure a Roma tra Medioevo ed Età Moderna*, in *Palme di Liguria. Economia, paesaggio e significato simbolico nell'estrema Riviera di Ponente (secoli XIII-XX)*, a cura di C. Littardi, Roma 2015, pp. 174-228.

[101] Alcuni esempi per il convento si rintracciano in ASR, *Agostiniani in S. Agostino*, reg. 180 (*exitus*), c. 59*r*: il 30 marzo 1486 viene ricordato un pagamento per olio avuto da un «ugliavaro de Itri»; ivi, reg. 178 (*exitus*), c. 13*v*: il 24 settembre 1464 «per 60 peticti de olio et la gabella cioè per porte ché viene da Catino»; c. 37*r*: «oleum a lo cuoco per 5 peticti de olio a 7 bolognini lo peticto»; c. 57*v*: «per 3 cogni de oglio per lire 8 il cogno [...] et per la gabella de Tivoli, per la porta nostra soldi 12, et per lo passo delle porte, delle porte de Roma, Donnadocie, la portatura, bolognini 2»; c. 68*r*: «per 43 peticti de oglio in Piperno per 6 bolognini lo peticto et per la portatura bolognini 32»; c. 68*v*: «et ivi Maritimam per 2 peticti de oglio»; c. 69*r*: «per uno peticto et mezo di oglio per lucerne predicatorum»; c. 73*r*: «per uno cogno de oglio tivolese». Per la segnalazione di questi documenti devo ringraziare Antonella Mazzon che da anni lavora sugli agostiniani a Roma: a tale proposito si rinvia ad A. Mazzon - A. Pontecorvi, *«Diceva che non era autenticho». I frati agostiniani e gli statuti di Roma a stampa*, in «RR Roma nel rinascimento», 2013, pp. 311-319.

[102] Cherubini - Modigliani - Sinisi - Verdi, *Un libro di multe* cit., pp. 100, 129, 140, 152. Si trattava di «Cristoforo de Sancto Polo, Georgio de Sancto Polo e Pietro Iacobello».

[103] *Ivi*, p. 129: «Pietro Iacobello ogliararo appresso l'ostaria de la Cesara trobato non haver netato la strada dinanze sua casa discontro l'ostaria de la Cerassa presente ser Benedetto de Ariete». Pietro Giacomello conduceva diverse some di olio da Vacone, in Sabina, già nel 1459; ancora venti anni dopo, nel 1478, operava sulla medesima tratta per portare olio a Roma: cfr. rispettivamente ASR, *Camera Urbis*, regg. 106 (c. 146*v et passim*) e 115 (c. 155*v et passim*).

matura dell'effettiva realtà delle cose[104]. Gli *ogliarari* che si rintracciano facilmente, e in buon numero, fanno ormai parte integrante della compagine sociale e lavorativa della città. Li rintracciamo così nel centralissimo rione di Sant'Eustachio: «Chiata et li ogliorari in casa de Gabriello», «li ogliari in casa de Santa Maria Magdalena», «Ionanni olivaro et li soy compagni in casa di Santo Salvator de le Copelle», «Iacomo ogliararo et soy compagni in casa de Santo Salvator de le Copelle». Oppure nei pressi della chiesa di Santo Stefano del Trullo nel rione Colonna: «Oratio da Terni ogliararo habita sotto al ditto Beltramo [un barilaio]», «Martino et Morello et Iohanne Baptista da Terni oglierari in casa de madonna Lucia». E, infine, nella casa del nobile fiorentino Francesco Magalotti a Campo Marzio dove alloggiavano tutti insieme «Marcho Antonio et Matheo da Turri che vendono olio».

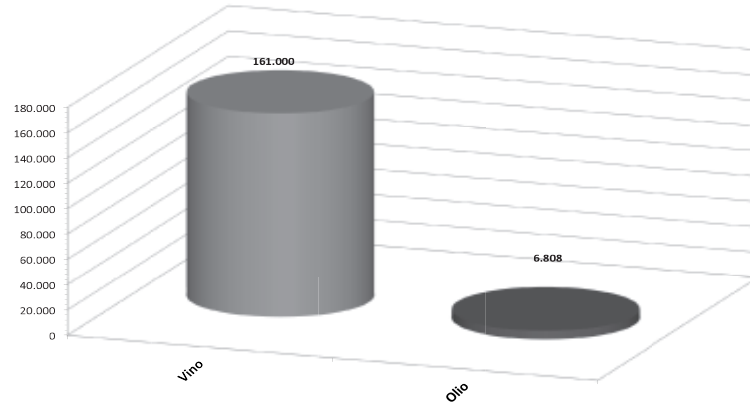
Sono segnali abbastanza evidenti di come costoro avessero definitivamente maturato la consapevolezza di dover sfruttare una base logistica stanziale alla quale affidarsi totalmente durante l'anno: una base costituita forse da camere dove dormire e magazzini dove depositare temporaneamente il prodotto prima di venderlo. Non più soltanto quindi un luogo semplicemente per gestire, come detto, l'attività, ma anche per creare quella trama di reti e di buoni rapporti con i clienti che regolarmente vedevano e frequentavano. Una strategia mercantile che per questi soggetti economici significava anche essere costantemente presenti e vigili sulla piazza commerciale romana, così da verificare quotidianamente l'indirizzo e la *policy* da seguire in funzione della domanda del mercato. Infine il sistema più proficuo per farsi buona 'pubblicità', costruendosi contestualmente la fama di buoni mercanti, era quello di mantenere, sempre nei confronti dei loro principali acquirenti, quell'alto grado di affidabilità commerciale realizzabile grazie alla velocità e alla puntualità dei rifornimenti. Elementi questi ultimi che per realizzarsi necessitavano, come visto, di un buon numero di persone, il più delle volte dello stesso luogo d'origine, in grado di alternarsi all'occorrenza tanto negli spostamenti medio-lunghi, verso le aree di produzione, quanto nella permanenza a Roma. Infatti il mantenimento di una linea diretta con i paesi di origine e di provenienza del prodotto assicurava loro un controllo efficace, monitorato e costante degli approvvigionamenti verso l'Urbe, con il logico aumento dei propri profitti grazie ad un sistema che si potrebbe definire di controllo dell'intera filiera dell'olio.

Un'attività che per questi operatori non era comunque – come d'altronde in altri settori merceologici – esente totalmente da rischi o da situazioni poco piacevoli. Basti pensare ad alcune delle frodi più comuni che li vedevano protagonisti nel tentativo di sfuggire alle tante norme fiscali imposte loro dalle autorità cittadine ed avvertite spesso come vessatorie per coloro che operavano nel commercio durante il tardo medioevo.

[104] Per i riferimenti ai nomi degli *ogliarari* rintracciati nelle due fonti romane di carattere demografico appena ricordate (*Censimento* e *Descriptio Urbis*) si rinvia all'edizione, corredata di indici informatici, curata da E. Lee, *Habitatores in Urbe. The population of Renaissance Rome. La popolazione di Roma nel Rinascimento*, Roma 2006.

Si tratta per lo più di piccoli stratagemmi messi in atto dagli stessi *ogliarari* in più occasioni e che si risolvevano solitamente con un versamento immediato in denaro ai doganieri. Il 12 luglio 1459 «Bartolomeo Carnolovare da Collescipoli ogliararo» veniva ad esempio multato per «frodo d'uno vasello d'olio commisse, lo quale sigillò lui proprio et era scarso» e per aver introdotto una soma di olio senza pagare la corrispettiva gabella[105]. Qualche anno dopo, nel 1478, venivano applicate ammende per altre tipologie di frodi a due altri commercianti: ad un certo Francia da Collescipoli per aver venduto olio «per altrui nomine», e ad un tale Pietro di Vacone per aver «venduto olio comprato in Roma senza bolletta della dohana»[106]. In altri casi però la gravità dei loro gesti poteva essere considerata in maniera assolutamente diversa e come tale essere punita in modo decisamente più severo. Nel 1498 – come racconta il cronista Burcardo – un gruppo di sei venditori di olio che provenivano dalla campagna, sospettati di vendere per Roma un prodotto infetto dal morbo gallico, vennero «per Urbem fustigati»[107].

*Grafico 6 - Raffronto tra volume di affari ruotante intorno al commercio di vino e di olio importato nel 1478 (stima in fiorini d'oro)**



Fonte: ASR, *Camera Urbis*, regg. 115, 145; Lombardi, *Dalla dogana alla taverna* cit., p. 261.

*Il calcolo è stato effettuato sulla base dei litri di olio importati in città (via terra e via mare) moltiplicando questi ultimi per il valore medio di mercato di 5 bolognini il litro (1 fiorino d'oro = 72 bolognini).

[105] ASR, *Camera Urbis*, rispettivamente nel reg. 106, c. 485*r* e nel reg. 107, c. 224*r*. Per questa infrazione pagò una multa di 19 lire (circa 10 fiorini d'oro).

[106] Ivi, reg. 115, cc. 361*v*-362*r*.

[107] Iohannis Burckardi, *Liber notarum ab anno MCCCCLXXXIII usque ad annum MDVI,* in *Rerum Italicarum Scriptores*, 32/1, a cura di E. Celani, II, Città di Castello 1911-1913, p. 80. Il riferimento allo spiacevole episodio viene ricordato da Modigliani, *Mercati, botteghe* cit., p. 113.

In sintesi i primi risultati dell'indagine qui presentata consentono di mettere in luce un mercato che nel pieno Quattrocento, per quanto interessato da una certa vivacità economica, appare probabilmente ancora in una fase di rodaggio, soprattutto se confrontato con il dinamico mercato vitivinicolo romano dello stesso periodo: quest'ultimo poteva valere circa venti volte di più di quello oleario (grafico 6).

La domanda di olio stava verosimilmente ampliandosi in funzione anche delle aumentate esigenze della crescente popolazione residente in città; inoltre molte aree, come la vicina Tivoli, proprio in quel momento cominciavano in modo sempre più massiccio a sviluppare una olivicoltura di tipo intensivo, nei confronti della quale oltre ai produttori locali anche i romani avevano da tempo iniziato ad interessarsi[108]. Il risultato fu che nel pieno Cinquecento Tivoli e l'intero territorio circostante, oltre a veder cambiato definitamente il proprio paesaggio rurale – fin quasi ai nostri giorni – conobbe numeri davvero importanti dal punto di vista economico, grazie alle sue esportazioni di olio verso la capitale: numeri che secondo il noto medico, botanico ed enologo Andrea Bacci arrivarono a toccare sul finire di quel secolo, e in buone annate, persino i 60.000 ducati[109]. Ma tali dati, unitamente a quanto già precisato, rappresentano solo alcune indicazioni della presente ricerca che auspico possa in futuro contribuire concretamente a stimolare nuove indagini sull'argomento.

[108] L'olivicoltura tiburtina – come ricorda Sandro Carocci – conobbe la sua prima fase di espansione proprio tra XV e XVI secolo, a discapito della viticoltura che fino a quel momento era stata uno dei volani dell'economia di Tivoli. Si apriva così un nuovo capitolo della storia agraria di questa zona attraverso l'ennesima riconversione dei suoi terreni: cfr. S. Carocci, *Tivoli nel basso medioevo. Società cittadina ed economia agraria*, Roma 1988 (Nuovi studi storici, 2), pp. 423-424.

[109] Andrea Bacci, *De Naturali Vinorum Historia de Vinis Italiae Et de Conviviis Antiquorum Libri Septem*, Romae, ex officina Nicholai Mutii, 1596, p. 292.

Flocel Sabaté

Olio e mercati nella Catalogna del basso medioevo

I numerosi documenti notarili, giudiziari e soprattutto comunali che testimoniano la vita quotidiana in Catalogna durante il basso medioevo evidenziano la costante presenza dell'olio. Il prodotto arriva nei mercati di tutte le città per soddisfarne l'abbondante richiesta, e ciò fa sì che esso venga citato in qualsiasi circostanza relativa alla circolazione di derrate alimentari e ai conflitti riguardanti le transazioni, oltre che in ogni aspetto della sua gestione, dalla coltivazione dell'olivo fino alla vendita e al consumo del prodotto[1].

1. *Dall'olivo all'olio: produzione e circolazione*

Molti documenti testimoniano l'attenzione con la quale le ordinanze comunali si interessavano all'olivo e ai suoi frutti, e indicano come venisse seguito il passaggio dall'oliva all'olio, e come quest'ultimo circolasse per il paese al fine di soddisfare la domanda esistente nelle città.

1.1 *Coltivazione*

Nell'alto medioevo le contee situate a nord-est della penisola iberica e quelle che si trovano appena a nord dei Pirenei sono prive di grandi piantagioni di olivi. Tuttavia esse conoscono e apprezzano quest'albero, che viene considerato con menzione specifica nel caso di donazioni e vendite di proprietà terriere durante il secolo X e l'inizio dell'XI: «ipsos casales cum ipsis oliveriis» si dice nel 969 a Vilella, all'interno della

* Abbreviazioni utilizzate: ACA, Arxiu de la Corona d'Aragó; ACAN, Arxiu Comarcal de l'Anoia; ACB, Arxiu Comarcal del Bages; ACL, Arxiu Capitular de Lleida; AHCB, Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona; AHCG, Arxiu Històric de la Ciutat de Girona; AHG, Arxiu Històric de Girona; AML, Arxiu Municipal de Lleida; AVV, Arxiu del Veguer de Vic. Ringrazio Emanuela Pettolino, Simonetta Figus e soprattutto Irma Naso per la collaborazione nella revisione del mio testo italiano.

[1] Progetto di ricerca: *Expressivity, Feelings and Emotion (12th-15th centuries)* (HAR2016-75028-P).

Valle Pirenaica di Conflent[2] ; «casa cum curte et orto et olivarias», è registrato a Maià, sui Pirenei, a nord di Girona nel 978[3]; «sorte alia de terra ab ipso maliolo et ipsas olivarias et ipsos arbores qui infra sunt», viene annotato nel 1001 a Lloberes. Per quest'ultima si precisa poi: «in comitatum barchinonense, in termini Luparias ad ipsa Valle, prope ipsa Oliveda»[4]. Analogamente, diversi toponimi contemporanei contengono reminiscenze della presenza di olivi: «alode qui est in comitatu Gerundense in locum quae nuncupant Olivares», leggiamo per Julià de Ramis[5] nel 987, come è documentato ancora più estesamente durante il secolo successivo[6]. È interessante osservare come il proprietario che nel 1001 vende il terreno descritto con *olivarias* a Lloberes, l'aveva a sua volta acquistata nel 959 come *terra cum ipsos ullastros*[7]. Si deduce, pertanto, un interesse nei confronti degli olivastri spontanei, dai quali per innesto si sarebbero ottenuti gli olivi da frutto per produrre l'olio. Si può stabilire una corrispondenza tra le due denominazioni: nel 965 a Martorellas de Dalt viene alienata una proprietà «cum arboribus et pomiferis et ficulnea et uliastros»[8], che possiamo comparare con quella venduta nello stesso luogo nel 1006 con «ipsas casas et curte et sollos et superpositos et arbores et pommiferos et vids et ullastros». Analogamente nel 1004 a Terrassa si cede «terra, cultum et eremum et casal et arboribus glandiferis et peraria et oleastros»[9].

Il consolidamento della società nella contea durante i secoli IX e X facilita, nel corso di quest'ultimo secolo, la progressiva occupazione e l'articolazione dello spazio agrario nella striscia di terra che all'epoca costituiva il disorganizzato confine con la Spagna musulmana. In questa zona si evidenziano attenzioni, occasionali ma significative, nei confronti degli olivi: nel 1106 a Freixe, luogo ripopolato mezzo secolo prima, troviamo «casas et curtes et terras cultas vel heremas cum arboribus, olivas, pomiferis et impomiferis et arundines», impostazione che si mantiene durante i decenni successivi[10].

[2] P. Ponsich, ed., *Catalunya Carolingia. VI. Els comtats de Rosselló, Conflent, Vallespir i Fenollet,* Barcelona 2006, p. 397.

[3] J.M. Font Rius - A.M. Mundó, dirs., *Catalunya Carolingia. V. Els Comtats de Girona, Besalú, Empúries i Peralada,* Barcelona 2003, vol. II, p. 403.

[4] J. Baucells - A. Fàbrega - M. Riu - J. Hernando - C. Batlle, *Diplomatari de l'Arxiu Capitular de la Catedral de Barcelona. Segle XI,* Barcelona 2006, vol. I, p. 279.

[5] Font Rius - Mundó, *Catalunya Carolingia. V. Els comtats de Girona* cit., vol. II, p. 456.

[6] A. Bach, *Col·lecció Diplomàtica del Monestir de Santa Maria de Solsona: el Penedès i altres llocs del comtat de Barcelona (segles X-XV),* Barcelona 1987, p. 62.

[7] A. Fàbrega, *Diplomatari de la Catedral de Barcelona. I. Documents dels anys 844-1000*, *Arxiu Capitular de Barcelona*, Barcelona 1995, p. 247.

[8] *Ivi*, p. 278.

[9] Baucells - Fàbrega - Riu - Hernando - Batlle, *Diplomatari de l'Arxiu Capitular de la Catedral de Barcelona* cit., pp. 326, 357-358.

[10] Bach, *Col·lecció Diplomàtica del Monestir de Santa Maria de Solsona: el Penedès* cit., pp. 46, 50.

In generale, nei territori delle contee, a partire dall'XI secolo si riscontra con maggiore evidenza la presenza di veri e propri oliveti[11]. Nel 1037, in una zona settentrionale, una coppia vende ad Arnau Mir de Tost «ipsos nostros oliveros qui abemus in comitato Orgellitensis sive infra fines de chastro vocitato Chastelion»[12]. Gli olivi sono oggetto di attenzioni e ci si preoccupa di tutelarli. L'assemblea di *Pacem et Treguam* riunitasi a Vic nel 1030 aggiunge una protezione specifica: «messes ullius hominis nemo ardeat neque olivas incidat»[13]; infatti non di rado gli alberi sono vittime delle aggressioni contro gli agricoltori. A Fontrubí, villaggio situato nel Penedés, durante la seconda metà del XII secolo la popolazione lamenta abusi baronali che danneggiano «omnes arbores scilicet quercos et ficulneas et olivariis»[14]. L'olio o le olive rientrano ormai normalmente tra i prodotti oggetto delle richieste signorili: «decimam panis et vini e pols et de olivers» si trova nel 1117 ai confini del castello de La Guàrdia, ai piedi di Montserrat[15].

Nelle terre occidentali, inizialmente sotto la dominazione musulmana, la tradizione olearia sembra più radicata, in conformità con una cultura alimentare ed economica molto orientata all'olio[16], predominante nel territorio di Al-Andalus[17]. Non a caso il fiume che delimita l'estremo occidente della Catalogna, il Cinca, attualmente in Aragona, prende il nome dal termine arabo al-Zaytun, cioè «il fiume delle olive». Numerosi autori musulmani, come Al-Idrisi, quando descrivono le terre di Al-Andalus parlano di olivi e oliveti nel territorio; raccontano della «regione degli olivi», che si troverebbe tra Lleida, Mequinenza e Fraga, nella zona bassa dei fiumi Cinca e Segre, alla loro confluenza nel fiume Ebro[18]. Le conquiste da parte delle contee in territorio musulmano di solito rispettano gli impianti olivicoli: nel 1036, conquistando Santalinya, il conte Ermengol II di Urgel concede la metà di questo distretto castrense alla cattedrale di Urgel, includendovi «arboribus pomiferis vel infructuosis sive olivetis»; e nel 1055, pochi anni dopo la conquista definitiva di Àger, il testamento di Felmir destina, tra altri beni, quattro «campi di olivi»: *de ipsas olivarias; alia olivaria*[19]. Come in que-

[11] A. Riera, *La taula senyorial al segle XII: l'hedonisme i l'opulència com a manifestacions de poder*, in *Seure a taula? Una història del menjar a la Mediterrània,* ed. R. Batista - J.M. Carreté-Nadal - X. Llivera-Massan - R. Marcet, Barcelona 1995, p. 21.

[12] R. Chesé, *Col·lecció diplomàtica d'Àger fins 1198,* Barcelona 2011, vol. I, p. 209.

[13] G. Gonzalvo, *Les Constitucions de Pau i Treva de Catalunya (segles XI-XIII),* Barcelona 1994, p. 10.

[14] ACA, Cancelleria, extrainventario, pergamino 3288.

[15] J. Rius Serra, *Cartulario de 'Sant Cugat' del Vallés,* Barcelona 1947, vol. III, p. 35.

[16] L. Bolens, *Riquezas de la tierra andaluza y primacía del aceite en la sociedad y la civilización de al-Andalús*, in «Agricultura y sociedad», 80-81, 1996, pp. 181-216.

[17] E. García Sánchez, *El consumo del aceite de oliva y otras grasas vegetales en al-Andalus*, in *XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals. La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, *(Palma de Mallorca, 1995),* Palma de Mallorca 1996, pp. 15-38.

[18] D. Bramon, *De quan érem o no musulmans. Textos del 713 al 1010,* Vic - Barcelona 2000, p. 129.

[19] Chesé, *Col·lecció diplomàtica de Sant Pere d'Àger* cit., vol. I, pp. 205, 249.

sti casi, molti oliveti sopravvivono anche dopo la definitiva conquista comitale avvenuta a metà del XII secolo: durante la seconda metà di quel secolo una parte della popolazione musulmana paga in olio il tributo per le case in cui vive, sia a Lleida, sia a Tortosa[20].

A partire dalla metà del XII secolo, l'aumento demografico in questa regione, dovuto al controllo di nuovi terreni agricoli da parte dei conquistatori cristiani, facilita la diffusione della coltura cerealicola e della vite e, solo in maniera accessoria, quella dell'olivo, grazie alle condizioni climatiche ed edafologiche favorevoli[21]. L'albero non solo si mantiene, ma la sua coltivazione viene anche promossa: a cavallo tra l'XI e il XII secolo l'abate della canonica di Àger – luogo che essendo stato conquistato mezzo secolo prima aveva preservato gli olivi esistenti – è chiaramente impegnato nella promozione della olivicoltura nei suoi possedimenti. Pertanto, cedendo un allodio a una coppia nel 1100, egli precisa: «sic donamus vobis quem plantetis illum olivarios vel aliis»[22]. Molteplici transazioni relative a oliveti nel corso del XII secolo confermano l'importanza di questa coltura[23]. Nel Duecento, con la nuova fase di espansione orientata verso i territori valenzani, anche i conquistatori tendono a ricavare rendite permanenti dalle colture agricole, a cominciare da «omnibus decimabilibus blado, scilicet, vino et oleo»[24]. Di conseguenza, durante il basso medioevo, si verifica una notevole concentrazione dell'olivo nella zona sud-occidentale della Catalogna, da nord di Lleida a sud di Tortosa, con il caratteristico paesaggio segnato dalla presenza di oliveti, che si espande anche nelle vicine terre di Aragona situate nella stessa fascia territoriale e climatica[25].

A settentrione di questa zona la diffusione dell'olivo si mantiene consistente[26] – testimoniata da attività agrarie e sociali[27] – fino ai Prepirenei, che segnano il limite orografico e climatico al di là del quale, più a nord, esso scarseggia. In verità, oltre le montagne prepirenaiche, come il Montsec, ne è documentata la presenza già durante la prima metà dell'XI secolo[28], con una progressiva rarefazione in rapporto all'altitu-

[20] ACL, Llibre Verd, f. 112*v*.

[21] G. Colás, *Olivos y aceite en Aragón en la edad moderna*, in «Chronica Nova», 41, 2015, pp. 75-76.

[22] Chesé, *Col·lecció diplomàtica de Sant Pere d'Àger* cit., vol. I, p. 441.

[23] *Ivi*, p. 503.

[24] M. Pastor, *Les senyories valencianes dels comtes d'Urgell. Les baronies de Bunyol, Xiva i Xestalgar entre el 1238 i el 1327. Renda i jurisdicció* (dottorato di ricerca Universitat de València), València 2014, vol. II, p. 43.

[25] C. Laliena, *Transformación social y revolución comercial en Aragón: treinta años de investigación,* in *Una economía integrada, comercio, instituciones y mercados en Aragón, 1300-1500,* ed. C. Laliena - M. Lafuente, Zaragoza 2012, p. 47.

[26] ACA, Fons Locals, Agramunt, pergamí 1940 (tra altri esempi).

[27] ACA, *Cancillería*, reg. 366, ff. 224-225*r*; reg. 377 f. 51*r*.

[28] Chesé, *Col·lecció diplomàtica de Sant Pere d'Àger* cit., vol. I, p. 209.

dine, grazie alla sua capacità di adattamento alle condizioni climatiche. Al di sotto di questa linea prepirenaica, l'albero è considerato così importante che, nel 1193 circa, la canonica di San Pietro di Àger formula una *Memoria de Holivares quos Sanctus Petrus habet en Ager.* Da un censimento di tutti gli alberi della piccola valle di Àger, con l'ubicazione di ogni singolo esemplare, apprendiamo che alla fine del XII secolo la canonica ne possedeva esattamente 198 in venticinque luoghi diversi, mentre due erano gli oliveti veri e propri, ubicati nella *plana*: «XLII holiuares ad plana que fuerunt de la Rregina» e «XXVII holiuares ad planam quas emit I. de Mur». Vi erano poi altri 19 alberi in uno stesso terreno: «XIX holiuares in terra de Mariscot»; i restanti erano distribuiti alle estremità dei terreni coltivati: «V holivarias in extremo torrentis subtus vinea de la Boneta». Molto spesso se ne incontravano nelle vigne: «XI holivarias in vinea Sancti Petri qui fuit de Mariscot»; «III holivarias in vinea Sancti Petri de Arros»; «VIII holivarias a Laguardia in vinea de Mariscot», ecc. Nella maggior parte dei casi, tuttavia, l'olivo integrava altre coltivazioni: in 16 dei 25 appezzamenti sopra citati il numero di unità era compreso fra uno e cinque soltanto[29].

L'olivo è molto diffuso anche nella zona centrale della Catalogna, in particolare nella *vegueria* di Manresa e Bages, oltre a quella di Vic e Osone: qui, però, non è predominante e condivide lo spazio con altri alberi da frutto[30]. In ogni caso la sua importanza è testimoniata da richieste signorili[31], accordi e obbligazioni contrattuali[32], per non parlare delle attestazioni relative ai danneggiamenti, derivanti per esempio da scontri armati[33] e da eventuali altre circostanze della vita quotidiana[34].

Lo scarso numero di citazioni relative ad olivi nelle ordinanze comunali di città orientali, come Girona, dove la normativa municipale si concentra piuttosto su vigne, frutta e ortaggi[35], non è sufficiente a farne supporre l'assenza: non mancano infatti offerte e transazioni riguardanti olivi e produzione di olio[36], che tuttavia non appaiono attività centrali per l'economia locale. In particolare, lo si rintraccia nelle zone miti sulla costa, come la pianura del Rossiglione a nord dei Pirenei[37], in continuità con gli

[29] *Ivi*, vol. II, pp. 952-953.

[30] ACB, Fons del veguer, vol. 2 (senza numerazione).

[31] ACA, Fons Notarials, Igualada, reg. 202 (senza numerazione).

[32] AVV, lligall de registres 9, plec 1337 (senza numerazione).

[33] J. Sarret, *Història de Manresa,* Manresa 1910, p. 231.

[34] J. Salvadó, *Història medieval d'un territori: Sant Fruitós de Bages (segles X-XVI),* Barcelona 2003, pp. 521-522.

[35] J. Codina - S. Peris, *Ordinacions de Girona de l'any 1358*, in «Annals de l'Institut d'Estudis Gironins», 28, 1985-1986, p. 207.

[36] L.G. Constans i Serrats, *Diplomatari de Banyoles,* Banyoles 1987, vol. II, p. 163 (tra gli altri esempi).

[37] «Al terme d'Apià en I oliver», ad esempio: ACA, *Reial Patrimoni*, Mestre Racional 1528, f. 233*r*.

oliveti del sud della Francia[38]. In breve, si nota una corrispondenza con altre aree mediterranee, come l'Italia, dove durante il medioevo l'albero era presente in zone dal clima piuttosto arido, con temperature mediamente superiori agli 8 gradi centigradi e con altitudine compresa tra i 150 e i 500 metri s.l.m., tollerando terreni sia profondi, sia superficiali e sassosi[39]. In generale, l'aumento degli usi dell'olio – come vedremo in seguito – e la facilità di sfruttamento degli olivi contribuiscono alla diffusione della olivicoltura che, specialmente a partire dalla metà del secolo XIV, integra le altre coltivazioni predominanti[40].

La prevalenza dell'olivo nelle terre della Catalogna meridionale risulta ben evidente nell'esaustivo inventario dei beni (*capbreu*) realizzato nel 1373 a Benifallet, luogo ad elevata presenza musulmana[41], situato a sud della valle dell'Ebro, nella *vegueria* di Tortosa[42], dove le fonti alludono a terre nelle mani di 62 contadini musulmani e 16 cristiani. Queste cifre mettono in evidenza la forte frammentazione della proprietà, distribuita in piccoli appezzamenti situati a distanze variabili. L'insieme mostra il predominio della cerealicoltura, immediatamente seguita dagli olivi e, con notevole distacco, dai carrubi. Così, il gruppo dei settantotto coltivatori di cui sopra gestisce complessivamente 401 campi di cereali, definiti come *terra campa*, ai quali se ne aggiungono altri 44 non precisati («troç de terra»). La vigna è poco presente in queste zone (2 vigne gestite da cristiani e 24 da musulmani, alle quali vanno aggiunte 2 viti singole). Nella definizione di *arbres* si ricomprendono il fico, il carrubo e, appunto, l'olivo, oltre al melograno: sono menzionati 12 terreni coltivati a melograno, 60 a carrubo e 139 a fico, di cui 32 indicati come *figueral* e gli altri come «campi di fichi»; a questi vanno sommati i pochi luoghi in cui è stato contato un certo numero di alberi di fico isolati, che ammontano complessivamente a 13. A distinguersi è soprattutto la quantità di olivi: se ne menzionano ben 340 campi (167 indicati come *olivar,* 88 come *sorts* con olivi e 85 con un generico *olivares),* oltre a parecchi esemplari sparsi, per un totale di 721. Ciascuno dei 340 terreni citati ne contiene un numero molto variabile e sempre abbastanza esiguo, come si può desumere dai pochi casi in cui esso viene indicato: «sort de olivar […] ço és IIII oliveres». La notevole frammentazione della proprietà determina uno scenario di piccoli oliveti contigui, appartenenti a proprietari diversi: Mofferig Benali Beneffacen, fra le altre proprietà, «ha en la partida de la Algira

[38] A. Brugnoli - G.M. Varanini, *Olivi e olio nel medioevo italiano,* in *Olivi e olio nel medievo italiano,* a cura di A. Brugnoli - G.M. Varanini, Bologna 2005, pp. 37-38.

[39] A. Cortonesi, *Agricoltura e tecniche nell'Italia medievale. I cereali, la vite, l'olivo*, in *Uomini e campagne nell'Italia medievale,* a cura di A. Cortonesi - G. Pasquali - G. Piccini, Roma - Bari 2002, p. 240.

[40] P. Benito, *Història medieval,* in *Història de Vilanova del Camí*, ed. F. Sabaté, Lleida 2003, p. 168.

[41] C. Biarnés, *Moros i moriscos a la Ribera de l'Ebre (710-1615),* Barcelona 1972, pp. 31-41.

[42] F. Sabaté, *El veguer i la vegueria de Tortosa i la Ribera d'Ebre al segle XIV*, in «Recerca», 2, 1997, p. 126.

V oliveres», un terreno che «afronta de la una part ab hun olivar dels hereus d'en Juceff Binffacen, de l'altra ab ell matex, de la altra ab l'olivar d'en Male, de la altra part ab hun olivar d'en Caçim Abengema». In quattro casi tale frammentazione arriva addirittura a dividere a metà il raccolto di uno stesso olivo: «una olivera en la qual ha la meytat o miga olivera que a davall la vila ab en Çaffeny». Queste quote si sommano ai restanti possedimenti nella stessa zona, se gli eredi di Cidon Abenaeix dichiarano, fra l'altro, anche «una olivera et miga ab una altra que ha ab en Cartasacha».

Nello stesso territorio di Benifallet, al di fuori dei fondi agricoli di cui si è detto, gli olivi si trovano anche in siti precisamente segnalati («tres oliveres al fossar dels sarrahins»), a volte ordinatamente disposti in fila: «una tira d'oliveres a la mequista». Molto spesso essi sono coltivati in associazione con i cereali: «una sort de terra campa et olivar»; «troç de terra campa ab una olivera; una sort de terra campa et IIII oliveres»; oppure sono affiancati ad altre specie di alberi, come il carrubo («una sort de terra campa ab oliveres et carrovés») o il melograno («oliver et malgraners»), ma soprattutto al fico («una sort de terra campa ab oliveres et figueres»; «una sort de terra campa et olivar et figueral»; «una sort de terra campa ab figueres et II oliveres»; «una sort de terra campa ab figueral et ab una olivera»). Spesso essi si combinano con più di una specie di essenze fruttifere («una sort de terra campa ab dues oliveres et figueres et carrovés») e, stranamente, anche con la vigna: «una sort de terra campa ab oliveres e figueres et carrovés et un troç de vinya».

Il contadino di Benifallet, sopra menzionato, deve corrispondere al proprio signore un censo pari a una parte del raccolto: nel caso degli olivi, seppur in presenza di una grande varietà di situazioni, predomina il versamento della quarta parte, una quota più elevata di quella che solitamente viene richiesta per i cereali: «la terra a la VIIIª e los arbres al quart». In alcuni casi si stabilisce la corresponsione di una determinata quantità di olio, in misura variabile: «un cànter d'oli» o anche «un cànter e dos cadaffs e V màquiles e mig d'oli»[43].

Il paesaggio contrassegnato dagli olivi, tipico del sud della Catalogna medievale, affascina ogni genere di viaggiatore. Nel 1494 Hieronymus Münzer, dopo aver percorso il Paese da nord a sud, osserva proprio la presenza di olivi, e anche di carrubi, in particolare nella zona dell'Ebro: «hay también a ambas orillas un lugar muy fecundo en olivos y algarrobos»[44]. Analogamente nel 1532 Claude de Bronseval, dopo aver attraversato in barca il fiume Ebro all'altezza di Benifallet, prosegue il proprio itinerario fino a Tortosa, in un ambiente caratterizzato da olivi imponenti: «paulo secus flumen incedentes sub olivia maximis denuo montem excelsum via tortuosa conscendimus»[45]. Un po' più a nord, presso la città di Lleida, mentre si descrivono i gravi danni arrecati da una burrasca del 1537, si fa riferimento anche alla devastazione

[43] V. Castellvell, *El capbreu de Benifallet de 1373*, Barcelona 2005, pp. 17-87.
[44] J. Münzer, *Viaje por España y Portugal (1494-1495),* Madrid 1991, p. 33.
[45] C. de Bronseval, *Viaje por España 1532-1533 (Peregrinatio Hispanica),* Madrid 1991, p. 102.

degli alberi a partire proprio dagli olivi: «en la orta de Leyda enderrocà moltes nacions de arbres en gran multitud, ço és olives, peres, albes y altres arbres»[46].

Nell'area in esame l'olivo è molto presente anche in contesti urbani. Nella descrizione del suo viaggio in Catalogna al seguito del re nel 1585, Cock nota che gli abitanti di Tarragona «tienen harto pan, vino y aceite en su campaña»[47]. Esattamente ciò che vede Francesco Guicciardini quando, nel 1511, si trova a percorrere la costa catalana fino a Barcellona, da dove prosegue per raggiungere l'Aragona:

> Io non so se Catalogna dalla parte che io non passai e massime lungo la marina sia di altra qualità che la parte che io veddi; la quale ha el paese montagnoso, salvatico e molto sterile; truovasi una terra, una villa, e dintorno a quella è lavorato qualche poco; di poi si andrà più leghe che tutto è inculto; nondimeno ne' luoghi dove si lavora, produce grano, vino ed olio; altri frutti vi è pochi; bestiame vi è assai, ed è paese atto; è poco abitata, e questa è la cagione che benché del paese sia laborato poco, pure vi è abundancia[48].

Quasi un secolo dopo, all'inizio del XVII secolo, Pere Gil sottolinea la quantità e qualità dell'olio catalano, confermando l'assenza di olivi nella zona montuosa settentrionale e in alcune aree interne, ma ribadendone l'importanza nella fascia costiera:

> Oli se cull en tota Cathaluña; exceptats tan solament los Monts Pyrines ab sas faldas, ço es tres ò quatre ò sinc llegues dells y exceptant lo Pla de Osona. En lo demes de Cathaluña se cull oli en abundancia de tal manera, que casi nunca te necessitat Cathaluña de oli de altras provincias: ans be de Cathaluña se trau molts anys à moltas altras parts y provincias. Ver es que en unas parts de Cathaluña se fa molt mes oli que en altras: perque en tota la part marítima se fa en mes abundancia. Es lo oli de Cathaluña, generalment molt bo; y millor que no lo de Mallorca, perque es mes clar, mes lleuger, y mes saboros: y lo oli del Camp de Tarragona te fama de ser del mes delicat y excellent de tota Cathaluña[49].

1.2 *Protezione degli olivi e dei loro frutti*

Le ordinanze comunali hanno sempre protetto gli olivi fin dall'inizio: ad Àger già nel 1278 si delibera di agire contro «tota persona que arencara mayllols de olivers sense permís de aquells de qui seran»[50]. Speciale attenzione è rivolta agli olivi selvatici

[46] E. Arderiu y Valls, *Un códice de Lérida. Llibre de notes antigues per memoria*, in «Revista de Archivos, Bibliotecas y Museos», 10, 1904, p. 143.

[47] H. Cock, *Relación del viaje hecho por Felipe II en 1585 a Zaragoza, Barcelona y Valencia,* ed. A. Morel-Fatio - A. Rodríguez Villa, Madrid 1871, p. 110.

[48] F. Guicciardini, *Diario del viaggio in Spagna*, in *Diario del viaggio in Spagna - Memorie di famiglia*, a cura di B. Maier - M. Spinella, Pordenone 1993, p. 25.

[49] P. Gil, *Geografia de Cathalunya,* ed. J. Iglésies, Barcelona 2002, pp. 242-243.

[50] E. Serra Ràfols, *Ordinacions de la Vila d'Àger (1278)*, in «Revista Jurídica de Catalunya», 35, 1929, p. 55.

(*oliver bort*), che notoriamente di per sé non sono produttivi, ma lo diventano attraverso l'innesto, tradizionalmente utilizzato per aumentare il numero di quelli fruttiferi. Per tale motivo la legislazione locale tutela anche gli olivastri, come accade a Vilella Alta nel 1406: «tota persona que tallarà rama en oliver bort que sia esporgat e que sia estat percurat, que pach de ban I sou, e si·l tallen a la qualç, pach de ban V sous o vullen se la esmena»[51]. La protezione riguarda anche la proprietà degli esemplari selvatici e in particolare degli innesti, come si specifica per Tarragona nel 1477: «que no sia null hom ne altra persona per tallar ne arrancar oliveres bordes sens licència de aquell de qui serà si ja donchs no hi lexa lo principal cap ab què empeltar-se puxe»[52]. La salvaguardia dell'olivo appena innestato da parte delle autorità municipali rimarrà nei secoli successivi, come documenta la legislazione municipale di La Figuera: «olivé que sige empelt de primé añ»[53].

Norme molto drastiche vengono adottate anche per proteggere gli olivi da potature eccessive, per lo più dovute all'approvvigionamento di legna da ardere. Non a caso il Conte Urgell impone al riguardo severe limitazioni: «inhibició per lo dit senyor feta de no esporgar lo arbres e de plantar certs arbres». Nel 1386, su petizione comunale, se ne concede il taglio solo sotto il controllo dei baiuli e di probiviri locali: «que cascú puxa esporgar sos olivers e sos arbres ab condició que·l batlle de cascun loch ab quatre prohòmens migençant sagrament, coneguen que·s fa per profit e per esporgar l'arbre e no per altra rahó»[54].

L'olivo è solitamente menzionato in prima posizione negli ordinamenti locali tra gli alberi che godono di una speciale difesa dal furto di frutti e di rami. Ne troviamo traccia tanto nei paesi dell'entroterra – come Àger, dove si legifera contro «tota persona que taylara rama de olivers o de altra arbres sense voluntat de aquells qui seran»[55] – quanto nelle capitali, a cominciare da Barcellona, dove si specifica «que null hom ne nulla fembra no gos de dies, ne de nits, arrancar, ne emblar, tries, ne oliveres, ne altres arbres fruyters ne altres»[56]. Nella città di Tarragona non sono punibili i danni provocati agli olivi da parte dei minori di dodici anni[57].

Dal momento che le olive vengono raccolte dopo essere cadute a terra, alcune ordinanze proibiscono esplicitamente di farlo in assenza del proprietario: così accade ad

[51] J. Torné, *Antigues ordinacions municipals a la comarca del Priorat (segles XIV-XVIII),* Falset 2010, p. 237.

[52] J. Icart, *Ordinacions i crides de la ciutat de Tarragona (segles XIV.-XVII),* Tarragona 1982, p. 148.

[53] Torné, *Antigues ordinacions municipals a la comarca del Priorat* cit., p. 237.

[54] R. Cuellas, *El Llibre Gros dels Privilegis de la ciutat de Balaguer,* Lleida 2015, p. 208.

[55] Serra Ràfols, *Ordinacions de la Vila d'Àger* cit., p. 55.

[56] F. Carreras Candi, *Ordinacions urbanes de bon govern a Catalunya (segles XIII a XVII). Ordinacions de Barcelona (Any 1301),* in «Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona», 11, 1924, p. 313.

[57] Icart, *Ordinacions i crides de la ciutat de Tarragona* cit., p. 148.

esempio a Valls, dove nel 1312 si ordina che nessuno «gos espigolar oliver en nuyl loch hon aja olivar ne oliveres»[58]. Analogamente si vieta anche di prendere le olive direttamente dall'albero, come è precisato nel caso di Viella Alta nel 1406: «tothom que pararà lexeras en oliver d'altri pach XII dinés o la esmena»[59].

Vengono presi in considerazione anche i rischi connessi al pascolo brado: nel basso Ebro, le ordinanze di Perelló indicano nei fichi e negli stessi olivi («cap major de figuera o de olivera») gli alberi – evidentemente tra i più diffusi nella zona – per i quali si evidenzia una particolare protezione contro i danni causati dagli animali[60]. Molto spesso l'attenzione si limita al periodo di fruttificazione, come a Igualada: «ítem que los dit bestiar gros ne menut dels habitants de la dita vila, en ningún temps del any no gosen entrar en vinyes, blats, çafrans, olivars, mentre olivas hi haje o altres splets dels habitants»[61]. A Tarragona il divieto di pascolo negli oliveti è indicato per il periodo compreso tra il giorno di San Michele (29 settembre) e la fine della raccolta delle olive: «que tot bestiar menut o porchs que entre en olivar o dessots oliveres, de sanct Miquel tro que tot lo terme sia collit, pach per quiscuna quatre diners e de les olives cullides pach quiscuna bèstia dos diners»[62].

1.3 *Normativa sui frantoi*

La maggior parte delle olive raccolte viene poi trasportata nei frantoi per la successiva spremitura ed estrazione dell'olio, operazione che impiega due mestieri: il mugnaio – o meglio frantoiano – che è il responsabile dell'infrastruttura e il produttore dell'olio (*faedor d'oli*), che lavora il prodotto[63] e che spesso fa da tramite fra il contadino proprietario delle olive e i distributori o commercianti di olio. In genere il peso delle olive, una volta arrivate al frantoio, è calcolato in *punyerons*[64], conformemente alla normativa in vigore a Valls nel 1312: «que no sia nuyl senyor ni nuyla dona de moli d'oli que gos mesurar los puyerons de les olivers sinó corrents menys de calqua»[65]. Il prodotto spremuto viene solitamente misurato in *quilmades*, unità di peso

[58] F. Carreras Candi, *Ordinacions urbanes de bon govern a Catalunya (continuació). Ordinacions de Valls (1299-1325)*, in «Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona», 12, 1925-1926, p. 203.

[59] Torné, *Antigues ordinacions municipals a la comarca del Priorat* cit., p. 67.

[60] F. Carreras Candi, *Ordinacions urbanes de bon govern a Catalunya (continuació). Ordinacions o establiments del Perelló (any 1341-1342)*, in «Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona», 12, 1925-1926, p. 43.

[61] G. Castellà i Raich, *Llibre de la Mostaçaferia. Ordinacions de la vila d'Igualada,* Igualada 1954, p. 23.

[62] Icart, *Ordinacions i crides de la ciutat de Tarragona* cit., p. 139.

[63] È l'accezione reperita nel dizionario A.M. Alcover - F.B. Moll, *Faedor*, in *Diccionari català - valencià - balear*, ed. A.M. Alcover - F.B. Moll, Palma de Maiorca 1988, vol. V, p. 696.

[64] Iid., *Punyeró*, in *Diccionari català - valencià - balear* cit., vol. VIII, p. 1000.

[65] Carreras Candi, *Ordinacions de Valls* cit., p. 203.

appositamente utilizzata in riferimento alla quantità di olive frante nell'impianto[66].

In molti luoghi il frantoio rientra tra i possessi signorili e in genere, in questi casi, esso viene affittato dietro pagamento di un censo. Anche il *faedor d'oli* può affittare una *stanze* dal signore, come si verifica a Miravet, dove all'inizio del XV secolo Alí Granyena paga tre soldi al superiore degli ospedali, il castigliano di Amposta, «per una botiga que tiene al faedor del oli»[67]. Molto spesso in cambio delle operazioni di estrazione dell'olio si cede una parte del prodotto, a volte prefissata: così, nel frantoio di Aldovesta, alla periferia di Benifallet, nel 1373 Juceff Avenilabo «manifesta la meytat dels faedós del oli que ha en Aldovesta, los quals fan de cens un quarter d'oli al senyor Rey»[68].

Un chiaro indizio dell'aumentata produzione di olio nel periodo in esame è l'incremento del numero dei frantoi. Molti vengono realizzati dietro accordo tra privati, come accade nel 1425 a Vilanova del Camí, quando un abitante del villaggio, Berenguer Jacme, si impegna a costruire «torcularem sive truyll abtum et sufficientem ad molendum sive trullando olivas» sul terreno concesso da Joan Pallerols e sua moglie, per fare olio dalle olive di loro proprietà («omnes olivas nostras et nostrorum successorum»)[69].

In numerosi villaggi e città il frantoio appartiene al comune, in analogia con altre località della Penisola Iberica[70]. In questo caso ad occuparsene sono le ordinanze comunali, in particolare per quanto riguarda la regolamentazione dell'accesso, al fine di consentire a tutti di utilizzarlo. Per questo motivo in molti paesi viene indicata la quantità massima di olive da macinare di volta in volta. Nel 1312 a Valls il gestore del frantoio è tenuto a consentire la produzione di olio *pro capite* per non più di otto *quilmades* al giorno: «que no sia nuyl senyor ne nuyla dona de molí d'oli qui gos fer fer a degú feedor d'oli de VIII quilmades an sus entre nit et dia»[71].

I regolamenti comunali disciplinano anche la tutela e la cura dei frantoi. Prima di tutto, si presta attenzione all'igiene: a Balaguer i locali destinati alla produzione dell'olio devono essere tenuti puliti da urina ed escrementi umani («que nuyll hom ne nuylla fembra no gos pixar ne fer neguna legea els truyls de la ciutat ne del terme»)[72].

[66] La *quilmada* equivarrebbe a *tres quartans i mig* (Alcover - Moll, *Quilmada o quiumada*, in *Diccionari català - valencià - balear* cit., vol. IX, p. 44), essendo il *quartà* superiore a 4 litri, ma potendo arrivare fino a 14 (C. Alsina - G. Feliu - L. Marquet, *Pesos, mides i mesures dels Països Catalans,* Barcelona 1990, p. 207).

[67] P. Ortega, *Rentas del castellán de Amposta (Orden del Hospital) en las encomiendas de Ascó, Caspe y Miravet a principios del siglo XV*, in «Miscel·lània de Textos Medievals», 8, 1996, p. 293.

[68] Castellvell, *El capbreu de Benifallet de 1373* cit., p. 75.

[69] ACAN, Fons Notarials, Districte d'Igualada, reg. 300, ff. 51*r*-53*r*.

[70] A. Franco Silva, *Monda. La organización de una villa malagueña a través de sus ordenanzas municipales*, in *Las ciudades andaluzas (s. XIII-XVI),* Actas del VI Coloquio Internacional de Historia Medieval, ed. J.E. López de Coca - Á. Galán, Malága 1991, p. 670.

[71] Carreras Candi, *Ordinacions de Valls* cit., p. 203.

[72] R. Cuellas, *El Llibre de Costums, Privilegis i ordinacions de la ciutat de Balaguer,* Lleida 2012, p. 186.

Inoltre tutti gli abitanti devono collaborare al mantenimento e alle eventuali riparazioni del frantoio comunale, mentre ciascun utilizzatore dell'impianto è obbligato a contribuire alle spese di esercizio in proporzione al proprio utilizzo. Nella legislazione di Torroja si precisa: «sempre que se haja de pagar alguna cosa per lo molí de l'oli, sia per manteniment de aquell o per les aïnes necessàries o per fer-hi coses noves, que aquelles coses se hajen de pagar per olives, ço és segons quantes seran les olives que y moldran, y que·s faça lo tall, tant per fanequa o per quilmada, fins acompliment del que será menester». L'entità del contributo richiesto sarà commisurata al peso delle olive condotte al frantoio nell'anno in cui sono stati effettuati gli interventi di manutenzione e sistemazione; e se qualcuno, per non versare la propria quota, in quel determinato anno porterà le olive in un altro paese, sarà perseguito con una multa corrispondente al doppio della cifra di sua spettanza, come si verifica a Torroja[73].

Era regolamentata anche la proprietà dell'olio che rimaneva nei recipienti usati durante il ciclo di produzione quando venivano puliti, e che solitamente spettava al titolare del frantoio. Nel caso del frantoio comunale, la quantità di olio residua era destinata molto spesso a donazioni pie: nel citato villaggio di Torroja, ad esempio, essa era devoluta alla chiesa locale, alla quale spettava inoltre l'olio richiesto ai forestieri che utilizzavano quel frantoio: «que tota persona strangera que farà oli en dit molí que pague per cada quilmada una lliura d'oli per la lluminària de Sanct Miquel»[74].

La lavorazione dell'olio produce – come è noto – una grande quantità di scarti, che sono altamente inquinanti. Per ragioni igienico-sanitarie le autorità cittadine di Castelló de la Plana, già nel regno valenzano, ma limitrofa al territorio catalano, ordinano una accurata pulizia annuale dei frantoi al termine della stagione produttiva, ovvero nel mese di marzo:

> per profit e utilitat de la cosa pública e per conservació, Déu migançant, de sanitat, per les grans infeccions e pudós que hixen de les basses dels molins de l'oli, los quals los senyós d'aquells lexen ascurar o denegar après que.l oli an fet, que tot senyor de molí d'oli, cascun any, per tot lo mes de març, haia haver scurades aquelles ab acabament, per manera que infecció alguna no puxa esir[75].

Generalmente le scorie vengono gettate nel fiume più vicino. La normativa per il loro smaltimento riguarda appunto le amministrazioni comunali, che gestiscono anche l'utilizzo dell'acqua per le irrigazioni e quella da bere. A Girona si stabilisce che tutte le scorie siano gettate nel fiume, ma solo a valle della zona di rifornimento di acqua per il consumo[76], mentre a Valls vengono specificati i giorni e gli orari in cui è con-

[73] J. Torné - E.M. Vallejo, *Llibre de les ordinacions de Torroja,* Tarragona 1989, p. 70.

[74] Iid., *Llibre de les ordinacions de Torroja* cit., p. 70.

[75] F.A. Roca Traver, *El mustaçaf de Castellón y el 'Libre de la Mustaçaffia',* Castelló de la Plana 1963, pp. 82-83.

[76] Codina - Peris, *Ordinacions de Girona* cit., p. 207.

sentito scaricarle: «que no sia nuyl senyor de molí d'oli ni nuyla dona qui gos gitar murinada que hix del molí en rech ni en torrents del dia de dijous a hora de vespres entro el divendres seguent a hora de vespres, et del digmenge a hora de vespres en tro lo dillunts siguent a hora de vespres». Si precisa che in ogni caso non sarà possibile versare i residui in acqua se un contadino farà valere il proprio diritto all'irrigazione in quello stesso giorno: «que nuyl senyor ne nuyla dona de molí d'oli no gos gitar la dita murinada al dia que será de la compra si és request per aquell qui aurà comprada l'ayga»[77].

1.4 *Soddisfare la domanda per i diversi usi dell'olio*

La produzione di olio d'oliva doveva rispondere a molteplici richieste di mercato in diversi ambiti, in modo differenziato secondo la qualità degli oli. L'iniziale prestigio dell'olio, e dell'olivo, è legato al suo uso nelle cerimonie religiose, come fece notare Giovanni Cherubini: «il loro carattere sacrale, il loro simbolismo mistico contribuirono a collocare, con la diffusione del Cristianesimo, l'olio e l'olivo in una nuova scala di valori»[78]. Infatti, durante l'alto medioevo, l'olio si identifica prima di tutto con la sua funzione liturgica[79]. Coerentemente, il modello liturgico carolingio, esteso al nord-est della Penisola Iberica nel secolo IX, si irradia dall'arcivescovado di Narbona con una attenzione particolare nel regolare l'uso degli oli santi[80]. Il crisma, con tutta la sua simbologia, domina la liturgia e si estende ai diversi livelli della società, a cominciare dagli indicatori dell'articolazione del potere all'interno della Chiesa. Quando nel 1175 papa Alessandro III conferma i privilegi e i beni del monastero di San Esteban de Banyoles, egli fa esplicitamente riferimento all'olio benedetto, che è essenziale nei riti importanti, sia nella consacrazione degli altari e dei templi, sia nell'ordinazione dei religiosi, e che simboleggia la connessione con tutta la Chiesa attraverso il vescovo, secondo la riforma gregoriana: «Chrisma vero, oleum sanctum consecrationes altarium seu basilicarum, ordinationes clericorum loci vestri seu monachorum qui ad sacros fuerint ordines promovendi a quocunque malueritis catholico accipietis Episcopo»[81]. Il crisma acquisisce anche un significato di relazione, che va ben oltre lo spazio puramente religioso. Nel 1151 il signore di Tarrés assegna in feudo una parte del suo territorio, la *quadra* di Espluga Roja, simboleggiando il mantenimento di un

[77] Carreras Candi, *Ordinacions de Valls* cit., pp. 204, 203.

[78] G. Cherubini, *L'Italia rurale del basso medioevo,* Roma - Bari 1996, p. 181.

[79] «La destinazione principale dell'olio d'oliva non era alimentare ma liturgica»: M. Montanari, *Tra lardo e olio: i grassi nell'alimentazione contadina e signorile dell'alto medievo*, in *Olivi e olivo nel medioevo italiano* cit., p. 377.

[80] M.S. Gros, *L'ordre catalano-narbonès per a la benedicció dels sants olis,* in «Revista Catalana de Teologia», 1/1, 1976, pp. 231-258.

[81] Constans, *Diplomatari de Banyoles* cit., vol. II, p. 177.

legame tra i due luoghi attraverso il crisma: «ad festum Natale Domini et Pasche et Pentecosten veniant vestros clericos ad ecclesiam de castro de Terrers et prendant ibi crisman»[82].

La principale conseguenza pratica di questo uso liturgico si riscontra nella fornitura di olio necessaria per i templi, specialmente quelli di maggior rilievo, che per alimentare le lampade preferiscono l'olio alla cera; tuttavia la scarsa produzione di olio locale nell'alto medioevo obbliga a rivolgersi al mercato. Nel 996 nel vescovado di Girona gli eredi dell'arcidiacono Llobato ricevono un allodio e in cambio si impegnano a vendere annualmente la produzione agricola delle loro terre, con lo scopo di destinarne il ricavato all'acquisto dell'olio necessario per l'illuminazione degli altari della cattedrale di Girona: «teneant et possideant iamdictum alodem et de fructu et de blado quod Dominus dederit in ipsius terris et vineis per unumquemque annum emant oleum ad continuanda luminaria ante altare beate genitricis Dei Marie sedis Gerunda vel ante altaria que in ipsius domo sunt»; i nuovi proprietari dovranno mantenere l'impegno «usque ad finem seculi»[83]. In certi casi, il canone in olio è la sola richiesta fatta ai possessori terrieri: nel 1120 la canonica di Solsona istituisce un *mansum* a Santa Maria de Caldes che, tra gli altri elementi, contiene *oliveris*, e la coppia di coltivatori che riceve quel *mansum* assume – anche per i suoi discendenti – l'unico obbligo di dare ogni anno «illis per unumqueque annum iam semper emina I de oleo». Si tratta di un tipo di accordo che nello stesso villaggio si ritroverà anche successivamente, per esempio nel 1141[84].

D'altra parte, il consolidamento del potere sovrano si realizza quando le norme ecclesiastiche prevedono la «royauté sacrée» tramite il simbolismo dell'olio, come nella monarchia francese, in cui il punto centrale della cerimonia di incoronazione è «l'huile céleste qui faisait du roi l'oint du Seigneur»[85]. Inoltre l'olio diventa imprescindibile nei passaggi che caratterizzano la vita delle comunità cristiane bassomedievali, ad iniziare dal battesimo fino all'estrema unzione (come sottolinea la parola stessa), e in alcuni casi nell'ordinazione sacerdotale[86]. Vanno ricordate anche le pratiche devozionali, con l'illuminazione sacra ad olio, insieme all'uso della cera per lo stesso scopo, e le celebrazioni religiose legate ai rami di ulivo, come il rito della Domenica delle Palme, di grande rilevanza popolare[87]. Su queste basi, l'olio e l'albero da cui lo si ricava conservano il loro ininterrotto simbolismo spirituale: Boncompagno da Signa afferma che «in signum uictorie atque iocunditatis plurimi portant in manibus ramos oliue»

[82] A. Altisent, *Diplomatari de Santa Maria de Poblet*, Barcelona 1993, vol. I, p. 124.

[83] Font Rius - Mundó, *Catalunya Carolíngia. V. Els comtats de Girona* cit., vol. II, p. 503.

[84] Bach, *Col-lecció Diplomàtica del Monestir de Santa Maria de Solsona: el Penedès* cit., pp. 80, 86.

[85] É. Palazzo, *Liturgie et société au Moyen Age,* Paris 2000, p. 208.

[86] N.-Y. Tonnerre, *Être chrétien en France au Moyen Âge,* Paris 1995, p. 115.

[87] R.N. Swason, *Religion and Devotion in Europe, c. 1215-c. 1515,* Cambridge 1995, p. 183.

motivandolo con il fatto che «materiale oleum ipsius pietatis est et misericordie significativum»[88].

I precetti religiosi implicano la presenza dell'olio anche nell'alimentazione. La dieta popolare, che possiamo conoscere seguendo gli ufficiali di giustizia che nel XIV secolo visitano il territorio della propria giurisdizione, ci permette di constatare il diffuso rispetto dei giorni di astinenza dalla carne (ogni venerdì, la Quaresima e la vigilia delle feste, come la Candelora, l'Assunzione e la Santa Croce, ecc.)[89]. In occasione di queste ricorrenze il normale consumo di carne è sostituito con il pesce, cibo di magro per eccellenza, e se ne modifica anche il condimento: mentre le pietanze a base di carne si cucinano con grasso animale, per quelle di pesce si utilizza l'olio, spesso accompagnato da salse e verdure[90]. Ad esempio, il 30 marzo 1375, in piena Quaresima, la comitiva che accompagna il *veguer* o vicario del Rossiglione, a Sant Hipòlit mangia a colazione pesce condito con *oli* e *salssa*, insieme a *cols* e *fruyta,* e per cena consuma nuovamente pesce con *oli* e *fruyta*[91].

Allo stesso modo, l'olio accompagna il pesce in ricette di qualità[92] ed è utilizzato anche in salse e piatti a base di prodotti vegetali. Il più antico ricettario della Catalogna, il *Llibre di Sent Soví,* risalente alla prima metà del XIV secolo, raccomanda che la salsa ai funghi sia «cuits en brases ab sal e oli»[93]; esso suggerisce inoltre che il soffritto con cui accompagnare un piatto di carne di coniglio o di lepre si prepari in maniera differente «ab grex de cansalada ho en oli ho en sagí», o anche mischiando entrambi gli ingredienti, olio e grasso animale: «ab grex de porc mesclat ab holi ffresc e ab cansalada». In questo modo, nel passaggio dal XIV al XV secolo, mentre si continua a cucinare la carne con grasso animale, nell'alta cucina le ricette di carne vi accostano l'olio. Lo si cita in pietanze allo spiedo, per intingere la carne di capretto – «ab ploma de gualinas unte'l-ne altra vegada ab holi»[94] –, per preparare il porcello – «encontinent con sie al foc, aurets Iª cana ben lisa e untats-le ab oli, e fregats-ne lo porcel, del cap tro als yonoyls, tro que·l pocel sia bé enregeats» – o ancora per completare le galline allo spiedo: «e con és ben picat, met-hi hom oli». Lo si inserisce pure in altre ricette, come il capretto in padella – con la raccomandazione di usare, oltre al grasso, anche dell'olio («queacom d'oli e de grex fus») – e ugualmente nei vari sof-

[88] A. Cortijo Ocaña, *El 'Tratado Oliva' de Boncompagno da Signa (edición y traducción),* in «Revista de poética medieval», 13, 2004, p. 156.

[89] F. Sabaté, *Un sistema alimentari de viatge a la segona meitat del segle XIV*, in *Ir Colloqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana,* Lleida 1995, vol. II, pp. 378-379.

[90] Id., *Menjar amb el veguer (segle XIV, segona meitat)*, in «Études Roussillonnaises», 11, 1992, pp. 69-70.

[91] ACA, *Reial Patrimoni*, Mestre Racional, 1514, f. 330*r*.

[92] *Llibre de Sent Soví,* ed. J. Santanach, Barcelona 2014, p. 206.

[93] *Ivi*, p. 198.

[94] *Libre de Sent Soví (receptari de cuina),* ed. R. Grewe, Barcelona 1979, pp. 69, 71, 106, 117, 118.

fritti, che si possono fare «ab grez de porch ab oli mesclat e de carnsalade»[95]. Ancora più marcato è l'utilizzo dell'olio come ingrediente per verdure, insalate e salse[96]. In un modo o nell'altro, il ruolo dell'olio nell'alimentazione diventa via via più importante nella Corona d'Aragona, come succede progressivamente anche in Castiglia, fino al XVII secolo[97].

Il crescente uso dell'olio e il suo impiego sulle tavole socialmente differenziate accentuano l'apprezzamento e il valore delle sue differenti varietà, considerato che a quell'epoca erano già ben conosciute le caratteristiche qualitative e organolettiche delle diverse produzioni. Ciò risulta molto chiaro nel XII secolo, quando il vescovo e il capitolo di Lleida ricevono una proprietà e alcune case nella parrocchia di San Giacomo di Tortosa, che a loro volta cedono in cambio di tre «cantars olei pure et obtime ad mensure Dertuse»[98]. L'olio nuovo e quello vecchio hanno caratteristiche di gusto diverse, ma ambedue si possono usare per una buona tavola: nel XIV secolo si suggerisce di cucinare il coniglio o la lepre con l'olio nuovo – «holi ffresc ab cansalada» – mentre per preparare «ginestrada ab let de amelles» è preferibile usare l'olio invecchiato: «un poch d'oli vell»[99]. Si recepisce anche la differenza di sapore tra oli diversi, se il *Libre del Coch*, ricettario scritto alla fine del XV secolo per il re Ferrante di Napoli, consiglia per le melanzane un olio dolce: «ab bona carnsalada o ab oli que sia dolç»[100].

L'olio peggiore è destinato a scopi non alimentari, a cominciare dall'illuminazione. Questo utilizzo, testimoniato già nell'alto medioevo in altre zone mediterranee[101], nel basso medioevo in Catalogna si ritrova nelle lampade a olio, conosciute nella zona come «I oli de terra»[102], sebbene sia vero che «aceite para los candiles» si può ottenere anche da altre piante[103], come è documentato ad esempio in Sardegna[104].

Infatti, oltre all'olivo, altre piante consentono la produzione di *aceites,* utilizzati sia a scopo terapeutico[105], in medicina o in veterinaria, sia per uso cosmetico, come si riscontra fra l'altro in molte realtà della penisola italica[106]. Oltre alla farmacopea, se ne

[95] *Llibre d'aparellar de menjar,* ed. J. Santanach, Barcelona 2015, pp. 164, 174, 188, 284.

[96] G.A. de Herrera, *Agricultura General*, Madrid 1819, vol. III, pp. 48, 74, 87, 172 (libro da consultarsi con la dovuta prudenza, poiché altera in modo significativo l'edizione originale del 1513).

[97] M. Gamero, *Notas sobre la evolución del olivar en la Andalucía moderna,* in «Chronica Nova», 41, 2015, p. 15.

[98] ACL, Llibre Verd, f. 112*r-v*.

[99] *Libre de Sent Soví (receptari de cuina)* cit., pp. 118, 100.

[100] M. Robert, *Llibre del Coch,* Barcelona 1996, p. 56.

[101] G. Pasquali, *Olivi e olio nella regione prealpina. La coltura e la resa agricola in un sistema curtense*, in *Olivi e olio nel Medioevo italiano* cit., p. 123.

[102] AVV, Processos civils, 1355-1359, plec 1358 (senza numerazione).

[103] de Herrera, *Agricultura General* cit., vol. III, p. 134.

[104] Cherubini, *L'Italia rurale* cit., p. 180.

[105] *Ivi,* pp. 180-182.

[106] A. Cortonesi, *L'olivo nell'Italia medievali*, in «Reti Medievali», 6/2, 2005, pp. 16-17.

conoscono anche rimedi fatti in casa, derivati dalla tradizione popolare[107]. Quanto all'impiego dell'olio in cosmetica, va rilevato che nel medioevo – epoca caratterizzata da un sostanziale cambiamento della relazione con il corpo rispetto all'età classica[108] – l'olio perde l'importanza che aveva nei centri termali e nelle palestre, considerato che il termine classico *Gymnasium* deriva proprio dalla distribuzione agli utenti di olio d'oliva per ungere il corpo[109]. In ogni caso, il prodotto mantiene la propria funzione in chiave estetica grazie all'aumento delle pratiche cosmetiche nel mondo femminile bassomedievale: proprio quando la crescente complessità del trucco femminile invade di oggetti lo spazio privato della donna ricca[110], con il corrispondente «caxó ple d'ampolletes, escudelletes e barralets ab mil potets»[111], compresa la «cassoleta d'olors i olis». Nel secolo XV il famoso autore misogino Jaume Roig[112] critica la donna che faccia uso di questi oli: «oli de mata no'ls fa pudor» ; contro «les averies de sa persona [...] pastava pasta de muda, d'oli de ruda e de ginebre»[113]. Si tratta pertanto di preparati a base di altre piante, quale è il caso anche della dafne (*Daphne gnidium*, in catalano *esafisàgria* o *matapoll*)[114].

La crescita economica del basso medioevo intensifica gli usi industriali dell'olio, a partire dalla fabbricazione del sapone. Per produrlo la Genova di quei secoli, ad esempio, importava grandi quantità di olio dal sud della penisola italica[115]; e anche nella città andalusa di Cordoba si faceva sapone a base di olio, cenere, legno e sale[116]. Il progressivo aumento di queste produzioni attesta che, almeno dal XVI secolo, si esportavano in Inghilterra saponi di Siviglia a base di olio[117], mentre andava sviluppandosi l'industria del sapone di Marsiglia, rimasta salda nei secoli successivi anche grazie all'importazione di ingenti quantitativi di olio proveniente da Andalusia, Maiorca e Catalogna[118].

Nella stessa Catalogna, fin dal XIV secolo, in tutte le grandi città vi erano produttori di sapone. Essi utilizzavano spesso olio cattivo e puzzolente, se non addirittura la sua

[107] de Herrera, *Agricultura General* cit., vol. III, pp. 142, 143, 149, 348, 390, 467.

[108] J. Le Goff - N. Truong, *Une histoire du corps au Moyen Âge,* Paris 2003, pp. 37-96.

[109] E. Melchor, *Evergetismo y distribuciones en la Hispania romana*, in «Florentina Iliberritana. Revista de Estudios de Antigüedad Clásica», 3, 1992, pp. 389-390.

[110] B. Metge, *Lo somni,* Barcelona 1980, p. 96.

[111] J. Roig, *Espill o llibre de les dones,* Barcelona 1978, p. 64.

[112] R. Archer, *Misoginia y defensa de las mujeres*, Madrid 2001, pp. 251-253.

[113] Roig, *Espill* cit., pp. 32, 58.

[114] P. Iradiel, *Tenir cursa del cos, tenir cura de la imatge*, in «Ullal», 9, 1986, pp. 56-57.

[115] M. Balard, *La Romanie génois (XIIe- début du XVe siècle),* Roma 1978, vol. II, p. 847. Si veda in proposito il contributo di Enrico Basso in questo stesso volume.

[116] M. González Jiménez, *Ordenanzas del concejo de Córdoba (1435),* in «Historia Instituciones Documentos», 2, 1975, p. 296.

[117] Gamero, *Notas sobre la evolución del olivar* cit., p. 15.

[118] P. Boulanger, *Les huiles espagnoles à Marseille, des flux commerciaux méditerranéens au XVIIIe siècle,* in «Chronica Nova», 41, 2015, pp. 99-100.

morchia, come dimostrano le esplicite ordinanze volte a migliorare la qualità della materia prima oleica impiegata: a Barcellona, nel 1400, il comune delibera che nessun saponaio «no gos obrar ne fer los dits sabons de olis pudents ne mals ne de morques de olis». Inoltre la crescente domanda di sapone spinge alcuni fabbricanti a vendere anzitempo il loro prodotto, senza attenderne l'adeguata stagionatura, con il conseguente scadimento della qualità. Per questo, sempre nel 1400 a Barcellona, si dispone che il sapone non possa essere imballato per la distribuzione prima di un mese dal momento della produzione: «Que algun saboner o altra qualsevol persona qui obrarà o farà en la dita Ciutat o termens de aquella, sabons alguns no gos encaxar o metre en caixes algunes dels dits sabons per espay de XXX diez après que aquells hauran fets e obrats»[119].

L'olio serviva inoltre in una delle fasi del processo di lavorazione dei panni, dal momento che ungendo i fili di lana se ne agevolava la manipolazione, anche se ciò avrebbe imposto il successivo lavaggio del tessuto. L'importante sviluppo della produzione tessile nella Catalogna bassomedievale implica un aumento della domanda di olio, documentata anche nella limitrofa Aragona[120] e identificata come una delle ragioni dell'incremento dell'esportazione di olio dall'Andalusia nel XVI secolo[121]. Fanno uso di olio anche altri processi industriali, come la lavorazione del cuoio, ben documentata soprattutto in Italia. E ancora: il prodotto trova un impiego per lubrificare gli ingranaggi dei nuovi macchinari, adottati con frequenza sempre maggiore in seguito allo sviluppo tecnologico di quei tempi; per non dire dell'uso nella manutenzione delle armature[122].

Quanto alle olive, se ne utilizzavano anche i noccioli, che venivano bruciati nei forni, come accadeva a Lleida, dove nel 1344 l'amministrazione comunale emanò uno specifico regolamento per i panifici, al fine di ridurre il pericolo di incendi[123].

Dobbiamo rilevare inoltre un certo consumo di olive a tavola con relativo condimento[124], particolarmente elevato nelle zone produttrici; nel villaggio di Benifallet a Claude de Bronseval e ai suoi compagni, nel 1532, furono offerte da mangiare anche olive: «hic nobis vinum et panis cum herbis et olivis sunt apposita»[125].

Questa variegata gamma di impieghi dell'olio, e anche delle olive, ne spiega l'elevata produzione e, allo stesso tempo, richiede un complesso insieme di azioni per poter soddisfare una domanda crescente ed eterogenea.

[119] M. Bajet, *El mostassaf de Barcelona i les seves funcions en el segle XVI. Edició del Llibre de les Ordinations*, Barcelona 1994, p. 480.

[120] Laliena, *Transformación social y revolución comercial* cit., p. 47.

[121] Gamero, *Notas sobre la evolución del olivar* cit., pp. 15-18.

[122] Cortonesi, *Uomini e campagne* cit., p. 243.

[123] AML, reg. A-397, f. 39*r*.

[124] de Herrera, *Agricultura General* cit., vol. III, p. 94.

[125] Bronseval, *Viaje por España* cit., p. 102.

1.5 *La circolazione del prodotto: grossisti e distributori*

I commercianti di olio con base in villaggi e città catalane acquistano innanzitutto le differenti produzioni locali. È il caso di Pasqual Ballester, indicato come mercante, che si dedica, intorno al 1377, «en anar defora e aportar oli e d'altres mercaderies»; di stanza nella città di Lleida, egli acquista l'olio e lo importa, seguendo alcune rotte terrestri abituali: «a vegades anave al camp de Tarragona, a vegades en Aragó, a vegades a Sent Steve de Litera». Per semplificare le transazioni commerciali, di solito egli porta con sé denaro contante, andando incontro a quei rischi che tanto preoccupano sua moglie: «em fa por que no l'ayen mort per los diners que se'n porte, car bé se'n port bé XX lliures»; un timore che però – secondo quanto racconta un amico della moglie – in questo caso non sarebbe giustificabile, dal momento che nel suo lavoro «tot dia ha acostumat ell d'anar ab diners e ab ses mercaderies que anch negú no li ffet mal»[126].

I grossisti distribuivano l'olio direttamente al dettaglio o, più frequentemente, lo vendevano ai *revenedors*, i quali a loro volta lo smerciavano nella stessa città; talvolta lo cedevano ad altri commercianti, che ne compravano grandi quantità per rivenderlo a loro volta altrove. Tali operazioni spesso prevedevano formule di pagamento a credito, secondo i sistemi di prestito consueti a quel tempo (*censals*). Per questa ragione, il menzionato Pasqual Ballester di Lleida può contare su introiti periodici dei suoi debitori in olio, tanto che la sua consorte fa riferimento al denaro che «havia plegades dels cençs que·ls li devien d'oli»[127]. Il commercio dell'olio si centralizza e si consolida soprattutto nelle grandi città vicine alle zone produttrici. È il caso della vicina capitale d'Aragona, Saragozza, che nel 1363 adotta misure protezionistiche per bloccare l'importazione dell'olio forestiero «por ser aquí la collida abundante»[128] . Non a caso nella Catalogna del tardo medioevo l'immagine di questa città è associata all'olio; il frate catalano Francesc Eiximenis, nel XIV secolo, quando scrive che alcune città (e ne cita otto) evocano immediatamente in una sola parola un proprio elemento tipico, associa a Roma il tema clero, a Firenze denaro, a Genova mercanti, ad Avignone un grande ponte, a Barcellona borghesia, a Toledo soldati, a Santiago de Compostela apostoli («la memòria dels apòstols») e a Saragozza precisamente olio appunto «perquè allà se'n fa molt»[129]. Se l'area di produzione dell'olio è ovviamente limitata a una determinata fascia climatica, la sua domanda è però generalizzata, per cui esso circola abbondantemente per le strade della Penisola e anche oltre. Dai centri prossimi ai luoghi di produzione, vale a dire nella Catalogna centrale e meridionale, il prodotto viaggia verso le

[126] AML, reg. A-787, ff. 117*v*-120*v*.

[127] Ivi, f. 117*v*.

[128] I. Jordán de Asso, *Historia de la economia política de Aragón*, ed. J.M. Casas Torres, Zaragoza 1947, p. 62.

[129] F. Eiximenis, *Art de Predicació al poble*, ed. X. Renedo, Vic 2009, p. 45.

zone settentrionali e in parte attraversa i Pirenei. In molti casi, il punto di partenza è situato nelle principali città in cui operano i grossisti: nel 1410 per esempio, il mercante di Lleida Guillem de la Casa porta l'olio dalla sua città verso Jaca, nel nord di Aragona, nei pressi della frontiera francese[130]. Le aree settentrionali e il nord dei Pirenei[131] sono le destinazioni che interessano anche le città aragonesi[132], dalle quali mercanti specializzati esportano olio al nord peninsulare e al di là dei Pirenei[133] attraverso i passi di montagna[134]. Alcuni mercanti altoaragonesi, specializzati proprio nell'esportazione di olio, operano a Jaca o nel territorio circostante[135]. Il consueto scambio tra Catalogna occidentale e Aragona orientale risulta ancora più evidente, quando troviamo alcuni mercanti leridani che comprano olio in Aragona; in alcuni casi il prodotto ritorna in Aragona per essere distribuito nel nord della regione. Importante è però soprattutto il notevole afflusso di olio catalano che intraprende le rotte settentrionali aragonesi. Alcuni mercanti aragonesi acquistano olio in Catalogna, mentre molti sono quelli catalani, specialmente di Lleida, che portano il prodotto locale in Aragona. Questo spiega l'ingresso di olio in Aragona da Tamarit de Llitera[136], la capitale più vicina alla zona produttiva di Lleida[137] e, ancora più a nord, da Montañana[138].

Mercanti carichi di olio raggiungono mete settentrionali anche in partenza da alcune cittadine di medie dimensioni. Destinatari di queste spedizioni sono tutti i centri dei Pirenei: «algún home portarà oli así», si prevede a Sant Llorenç de Morunys[139]. In questo caso le rotte abituali coincidono in gran parte con il corso dei fiumi[140]: nel 1379,

[130] AML, reg. A-842, f. 60*v*.

[131] J.A. Sesma, *El comercio*, in *Estudio histórico geográfico del Valle de Bielsa*, ed. V. Bielza - J.L. Corral - C. Laliena - J.Á. Sesma - A. Ubieto, Huesca 1986, p. 106.

[132] J.Á. Sesma - J. Abella, *Las aduanas de las Cinco Villas a medidos del siglo XV*, Zaragoza 2013, p. 17.

[133] Laliena, *Transformación social y revolución comercial* cit., p. 47.

[134] J.Á. Sesma, *La vía de Somport en el comercio medieval de Aragón (Los registros de las aduanas de Jaca y Canfranc a mediados del siglo XV),* Zaragoza 2006, p. 45.

[135] Id., *El tráfico mercantil por las aduanas de Ribagorza (1444-1450). Producción y comercio rural en Aragón a finales de la Edad Media,* Zaragoza 2010, pp. 16-17.

[136] Tamarit de Llitera è amministrativamente collocata in Aragona nel 1300 e manterrà un ruolo di cerniera che integra le attività di Aragonesi e Catalani: F. Sabaté, *El territori de la Catalunya medieval. Percepció de l'espai i divisió territorial al llarg de l'edat mitjana,* Barcelona 1997, pp. 296-298.

[137] Sono pertanto da rivedere le affermazioni di quanti situano la provenienza di quest'olio solo dalla zona delle Garrigues, la quale peraltro nel medioevo non si distingueva propriamente per l'esportazione del prodotto (F.J. Lacueva, *Libro de aduana de Tamarite de Litera en el ejercicio 1445-1446,* Zaragoza 2005, p. 28).

[138] Sesma, *El trafico mercantil por las aduanas de Ribagorza* cit., pp. 15-16.

[139] M. Riu, *Les Ordinacions de la villa de Sant Llorenç de Morunys*, in *Miscel-lània Pau Vila,* Granollers 1975, p. 362.

[140] A. Riera, *La red viaria de la Corona catalanoaragonesa en la Baja Edad Media*, in «Acta històrica et archaeologica Mediaevalia», 23/24, 2002-2003, pp. 447-455.

il mercante Guillem Llobet, proveniente da Olesa de Montserrat, centro abitato ai piedi di questo massiccio nel basso corso del Llobregat, segue il proprio itinerario risalendo il fiume per raggiungere i passi montani dei Pirenei[141]. Per il trasporto dell'olio su tragitti brevi il contenitore più comune è la *gerra* (orcio, giara) divenuta misura di capacità standard: «tota gerra d'oli qui entra en la vila», si indica in Blanes[142]. Il trasporto a media e lunga distanza viene sempre effettuato mediante otri caricati su carovane di animali da soma, come si constata in Aragona[143]. Il numero delle bestie che costituiscono questi convogli è estremamente variabile; il leridano Guillem de la Casa conduce otto animali, con l'aiuto di suo figlio e di un servitore («Guillem de la casa ab son fill ab un misatgé e ab VIII bèsties carregades d'oli se.s partit d'ací fahent la via de Jacha»)[144], mentre il mercante olesano sopra citato Guillem Llobet viaggia solo con due muli che trasportano l'intera sua partita di olio[145].

Il carico era sempre sottoposto al pagamento della *«lleuda»* e del pedaggio che gravavano sulla circolazione delle merci, aumentando così il costo del trasporto, come notoriamente accadeva in tutta l'Europa bassomedievale[146]. I viaggi risultavano difficoltosi anche per la precarietà e la scarsa manutenzione del sistema stradale, soprattutto nei tratti di montagna[147]. Il già noto mercante di Olesa, durante quello che fu il suo ultimo viaggio nell'aprile 1379, dopo avere percorso una cinquantina di chilometri in direzione nord, lungo la riva del fiume Llobregat, appena passata la confluenza con il Merola ebbe un incidente e morì precipitando in acqua con un animale e il suo carico[148].

Un altro problema per i trasporti dipendeva dalla marcata frammentazione giurisdizionale. La Corona d'Aragona, e soprattutto la Catalogna, erano un mosaico di poteri signorili e regi che non collaboravano fra loro per non concedere reciprocamente margini di prerogativa giurisdizionale[149]. Ciò dava luogo a frequenti tensioni tra dominazioni antagoniste, i cui riflessi complicavano il trasporto di merci e potevano comportare addirittura il sequesto del carico. In questi contrasti talvolta venivano coinvolti

[141] ACA, *Reial Patrimoni*, Mestre Racional, 1555, f. 15*v.*

[142] J.M. Pons i Guri, *Llibre de la Universitat de la Vila de Blanes*, Blanes 1969, p. 47.

[143] J.A. Sesma, *La via del Somport en el comercio medieval de Aragón (Los registros de las aduanas de Jaca y Canfranc de mediados del siglo XV),* Zaragoza 2006, p. 44.

[144] AML, reg. A-842, f. 60*v.*

[145] ACA, *Reial Patrimoni*, Mestre Racional, 1555, f. 15*v.*

[146] J. Bernard, *Comercio y finanzas en la Edad Media, 900-1500*, in *Historia económica de Europa (1). La Edad Media*, ed. C.M. Cipolla, trad. esp. Barcelona 1987, p. 336.

[147] F. Sabatè, *I pericoli sulle strade della Catalogna bassomedievale*, in *Uomini, paesaggi, storie. Studi di storia medievale per Giovanni Cherubini*, a cura di D. Balestracci - A. Berlucchi - F. Franceschini - P. Nanni - G. Piccinni - A. Zorzi, Siena 2012, vol. II, pp. 751-756.

[148] ACA, *Reial Patrimoni*, Mestre Racional, 1555, f. 15*v.*

[149] F. Sabatè, *Justice, juridiction et pouvoir dans la Catalogne du bas Moyen Âge*, in *Un Moyen Âge pour aujourd'hui. Mélanges offerts a Claude Gauvard,* ed. J. Claustre - O. Mattéoni - N. Offenstadt, Paris 2010, pp. 278-280.

anche i mercanti di olio, per quanto essi cercassero prudentemente di prevederli tenendosi aggiornati sulle relazioni fra le diverse signorie: così successe a un altro mercante che continuiamo a seguire, Guillem de la Casa, il quale nel novembre del 1410, già quasi giunto a destinazione, fu trattenuto con gli animali e il suo carico – «és vengut don Lop de Gurrea, senyor del loch de Senta Engràcia e hace.n menats los dits Guillem de la Casa, son fill e misatgè e los muls e oli» – pur senza avere personalmente alcuna controversia aperta con il signore del luogo («sens que no li ere tengut en res ni és hom barater ni de bandositat alguna»). A difenderlo intervenne il governo comunale di Lleida, sostenendo che egli aveva investito in quel viaggio tutto il denaro di cui disponeva – «és compresa tota la substància de tots los béns que ha en el món e no altra cosa per sa fortuna» –, ragion per cui il sequestro avrebbe messo in gravi difficoltà la sua famiglia: «sa muller e sos fills romanen despullats e freturats axí de marit e pare e de tot quant en lo món havie». Per risolvere il caso, il governo cittadino richiese pure la collaborazione del governo di Huesca, la principale città aragonese della zona[150]: un intervento pienamente corrispondente alle funzioni di solidarietà comunale della città medievale[151].

Del resto, in tale contesto di frammentazione giurisdizionale e nel contempo di solidarietà di gruppo, in caso di «fadiga de dret», cioè quando si riteneva che in un altro territorio giurisdizionale fossero stati lesi i diritti di un concittadino, in base al processo *de marca*, era prevista la possibilità di rivalersi sui beni appartenenti a qualunque membro della giurisdizione nemica. A tale riguardo è emblematico il caso di ritorsione, verificatosi nel 1334 fra due grandi città di giurisdizione reale, Girona e Tortosa: quest'ultima aveva decretato il processo *de marca* contro qualsiasi cittadino di Girona, dal momento che due suoi abitanti non si ritenevano adeguatamente risarciti dalla giustizia di Girona. A farne le spese furono proprio quei due commercianti di olio, i quali – provenendo dal centro dell'Aragona o da Lleida – stavano trasportando lungo il fiume Ebro il loro carico destinato alla stessa città di Girona, che avrebbero poi raggiunto via mare: appena giunti a Tortosa e identificati come abitanti di Girona, essi subirono il sequestro della merce, aprendo un lungo e aspro contenzioso fra le due città[152].

È evidente che simili situazioni potevano ostacolare il rifornimento dei mercati urbani, al punto che alcune città stipularono specifici trattati volti a impedire il sequestro dell'olio, almeno nelle zone più prossime alla città stessa e in occasione del mercato. Così a Vic la legislazione locale prescrive:

[150] AML, reg. A-842, ff. 60v-61r.

[151] F. Sabatè, *Ejes vertebradores de la oligarquía urbana en Cataluña*, in «Revista d'Història Medieval», 9, 1998, pp. 140-142.

[152] AHCG, I.2.1, lligall 3, llibre 1, f. 1*r*; lligall 2, llibre 2, f. 39*r*.

> que neguna persona qui aport a la dita ciutat oli per vendre vengua salva e segura axí que no sia penyorada ne embergada per marcha ne per fadiga de castell ne d'altre loch e per altre rahó si donchs no era per nom principal ho de fermansa tenguda e obligada e no ere criminosa ho qui agués offesa ho injuriada personalment persona alcuna de la dita Ciutat ho dels termes seus[153].

Il traffico di olio è documentato durante tutto l'anno, anche se la concentrazione di incidenti in primavera sembra corrispondere a una maggiore intensità di circolazione sulle strade in quella stagione, che non a caso coincide con la fine del periodo di produzione annuale. Il flusso estivo, come quello che nel mese di giugno degli anni 1445 e 1446 portò olio in Aragona da Tamarit de Llitera, era probabilmente limitato alle eccedenze della produzione[154]. Scarso era invece l'olio commercializzato in ottobre, alle soglie della nuova stagione produttiva, tanto che esso era venduto a prezzi più elevati, come è documentato fra l'altro in Aragona[155].

2. *Arrivo dell'olio al mercato: scarico, pesatura e fiscalità*

Tutte le merci che entravano nei villaggi e nelle città catalane erano sottoposte – come di consueto nell'Europa basso-medievale – al pagamento di imposizioni fiscali (*imposició* o *ajuda*), base del sistema fiscale comunale[156]. Il dazio sull'olio corrisponde a quello che gravava su altre vettovaglie, come è documentato per Barcellona, dove i quattro denari richiesti per ogni libbra di olio equivalevano alla percentuale che si pagava per il pesce sotto sale, i fichi secchi e altre varietà di frutta secca[157]. L'imposta doganale, che solitamente è stabilita in base al tipo di merce e al peso, è talora quantificata sulla base della *gerra*, come si precisa nel caso di Blanes, nell'omonima viscontea: «hisque de aquella poch per cascuna gerra I sou». Il calcolo dell'*imposició* può variare in proporzione al volume complessivo della merce. Così accade nello stesso villaggio di Blanes dove per grossi carichi di olio l'importo è ridotto («oli a l'en gros»)[158]. Può accadere che la riscossione degli oneri doganali sull'olio sia appaltata dal comune a privati, come si verifica a Castelló, capitale della contea di Empúries. Qui se l'aggiudica uno stalliere locale, anticipando una somma cospicua rapportata

[153] S. Cunill, *Ordinacions sobre bans y penes a Vich en el segle XIV,* in «Butlletì del Centre Excursionista de Vich», 5, 1925-1928, p. 132.

[154] Lacueva, *Libro de aduana de Tamarite de Litera* cit., p. 27.

[155] J.A. Sesma, *Huesca, Ciudad mercado de ámbito internacional en la Baja Edad Media según los registros de su aduana*, Zaragoza 2005, p. 17.

[156] J.M. Font Rius, *La administración financiera en los municipios catalanes medievales*, in *Historia de la Hacienda española (épocas antigua y medieval)*, Madrid 1982, pp. 17-23.

[157] AHCB, Fons Municipal, Consell de Cent- IV, llibre 1, f. 5*r*.

[158] Pons i Guri, *Llibre de la Universitat de la vila de Blanes* cit., pp. 47, 48.

alla previsione dei corrispondenti introiti, e pagando anche le spese che il governo municipale vincola alla tassa sull'olio[159]; una somma che egli potrà recuperare gestendo poi l'esazione di quell'imposta ed eventualmente anche stipulando accordi con i mercanti per il pagamento a rate o a credito della gabella da loro dovuta[160].

Quando l'entità dell'imposta è fissata in base al peso della merce trasportata, quale è molto spesso il caso dell'olio, ovviamente essa potrà essere calcolata solo dopo la pesatura. A Lleida nel 1377 Pere d'Urgell si presenta come esattore delle imposte e responsabile della «pesatura del re»: «En Pere d'Urgell, qui està al Pes del Senyor Rey e plegue les imposicions»; egli è assistito da uno scrivano – «scrivà del Pes del Senyor Rey» – che registra l'arrivo dei diversi mercanti e la rispettiva tassa da pagare. Prima di entrare nel centro urbano ogni mercante è tenuto ad effettuare questa operazione, come fa quel Pasqual Ballester giù menzionato quando giunge a Lleida dopo aver acquistato un quantitativo di olio fuori città: egli si dirige innanzitutto al «Pes del senyor Rey» e, come narra Pere d'Urgell, «lo dit Paschual pessa alí oli e li paga sa imposició e son dret de mesures plegue»[161].

La pesatura esige a sua volta il versamento di un contributo *ad hoc*, «el dret de les mesures», per l'appunto l'imposta sui pesi e misure, chiamato «quartà de l'oli» a Barcellona[162]. Al fine di sottrarsi ai molteplici oneri doganali sulle merci, i mercanti di olio che introducono il loro carico nei centri abitati o che vi transitano sostando lungo il cammino, specie seguendo le rotte verso nord, non esitano talvolta a dichiarare di avere già ottemperato all'obbligo di pesatura nelle città e nei paesi attraversati in precedenza; un pretesto che il governo comunale di Sant Llorenç de Munt, nei Pirenei, non accetta e anzi impone il prelievo di una libbra di olio per ciascun carico: «si algun home portarà oli assí, he aquel haja ja venut en altra part fora de la vila, he aquell tal oli venrrá arrisch de aquell venedor, que sia tengut de pagar lo dret de les mesures: una lliura de oli per càrrega»[163] .

Nei domini reali il luogo in cui si effettua la pesatura può diventare addirittura simbolo e testimonianza materiale del potere regio. In città come Lleida la postazione del peso è indicata come «el Pes del Senyor Rey» ed essa si consolida anche come riferimento a un particolare punto dello spazio urbano: «el dit Paschual de Belestar e na Geraldona sa muyller estan aquí davant lo dit Pes del Senyor Rey», proprio per indicare l'ubicazione precisa dell'abitazione di questa famiglia[164]. Pertanto, ovunque, le merci dovevano essere portate in siti specifici, i quali nelle grandi città si caratteriz-

[159] AHG, *Castelló*, reg. 1842, ff. 24*r*-25*v*.

[160] Ivi, f. 21*r*.

[161] AML, reg. A-787, ff. 119*r*, 120*r*.

[162] P. Ortí, *Renda i fiscalitat en una ciutat medieval: Barcelona, segles XII-XIV,* Barcelona 2000, pp. 438-439.

[163] Riu, *Les 'ordinacions' de la vila de Sant Llorenç de Morunys* cit., p. 362.

[164] AML, reg. A-787, f. 119*r*.

zavano per una loro precisa tipologia. A Barcellona l'olio doveva essere depositato nella cosiddetta «plaça de l'oli», sopra citata, e al riguardo le specifiche disposizioni emanate nel 1397 avevano un duplice scopo: impedire che lo spazio riservato all'olio fosse occupato da altri prodotti commerciali («no gos embargar ne ocupar la dita Plaça ne porxo ne posar algunes coses que empatxar lo poguessen») e, allo stesso tempo, vietare che lo si depositasse altrove («descarregar e vendre en la dita Plaça del Oli e sots Porxo qui aquí és e no en altre lloch»). Queste norme miravano a organizzare l'arrivo delle merci in città e a disciplinarne la dislocazione, ma anche a definire le precedenze in caso di saturazione degli spazi ad esse rispettivamente destinati: perciò, sempre nell'anno 1397 e ancora a Barcellona, si dava la priorità all'olio arrivato via terra rispetto a quello giunto via mare («Item que si algún mercader o botiguer volrà tenir oli que sia portat per mar per vendre en lo dit porxo que ni puga tenir huna gerra e vendre'l segons dit és. Emperò si lo dit porxo era empatxat de l'oli que vindrà per terra que no ho puga tro que y hagués lloch»)[165].

La concentrazione di prodotti di genere diverso nei luoghi di mercato obbliga a legiferare anche per delimitare le rispettive aree di mercato al fine di ridurre gli eventuali contrasti tra venditori. Per questo motivo a Barcellona si proibisce esplicitamente l'invasione del settore destinato ai venditori e rivenditori di olio nell'omonima piazza da parte di venditori di generi diversi, con il divieto assoluto di «posar o fer posar sobre les dites taules sanalles i sachs o altres qualsevol coses per vendre o revendre»: tale divieto è indirizzato in particolare ai pollivendoli, che «nos gos posar ni fer posar sobre les dites taules gallines, gàbies ne banastres de gallines de oques de anades ne de altra volateria». In compenso viene raggiunto un accordo con i panettieri che si servivano del forno da pane ubicato nella Piazza dell'olio[166], i quali ottengono per almeno un giorno alla settimana il settore riservato alla vendita di olio: «que tot forner o son missatgé aia a vendré e posar almenys un dia a la semana lo dit pa en les dites taules de la plaça de l'oli». Allo stesso modo il governo comunale proibisce la vendita di olio sui banchi temporaneamente concessi ai panettieri: «que algún revenedor d'oli ne revenedora ne mesurer ne algún traginer ne alguna altre persona de qualque condició sia no gos posar algunes odres d'oli sobre les taules hon venen lo pa los forners en la plaça de l'oli»[167].

L'accumulo e il movimento delle merci nel contesto del mercato, così come la loro manipolazione e distribuzione, producono inevitabilmente rifiuti e sporcizia: i conseguenti problemi di igiene pubblica motivano le esplicite ordinanze comunali orientate ad evitare che qualcuno «lansàs alscunes sutzures o coses leges en lo carrer»[168].

[165] Bajet, *El mostassaf de Barcelona* cit., pp. 302, 303.

[166] A. Riera, *Els cereals i el pa en els països de llengua catalana a la baixa edat mitjana,* Barcelona 2017, pp. 192, 354.

[167] AHCB, Arxiu del Batlle i del Veguer de Barcelona, X-4, ff. 29*v*-30*v.*

[168] Ivi, f. 9*r.*

3. *La vendita dell'olio*

Dopo la regolamentazione delle varie fasi che precedono lo smercio del prodotto sul mercato, l'olio può finalmente raggiungere la popolazione, sempre rispettando determinate norme legislative. Specifiche ordinanze comunali sono indirizzate ad assicurarne il costante approvvigionamento e a tutelare l'acquirente, sia garantendo la correttezza del peso del prodotto, sia limitando il diffuso fenomeno delle truffe.

3.1 *Distribuzione locale del prodotto: rischio di accaparramento e speculazione*

Dopo avere scaricato, pesato e controllato l'olio, il commerciante può procedere con le trattative di compravendita, come si precisa per Barcellona: «que el dit oli sia estat ans descarregat en la Plaça dita del Oli e aquí fet lo preu, e no en altra manera». Poiché le transazioni hanno luogo in piazza e le quantità di olio sono misurate da appositi ufficiali comunali, i «mesurers del dit oli», con il compito di vigilare «par que cascun comprador haurà son dret»[169], si evidenzia l'obiettivo di rendere in vario modo quelle operazioni più efficienti e rapide. Il governo cittadino di Barcellona dispone innanzitutto che l'orario di servizio dei misuratori sia continuativo, quando nel 1397 impone l'obbligo «que hu dels mesureres del dit oli hage estar continuament en lo dit Porxo per mesurar lo dit oli», precisando ulteriormente i loro impegni nel corso della giornata, nel 1411: «que de aquí avant los mesurers del dit oli, o la hu dells hagen o hage estar almeins en lo dit Porxo cascun dia que·s tendrá quordera e la plaça del blat dues vegades lo jorn ço és de matí, e de vespre tant com la dita quortera se tendrá en la dita plaça». Infine nel 1458 se ne autorizza la valutazione direttamente nella casa dell'acquirente, sempre che l'olio sia stato precedentemente scaricato nella Piazza dell'olio: «que lo dit oli puixa ésser mesurat en la Casa del Comprador pus sie descarregat en la Plassa dita del Oli»[170].

Alle infrastrutture stabili per le misure si affiancavano gli strumenti per misurare, che l'ufficiale addetto era solito custodire in casa propria, dalla quale all'occorrenza li avrebbe portati con un carro alla postazione del peso. Durante le operazioni di pesatura le necessarie attrezzature dovevano essere sempre disponibili, riposte tutte insieme in una cassa di legno e sorvegliate, come si richiedeva a Barcellona: «que los dits mesurers hagen a tenir en lo dit Porxo una pastera en què tinguen les mesurers del dit Oli».

Per limitare il fenomeno delle truffe, sempre a Barcellona, nel 1415 ai misuratori saranno vietati sia l'acquisto, sia la vendita di olio, oltre agli accordi con i venditori: «que mesurer no puixe comprar ne tenir oli per vendre ne haver participi ab los

[169] Bajet, *El mostassaf de Barcelona* cit., pp. 442, 444.
[170] *Ivi*, pp. 303, 442.

venedors»[171]. La contrattazione del prezzo dovrà avvenire senza che siano stati presi accordi tra i venditori, come viene esplicitamente ordinato a Vic: «que neguna persona qui vena oli no gos aver companyia ne altre manya ab altro venedor de oli»[172]; in tutti i casi si richiede che l'olio comperato fuori città provenga da venditori autorizzati, con la garanzia che il prodotto sia in regola dal punto di vista fiscale e che abbia superato il controllo di dogana e di qualità. A Ulldemolins nel 1530 è richiesta l'autorizzazione anche per la compravendita tra mercanti locali: «que qualsevule ome ni dona de qualsevol condisió que sie, que gos comprar oli de ningú de la vila en menut a cortans y a mig cortans sinó de tener que la vila posat y aurà»[173]. Da parte sua il commerciante, una volta ottenuta la licenza di vendita per una determinata partita di olio, non potrà acquistarne dell'altro da altri venditori operativi sul mercato: ad esempio, a Vic viene specificato che «neguna persona stranya qui aport oli per vendre a la ciutat no gos comprar per revendre dins de la dita Ciutat ho sos termes de neguna altre persona qui·l hi a aport per vendre»[174]. In pratica si vorrebbe scongiurare la possibilità che l'offerta venga gonfiata tramite acquisti di olio nello stesso territorio comunale: un metodo disonesto, che nel 1310 la città di Barcellona cerca di sradicare prevedendo sanzioni molto severe, variabili da una pesante multa di 500 soldi fino a un anno di carcere[175].

L'olio può essere smerciato direttamente al dettaglio dagli stessi commercianti provenienti da fuori paese, come accade in molti villaggi piccoli e medi dell'entroterra, sebbene di solito esso sia distribuito da dettaglianti, noti come *revenedors*, fra i quali si segnala un'alta presenza femminile: «fembra qui revena oli»[176]. La vendita può dunque effettuarsi all'ingrosso o al dettaglio, e il servizio deve essere offerto in ambedue le forme, come ricordato ancora agli inizi del secolo XVI a Ulldemolins: «és obbligat en tenir e venre oli en menut y en gros, que bo y soficient»[177]. Sulla base di queste premesse, i commercianti grossisti iniziano la vendita dell'olio, dai loro orci, ai rivenditori dettaglianti, ad un prezzo concordato. Lo smercio deve proseguire finché vi siano scorte disponibili e senza che il prezzo sia in alcun modo modificato: non a caso, i regolamenti in vigore a Barcellona nel 1468 specificano che «algún venedor o venedora de oli no gos ne li sie permès puiar o vendre los olis que tendrà a més for del que començat haurà a vendre la gerra, la cual gerra hage a vendre en aquell for que la haurà comensada a vendre e no pot lo muntar de for fins aquella integrament sie venuda»[178].

I governi comunali esigono che sia garantita la necessaria fornitura di olio all'intera cittadinanza, in quantità sufficienti a soddisfare «totom qui ne voldrà», come indicato

[171] *Ivi*, pp. 302, 443.
[172] Cunill, *Ordinacions sobre bans y penes a Vich* cit., p. 132.
[173] Torné, *Antigues ordinacions municipals a la comarca del Priorat* cit., p. 105.
[174] Cunill, *Ordinacions sobre bans y penes a Vich* cit., p. 131.
[175] AHCB, Consell de Cent, B-I, llibre 2, f. 7*v*.
[176] Ibid.
[177] Torné, *Antigues ordinacions municipals a la comarca del Priorat* cit., p. 105.
[178] Bajet, *El mostassaf de Barcelona* cit., p. 443.

a Ulldemolins[179]: pertanto i venditori non dovranno occultare parte dell'olio portato al mercato, ma dovranno vendere l'intero loro *stock*. Così stabilisce anche un'ordinanza barcellonese, allo scopo di impedire l'aumento artificioso del prezzo di un prodotto di base[180], in seguito alla sua limitata disponibilità indotta da pratiche commerciali disoneste. Nel 1468 la stessa città di Barcellona – che nel 1456 aveva definito «lo gran abús» questo malcostume di speculare sui prezzi – emana un provvedimento *ad hoc* contro le manovre di accaparramento dell'olio da parte di alcuni commercianti: «sie directament o indirecta agaballar olis alguns dins la dita ciutat, termens e territori»[181].

Il divieto di acquistare nuove partite di olio, prima di avere esaurito completamente la dotazione precedente, si accompagna alla limitazione del numero di *gerres* che un rivenditore può procurarsi ed ha come obiettivo preciso proprio quello di contrastare l'incetta del prodotto. In questo contesto è coinvolto anche il pesatore, il quale non potrà autorizzarne più di tre *gerres*:

> Ordenaren los honorables consellers e promens que d'aquí avant algun mercader, o altra qualsevol persona no gos ne li sie permès comprar ne fer comprar ne fer comprar palesament o amagadament per revendre més avant de tres gerres de oli ne mesurer algú non gos mesurar més avant de les dites tres gerres sens llicència demanada e obtenguda dels consellers de la dita ciutat[182].

Per non correre il rischio che l'olio scarseggi sul mercato scatenando speculazioni sul prezzo di vendita, nel 1465 a Barcellona si dispone che chiunque abbia più di una *gerra* di olio debba smerciarne la quantità eccedente a discrezione del mostazaffo, l'ufficiale incaricato della vigilanza sui pesi: «lo dit mostaçaf hage facultat poder forçar e compellir los qui tindran més avant de una Gerra del dit oli, vendre e exaugar aquell a voluntat e ordinatio del dit Mostaçaf»[183].

Nella stessa direzione vanno le norme legislative municipali finalizzate ad acquisire una completa informazione e un attento controllo di tutto l'olio esistente in città. Il 18 maggio 1495 il mostazaffo di Barcellona dispone che entro una settimana chiunque detenga olio a qualsiasi titolo ne denunci le rispettive quantità, in modo da «saber quant oli ara de present se trova en la dita ciutat»; per questo motivo, «mane a totes persones axí mercaders, venedors e altres qualsevol que tinguen olis que tota aquesta present semana la qual finira dissabte [...] hagen e sien tenguts fer o fer fer les ordinations e manifestations de qualsevol quantitats dels olis que tindran»[184].

[179] Torné, *Antigues ordinacions municipals a la comarca del Priorat* cit., p. 131.
[180] Bajet, *El mostassaf de Barcelona* cit., p. 175.
[181] *Ivi*, pp. 443, 444-445.
[182] *Ivi*, p. 443.
[183] *Ivi*, p. 447.
[184] *Ivi*, pp. 446-447.

Dovrà essere autorizzata anche l'uscita dalla città dell'olio che vi era arrivato, come si stabilisce a Barcellona nel 1456[185] o a Blanes, con l'imposizione del pagamento di un tributo di pari importo sia sulla *gerra* di olio che entra, sia su quella che esce («qui entra en la vila o hisque de aquella»)[186].

3.2 *La vendita al dettaglio: il controllo delle misure per l'olio*

Tutto il processo di commercializzazione dell'olio, dal grossista al dettagliante (*revenedor*) fino ad arrivare al consumatore, comporta il calcolo rigoroso delle rispettive quantità di prodotto: la garanzia della transazione richiede, pertanto, l'esattezza delle misure. Queste ultime vengono innanzitutto definite dai governi comunali mediante specifiche ordinanze, come è attestato per Falset: «ordenament quantes liures ha al quartà d'oli, e quantes onces deu haver en cada liura»[187]. L'unità di misura per l'olio consueta in Catalogna è il *quarter, quartà* o *cortó*, e per il calcolo se ne può conteggiare anche solo la metà (*mig quarter)*[188]. Nel sud della Catalogna la più diffusa è il *cànter,* denominazione originata dal corrispettivo recipiente, con valori diversi a seconda delle località[189]: così, a Miravet «el cànter d'oli sie de quaranta e quatre lliures»[190]. Nei territori meridionali il *cànter* è poi suddiviso in *cadafs* – termine che deriva dal vaso, simile a una caraffa, usato per prendere l'olio dall'orcio – e questa misura a sua volta si suddivide in *màquiles*[191]. Le consuetudini di Tortosa chiariscono le corrispondenze delle diverse unità di misura: «Cànter d'oli de Tortosa ha XLIII libres meins tersa. En lo cànter ha VIII cadafs. En lo cadaf ha VIII màquiles. En la màquila ha VIII unces. E e·l cadaf V libres e III unces»[192].

Molto frequentemente l'olio viene venduto dopo essere stato misurato appunto in *quarter* e «mezzi *quarter*»: «comprar oli [...] en menut a corts y a mig cortans»[193]. Per la vendita di quantità inferiori possono essere usate anche misure più piccole, come il *dotzè* (la dodicesima parte) o addirittura il «mezzo *dotzè*». Il primo si diffonde ancora più del *vuytans* e del *mig vuytans* (l'ottava parte e la sua metà); a Vic, ad esempio, il governo cittadino ne impone l'uso, mentre proibisce quello del *vuytans* e del *mig*

[185] *Ivi*, p. 446.

[186] Pons i Guri, *Llibre de la Universitat de la vila de Blanes* cit., p. 47.

[187] E. Gort, *El 'llibre Vermell de Falset. Privilegis i ordinacions de la vila als segles XIII-XIV,* Reus 2005, p. 51.

[188] Come detto, la misura varia secondo i luoghi, tra 4 e 14 litri (Alsina - Feliu - Marquet, *Pesos, mides i mesures* cit., p. 207).

[189] La misura, secondo le località, vale tra 11 e 17 litri, o anche 21 litri (*ivi*, p. 133).

[190] F. Valls i Taberner, *Els Costum de Miravet,* Zaragoza 1992, p. 22.

[191] Castellvell, *El capbreu de Benifallet de 1373* cit., p. 81.

[192] *Costum de Tortosa,* liber 9, rúbrica 15.4 (*Costums de Tortosa*, ed. J. Massip, Barcelona 1996, p. 451).

[193] Torné, *Antigues ordinacions municipals a la comarca del Priorat* cit., p. 105.

vuytans[194]. Tale preferenza è dovuta al fatto che il *dotzè* consente di calcolare quantità minori rispetto al *vuitè*, per cui si adatta meglio agli acquisti di quantitativi ridotti. Per ragioni analoghe, a Barcellona nel 1456 si richiede ai venditori al dettaglio di tenere a disposizione non solo *quarter* e *cortó*, ma pure una misura inferiore, il *meial*, in modo che anche le persone con un minor potere d'acquisto possano procurarsi un po' di olio:

> Per tal com és estat experimentat que la mesura del mayal és tant baxa que aquells qui compren un mallal de oli si lo cortó de oli se en a rahó de VI diners aquells quals compren a mayals los costa VIII diners. E si·s ven a VII diners los costa VIIII diners e així succesivament. Per ço los honorables consellers e promens de la dita Ciutat per utilitat de la cosa pública de aquella e per cessar gran dan qui·s segueix a les persones indigens no havents facultat de comprar sinó poques quantitats de oli, ordenaren que la dita mesura de mayal sie abilitada e proporcionada ab la mesura del cortó e quiscun venedor de oli d'aquí avant hage a vendre ab tal mesura del mayal com serà feta[195].

Sempre per lo stesso motivo a Ulldemolins, ancora nel secolo XVI, sono prese in considerazione due tipologie di vendita: a *dinades*, idonea per quantità minori, e a *quarters* e mezzi *quarters*. In questo contesto, per evitare possibili confusioni e truffe, si puntualizza che in ogni caso il venditore, dopo avere scelto una delle modalità di misura, non potrà più cambiarla:

> Que no sie ningú que gose vendre oli a cortans y migs cortans sinó que sie cridat al preu lo cridaran agen a vendre a dinades a totom qui ne voldrà, y los mustasafs los pugen pendre de jurament, açò venén a cortans y migs cortans. [...] Y los que volran vendre a dinades no pugen vendre a dingun preu a cortans y migs cortans[196].

È evidente che commercianti e *revenedors* dovranno disporre degli strumenti di misurazione conformi alla normativa locale, come troviamo precisato per Valls proprio con riferimento alle derrate di base, quali grano, vino e, appunto, olio: «tot hom e tota fembra aya e tenga ses mesures de blat e de vi e d'oli justes e leyals»[197]; e a Vic, riguardo alle misure dell'olio, si chiarisce che «tot revenedor aia a tenir les mesures ab que liurarà lo dit oli, bones e leyals e senyades de les dites corts so és cascú de la jurisdicció»[198]. Per Barcellona, già nel 1397, era stato imposto l'obbligo di dotarsi di una misura piccola, così da agevolare la vendita al dettaglio: «que tota persona qui

[194] Cunill, *Ordinacions sobre bans y penes a Vich* cit., p. 132.
[195] Bajet, *El mostassaf de Barcelona* cit., p. 446.
[196] Torné, *Antigues ordinacions municipals a la comarca del Priorat* cit., p. 131.
[197] J. Papell, *Les ordinacions municipals de Valls. Segles XIII i XIV*, in «Historia et documenta», 2, 1995, p. 58.
[198] Cunill, *Ordinacions sobre bans y penes a Vich* cit., pp. 132,133.

vena oli a cortons o mig cortons o en altra manera a menut [...] hagen haver a tenir cortó e mig cortó e ab aquell vendre e mesura del dit oli a les gents quin volran»; disposizione che sarà replicata nel 1458[199].

A Sant Llorenç de Morunys si stabilisce che i venditori di olio e anche di vino debbano disporre di recipienti di misura sufficienti e idonei: «tot hom e tota dona que venen vi ho oli hagen de tenir les mesures bastants o justes segons lo fur que verran tal vi ho oli»[200]. In alcuni casi il riferimento è in particolare agli ambulanti, mentre in altri casi si può esigere il possesso della gamma completa delle misure, incluse quelle minori. Al fine di soddisfare ogni richiesta da parte della clientela, viene stabilito che il venditore eventualmente privo del recipiente di misura utile potrà utilizzarne uno non suo, ma in ogni caso dovrà trattarsi di misure regolamentate e controllate dall'autorità locale: «que tot revenedor aia a tenir les mesures ab que liura lo dit oli bones e leyals e senyades de les dites corts, so és cascú de la jurisdicció d'aque era», si richiede a Vic, una città divisa in due giurisdizioni[201]. In generale le misure devono recare il bollo che ne autorizza l'uso legale[202].

La vigilanza sull'applicazione della normativa riguardante le misure rientra tra le competenze del baiulo, ma essa viene assunta dal mostazaffo nei luoghi in cui sia presente questa figura[203], che si tratti di villaggi come Berga[204] o di grandi città come Tortosa e Manresa[205] o la stessa Barcellona[206]. Il baiulo opera coiadiuvato dai suoi collaboratori e il mostazaffo si serve di uno scrivano per registrare con cura le diverse operazioni riguardanti la propria attività. Tra le due figure qualche volta possono nascere contrasti nell'interpretazione e nell'esercizio delle rispettive competenze e dei corrispondenti diritti: così accade tra il villaggio di Piera e il suo baiulo nel 1322, quando le autorità sono costrette a sollevare il caso presso il balivato generale della Catalogna[207]. All'ufficiale del luogo compete la custodia delle misure legali: nel 1339 a Barcellona spetta al mostazaffo, di recente nomina[208], conservare presso di sé gli strumenti-campione di peso e di misura per il pane, il vino, l'olio, i panni e ogni altro pro-

[199] Bajet, *El mostassaf de Barcelona* cit., p. 442.

[200] Riu, *Les 'Ordinacions' de la vila de Sant Llorenç de Morunys* cit., p. 362.

[201] Cunill, *Ordinacions sobre bans y penes a Vich* cit., p. 133.

[202] G. Juliol *Llibre Vermell de la ciutat de Girona (1188-1624),* Barcelona 2000, p. 49.

[203] A. Riera, *Mercat i regulació: inspecció, controls de qualitat i defensa dels consumidors als mercats medievals ibèrics,* in *El Mercat de Balaguer. Una cruilla,* ed. F. Sabaté, Balaguer 2015, pp. 72-76.

[204] ACA, *Cancillería*, reg. 950, f. 230*v.*

[205] Ivi, ff. 308*v*-309*r*.

[206] Ivi, reg. 951, ff. 103*v*-104*r*.

[207] Ivi, reg. 175, f. 30*r-v.*

[208] M. Bajet, *Policia de mercat i control del comerç en el mercat local*, in *XVII Congrés d'Història de la Corona d'Aragó. El món urbà a la Corona d'Aragó del 1137 als decrets de Nova Planta,* ed. S. Claramunt, Barcelona 2003, pp. 58-59.

dotto commercializzato secondo il peso e la misura[209]. Nella capitale catalana a questo stesso ufficiale fa capo anche l'*affinador* che deve garantire la precisione del modello materiale della misura[210].

Gli stessi funzionari possono anche verificare di persona la precisione delle misure, come indicato per Ulldemolins: «aquell pes los agen affinar mesurcó»[211]. A La Seu d'Urgell viene specificato che il mostazaffo può controllare pesi e misure a sua discrezione, ma nel caso di un avviso giudiziario dovrà sempre essere accompagnato dal baiulo: «lo dit mostaçaf per si tota hora que·s volrà puxe regonexer tots pesos e mesures, sense lo batlle, mas no puxe per iuhí de res, sens lo batlle dessús dit»[212]. A Vic, dove il regolamento prevede l'obbligo per ciascun venditore «de tenir dretas e fines les balanses abque pessar e los pesos e les mesures ab que mesurerà so que vendrà», il mostazaffo può richiedere mediante «crida pública» – autorizzata dal baiuolo – a qualsiasi venditore di portare le proprie misure per «regonexer e affinar»[213].

3.3 *I beneficiari dell'ufficio di controllo dei pesi e delle misure*

Il re, o i signori nelle signorie non reali, designano gli ufficiali per il controllo dei pesi e delle misure. Il sovrano spesso utilizza questo ufficio per gratificare determinati personaggi: così, nel 1268, il re Giacomo I concede a Pere de Franciac l'incarico vitalizio come responsabile delle misure di pane, vino e olio nella città di Barcellona, affinché «tu sis almudazafiis et pensator»[214]. Non di rado questo incarico si trasforma di fatto in un semplice titolo onorifico, quando il titolare ne delega la mansione pratica a un altro soggetto, come fanno quei membri della casa reale designati dallo stesso re. Nel 1329 Pere de Cardonets, membro distaccato dell'*entourage* del re e dell'infante Pietro, già incaricato come ostiario di quest'ultimo, ottiene dal sovrano l'ufficio di responsabile a Girona del peso e delle misure di pane, grano, vino, olio e ogni altro prodotto sottoposto a oneri doganali[215]. E sempre lui acquisisce anche – oltre alla gestione della prigione della *vegueria* di Besalú – il medesimo ufficio nei paesi e nelle città dell'intera diocesi di Girona[216]: il che è giustificato dal fatto che questa diocesi all'epoca era l'unica integrata nel sistema giurisdizionale del re[217], ma risponde anche

[209] ACA, *Cancillería*, reg. 951, ff. 103*v*-104*r*.

[210] Bajet, *El mostassaf de Barcelona* cit., p. 444.

[211] Torné, *Antigues ordinacions municipals a la comarca del Priorat* cit., p. 131.

[212] F. Carreras i Candi, *Les usances o privilegis de la Sèu d'Urgell (any 1470),* in «Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona», 11, 1924, p. 283.

[213] AVV, lligall de registres 27, plec segles XIV-XV-B (senza numerazione).

[214] ACA, *Cancillería*, reg. 15, f. 114*r*.

[215] Ivi, reg. 504, f. 60*v*.

[216] Ivi, reg. 505, ff. 242*v*-243*r*, 250*r*.

[217] F. Sabatè, *La ville de Gérone contre l'éveché d'Empúries*, in *L'Histoire à la source: acter, compter, enregistrer (Catalogne, Savoie, Italie, XIIe-XVe siècle). Mélanges offerts à Christian Guilleré*, éd. G. Castelnuovo - S. Victor, Chambéry 2017, pp. 399-403.

alla volontà di assicurare al nuovo beneficiario un reddito adeguato, tanto più che egli non avrebbe goduto effettivamente di quel privilegio fino al decesso del titolare già in carica, Arnau Alió, il quale in pratica continuava a ricoprire quel ruolo a vita, come si conferma anche per gli anni successivi[218]; tale consuetudine era del resto insita nella dinamica propria delle assegnazioni regie coeve e aveva la finalità di dare spazio a un maggior numero di concessioni. Per quanto riguarda Pere de Cardonets, ufficiale misuratore *in pectore*, egli continuerà frattanto a godere dei favori del re in quella regione, dove diventerà nel 1342 il principale rappresentante della giurisdizione regia, come *veguer* o vicario di Girona e Besalú[219]. Molti dei destinatari dell'ufficio di responsabile del peso e delle misure avevano prestato servizio al re in diversi modi, anche con prestiti di denaro che speravano di recuperare mediante l'accesso ai diritti regi sull'ingresso delle merci in città. Nel 1343 il re Pietro il Cerimonioso informa il baiulo di Barcellona di avere concesso a Bernat Caravida i diritti sulle misure del pane, della carne, del vino e dell'olio per un breve periodo, che si era poi prolungato per altri due anni[220].

Il conferimento congiunto delle due funzioni, di pesatore della diocesi di Girona e di carceriere di Besalú, premiava un fedele servitore della casa reale, quale era Pere de Cardonets e proprio nella sua zona di origine. Egli godrà ancora dei diritti perpetui sul peso nella diocesi di Girona: nel 1346 si ricorda che per questo motivo gli competeva un terzo delle sanzioni imposte nella *vegueria* e balivato di Besalú *pro penso aut mensuris falsis aut non signatis*[221]. D'altra parte, a quel tempo, un simile abbinamento di incarichi prestigiosi e redditizi non era prassi inusuale, ma rientrava pienamente nella dinamica consueta di beneficiare personaggi di alto profilo. Così, nel 1339, lo stesso re Pietro il Cerimonioso concede a Pere de Pujol, *porter reial*, l'incarico di carceriere della *vegueria* e balivato di Berga, cui tuttavia avrà accesso soltanto dopo il decesso del titolare (Pere de Safàbrega, che fra l'altro era suo suocero), già detentore anche della funzione di pesatore dal decennio precedente[222]; nel 1341, deceduto il suocero, Pere Pujol sarà poi effettivamente riconosciuto come suo successore, ricevendo dal re ambedue gli incarichi, appunto di titolare della prigione e pesatore di pane, vino, carne, olio, canapa, lino, panni di lana e di qualunque altra merce[223]. Questo stesso elenco, in una cittadina situata in un'area ad elevata attività tessile[224], già evidenzia la differente rilevanza dei vari prodotti nella pesatura: precisamente, il volume delle di-

[218] ACA, *Cancillería*, reg. 949, ff. 242*v*-243*r,* 250*r.*
[219] Ivi, reg. 954, f. 117*r*.
[220] Ivi, f. 118*v.*
[221] Juliol, *Llibre Vermell de la ciutat de Girona* cit., p. 49.
[222] ACA, *Cancillería*, reg. 950, f. 328*r*-*v*.
[223] Ivi, reg. 952, f. 172*v*.
[224] A. Riera, *L'aparició de la draperia urbana als Pirineus Orientals*, in *Annals de la 1ª Universitat d'estiu. Andorra 82. El segle XIII*, Andorra la Vella 1983, p. 165.

verse attività economiche e l'intenzione del re di ripagare il maggior numero di personaggi di cui era debitore, segnalano la crescente specializzazione tematica nel designare i pesatori in diversi centri abitati. Così, nel 1333 il re designa l'ostiario della casa reale, Bernat Borràs, come responsabile della misurazione dell'olio a Cervera[225]. In proposito, va notato che in questa cittadina la pesatura dell'olio, con i relativi diritti, aveva una particolarità già nota, che sarà mantenuta in seguito, con il riferimento alla *carabassa de l'oli* o *duodena* («zucca dell'olio»)[226]. Se il camerario reale, Simó d'Empúries, nel 1362 riceve da Pietro il Cerimonioso l'ufficio di carceriere di Vilafranca de Penedés, nel 1388 egli otterrà da Giovanni I anche i diritti regi sulla citata «zucca dell'olio» o *duodena* di Cervera, come forma di ricompensa per i servizi prestati e come risarcimento per le somme che gli erano dovute; in quel contesto il re include fra l'altro il patto che ambedue gli incarichi passeranno poi in eredità alla figlia Joaneta[227].

Ricordiamo che la pesatura dell'olio a Cervera continuerà ad essere indicata come «zucca dell'olio», rimanendo tra i diritti del sovrano fino al XVIII secolo[228].

3.4 *La «sgocciolatura» dell'olio*

Al momento della vendita, l'olio che rimaneva sul fondo e sulle pareti del recipiente di misura era occasione di contese con gli acquirenti. Varie ordinanze comunali, ad esempio a Vic, stabilivano che il cliente avesse diritto anche all'olio residuo: «que aquella persona qui reig ho porta la mesura ab la qual l'oli se mesura qui·s ven en la dita Ciutat ho sos termes leix bé escórrer lo quarter e lo mig quarter ho aquella altre mesura ab què lo dit oli será mesurat». E sempre a Vic, per svuotare completamente il recipiente, gli era concesso addirittura di ripulirlo con le mani per raccogliere bene tutto l'olio: «si la persona qui oli aurà comprat vol metra la mà en la mesura ab que l'oli s·era mesurat per trer-ne l'oli qui sia per tal que aia son dret de l'oli que comprat aurà que ho puxa fer sens constrast e empatxe qui no li'n sia fet per la persona qui la dita mesura raportarà e tendrá a mesurar lo dit oli»[229].

In altri casi era prevista la totale sgocciolatura dell'olio residuo per svuotare completamente il recipiente di misura utilizzato per servire un cliente prima di passare a quello successivo. L'operazione, piuttosto lenta, allungava inevitabilmente i tempi di attesa per gli acquisti, soprattutto nei mercati molto frequentati delle grandi città. Per ovviare

[225] ACA, *Cancillería*, reg. 507, f. 169*v*.
[226] Ivi, f. 208*r*.
[227] Ivi, reg. 1913, ff. 124*r*, 125*v*.
[228] P. Voltes, *Barcelona durante el gobierno del archiduque Carlos de Austria*, Barcelona 1962, p. 176.
[229] Cunill, *Ordinacions sobre bans y penes a Vich* cit., p. 132.

a questo problema i governi locali adottarono specifici provvedimenti, con notevole scrupolosità: a Barcellona, nel 1468, i *mesurers* avrebbero dovuto usare due misure esattamente uguali, una delle quali serviva per travasare l'olio nel contenitore dell'acquirente, mentre l'altra sgocciolava: «Los mesurers del dit oli hagen a tenir dos cartants per tant que com haurà mesurat ab lo hu e scorrerà puxa mesurar ab l'altre, e així cascun comprador haurà son dret com mesurant ab un corta segons vuy se fa per la cuyta que han en prestament mesurar ja que ixen molt poc scórrer lo dit corta»[230].

Al fine di evitare che il pesatore si appropriasse dell'olio rimasto nei recipienti, a Barcellona nel 1496 gli si proibì esplicitamente di appropriarsene: «mesurer de oli no puixa aturar o retenir lo oli qui restarà en les mesures ans aquelles hage lleixar scórrer o scolar en lo lloch ahon dit oli será mes e mesurat». In quell'occasione venne regolamentato anche il trasporto dei recipienti di misura, i quali non potevano essere caricati insieme ai contenitori dell'olio: «Que lo dit mesurer no·s puga retener lo oli que restarà en les mesures e que ab la bèstia ab què aportarà las mesuras no puga tenir vaxel e què pugués scórrer dit oli». Dunque anche i mezzi di trasporto dovevano essere separati: un carro per le misure e uno diverso per l'olio o altre merci; sempre a Barcellona nel 1496, si deliberò infatti «que mesurer de oli no puixar esser mesurer e traginer ensems»[231].

A volte vengono adottate soluzioni diverse in merito alla parte sedimentata nella misura di capacità. A Puigcerdà il governo comunale delibera che nel caso della vendita al dettaglio quell'olio debba essere recuperato per essere poi donato di volta in volta ai poveri dell'Ospedale Maggiore del luogo, come confermano le disposizioni di Pietro il Cerimonioso del 1358:

> omnes tendererii et venditores oley a manut dicte ville in continente cum vendidissent et tradissent emptoribus oleum menssure, cum qua menssurabant dictum oleum emptoribus oleum menssure, cum qua menssurabant dictum oleum a manut ponebantur et poni consueverant in aliqua alia menssura sive ayna ad talia deputata, quod decurrendo et degotando oleum quod decurrere poterat de super, et ex ipsis mensssuris cum quibus dictum oleum menssurabant et totum illud oleum quod in dicta ayna decurrebat et dagotabat ex dicta manssura sive menssuris erat hospitalis maioris pauperum dicte ville ipsumque oleum sive degotadures eiusdem procurator dicti hospitalis recipiebat et habebat ad opus pauperum predictorum qualibet ebdomadi[232].

[230] Bajet, *El mostassaf de Barcelona* cit., p. 444.
[231] *Ivi*, p. 445.
[232] S. Bosom - S. Vela, *Llibre de les provisions reials de la vila de Puigcerdà*, Barcelona 2009, pp. 86-87.

3.5 *Truffe nella vendita del prodotto*

A Manresa nel 1338, per giustificare il consolidamento dell'incarico di mostazaffo – similmente ad altre città e villaggi – si precisa che questo funzionario dovrà contrastare le frodi sullo smercio di derrate, quali carne, pane, vino, zafferano od olio, sia riguardo al loro peso e alle misure, sia per altri aspetti relativi a prodotti comprati e venduti a peso. Si lascia così intendere tanto la facilità di frodare – specie nella misurazione del prodotto – quanto la volontà municipale di contrastare quelle infrazioni[233].

Tradizionalmente l'olio si misurava e si versava nel contenitore del cliente con un utensile denominato in catalano *aina*, che a sua volta ne tratteneva dei residui, tanto maggiori quanto più la sua imboccatura era stretta, con un danno economico per l'acquirente. Per limitare simili truffe l'amministrazione comunale di Barcellona nel 1468 intervenne in merito, con esplicito riferimento al fatto che negli ultimi tempi gli strumenti utilizzati per trasferire l'olio da un recipiente all'altro erano diventati con la bocca più stretta: in seguito alle proteste da parte della clientela, fu allora imposto l'uso di misure con l'orlo più aperto – «les mesures de l'oli han de tenir la boca ample» – incaricando un funzionario di precisarne la forma:

> Per cessar e apartar diverses fraus que·s cometen per los qui venen olis en la present ciutat tenir la bocha de les mesures molt stretes e petites per causa de les quals se fan molts enganys e danys al publich per tant ordenaren los honorables consellers e promens que d'aquí avant algun mercader o revenedor o revenedora o altra qualsevol persona qui vendrá oli en la dita ciutat no·l gos vendre e mesurar ab mesura alguna que tinga la boca streta e petita ans d'ací avant hagen a mesurar e vendre lo dit oli ab mesures que tinguen la boca ample segons en lo passat e antigament era acostumat, la qual amplitud o mida de la amplaria de les dites mesures trobaran en poder del affinador de la dita ciutat en la forma de les quals boques e no pus petites o stretes hagen a vendre e mesurar com dit es lo dit oli[234].

Destava molta preoccupazione anche la qualità dell'olio[235]. Le ordinanze comunali lasciano trasparire il timore che il prodotto potesse essere contraffatto allungandolo con altri liquidi. È risaputo che l'acqua e l'olio si mescolano con molta difficoltà, ma tali miscugli erano comunque possibili e facilmente occultabili, dato che i recipienti non erano trasparenti: in particolare, nella città di Vic si decreta «que neguna persona de qualque condició sia qui vena oli dins la dita ciutat ho termens seus en gros ho a menut no y gos mesclar ayga ne altre cosa perquè l'oli vaylla menys e qui contra fara pach per ban cade vegada XXX sous»[236]. Non è escluso che l'olio d'oliva potesse es-

[233] ACA, *Cancillería,* reg. 950, f. 251*r-v.*
[234] Bajet, *El mostassaf de Barcelona* cit., p. 444.
[235] ACA, *Cancillería*, reg. 950, f. 251*v.*
[236] Cunill, *Ordinacions sobre bans y penes a Vich* cit., p. 131.

sere mescolato anche con oli di diversa origine o con i residui dell'olio stesso: a tal fine la città di Barcellona vieta espressamente qualsiasi manipolazione che possa alterarne le caratteristiche[237]. Generalmente la responsabilità del controllo della qualità dei prodotti in vendita al mercato era affidata al citato mostazaffo o anche a specifici *veedors* o *vedalers*. Il giudizio di questi, espresso in seguito a un'ispezione che ne avesse rivelato la scarsa qualità, avrebbe dato luogo alla confisca della merce e a una sanzione, come si desume dal caso di Ulldemolins: «si ninguna mescla y fa que als vedalés no aparega bona, que les coses desús dites caygen en lo bany»[238].

Dipendeva dal controllo dei governi locali anche la pulizia degli strumenti di misura e – a quanto sembra – non tanto per una questione di igiene, né per l'alterazione delle caratteristiche organolettiche del prodotto a causa della sporcizia, ma piuttosto per il fatto che, essendo quest'ultima calcolata nel peso dell'olio, si configurava come una truffa commerciale. Per tale motivo a Vic si stabilisce che «tot revenedor del dit oli aya a tenir les dites mesures ab què liurarà lo dit oli a la part de dins beles e netes de tota sutzura per ço com la mesura sia pus minva»[239].

Le autorità cittadine erano attente anche alla qualità del sapone, solitamente prodotto con l'olio peggiore, ma anche con la morchia o con scarti di lavorazione immondi e puzzolenti. Perciò nel 1400 a Barcellona si legifera contro l'uso di «olis pudents ne mals ne de morques de olis», ma si proibiscono anche processi produttivi frettolosi con il rischio di mettere sul mercato saponi di qualità scadente[240].

4. *L'olio in tribunale*

Le ordinanze comunali tenedevano a disciplinare tutti gli aspetti riguardanti le attività commerciali, compresi quelli relativi alle diverse truffe sulle misure e sulla qualità dei prodotti, di cui si è detto[241]; in genere l'imposizione delle pene per le frodi in commercio spettava al baiulo, che comminava le relative sanzioni pecuniarie[242]. Allo stesso tempo va notato che nelle fonti catalane dell'epoca l'olio, in quanto bene economico, compare spesso in cause giudiziarie per debiti. In alcuni casi si tratta di questioni riguardanti oneri signorili inevasi: nell'agosto 1401 a Perpignano il «procurador dels capellans de Sant Johan», dinanzi al *veguer* di Rossiglione, denuncia due abitanti di Vilallonga d'Amunt per non aver adempiuto al versamento del canone periodico di

[237] F.L. Cardona, *La ciudad de Barcelona en el siglo XIV a través de sus ordenanzas municipales,* in «Cuadernos de Historia Económica de Cataluña», 17, 1977, p. 70.
[238] Torné, *Antigues ordinacions municipals a la comarca del Priora* cit., p. 105.
[239] Cunill, *Ordinacions sobre bans y penes a Vich* cit., p. 133.
[240] Bajet, *El mostassaf de Barcelona* cit., p. 479.
[241] Cardona, *La ciudad de Barcelona en el siglo XIV* cit., p. 59.
[242] AHCB, *Consell de Cent*, B-II, llibre 2, f. 7*r-v.*

una porzione di olio[243]. In altri casi il prodotto compare tra i debiti in natura contratti in zone rurali; nel 1337, ad esempio, la corte del *veguer* di Osona interviene perché un coltivatore di Orís aveva mancato di corrispondere a un abitante di Torelló determinati quantitativi di prodotti della terra: orzo, frumento, vino e altre derrate, tra le quali anche un *quartà* di olio[244].

Molto più frequentemente, e soprattutto in ambito rurale, quantitativi di olio – per lo più insieme ad altri prodotti agricoli – venivano portati a garanzia di crediti, sebbene per importi in genere abbastanza esigui. È il caso di Berenguer de Caldemunt, contadino di Balsereny, che nel febbraio del 1297, davanti alla corte del *veguer* di Manresa, ottiene in prestito una modesta somma di denaro da un usuraio locale, impegnandosi a fornirgli due *quarteres* di orzo alla festa di San Giovanni e due di olio a Natale[245]. Del resto l'estinzione di un debito mediante quantitativi di olio, in occasione del Natale o dell'inizio dell'anno, non era un fatto raro. Le denunce per debiti non saldati, e riferite proprio al mancato versamento dei quantitativi di olio pattuiti[246], si concentrano nei periodi immediatamente antecedenti alla raccolta, quando le scorte olearie scarseggiano, come risulta fra l'altro per la località di Artés nel 1285[247].

Le obbligazioni economiche riguardanti l'olio potevano avere però anche scadenze temporali differenti rispetto a quelle indicate sopra. È alla fine di settembre del 1296, e precisamente in occasione della ricorrenza di San Michele, che tre abitanti di Basseia, nella parrocchia di Santa Coloma de Siurana, dovranno ripagare un ebreo di Castelló, capitale della contea di Empúries, dal quale avevano ricevuto dell'olio nel mese di maggio del 1296[248]. Sempre a Castelló d'Empúries, l'ebreo Salomó Cordovi – che nel settembre 1296 aveva ritirato un *quarter* di olio da Ramon Jaume de Ravós – si impegna a pagargli i 40 denari dovuti entro il prossimo Carnevale[249].

In qualche caso l'olio veniva utilizzato con modalità creditizie. Nel novembre 1284 il *sotsveguer* di Manresa registra l'obbligazione di un certo Cardonet, che ottiene un importante finanziamento da Pere de Sant Mateu e si impegna a fornirgli ben cento *cuarteras* di olio alla Pasqua successiva[250]. L'analisi dell'attività della corte del *veguer* di Manresa e Bages, tra il 1282 e il 1297, mostra che i prestiti in denaro rappresentano la maggioranza schiacciante rispetto a quelli in prodotti, tra i quali l'olio è comunque ben rappresentato con il 65% dei casi, solo o in combinazione: troviamo, fra i diversi

[243] ACA, *Reial Patrimoni*, Mestre Racional 1523, f. 189*r*.
[244] AVV, lligall de registres 9, plec 1337 (senza numerazione).
[245] ACB, Fons del veguer, llibre 4.
[246] Ivi, llibre 2 (senza numerazione).
[247] Ivi, llibre 3 (senza numerazione).
[248] AHG, Castelló, reg. 305, f. 17*v*.
[249] Ivi, f. 65*v*.
[250] ACB, Fons del veguer llibre 3 (senza numerazione).

esempi, 10 *quarters* di orzo e 1 di olio; 10 libbre di zafferano con 6 orci e 2 *quarteres* di olio; e anche olio con denaro[251].

Da quanto detto risulta evidente che la produzione olearia e la sua presenza nella quotidianità ricoprivano un ruolo fondamentale per la popolazione catalana medievale, ad eccezione dei territori settentrionali, dove le condizioni climatiche non sono favorevoli all'olivicoltura. Continuando a focalizzarci sulla *vegueria* di Manresa e Bages, un'area che – come abbiamo visto – non aveva l'olivo come coltura prevalente, dall'insieme dei sequestri per debiti contratti nel periodo 1282-1297, nella metà dei casi compaiono quantitativi di olio, evidenziando così l'importanza del prodotto anche in quelle campagne[252]. Fra i tanti esempi, basti citare un procedimento giudiziario per debito intentato a Manresa nel 1284[253], che prende in considerazione anche *quarters* o *gerres* di olio[254]; oppure la sentenza emessa nell'aprile del 1286 contro un contadino di Artés, al quale – sempre per un debito insoluto – ne vengono requisiti 6 orci e 2 *quarters*; o ancora la confisca di 34 *quarters* di olio e 3 di orzo che nel 1387, per lo stesso reato, colpisce un coltivatore di Sallent[255]. Grano e olio sono, in definitiva, i frutti della terra più rappresentati nelle espropriazioni per debiti insoluti da parte dei ceti rurali[256], immediatamente seguiti dal vino[257].

Nonostante la cospicua presenza di olio nella quotidianità della zona in esame, è interessante osservare che durante gli attacchi alle abitazioni rurali (nella quasi totalità dei casi dovuti a scontri tra fazioni o a ostilità giurisdizionali, compresi gli interventi della milizia popolare o *sometent*), solo in pochissime occasioni le fonti citano l'olio tra i beni danneggiati, mentre sono più considerati altri prodotti della terra oppure capi di bestiame, forse perché più facili da spostare e perché suscitavano un maggiore interesse. Al contrario troviamo frequentemente menzionati gli olivi tra gli alberi che rischiavano di essere danneggiati o di essere abbattuti in caso di conflitti e ostilità: per esempio, nel 1282 il cittadino Ramon de Fàbrega segnala anche due olivi tra i beni persi nei dintorni di Manresa a causa di scontri tra la giurisdizione reale, propria della città, e il visconte di Cardona[258].

In ambito urbano a creare problemi, questa volta di ordine pubblico, sono i tafferugli frequenti nei luoghi in cui l'olio veniva scaricato, in seguito alle immancabili risse tra operatori del settore. Nell'aprile 1394 un trasportatore – «Thomas Donor aventurer» – viene multato dal *sotsveguer* di Barcellona «per brega que hac ab altres [due] a la

[251] Ivi, llibres 2-4.
[252] Ibid.
[253] Ivi, llibre 3 (senza numerazione).
[254] Ibid.
[255] Ibid.
[256] Ivi, llibre 4 (senza numerazione).
[257] Ivi, llibre 3 (senza numerazione).
[258] Ivi, llibre 2 (senza numerazione).

plaça de l'Oli», durante la quale erano comparse armi pericolose*:* «no ni ha nafres mas pagua per ban d'armes». In qualche caso troviamo coinvolti nella mischia anche comuni cittadini, come il giovane «fiyll de mestre Ramon de Capsir manescal», il quale nel luglio del 1393 a «havia ahuda brega en la plaça de l'Oli»[259]. La pericolosità e le tensioni che spesso accompagnano gli assembramenti di persone non caratterizzano tipicamente l'ambiente che ruota intorno alla commercializzazione dell'olio, ma interessano più in generale tutti i luoghi di mercato, quali ad esempio in Barcellona la piazza del grano («la plaça del blat») o «la plaça nova»[260].

Nei luoghi più affollati del mercato, a peggiorare la situazione potevano intervenire anche le discussioni tra i giocatori che abitualmente li frequentavano. Sappiamo ad esempio che nel giugno 1393 furono multati alcuni individui per avere praticato giochi illeciti proprio nella Piazza dell'olio[261], anche se pare che a puntare clandestinamente ai dadi o ad altri giochi con posta in denaro – illegali al di fuori delle bische autorizzate – si prestassero specialmente i banchi dei panettieri, collocati vicino al forno per il pane: il governo comunale di Barcellona nel 1397 ricorda «que negun forner ni som missatgé ne negun altre hom de qualque stament o condició sia no gos jugar a joch de daus ne a algun altre joch en les dites taules»[262].

5. *Conclusione*

Studiare l'olio con le sue diverse sfaccettature nella società catalana basso-medievale consente di comprendere meglio gli uomini e le donne del tempo, anche perché la domanda del prodotto conosce un notevole incremento in relazione alle trasformazioni economiche, sociali e culturali che caratterizzano quei secoli. In verità l'importanza della produzione olearia nel periodo in esame va ben oltre il discorso puramente economico – come già ha rimarcato del resto la storiografia[263] – e costruisce l'eredità per i secoli a venire. Così, il dinamismo osservato per l'olivo e l'olio nella Catalogna basso-medievale si configura come la premessa della forza e della rilevanza che questo settore sperimenterà in età moderna[264].

[259] ACA, *Reial Patrimoni*, Mestre Racional, 1549, ff. 18*r*, 3*r.*
[260] Ivi, ff. 9*r,* 12*v,* 28*v.*
[261] Quattro sono i multati nel giugno 1393: ACA, *Reial Patrimoni*, Mestre Racional, 1549, f. 5*v.*
[262] AHCB, *Arxiu del Batlle i de Veguer de Barcelona*, X-4, ff. 29*v*-30*v.*
[263] Sesma, *Huesca. Ciudad mercado* cit., p. 17.
[264] Colàs, *Olivos y aceite en Aragón* cit., pp. 78-79.

Olivo e olio tra simbologia, ritualità e arte

Marina Montesano

«Ad comedendum non valet multum». L'olio sacro, magico, medicinale

> Oleum autem de fructu arboris hujus ad comedendum non valet multum, quia si comeditur, nauseam provocat et alios cibos comedendo molestos facit. Sed ad pluriam medicamenta valet. Nam cum oleum ejus primum paratur, ad ignem coquatur, et tunc rosae et violae ei imponantur, et sic contras diversas febres valet, et quia ad ignem coctum est, necesse non est ut amplius ad solem ponatur. Si quispiam a gicht [*gotta*] fatigatur, rosas eidem oleo imponat, et ubi in corpore gicht movet, ibi se ungat et melius habebit. Sed si quis in capite aut in lenden [*lombi*] dolet, vel si alicui in corpore ejus absque casu aut absque ictu tumor per se exurgit, tunc violas praefato oleo imponat, et ubi dolet se ungat, et si tumor est, juxta tumorem et non super tumorem ungat[1].

In una cultura come la nostra, in cui l'olio d'oliva viene celebrato tanto per le qualità organolettiche, quanto per quelle dietetiche, è difficile immaginare che nel XII secolo la celebre e dotta badessa Ildegarda di Bingen potesse scriverne in questi termini. Certamente, per spiegare la sua svalutazione dell'olio d'oliva quale alimento, si possono chiamare in causa gli usi culinari dell'epoca in rapporto alle aree geografiche, per concludere che nella zona renana, sebbene si trattasse e si tratti di una delle più felici della Germania quanto a clima e colture, i grassi per l'alimentazione derivavano dal maiale, e la conoscenza dell'olio doveva essere assai scarsa[2]. Tuttavia, al di là di queste ragioni oggettive, c'è da considerare che effettivamente l'olio ha avuto una valenza terapeutica e magica (vedremo in che rapporto l'una con l'altra) persino superiore, quanto a importanza, al suo utilizzo alimentare. Sotto questo punto di vista, il testo ildegardiano si colloca in una tradizione di millenaria durata, della quale è possibile ricostruire a grandi linee la storia.

L'olivo selvatico è originario di diverse zone del Mediterraneo, tra cui la Grecia, ma la data della sua coltivazione intensiva è oggetto di un dibattito in corso. Secondo alcuni, sarebbe stato coltivato nell'area dell'Egeo a partire dalla prima età del Bronzo;

[1] Hildegard von Bingen, *Liber Subtilitatum Diversarum Naturarum Creaturarum*, a cura di C. Darenberg - F.A. Reuss, in *Patrologia Latina*, vol. 197, coll. 1229-1230.

[2] M. Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma - Bari 1999, pp. 35-44.

una seconda ipotesi vuole che la produzione di olio d'oliva sia cominciata nel periodo neopalaziale, per intensificarsi in quello postpalaziale (ca. 1450-1200 a.C.). È anche probabile che per lungo tempo siano state usate sia le olive selvatiche, sia quelle coltivate. L'altro dibattito, per noi anche più importante, riguarda le finalità del loro utilizzo originario. Certamente, l'olio prodotto aveva una funzione rituale; e, sebbene non si possa escludere che sin dal principio esso fosse anche impiegato nell'alimentazione[3], gli usi rituali sembrano essere stati i più importanti. L'olio veniva adoperato come unguento, quale elemento nella produzione dei profumi, nei santuari. È per quest'ultimo ordine di ragioni che l'olivo e le olive presero a essere importate in Egitto dal Levante, prima sporadicamente e poi, a partire dal regno di Akhenaton (1375 a.C. circa-1334/1333 a.C. circa), con regolarità. Rami di olivo con il frutto sono attestati quale offerta rituale alle divinità. I rapporti diplomatici tra Micene e l'Egitto sono segnati dall'esportazione, dalla prima al secondo, di olive e olio come doni fra re[4].

La produzione dei profumi era strettamente legata alla regalità e alla condizione aristocratica:

> During the second millennium B.C., the most commonly used oils in Mesopotamia and Egypt were those obtained from ben, sesame, horseradish, and almond. As olive oil was more easily produced in large quantities, it became the most common excipient. These fats were then made astringent by being first heated with plants such as sedge, then mixed with aromatic substances, mainly flowers (iris, rose), but also fragrant woods, gums, and musk. This action of imparting the scents onto the fats is called enfleurage; it sometimes (but not always) required the use of heat. Perfumes were then made less volatile by adding fixatives such as resins, and coloring agents might also be added[5].

Per un'epoca relativamente più recente, nella Grecia del IV-III secolo a.C., Teofrasto di Ereso (371-281 a.C.) spiega la valenza dell'olio nella produzione di profumi. La composizione e la preparazione, dice, hanno quale problema principale il far durare gli odori. Per questo la 'scoperta' del muschio in età medievale diventerà importante nel settore dei profumi. L'olio d'oliva, continua Teofrasto, viene utilizzato come base, anche se è per sua natura poco adatto a ricevere un odore; ma questo è vero per tutti gli oli, e in particolare per quello di mandorla, mentre l'olio di sesamo e di oliva funzionano meglio. Infine, fra le olive quelle selvatiche sono da preferirsi, poiché danno

[3] J.L. Melana, *Olive Oil and the Other Sorts of Oil in the Mycenaean Tablets*, in «Minos», 18, 1983, pp. 89-123.

[4] J.M. Kelder, *Royal Gift Exchange between Mycenae and Egypt: Olives as «Greeting Gifts» in the Late Bronze Age Eastern Mediterranean*, in «American Journal of Archaeology», 113/3, 2009, pp. 339-352.

[5] J.-P. Brun, *The Production of Perfumes in Antiquity: The Cases of Delos and Paestum*, in «American Journal of Archaeology», 104/2, 2000, pp. 277-308.

un olio meno grasso; inoltre l'olio dev'essere impiegato subito dopo la spremitura, perché più invecchia, più diviene viscoso e poco utile a ritenere gli odori[6].

Cambiando scenario, l'epopea di Gilgamesh (originariamente composta tra il 2600 e il 2500 a.C., ma che leggiamo nella versione accadica del 1300-1000 a.C.) vede il processo di civilizzazione di Enkidu, nato fra le belve, passare attraverso il consumo di alimenti tipicamente umani quali birra e pane, e poi l'unzione con l'olio: segno insomma del perfezionamento e della separazione fra il belluino e l'umano. Può darsi che vi sia questo significato all'origine o fra le origini del rito dell'unzione dei sovrani attestato nel Vicino Oriente: il segno del perfezionamento rispetto alla condizione comune.

Nel mondo ebraico, l'unzione dei re e gli usi rituali dell'olio assumevano caratteri precipui. È probabile che l'unzione, riservata inizialmente ai re, secondo una tradizione che aveva molti paralleli nel mondo del Vicino Oriente, sia poi passata al sacerdozio, come mostrano diversi episodi biblici[7]. Nell'*Esodo*, l'olio funge sia da libagione, sia per l'unzione, in entrambi i casi all'interno di un rituale di dedicazione a Dio:

> Osserverai questo rito per consacrarli al mio sacerdozio. Prendi un giovenco e due arieti senza difetto; poi pani azzimi, focacce azzime impastate con olio e schiacciate azzime cosparse di olio: di fior di farina di frumento. Le disporrai in un solo canestro e le offrirai nel canestro insieme con il giovenco e i due arieti. Farai avvicinare Aronne e i suoi figli all'ingresso della tenda del convegno e li farai lavare con acqua. Prenderai le vesti e rivestirai Aronne della tunica, del manto dell'efod, dell'efod e del pettorale; lo cingerai con la cintura dell'efod; gli porrai sul capo il turbante e fisserai il diadema sacro sopra il turbante. Poi prenderai l'olio dell'unzione, lo verserai sul suo capo e lo ungerai[8].

Il rituale è ripetuto nel *Levitico*:

> Il Signore disse ancora a Mosè: "Prendi Aronne insieme ai suoi figli, le vesti, l'olio dell'unzione, il giovenco del sacrificio espiatorio, i due arieti e il cesto dei pani azzimi; convoca tutta la comunità all'ingresso della tenda del convegno". Mosè fece come il Signore gli aveva ordinato e la comunità fu convocata all'ingresso della tenda del convegno. Mosè disse alla comunità: "Questo il Signore ha ordinato di fare". Mosè fece accostare Aronne e i suoi figli e li lavò con acqua. [...] Poi Mosè prese l'olio dell'unzione, unse la Dimora e tutte le cose che vi si trovavano e così le consacrò. Fece sette

[6] *Arcana Mundi. Magic and the Occult in the Greek and Roman Worlds: A Collection of Ancient Texts*, ed. G. Luck, Baltimore 2006, pp. 455-456.

[7] Per inquadrare il tema è opportuno il rinvio a D. Fleming, *The Biblical Tradition of Anointing Priests*, in «Journal of Biblical Literature», 117/3, 1998, pp. 401-414.

[8] *Esodo*, 29: 1-7.

volte l'aspersione sull'altare, unse l'altare con tutti i suoi accessori, la conca e la sua base, per consacrarli. Versò l'olio della unzione sul capo d'Aronne e unse Aronne, per consacrarlo»[9].

L'olio era talmente reputato che, a partire dall'era corrente, i testi ebraici rifiutano categoricamente l'impiego di 'olio pagano' nelle cerimonie, ossia di olio acquistato al di fuori della comunità. Il significato di tale divieto è stato discusso; da una parte, si può ricondurre alle regole sulla purezza, sebbene all'epoca molto meno rigide di quanto sarebbero divenute in seguito; dall'altra, conta il fatto che l'olio nel mondo ellenistico aveva un forte valore sacrale, tale da farlo associare immediatamente ai riti considerati 'pagani'. In molte zone, in effetti, gli oliveti erano di proprietà pubblica; alcuni appartenevano anche specificamente ai templi, dove venivano lavorati da corporazioni speciali in frantoi anch'essi monopolio dei templi. Il vincitore dei giochi olimpici riceveva una corona d'ulivo, mentre l'utilizzo (più noto) dell'alloro era riservato a giochi minori, e si diffuse poi nel mondo romano[10].

L'universo simbolico dell'olio si trasferisce anche al mondo post-classico grazie a fenomeni di continuità e di revival: come nel caso dell'unzione dei re e degli imperatori, oppure con la dedicazione delle chiese, o ancora nel culto di reliquie legate a balsami e oli[11]. Tuttavia, nelle annotazioni che seguono mi soffermerò soprattutto su un aspetto particolare di tale continuità, ossia quello che si avverte nei rituali terapeutici e soprattutto magici.

Anche l'impiego dell'olio in ambito magico è attestato sin dall'antichità. In alcuni casi si tratta di un impiego funzionale: le tecniche di lecanomanzia, per esempio, prevedevano la divinazione attraverso bacinelle d'acqua nelle quali si versava l'olio (ma anche il piombo fuso); dalla forma che assumeva, si credeva possibile la predizione del futuro[12]. È vero che l'olio, data la densità, ben si prestava a compiere questo genere di operazione. Tuttavia, non è neppure da escludere che l'implicazione sacrale avesse un ruolo nella scelta, come pare di comprendere da uno dei papiri magici greci (probabilmente del IV secolo d.C.), dove un rituale di teurgia prevede di versare acqua

[9] *Levitico*, 8: 1-11.

[10] S.B. Hoenig, *Oil and Pagan Defilement*, in «The Jewish Quarterly Review», 61/1, 1970, pp. 63-75.

[11] Per la prima resta imprescindibile M. Bloch, *I re taumaturghi*, Torino 1989; per la seconda cfr. D. Méhu, *L'onction, le voile et la vision : anthropologie du rituel de dédicace de l'église à l'époque romane*, in «Codex Aquilarensis», 32, 2016, pp. 83-110; per la terza, L. Canetti, *«Olea sanctorum». Reliquie e miracoli fra tardoantico e altomedioevo*, in *Olio e vino nell'alto medioevo*, Atti della LIV Settimana di studio del Centro italiano di studi sull'alto medioevo (Spoleto, 20-26 aprile 2006), Spoleto 2007, II, pp. 1335-1415.

[12] *Arcana Mundi* cit., p. 82. Un incantesimo divinatorio di questo tipo rivolto ad Afrodite è in *The Greek Magical Papyri in Translation. Including the Demotic Texts*, ed. H.D. Betz et al., Chicago 1986, p. 100.

piovana se si invocano gli dei celesti, acqua di mare se si chiamano quelli della terra, acqua di fiume per Osiride o Serapide, acqua sorgiva per i morti; tenendo il vaso sulle ginocchia, si deve versare olio verde d'oliva, dunque olio molto giovane. Successivamente l'officiante si china sul contenitore, recita l'incantesimo prescritto e pone le domande alle quali desidera ricevere risposta[13].

Ancora Teofrasto di Ereso, nel ritratto di un uomo superstizioso, attesta come l'olio quale elemento purificante fosse passato anche all'ambito non prettamente sacrale, o almeno di una sacralità non ufficiale, visto che viene gettato sulle pietre poste a un crocicchio come gesto apotropaico[14]. Per evocare i morti si usava una mistura di olio, miele e acqua, talvolta anche vino, versata sulla tomba; è la ragione per la quale nei *Persiani* di Eschilo la regina madre, moglie di Dario I, pone sulla tomba del marito defunto questi doni insieme a una ghirlanda; il fantasma è così costretto a tornare sulla terra[15]. Ancora, nei papiri magici greci le stesse libagioni servono a consacrare una placca in vista di un rituale di necromanzia[16]. L'olio d'oliva (a volte di olive non mature) figura in un rituale di esorcismo quale elemento di cottura per un composto, da associare a formule scritte e recitate[17].

Ancora nei papiri greci troviamo una ricetta per divenire invisibili: essenziale il rivolgersi al dio del Sole, Helios, con una formula specifica, ma anche un unguento fatto con il grasso o con un occhio di civetta, una palla di letame arrotolato da un coleottero, olio di oliva acerba, da tritare fino a ottenere un composto uniforme per ungere interamente il corpo[18]. Contro l'emicrania bisogna versare l'olio sulle mani e sussurrare un incantesimo rivolto a Giove[19], mentre se ne versa sulle mani e poi sui piedi contro la febbre con brividi[20]. Per ricevere sogni oracolari si versa prima l'olio sulla mano, poi con formule e invocazioni ci si deve spalmare e andare a dormire[21]. Come nei templi, anche nelle formule magiche troviamo sovente lampade che devono essere riempite di olio d'oliva[22].

Questo patrimonio di riti cominciò a circolare nell'Europa medievale grazie ai contatti con il mondo musulmano, erede delle tradizioni ellenistiche, ma anche ricettivo nei confronti delle conoscenze magico-medicinali che provenivano dall'Asia, con Persia e India in testa. Nella conoscenza di questi testi l'Italia giocò un ruolo importante; tra i secoli XI e XII erano fioriti numerosi centri di traduzione dal greco e dall'arabo.

[13] *Ivi*, p. 42.
[14] *Arcana Mundi* cit., p. 101.
[15] *Ivi*, pp. 230-233.
[16] *Ivi*, p. 77.
[17] *Ivi*, pp. 242-243; *The Greek Magical Papyri* cit., p. 96.
[18] *Ivi*, p. 9.
[19] *Ivi*, p.121.
[20] *Ibid*.
[21] *Ivi*, p. 160.
[22] *Ivi*, p. 154 (un esempio fra i tanti) e *passim.*

A Montecassino e a Salerno erano stati volti in latino numerosi trattati di medicina; la Sicilia normanna e più tardi sveva era un grande centro d'irradiazione della cultura araba: il grande geografo al-Idrisi lavorava, difatti, alla corte palermitana; presso la corte di Guglielmo I si erano avute traduzioni di Platone, Aristotele, Tolomeo e Diogene. Verso la metà del secolo XII, Giacomo Veneto compiva la più ampia traduzione latina del *corpus* aristotelico, mentre pochi anni più tardi Gherardo da Cremona traduceva dall'arabo una settantina di opere, fra cui numerose di argomento astrologico.

Ma anche altrove, in certi ambienti, come la scuola di Chartres, l'interesse per la filosofia – questa volta soprattutto neo-platonica – si accompagnava all'indagine nel campo delle discipline 'magiche', intese come più profondi metodi di ricerca delle cause occulte che producono i fenomeni naturali. Fu nell'ambito della scuola di Chartres che si elaborò la dottrina dell'uomo come 'microcosmo', secondo la quale la Provvidenza ordina i quattro elementi di cui è composta la materia (aria, acqua, terra, fuoco) per portare ordine e armonia nel cosmo; al termine di questa creazione, l'uomo è plasmato con ciò che resta dei quattro elementi e diviene dunque sintesi (appunto, microcosmo) del cosmo intero, con il quale si crea un'affinità che consente una serie infinita di rispondenze tra uomo e natura. Su questo assunto si fondava anche l'apprezzamento dei filosofi di Chartres, e dei loro molti discepoli – diretti e indiretti, che in futuro ne raccoglieranno l'eredità – per la magia naturale, intesa come scienza sperimentale. Le rispondenze tra uomo e natura consentirebbero infatti al primo di intervenire sulla seconda, per conoscerla e per manipolarla; e la natura stessa, lungi dall'essere materia inanimata, è tutta percorsa da un comune principio vitale. A Chartres seguì, in fama e in importanza, la fortuna di Parigi, illustrata dalla gloria di Abelardo e dei mistici vittorini.

Né si deve dimenticare l'area siro-palestinese nella quale, dal 1099, si era impiantato il regno crociato di Gerusalemme. Il ruolo di quella regione quale tramite culturale tra Oriente e Occidente fu minore di altre: tuttavia il matematico, astronomo e naturalista Adelardo di Bath, che soggiornò ad Antiochia, a Tarso e a Gerusalemme, poté fornire la versione degli *Elementa* di Euclide e dell'*Algebra* nonché del *Liber Ysagogarum Alchorismi* di al-Khwarizmi; e in Antiochia Stefano da Pisa tradusse nel 1127 l'enciclopedia medica *Al Malaki.* Altro nodo tra i due mondi specchiantisi nel Mediterraneo era costituito da Costantinopoli, invasa dai mercanti latini nel corso del XII secolo, specie sotto il regno di Manuele Comneno, e conquistata dai crociati nel 1204. Da lì sembra essere giunta la versione latina dei cosiddetti *Kiranides,* un'opera medico-naturalistica sulle proprietà 'magiche' delle cose, usata forse sin dalla bassa antichità (cioè da Galeno e poi, nel V secolo, da Olimpiodoro) e in contatto con la letteratura ermetica. Un ruolo non indifferente fu assunto altresì, sempre in questa direzione, dai centri dell'Africa settentrionale, specie dall'Egitto: vale a dire da quel grande emporio e centro culturale ch'era la città di Alessandria col suo porto.

Tuttavia, i contatti più fecondi e innovatori tra cultura musulmana ed europea latina si ebbero nel corso del XII secolo in Aragona e in Castiglia, cioè in quelle regioni ibe-

riche che la *reconquista* aveva di fresco restituito alla Cristianità. Lì, studiosi ebrei e musulmani potevano incontrarsi con chierici mozarabi e con intellettuali provenienti dall'Europa e incoraggiati da quel grande centro promozionale ch'era il monastero di Cluny. Si trattava di appropriarsi delle scienze ellenistico-arabe e di tradurre le opere principali con un sistema collaudato a Toledo, dove sotto la protezione dell'arcivescovo Raimondo era nata un'autentica officina poliglotta: grazie a una catena d'interpreti, i testi venivano tradotti prima dall'arabo in castigliano, quindi dal castigliano in latino. Questa benemerita tradizione sarebbe continuata a lungo e, nel Duecento, sarebbe stata raccolta da re Alfonso X il Saggio, alla cui iniziativa si deve, tra l'altro, quel formidabile strumento di ricerca astronomica che furono le *Tabulae Alphonsinae* che, basandosi sulle *Tabulae Toletanae* compilate nell'XI secolo da Arzachel (al-Zarqali), le completavano e le perfezionavano.

Le traduzioni uscite dall'officina toledana erano, certo, insicure e non sempre fedeli (tanto più che parecchi testi arabi erano a loro volta versioni dal greco e dal siriaco): tuttavia, quello fu un decisivo passo avanti della cultura europea, la quale grazie all'attività del centro castigliano poté entrare in diretto contatto con le opere fisiche e mediche di Avicenna, con parecchi scritti di al-Razi, al-Kindi, al-Farabi, Alcabizio (al-Qabisi), Alfagrano (al-Fargani), Albumasar (Abu Mas'har), nonché con quel Geber o Giabir ch'è per gli occidentali il massimo maestro arabo d'alchimia e parte degli scritti del quale furono nel corso del XII secolo tradotti in latino dal già ricordato Gherardo da Cremona, traduttore anche, tra l'altro, del *Canone* di Avicenna e dell'*Almagesto* di Tolomeo.

Non stupisce quindi che Toledo divenisse, dal Duecento in poi, la città di elezione della magia, a cui accorreva – o si diceva accorresse – chiunque volesse apprendere quella che, con pittoresca ed efficace deformazione lessicale e con ampliamento semantico destinato a grande fortuna rispetto all'originale greco, si chiamava ormai *nigromantia.* Questa scienza o arte che gli occidentali avrebbero quindi appreso a definire 'nera', si basava su una letteratura che trovava i suoi capisaldi nell'*Introductorium* di Albumasar, nella *Tetrabiblos* di Tolomeo, in veri e propri 'manuali' di magia come il celebre *Picatrix* o come il *Liber Vaccae o Liber Neumich, sive Neuemich*, o *Libro degli esperimenti*, confuso – come è provato da un passo di Guglielmo d'Alvernia – con le *Leggi* di Platone. Particolare importanza in questa direzione ha il *Picatrix,* testo l'origine del cui stesso titolo è insicura; nella versione latina corrisponde alla traduzione (condotta a sua volta su una versione castigliana e voluta nel 1256 dal re Alfonso il Saggio) di una celebre enciclopedia magico-astrologica araba di origine neoplatonica, ma non esente da elementi aristotelici[23]. Uscito da un ambiente in contatto con il circolo filosofico-iniziatico detto dei "Fratelli della Purezza", *Picatrix* sarebbe

[23] *Picatrix: the Latin version of the Ghāyat al- akīm*, a cura di D. Pingree, London 1986. In generale sul tema cfr., anche per l'ampia bibliografia, G. Federici Vescovini, *Medioevo magico*. *La magia tra religione e scienza nei secoli XIII e XIV*, Milano 2008.

divenuto uno dei testi fondamentali in tutte le biblioteche magiche: molto gli sarebbero stati debitori gli umanisti, nonché lo stesso *De occulta philosophia* di Agrippa di Nettesheim.

Accanto ai maestri musulmani, l'Occidente riceveva per il tramite arabo-ispanico quelli ellenici ed ellenistici: Archimede, Ippocrate, la *Sintax* di Tolomeo, la *Tetrabibloso Quadripartitum,* un testo di valore assoluto per l'astrologia occidentale in cui l'astronomo cercò di rifondare la divinazione su rigorosi criteri matematici. E finalmente Aristotele, che dovette la sua rinnovata e straordinaria fortuna in Occidente alle versioni dall'arabo di opere quali la *Physica*, gli *Analitici primi*, il *De coelo et mundo.* D'altra parte, era uno strano Aristotele, questo della tradizione araba, la quale accettava come autentici scritti quali il *Liber de causis* e la cosiddetta *Theologia,* impregnati del neoplatonismo di Plotino e Proclo. Ma se l'Aristotele platonizzante già caro alla tradizione avicenniana riaffermava così la sua presenza, accanto e assieme ad esso si poneva l'Aristotele scienziato e naturalista.

Il ritorno in Occidente della magia come elevata espressione scientifico-culturale è strettamente legato a tale clima intellettuale e alla trasmissione di questi e altri testi. Quest'impronta scientifica venne a rafforzarsi ulteriormente nel corso del secondo quarto del Duecento grazie a un altro centro culturale del resto importante già da prima, la corte palermitana, illustrata ora dalla presenza di un sovrano illuminato come Federico II. Presso l'imperatore conduceva i suoi studi un 'mago' e astrologo celebre, Michele Scoto. Egli, studente a Toledo, aveva tradotto Avicenna, Aristotele e i relativi commenti di Averroè, insieme con opere quali la *Sphaera* di Alpetragio (al-Bitrugi); alla diffusione di Averroè cooperò del resto l'attività di un altro traduttore toledano, Ermanno il Tedesco.

I rimedi proposti da Ildegarda di Bingen appartengono a tale corrente. Diversi studi hanno dimostrato i contatti fra la badessa, e in generale il mondo monastico, e le nuove scienze provenienti dal patrimonio arabo. Essendo ancora in quest'epoca la medicina monastica la principale a disposizione non solo per il clero regolare, ma anche per i laici, non stupisce che i nuovi trattati avessero una diffusione piuttosto rapida nella rete dei monasteri, inclusi quelli tedeschi, come dimostrano alcuni elenchi di libri posseduti da biblioteche monastiche alle quali Ildegarda avrebbe potuto avere accesso, e nei quali intorno alla metà del XII secolo già si trovano numerose traduzioni[24]. Oltre alle indicazioni offerte nel capitolo dedicato all'olivo, ve ne sono altre disseminate nei *Physica* in cui l'olio d'oliva è importante; è tuttavia opportuno sottolineare, rispetto a quanto visto sinora, che i rimedi della badessa sono tutti per scopi medicinali, senza commistioni con pratiche divinatorie e necromantiche. Tuttavia, non sono

[24] P. Dronke, *Problemata Hildegardiana*, in «Mittellateinisches Jahrbuch», 16, 1981, pp. 97-131; Id., *Donne e cultura nel Medioevo*, trad. it. Milano 1986; *Hildegard of Bingen. The context of her thought and art*, a cura di C. Burnett - P. Dronke, London 1998. Si veda anche l'Introduzione a Beate Hildegardis *Cause et cure*, a cura di L. Moulinier, Berlin 2003.

scevri da somiglianze con formule che si possono trovare in testi magici. Per esempio, in caso di malattia dello stomaco, Ildegarda consiglia di ridurre in polvere un rigogolo e di amalgamarlo con l'olio d'oliva: il composto leggermente ributtante andrà posto sull'area che duole[25]; mentre l'intestino di pellicano unto con l'olio aiuta nella cura delle ossa fratturate[26]. I richiami più evidenti sono alla medicina di Plinio e di Galeno: quest'ultimo, per esempio, aveva consigliato di bollire volpi e iene, sia vive sia morte, nell'olio, da usare poi come digestivo[27].

Nel già ricordato *Picatrix*, i rimedi sono prettamente magici, ma la composizione non è poi così diversa. Quello che segue dovrebbe garantire di potersi mutare in animale:

> Ad apparendum in forma cuiuslibet animalis [libuerit]. Recipe caput illius animalis quod volueris et eius axungiam, nucem scialtam quantum oportuerit cuiuslibet eorum. Et cooperiantur ex oleo in olla; et ad ignem mansuetum per diem et noctem ponatur quousque eius oleum totum currat. Et dum fuerit infrigidatum, optime coletur. Si ex eo lumen accenderis et eius faciem inunxerit cum predicto, in forma ipsius animalis astantibus apparebit. Et hoc potest fieri de capitibus diversorum animalium, et similiter apparebit diversorum animalium[28].

Insomma, il discrimine fra medicina e magia pare risiedere soprattutto nella finalità, più che nell'individuazione dei componenti. Un elemento di novità rispetto al passato è dato dal fatto che l'olio benedetto che serviva per le unzioni, considerato come sacralizzato dal rito, veniva ritenuto più potente per determinate cerimonie magiche. Come nel caso narrato da Giovanni di Salisbury: le unghie (in quanto superfici riflettenti) unte con l'olio consacrato permettono la divinazione[29]. Secondo lo scrittore inglese, era stato un prete a fargli conoscere questa pratica; cosa non difficile da credere, vista la frequenza con la quale i religiosi erano coinvolti in riti magici. Evidentemente, però, questa unione di sacro e profano non poteva che generare preoccupazione in quanti, soprattutto dal Trecento in poi, si occupavano della repressione dell'eterodossia e della magia. Soltanto da questo momento in poi, pratiche prima considerate accettabili, cominciano a essere perseguite.

Nei processi per stregoneria vediamo talvolta riemergere una ritualità nella quale l'olio d'oliva risulta ancora importante, se non addirittura centrale. Concludo con un caso veneziano dei primi del Seicento. Una donna, Margarita Marcellini, muore dopo

[25] Hildegard von Bingen, *Liber Subtilitatum* cit., coll. 1308-1309.
[26] *Ivi*, p. 1307.
[27] L. Thorndike, *A History of Magic and Experimental Science*, New York 1923, vol. 1, p. 168.
[28] *Picatrix* cit., pp. 160-161.
[29] *Frivolities of Courtiers and Footprints Of Philosophers. A Translation of the First, Second, and Third Books and Selections from the Seventh and Eighth Books of the Policraticus of John of Salisbury*, a cura di J.-B. Pike, New York 1972, p. 165.

una lunga malattia; tuttavia, il sospetto sulle cause della malattia porta il Sant'Uffizio locale (differente da quello romano, perché gestito sotto il controllo del governo della Serenissima) a interessarsi del caso. Dopo poco, l'inchiesta scopre che un sacerdote, Ottavio Rati, era stato chiamato al capezzale della donna perché si sospettava che fosse stata «fatturata et strigata», e si sperava dunque in un esorcismo. Il sacerdote le aveva applicato dell'olio consacrato con buoni risultati, anche se poi la donna era morta, forse malata di sifilide. Tuttavia, negli anni appena precedenti, il tribunale dell'Inquisizione aveva incontrato altri casi ai suoi occhi ben più preoccupanti. Una guaritrice, Lucia Nicetta, era stata processata nel 1590; anche lei aveva utilizzato olio consacrato per curare alcuni bambini, accompagnando il rito con preghiere. Nonostante le domande miranti a capire se Lucia avesse pronunciate altre, meno rassicuranti invocazioni, la donna era stata salda nel dirsi buona cristiana: anzi, si difendeva; in effetti ne aveva utilizzate in passato, ma in confessione era stata rimproverata e da allora aveva smesso. Il tribunale non trovò nulla di veramente criminale nelle sue pratiche, lasciandola libera, ma raccomandandole di astenersi da qualsiasi preghiera e invocazione, anche a Gesù e alla Vergine; il sospetto era evidentemente forte, conoscendo la facilità con la quale magia e medicina, preghiere cristiane e invocazioni di altra natura, potevano intrecciarsi e rendere labili i confini[30].

[30] G. Ruggiero, *The Strange Death of Margarita Marcellini: Male, Signs, and the Everyday World of Pre-Modern Medicine*, in «The American Historical Review», 106/4, 2001, pp. 1141-1158.

Gabriele Archetti

L'olio sulla barba di Aronne. Suggestioni dal mondo monastico

L'immagine biblica dell'olio profumato che, versato sul capo, scende sulla barba fino all'orlo della veste di Aronne è una delle due che nel Salmo 132 descrive la cerimonia dell'unzione sacerdotale[1]. Un testo commentatissimo che nella tradizione cristiana e in quella monastica – Ilario di Poitiers, Agostino, Giovanni Cassiano, Prospero di Aquitania, Cassiodoro, Remigio di Auxerre, Bruno di Würzburg, Pier Damiani, Bruno di Colonia, Bruno di Segni, Pietro Lombardo[2], ecc. – ha assunto il significato della coesione apostolica nella vita comunitaria e di allegoria dell'unità dei cristiani: il capo è Cristo, la barba gli apostoli e i martiri, la veste la Chiesa e l'olio che scorre sulla veste la Chiesa che ha partorito i monasteri. L'orlo è infatti inteso come punto di arrivo della veste, simbolo di perfezione, cioè dei monaci che praticando la vita in comune adempiono alle leggi del Signore portando i pesi gli uni degli altri (Gal 6, 2)[3].

[1] Salmo 132, 1-2: «Ecco quanto è buono e quanto piacevole che i fratelli vivano insieme. È come olio profumato che, sparso sul capo, scende sulla barba, sulla barba di Aronne, che scende fino all'orlo dei suoi vestiti».

[2] Si vedano in proposito Ilario di Poitiers, *Commento ai salmi/3 (119-150)*, Introduzione, traduzione e note a cura di A. Orazzo, Roma 2006 (Testi patristici), pp. 168-171, § 4-5; Agostino, *Enarrationes in Psalmos*, in *Patrologia latina* [PL], 36, coll. 1733-1735; Giovanni Cassiano, *De institutis coenobiorum*, ed. J.-C. Guy, Paris 1965 (Sources chrétiennes [SC], 109), lib. X, cap. 3, p. 288; Prospero di Aquitania, *Expositio Psalmorum a centesimo usque ad CL*, PL, 51, coll. 381-382; Cassiodoro, *Expositio in Psalterium*, *Psalmus CXXXII*, PL, 70, coll. 955-956; Remigio di Auxerre, *Enarrationes in Psalmos*, PL, 131, coll. 790-791; Bruno di Würzburg, *Expositio Psalmorum*, PL, 142, coll. 1344-1345; Pier Damiani, *Lettere (41-67)*, a cura di G.I. Gargano - N. D'Acunto, Traduzione di A. Dindelli - L. Saraceno - C. Somigli, Revisione generale di L. Saraceno, Roma 2002 (Opere di Pier Damiani, 1/3), lettera 59, p. 287; Bruno di Colonia, *Expositio in Psalmos*, PL, 152, coll. 1344-1345; Bruno di Segni, *Expositio in Psalmos*, PL, 164, coll. 1188-1189; Pietro Lombardo, *Commentarius in Psalmos davidicos*, PL, 191, coll. 1183-1184.

[3] Per i commenti ai testi agostiniani e di Cassiodoro, cfr. G. Pagano, *La vita monastica in sant'Agostino. Commento al Salmo 132*, Roma 2008 (In pluribus unitas. Testi di spiritualità agostiniana); G. De Simone, *Cassiodoro e il commento ai Salmi. Una lettura cristologica del Salterio*, con Presentazione di G.I. Gargano, Cinisello Balsamo 2016.

Nella tradizione – letteraria, artistica, religiosa e cultuale – l'olio è altresì sovente usato come figura di abbondanza, di letizia, di forza, di soavità, di fecondità e incorruttibilità. Per questo nell'Antico Testamento fu adottato nella ritualità sacra – come nella consacrazione di altari, di vasi e di luoghi (Gn 18, 18; 35, 14; Es 30, 24 sgg.; 40, 9 sgg.) –, nell'unzione dei sacerdoti (Es 29, 7 sgg.; Lv 8, 11) e dei re (I Re 10, 1; 16, 13), nella pratica sacrificale e nell'offerta delle primizie (Lv 2, 1 sgg.; Dt 14, 23), come nella purificazione dei lebbrosi (Lv 14). Nel Nuovo Testamento Gesù è detto «Cristo», cioè *unto* del Signore per antonomasia, e l'olio trova molteplici applicazioni e riferimenti: per sanare i malati, per onorare gli ospiti, per dare dignità alla sepoltura (Lc 7, 46; Gv 11, 2; 19, 40; Mc 16, 1) e così di seguito[4].

Senza entrare nella foresta dell'esegesi medievale si propongono alcuni aspetti degli usi monastici di questo prodotto che, con il cristianesimo, si dilatarono all'intera Europa cristiana a prescindere dai suoi limiti colturali. L'impiego dell'olio, innanzitutto di oliva, ma pure di lino[5], di noci e di varie altre sostanze[6], accanto o in sostituzione alla più preziosa cera d'api, aveva una valenza primariamente economica, trattandosi non solo di un combustibile meno costoso della cera, ma anche di quello preferibile dal punto di vista qualitativo in rapporto alla resa, alla produzione di fumi e odori da combustione, alla reperibilità o possibilità di importazione e ad un prezzo non

[4] Cfr. F. Cabrol, *Huile*, in *Dictionnaire d'archéologie chrétienne et de liturgie* [DACL], VI, 2, Paris 1925, coll. 2777-2791; P. Bayart, *Consacrations*, in *Dictionnaire de droit canonique*, III, Paris 1949, coll. 700-707; IV, coll. 248-250; S. Da Romallo, *Olio sacro*, in *Enciclopedia cattolica*, IX, Firenze 1951, coll. 98-99.

[5] Per qualche esempio, v. *Verba seniorum*, PL, 73, col. 767D; *Regesto di S. Apollinare Nuovo*, a cura di V. Federici, in *Regesta chartarum Italiae*, Roma 1907 (Istituto storico italiano - Istituto prussiano, 3), p. 28 (a. 984): «lino manna quinta», 33 (sec. X-XI): «de omni labore maiore modio quinto lino», ecc.; Abbazia di Montevergine, *Regesto delle pergamene*, a cura di G. Mongelli, I *(secc. X-XII)*, Roma 1956 (Ministero dell'Interno. Pubblicazioni degli Archivi di Stato, XXV), p. 29, doc. 33 (a. 1026).

[6] Bonvesin de la Riva, *De magnalibus Mediolani*, a cura di M. Corti - G. Pontiggia, Milano 1974, pp. 82-83, cap. 4, 3; per la diffusione e l'uso di diverse varietà di olio: M. Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto medioevo*, Napoli 1979 (Nuovo medioevo, 11), pp. 302-303, 390-392; I. Naso, *L'olio nell'alimentazione e nella medicina medievale*, in *L'alimentazione negli Stati sabaudi*, in «Cahiers de civilisation alpine. Quaderni di civiltà alpina», 8, 1979, pp. 7-29; A.I. Pini, *Due colture specialistiche del medioevo: la vite e l'olivo nell'Italia padana*, in *Medioevo rurale. Sulle tracce della civiltà contadina*, a cura di V. Fumagalli - G. Rossetti, Bologna 1980, pp. 133-134; G. Cherubini, *Olio, olivo, olivicoltori*, in *L'Italia rurale del basso medioevo*, Roma - Bari 1984, pp. 173-194; A. Cortonesi, *Agricoltura e tecniche nell'Italia medievale. I cereali, la vite, l'olivo*, in A. Cortonesi - G. Pasquali - G. Piccinni, *Uomini e campagne nell'Italia medievale*, Roma - Bari 2002, pp. 240-260 e bibliografia pp. 267-270; *Olivi e olio nel medioevo italiano*, a cura di A. Brugnoli - G.M. Varanini, Bologna 2005 (Biblioteca di storia agraria medievale, 29); *Olio e vino nell'alto medioevo*, Atti della LIV Settimana di studio del Centro italiano di studi sull'alto medioevo (Spoleto, 20-26 aprile 2006), Spoleto 2007.

proibitivo[7]. Si usavano pure altri carburanti di diversa origine, non sempre idonei però agli usi liturgici; ciò succedeva, per esempio, nella chiesa abbaziale di Fulda dove le lanterne erano alimentate con grasso di maiale che, bruciando, produceva una puzza nauseabonda da costringere l'abate Rabano Mauro a chiedere al sovrano di dotare il cenobio di oliveti posti in Italia per il reperimento dell'olio necessario[8].

1. *L'olio come combustibile*

Il primo aspetto relativo all'uso dell'olio non è dunque alimentare[9], ma è per le lampade di cui rappresenta il principale combustibile[10]. La sua importanza per la corretta

[7] È soprattutto la sua destinazione liturgica, «che fa dell'olio un prodotto ricercato e trasportato in tutto l'ecumene cristiano: agli enti ecclesiastici sono destinate donazioni esplicitamente volte ad assicurare la fornitura d'olio, e nelle aree di produzione si percepisce una "domanda" di terre coltivate a olivo da parte degli enti ecclesiastici» (Brugnoli - Varanini, *Olivi e olio* cit., pp. 58-59, anche 70-71, 81-87); l'esempio dei laghi lombardi e di quello del Garda, in modo particolare, è assai indicativo al riguardo [G. Paquali, *Olivi e olio nella Lombardia prealpina. Contributo allo studio delle colture e delle rese agricole altomedievali*, in «Studi medievali»,13, 1972, pp. 257-265; G. Archetti, *Berardo Maggi vescovo e signore di Brescia. Studi sulle istituzioni ecclesiastiche e sociali della Lombardia orientale tra XIII e XIV secolo*, Brescia 1994 (Fondamenta, 2), pp. 91-99; A. Brugnoli, *Dal Mediterraneo all'Europa: l'olivicoltura di frontiera nell'alto medioevo*, in *Olio e vino* cit., pp. 107-154], ma altrettanto significative sono le conclusioni a cui si è giunti per l'area franca (P. Fouracre, *Eternal lights and earthly needs: practical aspects of the developments of Frankish immunities*, in *Property and power in the early Middle Ages*, a cura di W. Davies - P. Fouracre, Cambridge 1995, pp. 69-72).

[8] *Appendix ad Hrabanum. Epistularum Fuldensium fragmenta*, in *Monumenta Germaniae historica* [MGH], *Epistolae Karolini Aevi*, III, ed. E. Dümmler, t. 5, Berolini 1899, cap. 4 (a. 817-818 circa), p. 517.

[9] «L'olio del frutto di quell'albero [olivo] non è di grande utilità per mangiare: se se ne utilizza nel cibo, provoca nausea e rende gli altri alimenti sgradevoli da assumere. Tuttavia è utile per molte preparazioni medicinali» [Ildegarda di Bingen, *Libro delle creature. Differenze sottili delle nature diverse*, a cura di A. Campanini, Roma 2011 (Biblioteca medievale, 134), p. 204].

[10] Sul tema dell'illuminazione, con particolare riferimento alle lucerne, cfr. *Lumière. L'èclairage dans l'Antiquité*, Milano 2006; per le forniture o donazioni di olio destinate a dar luce agli ambienti sacri e alla liturgia si vedano le sintetiche annotazioni in Brugnoli - Varanini, *Olivi e olio* cit., pp. 82-86, 116-119, 123, 133; G. Archetti, *"Infundit vinum et oleum". Olio e vino nella tradizione monastica*, in *Olio e vino nell'alto medioevo* cit., pp. 1199-1120; per le lampade liturgiche, un buon punto di riferimento restano le seguenti voci di H. Leclercq: *Lampes*, DACL, VIII, 1, Paris 1928, coll. 1086-1221; *Canthare*, DACL, II, 2, Paris 1910, coll. 1955-1969; *Eclairage des églises*, DACL, IV, 2, Paris 1921, coll. 1726-1730; *Gabata*, DACL, VI, 1, Paris 1924, coll. 3-10; *Lanterne*, DACL, VIII, coll. 1313-1321; per l'illuminazione delle basiliche romane – nella chiesa del Laterano ardevano nel V secolo ben 8730 lampade – v. G. Arnaldi, *Preparazione delle lampade e tutela del Signore: alle origini del papato temporale*, in «La cultura», 24, 1986, pp. 38-63; H. Geertmann, *L'illuminazione della basilica paleocristiana secondo il* Liber Pontificalis, in «Rivista di archeologia

liturgia, infatti, non solo per quella notturna, è facilmente intuibile e osservando l'apparato di luminarie delle basiliche monastiche se ne comprende subito la rilevanza. Nella descrizione della nuova grande chiesa, eretta dopo il 782 nei pressi del fiume Aniane dall'abate Benedetto, il biografo del riformatore carolingio nota che tutti gli oggetti furono simbolicamente «consacrati in numero di sette»[11]. Questo era il numero dei

> candelabri, forgiati mirabilmente dall'arte del fabbro, con la base dei quali fanno corpo unico i boccioli e i fiori, i bracci e i calici a forma di mandorlo lavorati a somiglianza di quello che Besaleel realizzò con ammirevole arte. Davanti all'altare pend[eva]no sette lampade di straordinaria bellezza, fuse con impareggiabile abilità, che gli esperti, desiderosi di poterle vedere, giudica[va]no modellate su quelle di Salomone. Nel coro pend[eva]no altrettante lampade d'argento fatte a guisa di corona, che tutto intorno [aveva]no inseriti vasi circolari: è costume che nelle festività maggiori, riempite d'olio, vengano accese e, quando ardono, tutta la chiesa, anche di notte, risplende come se fosse giorno[12].

Impressionante era pure l'illuminazione di San Pietro di Cluny[13], con quattro grandi lampadari circolari a forma di corona che davano luce alle quattro parti della basilica; nella notte di Natale, si precisa nel *Liber tramitis*, prima del Mattutino venivano «accese *omnes coronae* fornite di quattrocentosessantatre lampade ripiene di olio, le candele e quattro *columpnae* di ceri che risplendono fino al mattino. Nel chiostro ardono quattro *luminaria* poste a ciascun angolo, mentre nel dormitorio, delle tre lanterne che solitamente erano spente durante la notte, due restano accese»[14]. Quella dell'illuminazione fu senza dubbio, e non solo nel mondo monastico, la principale delle funzioni dell'olio; a questo scopo erano destinati i lasciti testamentari o *pro luminaria*[15], le donazioni e i privilegi per l'approvvigionamento oleario[16], come pure la dotazione pa-

cristiana», 44, 1988, pp. 135-160; sui rapporti tra lo sviluppo delle immunità ecclesiastiche in area franca e i bisogni primari legati al reperimento di olio come combustibile per la liturgia e il culto, ha dato conto Fouracre, *Eternal lights and earthly needs* cit., pp. 53-81.

[11] Ardo Smaragdo, *Vita Benedicti abbatis Anianensis et Indensis*, ed. G. Waitz, MGH, *Scriptores*, XV, 1, Stuttgart 1963, cap. 17, p. 206.

[12] *Ibid*.

[13] Bernardo di Cluny, *Consuetudines aevi sancti Hugonis*, ed. M. Herrgott, in *Vetus disciplina monastica*, Parisiis 1726, cap. 1, 50, p. 244.

[14] *Liber tramitis aevi Odilonis abbatis*, ed. P. Dinter, Siegburg 1980 (Corpus consuetudinum monasticarum [CCM], X), p. 19, cap. 13, 1.

[15] Per qualche riferimento bibliografico: A. Brugnoli - G.M. Varanini, *Olivi e olio nel medioevo italiano*, in *Olivi e olio nel medioevo italiano* cit., pp. 83, 116-119; inoltre, Montanari, *L'alimentazione contadina* cit., pp. 396-397; per il mondo bizantino, L. Buras, *Lighting, Ecclesiastical*, in *The Oxford Dictionary of Byzantium*, II, New York - Oxford 1991, pp. 1227-1228.

[16] Al riguardo cfr. Archetti, *"Infundit vinum et oleum"* cit., pp. 1099-1104.

trimoniale in luoghi vocati all'olivicoltura[17]. Ciò trova conferma nei polittici, ossia negli inventari patrimoniali, in cui tra gli arredi, i paramenti e i codici delle cappelle rurali, si segnala la presenza di lampadari dorati, d'argento, in ferro battuto o di legno, variamente costruiti con inserti vitrei e croci pendenti, su cui manca però un'adeguata ricognizione storico-documentaria[18]. Forniture e offerte di quantitativi, piccoli e grandi, di olio figurano frequentemente anche nelle carte ma, dopo il Mille, esse tendono ad essere sostituite da somme in denaro, più adatte alle mutate condizioni economiche, continuando ad interessare con regolarità una parte consistente della produzione medievale e non solo. È evidente che l'uso delle luminarie per il culto rispondeva al bisogno di illuminare gli edifici sacri, ma l'olio raccolto in lampade dalle forme e dalle decorazioni più varie poteva trasformare in oggetti d'arte dal forte significato simbolico ciò che si doveva invece alle necessità materiali di vincere l'oscurità.

2. *L'accensione della lucerna*

Al calar della sera l'accensione della lampada era salutata con una preghiera detta *lucernare* (o *lucernario*) distinta dal Vespro, per quanto i tempi delle due orazioni fossero così ravvicinati che il loro nome e significato talvolta si confondono[19]. Si trattava di una consuetudine presente già nel mondo ebraico e greco-romano che, nelle case dei cristiani, era passata a simboleggiare la vera luce del Signore risorto; Basilio cita l'antico inno *Lumen hilare* che si recitava in tale occasione ed era diffuso quasi ovunque in Oriente, di cui confessa però di non conoscere le origini[20]; Gregorio di Nissa

[17] Cfr. gli atti della Cinquantaquattresima settimana internazionale di studio spoletina *Olio e vino nell'alto medioevo* cit., con particolare riguardo ai contributi di M. Montanari, A. Brugnoli, B. Andreolli, G.M. Varanini, G. Pasquali, J.-P. Devroey, R. Bordone, R. Greci e G. Archetti.

[18] Si veda il caso del polittico giuliano: G. Pasquali, *S. Giulia di Brescia*, in *Inventari altomedievali di terre, coloni e redditi*, a cura di A. Castagnetti - M. Luzzati - G. Pasquali - A. Vasina, Roma 1979 (Fonti per la storia d'Italia, 104), rispettivamente pp. 55, 63, 76-77, 79, 81-89, 92-93; Archetti, *"Infundit vinum et oleum"* cit., pp. 1102-1104. Per alcuni esempi di queste lampade, pregevoli anche dal punto di vista artistico, cfr. G. Carandente, *Lampada*, in *Enciclopedia cattolica*, VII, Firenze 1951, coll. 869-870; A. Bonanni, *Lampade e lampadario*, in *Enciclopedia dell'arte medievale*, VII, Roma 1996, pp. 558-569; per il loro impiego nelle chiese: Leclercq, *Eclairage des églises* cit., coll. 1726-1730; L. Voelkl, *Illuminazione delle chiese antiche*, in *Enciclopedia cattolica*, VI, Firenze 1951, coll. 1629-1632.

[19] È il caso di Cassiano (che parla di *hora lucernalis*), di Cesario (*lucernarium*), di Basilio (*eucharistia lucernalis*) o della Regola del Maestro e così via: cfr. F.J. Dölger, *«Lumen Christi». Untersuchungen zum abendlichen Licht-Segen*, in «Antike und Christentum», 5, 1936, pp. 1-43; in generale, P. Siffrin, *Lucernare*, in *Enciclopedia cattolica*, VII, Firenze 1951, coll. 1617-1618; A. de Sérent, *Lucernario*, in *Dizionario pratico di liturgia romana*, Roma 1956, pp. 235-236.

[20] Basilio di Cesarea, *Liber de Spiritu Sancto*, in *Patrologia graeca* [PG], 32, col. 205a.

racconta che all'accendersi della luce la sorella Macrina recitò per l'ultima volta il consueto *lucernale*[21], mentre Girolamo raccomanda a Leta, *accensa lucernula*, di far compiere alla figlia il «sacrificium vespertinum»[22]. Nelle Gallie, le regole di Cesario e Aureliano attestano il rito del lucernare, sull'esempio degli asceti di Lerins, nel quale i salmi e le antifone dovevano essere distinti dal Vespro e ad esso successivi[23]; secondo Isidoro e Fruttuoso tale prassi trova conferma nel mondo iberico e nel culto mozarabico[24], è documentata in ambito irlandese[25] e sopravvive nella liturgia ambrosiana[26].

Nella *Regula Magistri* (*RM*) sono diversi i riferimenti al lucernare, e non tanto quelli dei capitoli 36 (§ 1-10) e 41 (§ 1-4), dedicati ai salmi del lucernare e al modo in cui vanno recitati – che in verità si riferiscono al Vespro e sono analoghi ai capitoli 17 (§ 7-8) e 18 (§ 12-18) della *Regula Benedicti* (*RB*) –, quanto quelli riguardanti i giorni di digiuno – quando il pasto va preso «dopo il lucernario» (*RM* 38, 8-9) –, e l'ufficio giornaliero che «nella stagione estiva» fissa l'inizio del «lucernare quando il sole è ancora alto, data la brevità delle notti» (*RM* 34, 12)[27]. In san Benedetto non vi è alcun cenno, sia perché il rito non sembra fosse in uso a Roma, anche se il rituale romano menziona al sabato santo il lucernare della *Laus cerei* che si svolgeva «in suburbanis

[21] Gregorio di Nissa, *Vita sanctae Macrinae virginis*, PG, 46, col. 985b.

[22] Girolamo, *Epistulae*, Editio altera supplementis aucta, ed. I. Hilberg - M. Kamptner, pars II: *Epistulae LXXI-CXX*, Vindobonae 1996 (Corpus scriptorum ecclesiasticorum latinorum, 55), epist. CVII, c. 9, 3, p. 300.

[23] Cesario di Arles, *Regula sanctarum virginum*, in G. Turbessi, *Regole monastiche antiche*, Roma 1974 (Religione e società, 15), p. 361: «Al lucernare, il direttaneo breve e tre antifone, l'inno *Hic est dies verus Dei*: quest'inno lo dovete recitare per tutta la settimana sia all'ufficio mattinale, sia alla sera»; anzi, in occasione di questa preghiera serale il presule rivolgeva spesso un breve sermone ai fedeli che si radunavano per il rito, che veniva celebrato con una certa solennità (*De cursu gallicano disquisitio*, in *Appendix ad Opera sancti Germani Parisiensis*, PL, 72, coll. 396, 404, 407-408, anche 318); Aureliano di Arles, *Regula ad monachos*, PL, 68, col. 395b: «Ad lucernarium omni tempore et festis et quotidianis diebus, in primis directaneus, postea antiphonae duae».

[24] Isidoro di Siviglia, *Regula monachorum*, PL, 83, coll. 876a; Fruttuoso di Braga, *Regula monachorum*, PL, 87, col. 1099; *De cursu gallicano disquisitio*, coll. 389-390, in cui si dovevano dire «psalmi duo, responsorium unum, laudes, hymnus atque oratio» (*ivi*, col. 389); più in generale, Bonanni, *Lampada e lampadario* cit., pp. 563-564.

[25] Cfr. l'antifonale dell'abbazia di Bangor: *Antiphonarium monasterii Benchoriensis*, PL, 72, col. 588: *Hymnus quando caeria benedicitur*.

[26] Per la continuità di questo rito nella liturgia ambrosiana: J. Schuster, *L'Eucaristia lucernaris nella liturgia ambrosiana*, in «Ambrosius», 7, 1931, p. 57 sgg.; Id., *Liber sacramentorum*, IV, Torino 1934, pp. 1-14, 45-54; E. Cattaneo, *Lampada*, in *Enciclopedia cattolica*, VII, Firenze 1951, coll. 868-869.

[27] *La Règle du Maître*, ed. A. de Vogüé, I-II, Paris 1964 (SC, 105-106); III: *Concordance verbale du texte critique conforme à l'ortographe du manuscrit Pal. lat. 12205*, edd. J.-M. Clément - J. Neufville - D. Demeslay, Paris 1965 (SC, 107); per l'edizione italiana: *Regola del Maestro*, I. Introduzione, traduzione e commento a cura di M. Bozzi; II. Introduzione, testo e note a cura di M. Bozzi - A. Grilli, Brescia 1995.

civitatis» e non nell'Urbe[28], sia soprattutto perché, a motivo della penuria di mezzi per la carestia e la guerra greco-gotica[29], quanto possibile delle funzioni e delle abitudini monastiche, vale a dire i Vespri e la cena (*RB* 41, 8-9), andava compiuto con la luce del giorno senza il bisogno di ricorrere al chiarore artificiale[30]. Come a dire, sembra suggerire il testo normativo, che il poco olio conservato nel cenobio andava usato con grande oculatezza, riservandolo alle funzioni in cui era davvero indispensabile. Il capitolo 38 del secondo libro dei *Dialoghi* di Gregorio Magno, relativo al racconto della piccola ampolla di vetro con dell'olio scaraventata dall'abate cassinese nel precipizio roccioso e rimasta miracolosamente intatta, ne è una conferma[31].

L'olio era prezioso, ma l'illuminazione aveva un costo non trascurabile, per questo andava consumato con parsimonia. Ludovico il Pio nell'814 concedeva al monastero di Aniane «decem modia de oleo» all'anno[32]: una quantità di tutto rispetto, circa 700 litri, che, se prendiamo per buone le stime di consumo per lampada ipotizzate da Marie-Claire Amouretti in età antica[33], non dico che siamo in grado di conoscere il numero delle lampade che ardevano nella chiesa monastica – più di una cinquantina,

[28] *Primus ordo romanus*, in *Antiqui libri rituales Sanctae Romanae Ecclesiae. Appendix*, PL, 78, col. 960; in proposito, M. Righetti, *Manuale di storia liturgica*, II, Milano 1946, p. 188 sgg., nn. 441-442; Siffrin, *Lucernare* cit., col. 1618.

[29] *La Règle de saint Benoît*, VI. *Commentaire historique et critique (Parties VII-IX et Index)*, ed. A. de Vogüé, Paris 1971 (SC, 186), p. 1186; Archetti, *"Infundit vinum et oleum"* cit., pp. 1108-1109.

[30] *RB* 41, 8-9: «L'ufficio vespertino sia però celebrato in modo che per mangiare non vi sia bisogno della lampada, ma sia tutto finito quando ancora vi è la luce del giorno. Anche in ogni altra stagione l'ora di cena o del pasto sia fissata in modo da fare tutto con la luce del giorno» (per il commento v. *La Règle de saint Benoît* cit., pp. 1183-1186). La norma è stata interpretata facendo riferimento sia al tema della luce (ad es. *RB* Prologo 13; 8, 4), sia ad alcuni passi di Paolo (Rm 13, 12-13; Ef 5, 8-14) nei quali la notte diventa simbolo del peccato; come pure è stata collegata all'inizio del capitolo successivo, nel quale si afferma che le ore notturne sono rigorosamente caratterizzate dal silenzio (*RB* 42, 1), come rileva de Vogüé: «nous croyons que le motif de cette interdiction doit être cherché avant tout dans une notion théorique de l'heure appropiée, du temps convenable» (*La Règle de saint Benoît* cit., p. 1186; così pure il commento del p. Lentini, in S. Benedetto, *La Regola*, testo, versione e commento a cura di A. Lentini, Montecassino 1994[3], pp. 374-375). Si ritiene tuttavia, senza nulla togliere a questa esegesi – e pur tenendo conto dell'episodio in cui san Benedetto cenava alla luce di una lucerna tenuta in mano da un giovane monaco [Gregorio Magno, *Dialoghi (I-IV)*, Introduzione di B. Calati, traduzione a cura delle Suore benedettine Isola San Giorgio, note e indici di A. Stendardi, Roma 2000 (Opere di Gregorio Magno, 4), libro II, cap. 20, 1, p. 179], che la norma sia dettata soprattutto dal bisogno di salvaguardare i beni del monastero, quindi anche l'olio, in un momento di grandi difficoltà e povertà a causa della guerra (Archetti, *"Infundit vinum et oleum"* cit., p. 1109).

[31] Gregorio Magno, *Dialoghi* cit., lib. II, cap. 28, 1-2, p. 192.

[32] *Chartae Anianenses*, PL, 103, coll. 1424 (a. 814), 1434 (a. 822).

[33] Si tratterebbe di circa 250-300 ore per litro, equivalenti cioè al funzionamento di uno al mese: cfr. M.-C. Amouretti, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique: de l'aratre au moulin*, Paris 1986, p. 190; osservazioni riprese da A. Brugnoli - G.M. Varanini, *L'olivo nei beni di una famiglia di tradizione longobarda del nord Italia*, in *Olivi e olio nel medioevo italiano* cit., pp. 118-119.

escludendo ceri e candele –, ma fornisce un riferimento abbastanza verosimile. Ne consegue, e si tratta di una valutazione economico-quantitativa, che per rischiarare ad esempio la maestosa basilica di Cluny occorrevano almeno cinque-sei quintali di olio all'anno, che l'abbazia borgognona si procurava importandolo dalle regioni mediterranee. Di fronte al dovere dell'*opus Dei* ogni difficoltà veniva però superata. Lo confermano anche le fonti agiografiche dove l'intervento miracoloso del santo per assicurare alle lucerne il combustibile è un *topos* e la rassegna dei prodigi, come ha notato Giovanni Cherubini per Cava e Montecassino[34], «relativi a olio che non si consuma bruciando, che non si versa per caduta delle lampade» o riaccende le luci spente inopinatamente da qualcuno, appare davvero nutrita e varia.

Nella versione latina degli *Apophtegmata patrum*, raccolta dal diacono Pelagio, si racconta che un anziano asceta del deserto egiziano, giunta la sera del giorno di Pasqua, prese una lucerna nuova, la mise in un paiolo e lo coprì con un coperchio[35]. Poi tra molte lacrime si mise a pregare per essere fortificato nella fede: «O Signore misericordioso [...], ravviva il mio cuore pentito e accendi questa lucerna con il tuo fuoco, affinché [...] possa custodire i tuoi precetti per il resto della vita». Nella notte si alzò più volte per vedere se la lucerna risplendeva, ma invano. Allora si gettò con la faccia a terra e si rivolse a Dio più intensamente chiedendogli, per tre volte, di vivificarlo spiritualmente finché, levatosi di nuovo, trovò la lucerna accesa e luminosa. Così, pieno di letizia, «si rallegrava nel Signore, dimentico del cibo corporale; e, per il resto dei suoi giorni, mantenne vivo il fuoco della lucerna, aggiungendo continuamente l'olio necessario, in modo che non si estinguesse».

San Benedetto nell'episodio ricordato, dopo aver rimproverato il monaco disobbediente e aver scagliato l'ampolla dalla rupe, si mise a pregare insieme ai fratelli in un luogo in cui c'era anche «un orcio da olio, vuoto e coperto. Ora, mentre il santo prolungava la sua preghiera, il coperchio del recipiente incominciò a sollevarsi sotto la pressione dell'olio che andava sempre più aumentando» fino a superare il bordo e a scorrere con abbondanza sul pavimento[36]. «Non appena il servo di Dio, Benedetto, se ne accorse, pose fine alla preghiera, e l'olio cessò di fuoriuscire», procurando in un solo istante un orcio pieno al posto di un'ampolla quasi vuota. Nella *Vita* di Benedetto di Aniane si legge che, in seguito al trasferimento delle reliquie del beato Dionigi in una chiesa rurale, «le coppe di un lampadario che vi era acceso, nelle quali c'era pochissimo olio, l'indomani furono trovate piene, e ciò avvenne per tre volte»[37].

[34] G. Cherubini, *I prodotti della terra: olio e vino nel Mezzogiorno normanno-svevo*, in *Olivi e olio nel medioevo italiano* cit., p. 249 [già edito col titolo *I prodotti della terra: olio e vino*, in *Terra e uomini nel Mezzogiorno normanno-svevo*, Atti delle settime giornate normanno-sveve (Bari, 15-17 ottobre 1985), a cura di G. Musca, Bari 1987, pp. 187-234].

[35] *Verba seniorum* cit., in *De vitis Patrum*, PL, 73, lib. V, cap. 41: *De fornicatione*, coll. 886c-888b.

[36] Gregorio Magno, *Dialoghi* cit., lib. II, cap. 29, 1-2, pp. 192, 194.

[37] Ardo Smaragdo, *Vita Benedicti abbatis* cit., cap. 25, p. 210.

Scrivendo a papa Niccolò II nel 1058, Pier Damiani riferisce di un monaco vivente come 'recluso' nella città di Benevento, che la notte del sabato santo aveva rifornito le quattordici lampade della chiesa con l'acqua e l'olio necessari, tranne una perché l'aveva finito[38]. Ne chiese dell'altro all'abate, ricevendone un netto rifiuto; allora, «senza esitare nella fede, riempì la lampada d'acqua e accese la lucerna, la quale per tutta la notte arse insieme alle altre». Dopo la morte di Giovanni Gualberto, infine, scrive Andrea da Strumi, avvenne che una sera nella pieve di Brozzi l'arciprete volendo accendere la lampada all'ora del Vespro, non poté farlo perché non vi era neppure una goccia di olio, né sapeva come rianimarla essendovi rimasta solo l'acqua[39]. Si rivolse allora al santo abate e quella «si accese con tale immediatezza quasi che le fosse stato ingiunto da un comando divino», continuando a risplendere «fino al mattino come se fosse colma di olio purissimo».

3. *Provviste olearie e compiti comunitari*

In un primo tempo responsabile dell'approvvigionamento di olio all'interno della comunità era uno dei monaci anziani o il preposito, poi il cellerario, il quale provvedeva il necessario, cioè l'olio e la lampada, affinché i settimanari incaricati del servizio di cucina potessero accendere e spegnere il lume (*RM* 29, 24); il *custos sacrarii* metteva a disposizione «oleum in usus sanctuarii, cera et luminaria», precisa Isidoro[40]; la stessa cosa faceva a Corbie e a Bobbio il *custos ecclesiae*[41] e in generale il monaco sacrestano, come si legge nei decreti di Aquisgrana (816)[42]. Nelle coeve costituzioni

[38] Pier Damiani, *Lettere (41-67)* cit., lettera 57, p. 271.

[39] Andrea da Strumi, *Vita di san Giovanni Gualberto*, in *Alle origini di Vallombrosa. Giovanni Gualberto nella società dell'XI secolo*, a cura di G. Spinelli - G. Rossi, Novara 1984 (Le origini: storie e cronache, 6), cap. 91, p. 126.

[40] Isidoro di Siviglia, *Regula monachorum* cit., cap. 20, coll. 889-890.

[41] Cfr. il *Breve memorationis Walae abbatis* (a. 834-836), in appendice alle *Consuetudines Corbeienses (ante 826)*, ed. J. Semmler, in *Initia consuetudinis benedictinae. Consuetudines saeculi octavi et noni*, Siegburg 1963 (CCM, I), p. 421.

[42] *Concilia Aevi Karolini*, ed. A. Werminghoff, in MGH*, Legum*, sectio III. *Concilia*, t. II, pars II, Hannoverae et Lipsiae 1908, p. 409; ma anche, per l'ambito cluniacense, *Liber tramitis* cit., cap. 150, p. 215; Bernardo di Cluny, *Consuetudines aevi sancti Hugonis* cit., pp. 244-245; Udalrico di Ratisbona, *Antiquiores consuetudines Cluniacensis monasterii*, PL, 149, col. 656a; al riguardo v. G. de Valous, *Le monachisme clunisien des origines au XVe siècle. Vie intérieure des monastères et organisation de l'Ordre*, I: *L'abbaye de Cluny, les monastères clunisiens*, Paris 1970, p. 289; inoltre, anche *The Customary of the Benedictine Abbey of Eynsham in Oxfordshire*, ed. A. Gransden, Siegburg 1963 (CCM, II), pp. 171, 174-177; *Decreta Lanfranci monachis Cantuariensibus transmissa*, ed. D. Knowles, Siegburg 1967 (CCM, III), pp. 5, 16; *Caeremoniae Sublacenses*, in *Caeremoniae regularis observantiae sanctissimi patris nostri Benedicti ex ipsius Regula sumptae, secundum quod in Sacris Locis, scilicet Specu et monasterio Sublacensi practicantur*, ed. J.F. Angerer, Siegburg 1985 (CCM, XI.1), cap. 49, p. 113.

del monastero di Studion, relative al periodo abbaziale di Teodoro, l'addetto al *lucernario* presiedeva all'illuminazione della chiesa, al funzionamento e alla pulizia delle lampade, faceva attenzione a non romperle, a non rovesciare l'olio, né a provocare incendi, come pure ad accenderle secondo il tempo liturgico e le feste[43], mentre a Montecassino – avvicinandosi la Quaresima – a tutti i fratelli veniva data «ceram ad luminaria» in modo che non solo di giorno, ma anche di notte, potessero assolvere «divinis lectionibus»[44].

Il culto aveva le sue esigenze e la preparazione di ceri, candele e lampade rispondeva ad un cerimoniale rigoroso – basti ricordare che al tempo dell'abate Odilone, durante i Vespri della vigilia di Natale, dodici ceri ardevano davanti all'altare e dieci dietro, mentre a ciascuno dei quattro lati pendevano cinque *columpnae cereorum*, dette *fari*[45] –, che mutava a seconda delle funzioni, del tempo liturgico, delle chiese e dei riti.

Per altro verso, secondo Fruttuoso di Braga[46], l'*hospitalarius* assicurava *luminaria* e quanto occorreva per onorare gli ospiti (Lc 7, 46; Gv 11, 2); nelle *consuetudines antiquiores* di Fleury della fine del X secolo, una lucerna era tenuta accesa dall'*infirmorarius* giorno e notte per consentire ai fratelli malati, nell'infermeria e nella cappella attigua, di recitare l'ufficio o di ascoltarlo[47]; la medesima cosa accadeva a Cluny[48],

[43] *Poenae monasteriales*, PG, 99, capp. 71-75: *De lucernario*, coll. 1742-1743.

[44] Theodemari abbatis Casinensis *Epistula ad Theodoricum gloriosum (778-797)*, edd. J. Winandy - M. e K. Hallinger, in *Initia consuetudinis benedictinae* cit., p. 134.

[45] *Liber tramitis* cit., pp. 18, 87, in cui l'editore ritiene che i *fari* siano «candelae grandiores», mentre per *phara* (*canthara*) si deve intendere un insieme di lampade a olio o a cera raggruppate, in genere di bronzo, pendenti dalla parete o dal soffitto; di solito erano di fattura più semplice dei grandi lampadari (*coronae*), posti nella navata centrale e nel presbiterio, e per questo risplendevano nelle cappelle minori o nelle navate laterali (come in Ardo Smaragdo, *Vita Benedicti abbatis* cit., cap. 25, p. 210). Significativo è il cap. 52 *De accensione cereorum coronae* degli Statuti di Pietro il Venerabile: «Statutum est, ut magnae illi coronae ex aere, auro, argentoque elegantissime compositae, quae in medio chori forti cathena sustentata dependet», che ne limita la completa accensione alle cinque feste liturgiche principali, a quella della dedicazione della chiesa monastica e di Ognissanti; nelle altre festività, per ragioni di risparmio, si accendeva di solito «machina ferrea, quae vulgo *erza* vocatur, pro illa lampadibus vitreis illustretur»; ciò per limitare ogni spreco senza svilire le solennità maggiori con l'accensione di tutte le lampade [*Statuta Petri Venerabilis abbatis Cluniacensis IX (1146/7)*, ed. G. Constable, con la collaborazione di D. Brady - C. Waddeli, in *Consuetudines benedictinae (saec. XI - saec. XIV)*, Siegburg 1975 (CCM, VI), p. 82].

[46] Fruttuoso, *Regula monachorum* cit., cap. 10, col. 1105a.

[47] *Consuetudines Floriacenses antiquiores*, ed. A. Davril et alii, in *Consuetudinum saeculi X/XI/XII monumenta non-cluniacensia*, ed. K. Hallinger, Siegburg 1984 (CCM, VII, 3), p. 29.

[48] *Liber tramitis* cit., pp. 253 (*luminaria in infirmaria*), 267 (*de pueris in infirmariam conductis [...] prope luminaria iaceant, non prope iuxta se*); anche Bernardo di Cluny, *Consuetudines aevi sancti Hugonis* cit., p. 187; nella *Redactio Wirzeburgensis* dell'XI secolo ciò avveniva nella cripta sottostante alla basilica monastica [*Redactio Wirzeburgensis*, edd. R. Grünewald - K. Hallinger - C. Elvert, in *Consuetudines Cluniacensium antiquiores cum redactionibus derivatis*, Siegburg 1983 (CCM, VII.2), p. 275].

dove, nel caso fossero ricoverati dei *pueri*, la loro custodia spettava ad un maestro di provata virtù e il loro posto stava *propre luminaria*, non l'uno accanto all'altro. Nell'infermeria, inoltre, prestavano servizio con compiti ausiliari anche dei laici; a loro competeva, tra le varie mansioni, di ravvivare il lume e per questo dormivano vicino alla lampada[49]. Sopraggiunta la sera, il monaco infermiere passava per i locali con la lanterna in mano[50]; nella sua ispezione, secondo il monaco Giovanni, era raggiunto dal priore[51]: le consuetudini di Udalrico precisano che il *prior claustralis*, con il capo coperto e la lanterna, perlustrava tutta l'abbazia e controllava «ciò che accadeva nell'infermeria, se i malati si erano già coricati, il loro stato di salute e se qualcono era rimasto a pregare nella chiesa di Santa Maria»[52].

La sorveglianza notturna era assai stretta e nel dormitorio restava sempre accesa una lampada «in fenestrulis parietis»[53]. Il commento alla regola di Ildemaro di Corbie rileva a proposito della *custodia infantum*: «al segnale dopo Compieta i fanciulli devono lasciare il coro, il maestro accende la lucerna e li accompagna agli altari della chiesa dove pregano; [...] si recano quindi ai bagni con la lampada, accompagnati dal loro maestro, che vigila [...] fino a quando non hanno finito e vanno a coricarsi»[54]. Il

[49] *Liber tramitis* cit., p. 267; R. Cristiani, *"Infirmus sum, et non possum sequi conventum". L'esperienza della malattia nelle consuetudini cluniacensi dell'XI secolo*, in «Studi medievali», 41/2, 2000, p. 801; la presenza di laici viene però proibita nei successivi statuti del XII secolo e le mansioni che svolgevano affidate ai monaci o ai conversi *barbati* (*Statuta Petri Venerabilis* cit., capp. 23-25, pp. 60-61).

[50] Bernardo di Cluny, *Consuetudines aevi sancti Hugonis* cit., p. 185.

[51] *Liber tramitis* cit., p. 215.

[52] Udalrico di Ratisbona, *Antiquiores consuetudines Cluniacensis monasterii* cit., col. 741a; sulla liturgia e le preghiere riservate alla cappella dell'infermeria: *Statuta Petri Venerabilis* cit., pp. 90-93, capp. 60: *De horis beatae Mariae in ecclesia infirmorum*, 61: *De prima in capella infirmorum recitanda*; anche de Valous, *Le monachisme clunisien* cit., pp. 336-337.

[53] *Liber tramitis* cit., p. 268, ma si tratta di un dato comune a tutte le comunità monastiche, come ricorda il Maestro: «In questo locale [nel dormitorio] sia appeso un lume che, preparato ogni giorno dal cellerario, venga acceso dagli ebdomadari alla sera prima di compieta, in modo che ci vedano a mettersi a letto, ai loro posti. E dopo che tutti abbiano finito di mettersi a letto, venga spento dai suddetti, qualora ci sia in monastero penuria d'olio» (*RM* 29, 5-6). Negli Statuti di Pietro il Venerabile, all'obbligo per i monaci di dormire con la lampada accesa, si precisa che se per la povertà non era possibile avere una lucerna per il dormitorio andava impiegata quella della chiesa (*Statuta Petri Venerabilis* cit., cap. 49: *De luminibus in dormitorio*, p. 80).

[54] R. Mittermüller, *Expositio Regulae ab Hildemaro tradita*, in *Vita et Regula ss. p. Benedicti una cum expositione Regulae a Hildemaro tradita*, Ratisbonae - Neo-Eboraci et Cincinnati 1880 [abbr. Ildemaro], pp. 331, 333-334; al riguardo G. Archetti, *Ildemaro a Brescia e la pedagogia monastica nel commento alla Regola*, in *San Faustino Maggiore di Brescia: il monastero della città*, Atti della giornata nazionale di studio (Brescia, Università Cattolica del Sacro Cuore, 11 febbraio 2005), a cura di G. Archetti - A. Baronio, Brescia 2006 (Brixia sacra. Memorie storiche della diocesi di Brescia, XI, 1), pp. 143-145; Id., *"Sub virga magistri". Custodia e disciplina nell'educazione carolingia dei* pueri oblati, in «Studi medievali», terza serie, LVII/2, 2016, pp. 527-582.

testo continua ricordando che a nessuno dei *pueri* era consentito lasciare il dormitorio, neppure per andare in chiesa, salvo che per le esigenze fisiologiche. «Vada dunque – si legge a proposito del cap. 22 di *RB* – colui che ha bisogno di andare al bagno, tocchi il monaco più anziano che vigila e, accesa la candela, si rechi al servizio con lui; allo stesso modo, *lumine accenso*, questi lo riaccompagni al suo letto e lo faccia mettere a posto». Un episodio della vita di Odone, abate di Cluny, ricorda che quando era ancora *magister* a Beaume, non avendo usato la lanterna per accompagnare di notte un novizio ai bagni, ritenendo sufficiente l'illuminazione della lucerna del dormitorio, il giorno dopo venne subito pubblicamente ripreso[55].

Alla responsabilità della sorveglianza notturna era congiunto il compito di tenere acceso il lume e dare la sveglia, annunciando l'opera di Dio senza sbagli né ritardi: «Grande infatti è presso il Signore la ricompensa» dei fratelli incaricati di tale compito, scrive il Maestro, chiamati per questo col titolo onorifico di *vigilgalli* o *galli vigilanti* (*RM* 31, 10-12). Così, al suono della campana nel cuore della notte per la preghiera, osserva Ildemaro, «il *senior* accende la fiaccola nel dormitorio e tutti quelli che stanno sotto custodia – nessuno dei quali deve uscire senza gli altri – si vestono e si preparano; quando sono pronti un maestro li precede con la lampada, uno sta in mezzo e un altro alla fine del gruppo e in questo modo si recano in chiesa, dove pregano e cantano» guidati dai loro educatori. Anche gli altri monaci al segnale si alzano e vanno a pregare in modo autonomo; se qualcuno però fatica perché ancora intorpidito dal sonno, uno o due monaci anziani girano per i letti con la lucerna accesa a svegliarli e, senza toccarli, «ma semplicemente battendo contro l'asse del letto o facendo qualcosa del genere, li chiamano»[56]. La vigilanza nei confronti dei sonnolenti, giovani e meno giovani, continuava anche in chiesa e nel coro, dove con *laterna lignea* il decano (o un altro fratello) controllava chi dormiva puntandogli «lumen contra faciem», e quando capitava che qualcuno non fosse desto, agitava per tre volte la lanterna davanti ai suoi occhi e, se anche dopo il terzo tentativo non si svegliava, gliela metteva davanti alla faccia finché non si riprendeva[57].

[55] Cfr. G.M. Cantarella, *I monaci di Cluny*, Torino 2005, p. 63; per la custodia notturna, anche *Statuta Petri Venerabilis* cit., pp. 99-100, cap. 69: *De custodibus in dormitorio*, e il commento del de Valous, *Le monachisme clunisien* cit., p. 290.

[56] Ildemaro, pp. 335-336 (con riferimento a *RB* 22, 6-8); per il contesto cluniacense, *Liber tramitis* cit., p. 215.

[57] *Ivi*, p. 268; Udalrico di Ratisbona, *Antiquiores consuetudines Cluniacensis* cit., col. 706, cap. 8: *Quomodo laternam ligneam portare debeat ad nocturnos*; anche Guglielmo di Hirsau, *Constitutiones Hirsaugienses seu Gengenbacenses*, PL, 150, coll. 968-969, cap. 36; *Consuetudines fructuarienses-samblasianae*, ed. L. Spätling - P. Dinter, Siegburg 1987 (CCM, 12.2), II, p. 55, cap. 487; inoltre, G. Archetti, *L'educazione dei «pueri oblati»: reclutamento, formazione e finalità*, in *La historiografia medieval davant la crisi / La historiografía medieval ante la crisis*, ed. M.E. Varela-Rodríguez, Girona 2015 (Estudis de Cultura Escrita i Visual, 3), pp. 67-124.

Non solo la chiesa e il dormitorio, ma anche il resto del monastero doveva essere illuminato quando veniva meno la luce solare. Nei cenobi colombaniani, prima di accendere la lampada al crepuscolo, il più anziano la benediceva e, nell'*Expositio in Regulam sancti Benedicti*, Smaragdo osserva che non doveva mai mancare *lumen lucernae*[58]. Nelle *Regulae mixtae* si precisa inoltre che, giunta l'ora della cena, «se è necessario accendere il lume, il fratello che reca la lanterna entrando in refettorio dice subito ai monaci più anziani a voce alta, in modo che sentano tutti: *Lumen Christi*, e si risponde: *Deo gratias*. Il decano allora aggiunge: *In nomine domini sit*, e tutti dicono: *Amen*. Così la lanterna viene messa al suo posto affinché risplenda in tutta la stanza»[59]. A Montecassino, per fare ancora un esempio, nella lettera diretta al re dei Franchi, l'abate Teodomaro ricorda che «lucernae et candelae» illuminavano il luogo in cui i monaci si riunivano per mangiare[60]; in mezzo alla sala capitolare dell'abbazia di Cluny invece, sospese su quattro pertiche, vi erano *columpnae* di ceri accesi[61]; mentre negli usi dell'abbazia inglese di Eynsham si indica quando dovevano essere accese *luminaria* per il Mattutino, in infermeria, in refettorio, nella cappella dell'abate e così via[62].

4. *Olio e grassi nella dieta dei monaci*

Oltre ad essere un combustibile l'olio era un alimento e un condimento consentito a cenobiti e eremiti, come le olive di cui si cibavano gli asceti del deserto[63]. I limiti colturali dell'olivo si riflettevano ovviamente sulle consuetudini attestate nelle fonti e sulla sua diffusione, sulla circolazione dell'olio e sul consumo abituale; l'impiego di olio e la presenza dell'olivo, se erano comuni nelle regioni mediterranee, assai di meno ma non infrequenti – fatti salvi i limiti pedoclimatici – lo erano nel resto dell'Europa continentale.

Gli asceti del deserto egiziano, piuttosto che i solitari della Cappadocia o della Palestina, usavano l'olio con moderazione per condire gli alimenti, insaporire le verdure

[58] Per il monachesimo colombaniano, cfr. A. de Vogüé, *Vita quotidiana*, II. *Il monachesimo occidentale (sec. VI-VII)*, in *Dizionario degli istituti di perfezione*, X, Roma 2003, col. 392; per il commentatore carolingio, Smaragdo di St. Mihiel, *Expositio in Regulam s. Benedicti*, edd. A. Spannagel - P. Engelbert, Siegburg 1974 (CCM, VIII), cap. 41, 8, p. 261.

[59] *Ordines aevi Regulae mixtae*, edd. J. Winandy - M. e K. Hallinger, in *Initia consuetudinis benedictinae* cit., p. 55.

[60] Theodemari *Epistula ad Theodoricum* cit., p. 130.

[61] *Liber tramitis* cit., p. 73.

[62] *The Customary of the Benedictine Abbey* cit., cap. 2, 5-6, pp. 171, 174-176.

[63] Palladio, *La storia lausiaca*, Introduzione di C. Mohrmann, testo critico e commento a cura di G.J.M. Bartelink, traduzione di M. Barchiesi, Milano 1975 (Scrittori greci e latini. Vite dei santi dal III al VI secolo, 2), cap. 11, p. 159.

e ammorbidire il pane secco[64]; alcuni divieti, come ammonisce all'inizio del V secolo il vescovo di Edessa Rabbûlâ, potevano riguardare la vendita (non si doveva farne oggetto di mercato) o i rapporti sociali (non bisognava darne alle donne)[65]. Macario, eremita in Celle, si nutriva di verdure e legumi bagnati consumando solo mezzo litro di olio l'anno; i monaci e le monache della Tebaide, secondo Pacomio, mangiavano pane, erbe condite con olio, formaggi, olive e verdure; Evagrio del Ponto – allievo di Basilio e maestro di Cassiano e Palladio, a cui si deve la testimonianza –, pur avvezzo ad una vita raffinata e lussuosa, nel deserto di Nitria consumava una libbra di pane al giorno e mezzo litro di olio ogni tre mesi[66]. La battaglia con il corpo però non conosceva tregua, come mostra la vicenda di Macario che, nonostante l'età avanzata, «seguitava a combattere contro se stesso e contro il diavolo, e diceva: "Che cosa vuoi, o vecchio malvaglio? Ecco hai preso dell'olio e gustato il vino; cos'altro vuoi ghiottone dai capelli bianchi?". Così maltrattava se stesso»[67].

[64] Basilio, nella *Regula ad monachos* compresa nel *Codex regularum* di Benedetto di Aniane, parlando della continenza, la collega alle cose più semplici che si trovano in una regione, come appunto l'olio (Basilio, *Interrogatio IX*, PL, 103, col. 502b) e Cassiano parla dell'olio per accompagnare le lenticchie come dell'unico «liquorem pinguedinis» in uso in ambito ascetico (Giovanni Cassiano, *De institutis coenobiorum* cit., p. 158, libro IV, cap. 25: *De proiecto ab abbate Ioanne vase unico olei ad senioris imperium*).

[65] *Canoni monastici di Rabbûlâ*, in *Regole monastiche antiche* cit., can. 7, p. 313.

[66] Per questi esempi, v. Palladio, *La storia lausiaca* cit., pp. 72, cap. 4, 2; 159, cap. 11; 199, cap. 38, 10; anche la beata Candida, figlia del generale Traiano, rifiutava la carne e prendeva solo pesce «e delle verdure condite con olio nei giorni di festa; così per tutta la vita gli bastò una miscela di aceto e di pane secco» (*ivi*, p. 255, cap. 57, 2).

[67] *Ivi*, p. 93, cap. 26. Sull'alimentazione monastica si rimanda a G. Archetti, *"De mensura potus". Il vino dei monaci nel medioevo*, in *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento*, Atti della VII Biennale di Franciacorta (Monticelli Brusati - Antica Fratta, 5-6 ottobre 2001), a cura di Id., Brescia 2003, pp. 205-326; Id., *"Infundit vinum et oleum"* cit., pp. 1099-1209; Id., *"Solum in pane et aqua abstinere". L'alimentazione a Fonte Avellana al tempo di Pier Damiani*, in *Fonte Avellana nel secolo di Pier Damiani*, Atti del XXIX Convegno del Centro Studi Avellaniti (Fonte Avellana, 29-31 agosto 2007), a cura di N. D'Acunto, San Pietro in Cariano (VR) 2008, pp. 179-211; Id., *"Vas optimo lacte plenum". Latte e formaggio nel mondo monastico*, in *La civiltà del latte. Fonti, simboli e prodotti dal Tardoantico al Novecento*, Atti dell'incontro nazionale di studio (Brescia, 29-30 maggio 2008), a cura di G. Archetti - A. Baronio, Brescia 2011 (Storia cultura e società, 3), pp. 249-278; Id., *"Parvula poma sumebat". Suggestioni dal mondo monastico*, in *Le parole della frutta. Storia, saperi, immagini tra medioevo ed età contemporanea*, a cura di I. Naso, Torino 2012, pp. 67-89; Id., *"Noli pane satiari". Il pane sulla mensa dei monaci*, in *La civiltà del pane. Storia, tecniche e simboli dal Mediterraneo all'Atlantico*, Atti del Convegno internazionale di studio (Brescia, 1-6 dicembre 2014), a cura di G. Archetti, Spoleto 2015 (Centro studi longobardi. Ricerche, 1), pp. 1663-1704; Id., *"Il vino non è per i monaci". Appunti sparsi sugli usi monastici antichi*, in Dulcius nil est mihi veritate. *Studi in onore di Pasquale Corsi*, a cura di F. Monteleone - L. Lofoco, Foggia 2015, pp. 65-87; Id., *"Mensura victus constituere". Il cibo dei monaci tra Oriente ed Occidente*, in *L'alimentazione nell'alto medioevo: pratiche, simboli,*

Non dissimili le informazioni degli *Apophtegmata patrum* dove trova conferma la larga diffusione dell'olio in ambito ascetico per accompagnare i cibi (pane, verdure e i più svariati *pulmentaria*)[68], sia nella solitudine dell'eremo che nei periodici incontri che gli asceti facevano, durante i quali mangiavano e pregavano insieme. Un gruppo di solitari del deserto egiziano, poi massacrati dai saraceni, aveva l'abitudine di trovarsi una volta la settimana e ciascuno di portare qualche alimento: «unus quidem deferebat nuces, alius lactorones, alius dactylos, alius ficus, alius herbas visibiles, id est lapsanum, pastinacas, caricas et petroselinum. Iste quippe erat praecipuus eorum victus: panem namque et oleum vel potum»[69]. Ma non meno interessante è la narrazione fatta da Cassiano dell'ospitalità dell'abate Sereno:

> Al termine della solennità in uso per quel giorno, una volta congedata l'assemblea, noi, ritornati presso la cella del vegliardo, fummo dapprima ristorati con larga abbondanza. Di fatto, al posto della salsa che, con l'aggiunta di una goccia d'olio, gli serviva solitamente per la sua refezione di ogni giorno, egli vi infuse pure una piccola quantità di sugo e un po' di olio, più abbondante del solito. In effetti, quella prima goccia d'olio ognuno di quei solitari la infonde ogni giorno prima della refezione per un fine preciso, e non certo per provarne, gustandola, qualche gradito sapore, infatti la sua misura è talmente ridotta che non basterebbe, non dico a lambire l'ingresso della gola, ma neppure a superarlo[70].

Anche Agostino permette agli asceti «modicum olei, vel butyri vel lactis» da abbinare ai *pulmenta* di legumi e alle verdure[71] e, dello stesso tenore – «quotidie olera, caseo et oleo semper condiatur» –, sono le indicazioni di Aureliano, Isidoro, Fruttuoso e Smaragdo di Saint-Mihiel[72]. Prescrizioni simili sono contenute nelle costituzioni co-

ideologie, Atti della Sessantatreesima settimana di studio (Spoleto, 9-14 aprile 2015), Spoleto 2016, pp. 757-797; Id., *I monaci a tavola: norme e consuetudini alimentari*, in *Gli spazi della vita comunitaria*, Atti del Convegno internazionale (Roma-Subiaco, 8-10 giugno 2015), a cura di L. Pani Ermini, Spoleto 2016 (De re monastica, 5), pp. 305-327; Id., *"Dulcissimas ficus comedere". Note sparse dalle fonti monastiche*, in *Fichi. Storia, economia, tradizioni/Figs. History, Economy, Traditions*, a cura di A. Carassale - C. Littardi - I. Naso, Ventimiglia 2016 (Centro studi CeSA - Saggi e Ricerche, 1), pp. 105-118; Id., *"Panis libra una". La misura del pane dei monaci*, in *Banchetti e vivande nel Rinascimento a Roma*, a cura di I. Ait, Roma 2017 (Roma nel Rinascimento. Inedita, saggi 72), pp. 135-155.

[68] *Verba seniorum*, coll. 767d-768a, 804c-805b, 866a, 965ac; Palladio, *La storia lausiaca* cit., pp. 79, 93, 159, 201, 255, 291; per gli aspetti iconografici si veda F. Stroppa, *Le immagini e gli usi del pane nel medioevo*, in *La civiltà del pane* cit., pp. 1211-1338.

[69] Si cita dalla versione latina dei *Verba seniorum* cit., col. 804cd.

[70] Lo scopo, come si dirà tra breve, è quello di mortificare la «presunzione del cuore»: cfr. Giovanni Cassiano, *Conlationes*, ed. E. Pichery, Paris 1958 (SC 54), conl. VIII, cap. 1, pp. 9-10.

[71] Agostino, *De vita eremitica*, PL, 32, col. 1458, cap. XIX: *De cibi et potus qualitate et quantitate*.

[72] Aureliano, *Regula ad monachos* cit., col. 935cd; Id., *Regula ad virgines*, PL, 68, col. 406c; Isidoro, *Regula monachorum* cit., col. 880a, cap. 9: *De mensis*; Fruttuoso, *Regula monachorum* cit., col. 1108; Smaragdo, *Expositio in Regulam* cit., p. 261.

stantinopolitane del monastero di Studion, dove l'olio accompagna legumi, verdure, pesce salato e il cuoco viene ripreso se non lo impiega nella giusta quantità e nel preparare i condimenti[73]; a Fleury nelle feste principali il *refectorarius* fa cucinare per la cena delle frittelle dolci unte di olio e Ildemaro nota che tutte le cose del monastero, anche le più piccole come «un cucchiaio d'olio», non vanno sciupate ma trattate con rispetto perché «sono sante»[74]. La rinuncia all'olio è un dato costante in Quaresima, come pure lo è l'astinenza dal lardo o dal grasso animale nei giorni di digiuno e la vigilia delle feste. La *Regula solitariorum*, composta alla fine del secolo IX da Grimlaico, un prete vissuto da recluso nella Lotaringia, osserva che usare l'olio come condimento non è di per sé peccato, ma «in quelle regioni in cui manca, se la necessità lo richiede, di quando in quando si può impiegare il grasso»[75]. Realtà confermata da Pier Damiani che, nella lettera a Teuzone, scrive: «Nell'eremo già dell'olio è una gran delizia; tra la gente invece, chi appena non fa uso di lardo è insignito della palma dell'astinenza», e poco dopo ricorda come molti a Fonte Avellana si astenessero dall'assumere grassi, lardo e salse per dare sapore alle pietanze[76].

Questi riferimenti ci portano alla questione del rapporto tra grassi vegetali e grassi animali, specie in relazione al divieto benedettino di assumere carne – consentita invece dal Maestro nelle grandi solennità liturgiche (*RM* 53, 31-33) –, salvo il caso di grave infermità fisica e con particolare riferimento a quella di quadrupedi (*RB* 39, 11; 36, 9)[77]. Le difficoltà ad approvvigionarsi di olio nelle regioni più settentrionali, infatti, avevano portato i monaci a sostituirlo con prodotti animali – grasso, lardo, burro e derivati del latte – a favore dei quali si era espresso il sinodo di Aquisgrana dell'816 parlando di «grasso per condire i cibi»[78]; disposizione che non venne però ripresa nel sinodo dell'817, né trovò spazio nei coevi *Statuta murbacensia*, mentre un indulto sinodale (816) per i monaci della Gallia consentiva loro di impiegare *oleum lardivum* (lardo cotto) al posto dell'olio d'oliva[79]. Tutto questo indica, già dai termini adottati

[73] Teodoro di Studion, *Descriptio constitutionis monasterii Studii*, PG, 99, capp. 29, 31, coll. 1714-1715; anche coll. 1731, 1738.

[74] *Consuetudines Floriacenses antiquiores* cit., p. 29; Ildemaro, p. 473.

[75] Grimlaico, *Regula solitariorum*, PL, 103, col. 636, cap. 45: *De mensura potus solitariorum*.

[76] Pier Damiani, *Lettere (41-67)* cit., pp. 62, 67, 167, 237.

[77] Per questo aspetto Archetti, *"Mensura victus constituere"* cit., pp. 780-792.

[78] *Synodi primae Aquisgranensis decreta authentica. (816)*, ed. J. Semmler, in *Initia consuetudinis benedictinae* cit., cap. 20, p. 462; per il mondo cluniacense, de Valous, *Le monachisme clunisien* cit., p. 264.

[79] Cfr. *Fragmentum historicum de concilio Aquisgranensi. 816*, in *Concilia Aevi Karolini* cit., p. 833: «Et quia oleum olivarum non habent Franci, voluerunt episcopi, ut oleo lardivo utantur»; Montanari, *L'alimentazione contadina* cit., pp. 375, 394; Id., *Tradizioni regionali e modelli culinari. Le materie grasse e l'olio d'oliva nella cucina e nell'alimentazione europea*, in *Olivi e olio nel medioevo italiano* cit., p. 394 [saggio già edito con il titolo: *Condimento, fondamento. Le materie grasse nella tradizione alimentare europea*, in *Alimentazione e nutrizione (secc. XII-XVII)*, a cura di S. Cavaciocchi, Firenze 1997, pp. 27-51].

dal legislatore, che il provvedimento non doveva essere stato accolto senza polemiche e che, all'interno dei chiostri, gli osservatori più avvertiti ne avevano capito i pericoli di fronte al rischio di un affievolimento del fervore ascetico.

Benedetto di Aniane, racconta il suo biografo, «fin dal periodo giovanile evitò i grassi» – a conferma dell'uso ormai diffuso nel mondo monastico – nutrendosi soltanto di brodo di pollo in caso di malattia, e «più volte – prosegue – abbiamo tolto dal suo cibo il grasso, preoccupandoci che nemmeno una piccola particella di formaggio tritato vi fosse rimasta»[80]. E san Simeone, asceta a Polirone due secoli dopo, «non mangiava carne, né formaggio, né uova, né alcun grasso; solo il piatto di legumi, di cui si cibava nelle principali solennità, lo ungeva con un po' di olio»[81]. Ma è Ildemaro a parlare del dibattito esistente nei chiostri quando scrive, a commento del cap. 36 della Regola:

> Bisogna sapere che vi sono molti monaci, i quali dicono: "Devo mangiare *pinguedinem*", invocando in loro soccorso i canoni: *Se qualcuno profanerà il diritto delle carni, sia anatema*. A costoro si deve però rispondere che quanto affermato dai canoni è riferito a quelli che detestano le carni. Infatti, coloro i quali non aboliscono le carni, ma si impegnano a non mangiarle a motivo della continenza, non sono giudicati anatemi. [...] Riguardo al grasso invece sappiamo che è carne di quadrupedi e pertanto non bisogna mangiarlo; tuttavia qualcun altro precisa: "Non è carne di quadrupedi in modo compiuto, ma in fiore". Allora gli chiedo: "Da dove viene quel fiore?", e risponde: "Dai quadrupedi". Dunque, se lo stesso fiore è carne di quadrupedi non lo si deve mangiare[82].

In verità, il ragionamento è più sottile, osserva il commentatore, perché si potrebbe replicare che:

> "il grasso non è carne"; infatti se lo fosse anche il formaggio e il latte lo sarebbero, in quanto escono dalla carne. Allo stesso modo, anche il vino e l'olio di conseguenza sono legno, poiché provengono dal legno. A questa osservazione si deve rispondere così: il latte e il formaggio non sono carne, benché vengano dalla carne, poiché non è la carne che si trasforma in latte, ma è lo stesso cibo che diventa latte per volontà di Dio al fine di nutrire i figli di Cristo. Così pure l'olio e il vino non sono legno, ma frutto della terra, poiché lo stesso *succus terrae* viene mutato in olio e in vino, come afferma il beato Agostino: "ogni giorno il Signore trasforma l'acqua in vino, come il medesimo succo che nasce dalla terra è trasformato in vino". Infatti durante l'inverno, e ciò appare chiaro quando si pota la vite, ne esce acqua. Al contrario il grasso è carne, dal momento

[80] Ardo Smaragdo, *Vita Benedicti abbatis* cit., p. 208, cap. 21.

[81] *Vita sancti Simeonis monachi et eremitae*, in *Acta Sanctorum iulii*, VI, Antverpiae 1729, p. 325; Montanari, *L'alimentazione contadina* cit., pp. 164 n. 172, 384, 465-466.

[82] Ildemaro, p. 411.

> che il grasso fuoriesce dalla stessa carne quando con l'ingegno umano viene pressata in modo che non resti nulla in lei, e da ciò appare evidente che si tratta di carne[83].

Nonostante queste perplessità etiche, i grassi animali entrarono a far parte dell'alimentazione di monaci e anacoreti, ma è a Cluny[84] e nella galassia delle fondazioni legate all'abbazia borgognona che l'impiego di lardo e grasso venne, per così dire, 'istituzionalizzato'. Legumi, minestre, uova, pane o carne erano preparati, cotti o conditi con il grasso[85]; e questa abitudine va molto al di là del consentito se – come nota Pietro il Venerabile riformando una consuetudine giudicata assurda e intollerabile – persino nei giorni di magro, in Avvento e Quaresima, quando non solo tutta la cristianità ma persino i fanciulli e i malati, si astengono dal mangiare carne, i monaci aggiungono grasso intero, a pezzi o liquefatto nei legumi, nelle fave e nei «*diversa fercula frixa* al punto che addirittura i poveri a cui vengono dati gli avanzi della mensa monastica, si schifano di mangiarli nel ricordo della passione del Signore»[86]. La probizione statutaria ebbe il merito di reintrodurre nei giorni di astinenza l'uso dell'olio al posto del grasso.

5. *Farmaco, medicina e medicamento*

L'ultimo aspetto è quello della relazione tra l'olio, la cura del corpo e la farmacopea – quale componente, legante o eccipiente per la preparazione di unguenti –, essendo «utile per molte preparazioni medicinali», scrive Ildegarda[87]. Di fronte al larghissimo uso di olio e unguenti attestato nel mondo antico[88], la posizione del monachesimo è quella del distacco e della negazione della corporeità; comprensibile quindi la diffusa

[83] *Ibid*.

[84] Significativo è il lungo elenco dei giorni di digiuno nei quali i monaci dovevano astenersi dai cibi conditi con grassi, «adeps nec commendatur ipsa die»: *Liber tramitis* cit., pp. 106, 112-113, 123-124, 130, 145, 149, 181, 183, 194.

[85] Udalrico di Ratisbona, *Antiquiores consuetudines Cluniacensis* cit., coll. 704, 727-730; Guglielmo di Hirsau, *Constitutiones Hirsaugienses* cit., coll. 943, 1030; de Valous, *Le monachisme clunisien* cit., pp. 255, 263-267; per l'influsso di Cluny sulle consuetudini fruttuariensi, M. Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma - Bari 1988 (Quadrante, 18), pp. 75-76 e, più in generale, 79-80.

[86] *Statuta Petri Venerabilis* cit., pp. 49-50, statuto 10: *De abstinentia ab adipe in adventu*; anche de Valous, *Le monachisme clunisien* cit., pp. 264-265; per la preparazione delle fave con il lardo: Udalrico di Ratisbona, *Antiquiores consuetudines Cluniacensis* cit., col. 729; Guglielmo di Hirsau, *Constitutiones Hirsaugienses* cit., col. 1030; Montanari, *Alimentazione e cultura* cit., p. 84.

[87] Ildegarda di Bingen, *Libro delle creature* cit., p. 204.

[88] Per il confronto con il mondo classico e le influenze sulla cultura medica e la cosmesi medievale, si veda il contributo di D. Jacquart, *L'huile et le vin dans les soins du corps en Orient musulman et en Occident chrétien*, in *Olio e vino* cit., pp. 869-893.

contrarietà ad un impiego diverso da quello terapeutico o medicinale – sempre osteggiato è, per esempio, scioglierlo nell'acqua del bagno o ancor più ungersi dopo il bagno – e, anche quando l'olio viene ammesso, risponde a precise esigenze curative rapportate alle naturali proprietà lenitive, emollienti e protettive dell'olio stesso. Nella Regola di Pacomio (secolo IV) è vietato oliarsi le mani la sera dopo il lavoro, se non alla presenza di compagni, di cospargersi tutto il corpo salvo in caso di malattia e di ungere qualcun altro senza che l'abbia ordinato il superiore[89]; prescrizione costante che troviamo anche tra i *consilia* dell'abate palestinese Isaia, accolti nel *Codex regularum* di Benedetto di Aniane, «non permettere ad alcuno di spalmare il tuo corpo con olio, se non a causa di una grave infermità»[90], e severa in ambito orientale è la punizione per il monaco che si cosparge di olio dopo il bagno[91].

Parlando dei fratelli che, pur castigati più volte, non vogliono correggersi, Ildemaro si sofferma sugli obblighi dell'abate che deve intervenire come un medico esperto (*RB* 28, 2-3) procedendo per gradi: dapprima, dopo aver applicato il lenimento, usa l'unguento delle esortazioni e i rimedi delle divine scritture, e solo dopo ricorre ai sistemi più drastici del cauterio della scomunica e della battitura con le verghe[92]. Il medicamento deve infatti essere adeguato alla gravità della malattia e il suo primo livello è fatto dalla segreta ammonizione, proprio come suggerisce la Regola: *exhibuit fomenta sive unguenta adhortationum*, dove appare evidente la gradualità dell'intervento medicale nei termini *fomenta*, *unguenta* e *ferro abscissionis*. E subito dopo spiega: «*Fomentum* è quello che noi chiamiamo infusione e prepariamo con acqua calda e olio, o qualche altra sostanza, applicandola sull'osso per rimuovere il male dal suo luogo; quindi, una volta eliminato il dolore, applichiamo i *diversa unguenta* che sono necessari». I medicamenti sono contenuti nelle parole del superiore che consistono nell'applicazione delle sacre scritture:

> che altro è infatti la divina scrittura se non la medicina per le anime malate, che sono di esortazione per i peccatori, affinché non disperino, né disperando periscano, ma riacquistino le forze facendo penitenza, piangendo, pregando, vigilando e seguono sempre l'esempio di coloro che dopo la caduta meritarono attraverso la penitenza di essere più graditi a Dio di quanto non lo fossero prima di sbagliare?[93].

In chiave più spirituale l'abate Smaragdo – riferendosi al paragrafo 35 del *Prologo* della *RB* –, nella sua *Expositio* osserva che il superiore, analogamente al buon sama-

[89] *Regula Pacomii*, in *Regole monastiche antiche* cit., pp. 117-118, cap. 92-93.

[90] *Praecepta seu consilia abbatis Isaiae*, PL, 103, col. 430A.

[91] Nelle costituzioni del monastero di Studion, attribuite al monaco Alessio, si prevede accanto alle numerose *metanoeas* anche la privazione della comunione per un'intera settimana (*Poenae monasteriales* cit., col. 1755).

[92] Ildemaro, p. 361.

[93] *Ivi*, pp. 362-363, anche 357.

ritano della parabola evangelica (Lc 10, 34), «infundit vinum et oleum», vale a dire: «austeritatem poenitentiae et refocillationem veniae»[94]; immagine che nella raffinata retorica di Pier Damiani, a metà dell'XI secolo, si articola con abile finezza. Così si legge ad esempio nella lettera all'abate di Pomposa, colpevole di essere troppo attaccato alle vesti preziose: «Io, come un medico, per quanto inesperto, ho usato spesso l'olio dell'ammonizione dolce e delicata, e ti ho versato il vino di una sacra correzione. Non ti è neppure mancato il balsamo delle scritture, e mentre mi sono sforzato di esporre a te il loro significato, non ho cessato di spandere su di te, per così dire, gli aromi più svariati»[95]. E in un'altra epistola, diretta al monaco Onesto della medesima abbazia, scrive della medicina delle sacre scritture di cui si dovrebbe nutrire come di un «grasso disceso dal cielo nelle viscere della sua anima», affinché grazie alla meditazione della parola celeste si produca per lui «un pane condito con l'olio», simbolo della «intelligenza della sacra scrittura condita con la soavità dello Spirito Santo»[96].

Diverso è il caso in cui l'olio, benedetto o santificato dall'uomo di Dio, acquista funzioni taumaturgiche e risana indipendentemente dal suo reale valore farmacologico. Aspetto che tocca più direttamente l'agiografia e sta al confine con le funzioni sacramentali – che esulano però dal nostro interesse[97] –, anche se mostra in concreto molte delle applicazioni di cui era oggetto. Lo si vede bene nelle parole di Cassiano quando parla dell'abate egiziano Machete, che riteneva causa di superbia interiore dare ai secolari dell'olio benedetto; le pressioni esterne, però, lo obbligarono alla fine ad adeguarsi a tali richieste pur di recuperare la sua solitudine: «E incominciai anche a benedire l'olio a quanti me lo chiedevano, cosa da me quantomai detestata, perché la giudicavo come grande presunzione di cuore. E all'improvviso fui circondato da tanti secolari che, a forza, fui costretto a porre la mia mano sul vaso e tracciare il segno di croce. E credendo di aver ottenuto l'olio benedetto, mi lasciarono»[98].

La fiducia popolare non doveva essere evidentemente mal riposta, se si presta fede ai racconti agiografici. Nel deserto della Nitria, un giorno, viene portato a Macario un ragazzo posseduto da un demonio, il santo prega per lui, lo unge aspergendolo con dell'acqua e il ragazzo dopo quaranta giorni guarisce[99]; a Valerio (secolo VII), discepolo di Fruttuoso, un giorno si rivolge un tale con un braccio anchilosato, l'eremita

[94] Smaragdo, *Expositio in Regulam* cit., p. 44.

[95] Pier Damiani, *Lettere (22-40)*, a cura di G.I. Gargano - N. D'Acunto, Traduzioni di A. Dindelli - L. Saraceno - C. Somigli, Revisione generale di L. Saraceno, Roma 2001 (Opere di Pier Damiani, 1/2), lettera 24, c. 2, p. 275.

[96] *Ivi*, lettera 27, pp. 107, 109.

[97] Per questi aspetti cfr. L. Canetti, Olea sanctorum: *reliquie e miracoli fra tardoantico e alto medioevo*, e C. Hannick, *Huile et vin dans les récits hagiografiques*, in *Olio e vino* cit., rispettivamente pp. 1335-1415 e 1417-1433.

[98] Giovanni Cassiano, *De institutis coenobiorum* cit., p. 238, lib. V, cap. 30: *Eiusdem senis de nemine iudicando sententia*.

[99] Palladio, *La storia lausiaca* cit., cap. 22, p. 91.

benedice dell'olio e pregando lo pone sulle membra inferme ottenendone la guarigione[100]; in un villaggio vicino alla Mosa, l'abate di Luxeuil Eustasio viene accolto nella casa di un tale di nome Goduin che gli presenta la sua famiglia e da ultimo anche la figlia cieca. L'asceta digiuna per due giorni, poi benedice dell'olio con il quale unge gli occhi della ragazza restituendole la vista[101]; nello stesso periodo, un lebbroso si reca da Bertulfo abate di Bobbio che, impietosito per le sue condizioni, si ritira in digiuno e orazione per due giorni, poi «oleum supra membra ulceribus plena effundit» e la lebbra scompare[102]. Ma anche dopo la morte il favore taumaturgico dell'uomo di Dio continua a manifestarsi, come racconta Cassiano a proposito della singolare esperienza di Paolo: «emanava da lui tanta efficacia di virtù che, ogniqualvolta si fossero unti i malati con l'olio che aveva toccato, non dico il suo corpo, ma il suo cadavere, immediatamente quegli infermi guarivano»[103].

6. *Viatico spirituale*

Gli esempi possono facilmente continuare, ma è bene concludere dando conto che l'uso dell'olio – presente pure nel sapone e sotto forma di unguento nella dotazione claustrale per lavarsi, fare il bucato, ammorbidire le scarpe e proteggere la pelle[104] – nel linguaggio e nelle parole dei monaci acquista sovente un valore simbolico, allegorico e una funzione ascetico-spirituale di grande rilievo, direttamente mutuati dagli impieghi abituali dell'olio stesso.

L'esempio evangelico delle vergini sagge che aspettano lo sposo vegliando nella notte con le lampade accese è il riferimento costante per le monache[105], ma anche sim-

[100] Valerio del Bierzo, *Replicatio sermonum a prima conversione*, PL, 87, col. 453b.

[101] Giona di Bobbio, *Vita sancti Eustasii abbatis Luxoviensis secundi*, PL, 87, col. 1048ab.

[102] Id., *Vita sancti Bertulfi abbatis Bobiensis tertii*, PL, 87, coll. 1064c-1064d; ancora, l'abate Silvestro, successore di Giovanni nella guida del cenobio borgognone di Réome (secolo VI), interviene per risanare la mano di un chierico impossibilitato da tale infermità a compiere anche i più semplici gesti liturgici; dopo aver invocato l'aiuto di san Germano di Parigi, Silvestro unge l'arto con olio benedetto ottenendone l'immediata guarigione (Id., *Liber miraculorum sancti Iohannis abbatis Reomaensis post vitam ab anonymo descriptam*, PL, 87, col. 1088b).

[103] Giovanni Cassiano, *Conlationes* cit., pp. 269-270, lib. I, conl. VII, cap. 26: *De nece prophetae seducti, et infirmitate abbatis Pauli, quam pro sua emendatione promeruit*; ripreso anche negli *excerpta* delle *Vitae patrum*, PL, 73, col. 846d, cap. 52: *De abbate Paulo*.

[104] *Regula Pacomii* cit., p. 118 cap. 104; *Synodi primae Aquisgranensis decreta* cit., p. 462, cap. 20; *Actuum praeliminarium synodi primae Aquisgranensis commentationes sive Statuta Murbacensia (816)*, ed. J. Semmler, in *Initia consuetudinis benedictinae* cit., p. 446, cap. 15; vari rimandi anche in Ildemaro, pp. 204, 519-520.

[105] Si vedano per esempio, ma si tratta di riferimenti assai frequenti, Orsiesi di Tabe, *Doctrina de institutione monachorum*, PL, 103, coll. 460d-461a; Cesario di Arles, *Regula sanctarum virginum* cit., p. 343, *Proemio*, c. 5; Donato di Besançon, *Regula ad virgines*, PL, 87, col. 247c, mentre in chiave allegorica Giovanni Cassiano, *Conlationes* cit., lib. I, conl. VIII, 3, p. 12.

bolo di castità e freno alla gola[106], per significare di volta in volta negli *Apophtegmata patrum* la continenza, la discrezione, lo spirito di servizio, l'umiltà[107], oppure il digiuno e l'elemosina[108] e ancora l'unguento spirituale[109] e la «presunzione del cuore»[110], ma anche l'unzione sacramentale degli infermi, quella sacerdotale e la consacrazione episcopale[111] o abbaziale, come nel caso di Ugo di Cluny. «Allora nella casa di Dio – si legge nella *Vita* di Egidio – venne piantato l'olivo verdeggiante, e dall'abbondanza del suo olio molti di coloro che soffrivano dei mali dello spirito, penetrati dall'unguento della grazia di Dio, ricevettero la salvezza»[112].

Ramoscelli di olivo e foglie di palma, infine, simboleggiavano pure la quiete eterna concessa dalla misericordia divina ai servi fedeli, ricorrevano nell'iconografia funebre

[106] Nell'epistola apocrifa attribuita a san Macario (secolo IV) per stigmatizzare i pericoli della gola e della concupiscenza si paragona l'olio che alimenta la lampada alla conversazione con la donna nell'accendere il fuoco della passione (*Epistola beati Macarii data ad monachos*, PL, 103, col. 451bc), mentre Cassiano paragona i campioni dell'ascesi a «lucentissimi luminari posti dalla grazia di Cristo a nostra imitazione» (Giovanni Cassiano, *De institutis coenobiorum* cit., lib. V, cap. 23, p. 230).

[107] *Apophtegmata patrum versio Pelagius diaconus*, PL, 73, coll. 866a, lib. IV, cap. 12: *De continentia*; 929ab, lib. X, cap. 92: *De discretione*; 938bc, lib. XI, cap. 37: *De eo quod oportet sobrie vivere*; 965ab, lib. XV, cap. 66: *De humilitate*; i riferimenti sono assai numerosi e diffusi in tutta la letteratura ascetica.

[108] Grimlaico, *Regula solitariorum* cit., col. 645a, cap. 54: *Quomodo ieiunare debeant solitarii*, dove la necessità del digiuno per l'asceta è paragonata a quella della medicina per le ferite, tanto più efficace se unita all'elemosina, poiché il digiuno senza l'elemosina è come una lucerna senza olio.

[109] Giovanni Cassiano, *De institutis coenobiorum* cit., lib. X, cap. 3, p. 288: «l'anima che è divorata dai morsi voracissimi della tristezza sarà inadatta anche a quella veste pontificale, che suole ricevere l'unguento dello Spirito Santo disceso dal cielo prima sulla barba di Aronne e poi sul suo lembo, secondo il vaticinio del santo re David, che dice: "Come l'unguento sul capo, che discende sulla barba di Aronne e fino sul lembo della sua veste" (Sal 132, 2)».

[110] Id., *Conlationes* cit., p. 10, conl. VIII, 1, parlando dell'ospitalità dell'abate Sereno e di come avesse aggiunto una goccia d'olio al cibo dei suoi ospiti, spiega che «quella goccia è destinata ad affrontare la presunzione del cuore: tale presunzione, infatti, a forza di praticare un'astinenza molto ristretta, suole insinuarsi blandamente e nascostamente, così anche quella sola goccia finisce per mortificare gli stimoli della propria esaltazione, appunto perché, quanto più occultamente viene praticata l'astinenza senza la presenza d'alcun testimone, tanto più sottilmente essa non desiste dal mettere alla prova chi solitamente osserva la pratica».

[111] Pier Damiani, *Lettere (41-67)* cit., pp. 233, lettera 55 circa l'olio degli infermi; 287, lettera 59 diretta all'arcivescovo Alfano: «Il capo del sacerdote viene unto con l'olio quando il suo animo si nutre dei cibi succulenti dello Spirito Santo. Questo stesso olio poi consacra le sue mani quando l'ardore della buona volontà che il sacerdote ha nel suo animo viene da lui espresso anche visibilmente nelle opere. [...] Il sacerdote deve far tutto perché il suo capo sia consacrato in virtù della buona volontà che fa vedere, e le sue mani siano unte con il crisma dell'olio spirituale in virtù del bene operare di cui dà prova».

[112] Gilonis *Vita sancti Hugonis abbatis*, in E.H.J. Cowdrey, *Two studies in Cluniac history (1049-1126)*, in «Studi Gregoriani», 11, 1978, cap. 1, 4, pp. 52-53.

ed erano il segno esteriore che accompagnava la salma di una vergine prima della sepoltura presso il monastero egiziano di Tabennisi[113]. Tuttavia, è quando alla malattia stava per subentrare la morte che il monaco si preparava mediante il viatico eucaristico e l'unzione degli infermi[114]. Nella *Vita* di Teodoro di Studion, scritta dal monaco Michele[115], si racconta che il superiore morì *viatico munitus* e Pier Damiani, ricordando la sua malattia, non senza ironia, scrive: «Mentre andavo ripetendo con insistenza tra me queste e simili espressioni, già mi stavano preparando il funerale, già venivo unto con l'olio santo e steso su uno strato di cenere e sul cilicio come se stessi per spirare di li a poco»[116]. A Cluny, sentendosi prossimo alla fine, il confratello infermo informava il priore del suo desiderio di essere unto e comunicato. L'intera comunità partecipava all'avvenimento e processionalmente si recava dietro la croce al suo capezzale col sacerdote, portando i ceri, il turibolo, il calice con il vino non consacrato, l'eucaristia e il vaso dell'olio santo[117].

Durante il rito il celebrante ungeva il malato a partire dal volto, dicendo: «Per questa unzione e la sua santissima misericordia il Signore ti perdoni»; quindi gli lavava la bocca con il vino e lo comunicava, mentre i monaci continuavano a pregare per lui. Esalato l'ultimo respiro il suo corpo veniva preparato, lavato e cosparso di olio e di unguento. Intensa è la descrizione della fine del grande abate Ugo, spirato tra le braccia dei suoi figli: «Allora fu trasportato nella sala del capitolo, dove alcuni confratelli in abiti bianchi lo lavarono prima con acqua e poi col vino; da ultimo, con un po' di

[113] «Il monastero delle donne si trova al di là del fiume, quello degli uomini di fronte. Quando muore una vergine, le altre, dopo averla preparata per la sepoltura, la trasportano e la depongono sulla riva del fiume; i confratelli attraversano il fiume con un'imbarcazione, recando foglie di palma e ramoscelli di olivo, e al canto dei salmi la trasportano dall'altra parte e la seppelliscono nel proprio sepolcreto» (Palladio, *La storia lausiaca* cit., cap. 33, 1, p. 161); per la rappresentazione artistica e simbolica nell'iconografia funeraria dell'olivo, v. gli esempi proposti da F. Bisconti, *Rappresentare la vite e l'olivo: da simbolo a ornamento nell'Occidente tardoantico e altomedievale* e D. Scortecci, *Rappresentare la vite e l'olivo nell'Oriente altomedievale*, in *Olio e vino* cit., rispettivamente pp. 799-830 e 835-866.

[114] Al riguardo cfr. i contributi in *Living and dying in the cloister. Monastic life from the 5th to the 11th century*, edited by G. Archetti - M. Jurković, Zagreb-Motovun 2017 (Hortus artium medievalium, 23), rispettivamente di G. Archetti, *Vivere e morire nel chiostro: temi e prospettive di ricerca*, pp. 9-29; D. Lemeni, *The Untimely Tomb: Death in the Spirituality of the Desert*, pp. 532-537; G. Motta, *Morire in monastero*, pp. 538-544; S. Moretti, *La morte del monaco nelle più antiche fonti figurative bizantine: dalle origini al secolo XI*, pp. 556-568; inoltre, F. Stroppa, *Tradizione cultuale e reliquiaria nell'architettura bresciana*, in «Hortus artium medievalium», 24, 2018, pp. 320-328; Ead., *Spazi funerari e devozione monastica: intorno a Santa Giulia di Brescia*, in 25st Annual International Scientific Symposium of the International Research Center for Late Antiquity and Middle Ages (Poreč, May 22th-27th 2018), in «Hortus artium medievalium», 25 (in corso di stampa).

[115] *Vita et conversatio sancti patris nostri et confessoris Theodori praepositi Studitarum*, conscripta a Michaele monacho, PG, 99, cap. 129, col. 230.

[116] Pier Damiani, *Lettere (41-67)* cit., lettera 55, p. 233.

[117] *Liber tramitis* cit., pp. 269-272 e *passim*.

unguento che era rimasto in un vasetto, vennero unte la testa e una parte delle altre membra di quel santissimo corpo. L'unguento sarebbe stato sufficiente ad ungere soltanto l'amabile capo, se non si fosse continuamente rinnovato nelle mani di coloro che gli rendevano questo omaggio»[118]. Il giorno seguente anche il popolo si raccolse spontaneamente presso l'abbazia, recando grandi ceri come dono funebre e segno di gratitudine verso il santo abate.

Così l'olio d'oliva che aveva accompagnato in vita i monaci, nutrendoli a tavola, mitigando le loro pene, rinfrancandoli nella malattia e illuminando le loro preghiere notturne, dopo aver segnato la loro fede con l'unzione sacramentale del battesimo, della confermazione, dell'ordine se erano preti e degli infermi, continuava a seguirli anche nell'ultimo viaggio verso la luce senza fine che da vivi avevano tante volte desiderato. Quella medesima luce che nelle lunghe veglie liturgiche, proprio grazie all'olio, li aveva guidati nel servizio divino che sin da fanciulli avevano imparato a compiere entrando nel monastero e indossando l'abito claustrale.

[118] Gilonis *Vita sancti Hugonis abbatis* cit., lib. II, cap. 11-12, pp. 102-103.

Francesca Stroppa

Usi, simboli e raffigurazioni dell'olio e dell'olivo nelle fonti artistiche medievali

L'olivo rappresenta, insieme alla vite e al grano, una delle colture più antiche nel bacino del Mediterraneo fondamentale per l'aspetto produttivo, economico e medico-dietetico dell'uomo, oltre che liturgico-religioso. Coltivato (o domestico) deriva dall'olivo selvatico (oleastro) che cresce nei luoghi rupestri, isolato o in forma boschiva, e dai cui frutti minuscoli si trae un olio amaro dall'uso piuttosto limitato. I greci conoscevano diverse varietà di olivi selvatici, che i romani riuniscono sotto la denominazione *oleaster*, passata successivamente nel vocabolario botanico moderno. La sua origine va probabilmente ricercata in Asia Minore[1], dove era conosciuto da popoli semitici quali armeni ed egiziani. La trasformazione dell'*oleaster*[2] in olivo domestico sembra sia stata opera di popolazioni siriache; tuttavia l'abitudine di coltivare l'olivo passò dall'Asia minore alle isole dell'arcipelago egeo e alla Grecia[3], come numerose fonti indicano, sia nei dati degli scavi di Schlieman, che riferisce di aver raccolto noccioli d'oliva nel palazzo di Tirino, nelle case e nelle tombe di Micene, sia in quelle letterarie, come l'Odissea che narra del letto nuziale di Ulisse intagliato in un enorme tronco di olivo, simbolo di unione matrimoniale salda e duratura.

La presenza dell'olivo in Grecia è assai nota[4] e anche l'ambito religioso ne è coinvolto; basti ricordare la vicenda della dea Atena[5]: nella disputa con Poseidone, voluta dal primo mitico re Cecrope, per il predominio dell'Attica e il possesso di Atene, Pal-

[1] Si veda H. Bresc, *Mer morte et oliviers perdus. Repli et survie de l'olivaie méditerranéenne (IVe-XIIe siècle)*, in *Olio e vino nell'alto medioevo*, Atti della LIV Settimana di studio del Centro italiano di studi sull'alto medioevo (Spoleto, 20-26 aprile 2006), Spoleto 2007, pp. 55-106; A. Brugnoli, *Dal Mediterraneo all'Europa: l'olivicoltura di frontiera nell'alto medioevo*, *ivi*, pp. 107-162.

[2] G. Tallarico, *L'olivo, l'olivastro ed il lentisco*, pref. di A. Marescalchi, Firenze 1939.

[3] *Athena, l'ulivo, l'aratro. Elogio dell'intelligenza pratica e dell'abilità tecnica*, Catalogo della mostra (Velletri, Porta Napoletana, 17 dicembre 1997-25 gennaio 1998), a cura di T. Ceccarini, Roma 1997; A. Germano, *L'olivo e l'olio nell'antichità*, *ivi*, pp. 63-71.

[4] C. Speciale Giorgi, *L'ulivo di Apulunas e di Minerva nelle culture del Mediterraneo*, Bari 1993.

[5] T. Ceccarini, *I doni dell'intelligenza*, in *Athena, l'ulivo, l'aratro* cit., pp. 3-21.

lade conquista l'Acropoli facendo spuntare dalla terra, per la prima volta, grazie al tocco della sua lancia, l'olivo, pianta imperitura, dalle foglie sempreverdi che si rinnovano continuamente. La sfida, poi conclusa con una votazione della popolazione, viene vinta da Atene perché il suo dono, rispetto all'acqua salata e al cavallo imbizzarrito offerti dal dio del mare, era non solo simbolo di unione sociale ma anche utile per le caratteristiche che lo contraddistinsero nel corso dei secoli. Esso produce frutti[6] adatti al nutrimento dell'uomo, mentre dalla loro spremitura si ottiene un prodotto per illuminare durante la notte[7], per medicare le ferite[8] e da usare come condimento[9].

In onore di Atena, inoltre, si celebravano le feste dette Panatenee, durante le quali gli atleti vincitori delle gare ricevevano anfore contenenti olio raffinato[10]: si trattava di vasi distinti da corpo panciuto, collo breve, fondo stretto e piccole anse, detti per questo particolare uso, panatenaiche. Da quanto indicato meglio si comprende il bosco sacro di olivi sull'Olimpo da cui venivano staccati rami per essere offerti ai vincitori dei giochi, come pure le corone fatte con le sue fronde – insieme a quelle di alloro – per decorare coloro che trionfavano.

A Roma[11] il ramo d'olivo era considerato simbolo di pace[12]: di norma esso è raffigurato in mano alla vittoria alata ritratta insieme alla cornucopia, alla corona di lauro, al ramo di palma e allo scudo, sul quale erano stati incisi il nome e le *res gestae* del vincitore. I soldati che rientravano da campagne vittoriose ne erano di norma decorati da voluminose ghirlande.

Anche il prodotto ottenuto dalla spremitura dei frutti nero-verdastri, fin dai tempi più antichi, era considerato una sostanza dotata di particolare forza. In Oriente l'unzione era un mezzo diffusissimo per guarire dalle malattie: a Babilonia, infatti, il medico era chiamato *asu*, cioè conoscitore di oli, e le persone sacre, tra cui rientravano

[6] H. Schäfer-Schuchardt, *L'oliva. La grande storia di un piccolo frutto*, versione italiana a cura di A. Castellano, trad. it. di A.M. Rocca, contributi di K. Fleischer e I. Hoffmann, Bari 1988.

[7] C. Martini, *Schede 55-57. Lucerne*, in *Athena, l'ulivo, l'aratro* cit., p. 152; M. Barbera, *Scheda 58. Lucerna con Atena e divinità isiache*, *ivi*, p. 153; *Scheda 59. Lucerna con decorazione a ghirlanda d'ulivo*, pp. 153-154; *Scheda 60. Sostegno di lucerna con Minerva in movimento*, p. 154; *Scheda 61. Sostegno di lucerna con Minerva stante*, pp. 154-155; *Scheda 62. Sostegno di lucerna con Minerva in stante*, p. 155; *Scheda 63. Sostegno di lucerna con Minerva in stante*, p. 156.

[8] C. Martini, *L'olio e il corpo: dalla medicina alla vanità*, in *Athena, l'ulivo, l'aratro* cit., pp. 121-140. Si veda anche *ivi*, pp. 53-54.

[9] A. Palombi, *La produzione e il consumo dell'olio*, in *Athena, l'ulivo, l'aratro* cit., pp. 167-178; M. Barbera, *L'olio e le olive nell'età antica: gli usi domestici*, *ivi*, pp. 143-151.

[10] Martini, *L'olio e il corpo* cit., pp. 121-140; Ead., *Scheda 36. Strigile*, *ivi*, p. 132; *Scheda 31. Anfora pseudo-panatenaica*, p. 130; *Scheda 32. Anfora pseudo-panatenaica*, pp. 130-131; *Scheda 33. Anfora pseudo-panatenaica*, p. 131; M. Barbera, *Scheda 39. Aryballos con decorazione a bacellature*, *ivi*, pp. 132-133.

[11] G. Ghini, *Oliva constat nucleo, oleo, carne, amurca (Plinio, Nat. Hist. XV, 3, 9). La coltivazione dell'olivo nel mondo romano attraverso le fonti classiche*, in *Athena, l'ulivo, l'aratro* cit., pp. 45-56.

[12] *Encyclopédie des symboles*, Paris 1989, s.v. *Olivier*, pp. 475-476.

anche i regnanti, ricevevano il conferimento dei pieni poteri per mezzo dell'unzione, come pure particolari figure di corte quali il luogotenente del re d'Egitto[13].

Il carattere simbolico della pianta e del suo preziosissimo prodotto trova continuità nell'Antico Testamento[14], come pure in ambito cristiano[15], correndo come un filo conduttore attraverso le civiltà nate nel Mediterraneo, insieme alla vite[16] e al

[13] M. Lurker, *Olio*, in *Dizionario delle immagini e dei simboli biblici*, Torino 1989, pp. 141-142; Id., *Ulivo*, *ivi*, pp. 222-224.

[14] M. Grilli Caiola - P.M. Guarrera - A. Travaglini, *Le piante nella Bibbia*, Roma 2013, p. 36.

[15] G. Filoramo, «*Buoni da pensare*». *Rappresentazioni e simboli del vino e dell'olio nei primi secoli del cristianesimo (II-III sec.)*, in *Olio e vino nell'alto medioevo* cit., pp. 1063-1098.

[16] Sul tema della viticoltura e produzione del vino in età medievale rinvio ai numerosi lavori di Gabriele Archetti, tra cui si segnalano almeno: *Vigne e vino nel medioevo. Il modello della Franciacorta (secoli X-XV)*, in «*Vites plantare et bene colere*». *Agricoltura e mondo rurale in Franciacorta nel Medioevo*, Atti della IV Biennale di Franciacorta (Erbusco, 16 settembre 1995), a cura di G. Archetti, Brescia 1996, pp. 61-182; «*Tempus vindemie*». *Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale*, Brescia 1998; *Vite e territorio. Il caso della Franciacorta nel medioevo*, in *Territorio e vino. La zonazione strumento di conoscenza per la qualità*, Atti del simposio internazionale (Siena, 19-24 maggio 1998), Siena 1999, pp. 43-54; *Vigne et vin au Moyen Âge. L'exemple d'une région lombarde type: Brescia*, in *Vins, vignobles et terroirs de l'Antiquité à nos jours*, Actes du colloque (Reims, 9-11 octobre 1997), éd. V. Barrie, Nancy 1999, pp. 93-117; *Là dove il vin si conserva e ripone. Note sulla struttura delle cantine medievali lombarde*, in *Le storie e la memoria. In onore di Arnold Esch*, a cura di R. Delle Donne - A. Zorzi, Firenze 2002, pp. 39-63; *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal medioevo al Novecento*, Atti della VII biennale di Franciacorta (Monticelli Brusati - Antica Fratta, 5-6 ottobre 2001), a cura di G. Archetti, Brescia 2003; «*Il vino non è per i monaci*». *Appunti sparsi sugli usi monastici antichi*, in «*Dulcius nil est mihi veritate*». *Studi in onore di Pasquale Corsi*, a cura di F. Monteleone - L. Lofoco, Foggia 2015, pp. 65-87; *Il vino nel mondo monastico*, in «*In vino civilitas*». *Vite e vino dall'antichità all'età moderna: percorsi interdisciplinari di studio e di ricerca*, Atti del convegno internazionale (Potenza, 11-13 ottobre 2016), a cura di R.M. Lucifora, in corso di pubblicazione. Per altri approfondimenti sul tema: A. Marescalchi - G. Dalmasso, *Storia della vite e del vino in Italia*, 3 voll., Milano 1931-1937; I. Imberciadori, *Vite e vigna nell'alto medioevo*, in *Agricoltura e mondo rurale in Occidente nell'alto medioevo*, Atti del convegno (Spoleto, 22-28 aprile 1965), Spoleto 1966, pp. 307-342; M. Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto medioevo*, Napoli 1979; A.I. Pini, *La viticoltura italiana nel medioevo. Coltura della vite e consumo del vino a Bologna dal X al XV secolo*, in «Studi medievali», 3 ser., 15/II, 1974, pp. 795-884; Id., *Vite e vino nel medioevo*, prefazione di V. Fumagalli, Bologna 1989 (Biblioteca di Storia agraria medievale, 15); Id., *Vite e vino nell'alto medioevo*, in *L'ambiente vegetale nell'alto medioevo*, Atti del convegno (Spoleto, 30 marzo-5 aprile 1989), I, Spoleto 1990 (Settimane di studio del Centro italiano di studi sull'alto medioevo, 37), pp. 329-370; Id., *Vite e vino*, in *Storia dell'agricoltura italiana*, II. *Il medioevo e l'età moderna*, a cura di G. Pinto - C. Poni - U. Tucci, Firenze 2002, pp. 475-487; *Dalla vite al vino: fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, a cura di J.-L. Gaulin - A.-J. Grieco, Bologna 1994 (Biblioteca di storia agraria medievale, 15); *La vite e il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, Atti del convegno (Alghero, 28-31 ottobre 1998), a cura di M. Da Passano - A. Mattone - F. Mele - P.F. Simbula, I, Roma 2000; «*In terra vineata*». *La vite e il vino in Liguria e nelle Alpi Marittime dal Medioevo ai nostri giorni. Studi in memoria di Giovanni Rebora*, Atti del convegno internazionale (Taggia, 6-8 maggio 2011), a cura di A. Carassale - L. Lo Basso, Ventimiglia 2014.

frumento[17]. La triade mediterranea attraverso le piante, i frutti e i relativi prodotti realizzati dall'ingegno dell'uomo (pane, vino e olio) rappresenta gli emblemi religiosi e liturgici medievali per eccellenza, forze di collegamento tra ambito divino e umano: ne sono i risultati l'endiadi eucaristica e l'unzione di sacerdoti e re. I tre elementi creati da Dio vengono perciò trasformati dalla mano dell'uomo e impiegati sia in ambito religioso che alimentare, perché entrambi, pur in modi differenti ma simili, conducono alla salvezza dell'anima e del corpo.

Analoghe caratteristiche presentano un percorso circolare, dal frutto al prodotto, attraverso l'ingegno umano, che continua a divenire nel corso del tempo: nelle fonti artistiche la pregnante simbologia, in questo caso dell'olivo e dell'olio, ha lasciato numerose testimonianze in età tardoantica[18] e medievale[19]. Nell'arte paleocristiana, si

[17] Cfr. *La civiltà del pane. Storia, tecniche e simboli dal Mediterraneo all'Atlantico*, Atti del convegno internazionale di studi (Brescia, 1-6 dicembre 2014), a cura di G. Archetti, Spoleto 2015 (Centro studi longobardi. Ricerche 1).

[18] F. Bisconti, *Rappresentare la vite e l'olivo: da simbolo a ornamento nell'Occidente tardoantico e altomedievale*, in *Olio e vino nell'alto medioevo* cit., pp. 799-834; D. Scortecci, *Rappresentare la vite e l'olivo nell'Oriente altomedievale*, *ivi*, pp. 835-868.

[19] Sul tema dell'olivo e dell'olio nel medioevo – in ambito economico, agricolo, commerciale, alimentare, religioso, liturgico, simbolico, storico-artistico – si faccia riferimento in generale alla seguente bibliografia: *Dell'olio e della sua coltura*, a cura di G. Cavalli - P.G. Garoglio - F. Melis - A. Mosti, Firenze 1972, in particolare il saggio di F. Melis, *Note sulle vicende storiche dell'olio di oliva (secoli XIV-XVI)*, pp. 11-21; G. Pasquali, *Olivi e olio nella Lombardia prealpina: contributo allo studio delle colture e delle rese agricole altomedievali*, in «Studi medievali», 13, 1973, pp. 257-265; Id., *Olivi e olio nella regione prealpina. La coltura e la resa agricola in un sistema curtense*, in *Olivi e olio nel medioevo italiano*, a cura di A. Brugnoli - G.M. Varanini, Bologna 2005; P. Marcaccini, *Il limite dell'olivo nella Romagna e in genere nell'Italia continentale*, in «Rivista geografica italiana», 80, 1973, pp. 28-45; I. Imberciadori, *L'olivo nella storia e nell'arte mediterranea*, in *Storia dell'agricoltura europea*, Milano 1980, pp. 156-205; A.I. Pini, *Due colture specialistiche del medioevo: la vite e l'olivo nell'Italia padana*, in *Medioevo rurale. Sulle tracce della civiltà contadina*, a cura di V. Fumagalli - G. Rossetti, Bologna 1980, pp. 119-138; G.M. Varanini, *L'olivicoltura e l'olio gardesano nel medioevo. Aspetti della produzione e della commercializzazione*, in *Un lago, una civiltà: il Garda*, a cura di C. Borelli, Verona 1983, I, pp. 115-158; Id., *L'olivicoltura e l'olio gardesano: aspetti della produzione e della commercializzazione dall'VIII al XV secolo*, in *Olivi e olio nel medioevo italiano* cit., pp. 131-184; *Olio ed olivi del Garda veronese. Le vie dell'olio gardesano dal medioevo ai primi decenni del Novecento*, a cura di G.M. Varanini, testi di A. Brugnoli - P. Rigoli - G.M. Varanini, ricerca iconografica di M. Girardi, Verona 1994; G. Cherubini, *Olivo, olio, olivicoltori*, in Id., *L'Italia rurale del basso medioevo*, Roma - Bari 1984, pp. 173-194; Id., *I prodotti della terra: olio e viti*, in *Terra e uomini nel Mezzogiorno normanno-svevo*, Atti delle giornate normanno-sveve (Bari, 15-17 ottobre 1985), a cura di G. Musca, Bari 1997, pp. 187-234; A. D'Itollo, *Note sulla coltivazione dell'olivo a Bitonto nel secolo XIV (La coltivazione dell'olio nei documenti bitontini del Trecento)*, in «Studi bitontini», 40-41, 1984, pp. 50-56; H. Geertmann, *L'illuminazione della basilica paleocristiana secondo il Liber Pontificalis*, in «Rivista di archeologia cristiana», 64, 1988, pp. 135-160; R. Iorio, *Olio e olivo in Terra di Bari in età normanno-sveva*, in «Quaderni medievali», 20, 1985, pp. 67-102; A. Cortonesi, *L'olivicoltura laziale nel tardo medioevo*, in *L'olivo in Sabina e nel Lazio. Storia e prospettive di una presenza colturale*, Atti del con-

rintracciano rami e alberi d'olivo nella pittura delle catacombe o sulle lapidi quale riferimento alla pace eterna in cui sono entrati i credenti defunti, come ricorda ad esempio l'affresco romano del *cubiculum* della Velata nelle catacombe romane di Priscilla (metà III secolo, fig. 1) in cui sono raffigurati i tre ebrei nella fornace insieme alla colomba con il ramo di olivo, emblema di pace e segno della salvezza dell'anima dall'angoscia della morte: anche se si tratta di un episodio veterotestamentario, l'elemento della colomba prefigura quanto avverrà con l'avvento del Verbo.

Dell'aspetto sacro dell'olivo si parla a più riprese nell'Antico Testamento, come immagine di abbondanza (*Deuteronomio* 8,8; *Osea* 14,6-8) e di pace (*Genesi* 8,11). Quando Noè, dopo il lento abbassarsi delle acque, fece uscire per la seconda volta la colomba che al suo rientro portava con sé un ramoscello di olivo, il segnale significava il ritorno alla vita, ma soprattutto il dono di Dio della pace e la sua benedizione dopo

vegno (Palombara Sabina, 25 marzo 1995), Roma 1995, pp. 79-108; Id., *Agricoltura e tecniche nell'Italia medievale. I cereali, la vite, l'olivo*, in A. Cortonesi - G. Pasquali - G. Piccinni, *Uomini e campagne nell'Italia medievale*, a cura di A. Cortonesi, Bari-Roma 2002, pp. 194-270; Id., *L'olivo nell'Italia medievale*, in «Reti Medievali Rivista», 6/2, 2005, pp. 1-29; G. Pinto, *L'olivo e l'olio*, Firenze 1996; Id., *Gli olivi e l'olio*, in Id., *Campagne e paesaggi toscani del medioevo*, Firenze 2002, pp. 111-132; M. Montanari, *Condimento, fondamento. Le materie grasse nella tradizione alimentare europea*, in *Alimentazione e nutrizione, secc. XII-XVII*, Atti della XXVIII settimana di studi dell'Istituto internazionale di storia economica «F. Datini» (Prato, 22-27 aprile 1996), a cura di S. Cavaciocchi, Firenze 1997, pp. 27-51; I. Naso, *L'olio nell'alimentazione e nella medicina medievale*, in *L'alimentazione negli stati sabaudi*, in «Quaderni di civiltà alpina. Centro di studi franco-italiani», 8, 1989, pp. 7-29; Ead., *Usi alimentari, dietetici e medicinali dell'olio alla fine del medioevo*, in *Olivi e olio nel medioevo italiano* cit., pp. 417-435; *Olivi e olio nel medioevo: saggio iconografico*, a cura di M. Girardi, in *Olivi e olio nel medioevo italiano* cit.; A. Brugnoli, *Produzione, distribuzione e consumo dell'olio d'oliva nell'alto medioevo italiano*, in *La cucina medievale tra lontananza e riproducibilità*, a cura di B. Garofani - U. Gherner, Torino 2006, pp. 114-129; P. Dalena, *Frantoi ipogei del territorio pugliese (secoli X-XV)*, in *Dall'habitat rupestre all'organizzazione insediativa del territorio pugliese (secoli X-XV)*, Atti del III convegno internazionale sulla civiltà rupestre (Savelletri, 22-24 novembre 2007), a cura di E. Menestò, Spoleto 2009, pp. 71-98; *Mezzogiorno rurale: olio, vino e cereali nel medioevo*, a cura di P. Dalena, Bari 2010; *Eleiva, oleum, olio: le origini dell'olivicoltura in Toscana. Nuovi percorsi di ricerca tra archeologia, botanica e biologia molecolare*, Atti della settimana di studi (San Quirico d'Orcia-Siena, 8 dicembre 2007), a cura di G. Barbieri - A. Ciacci - A. Ziffereno, Siena 2010; G. Piacentini, *I racconti del mandorlo, dell'ulivo e del melograno. La filosofia medioevale narrata dai suoi protagonisti*, Venezia 2015. Si veda infine *Olio e vino nell'alto medioevo* cit. in particolare: P. Tombeur, *La symbolique de l'huile et du vin dans la tradition occidentale*, pp. 711-755; G. Picasso, *Il vino e l'olio nella legislazione ecclesiastica*, pp. 989-1010; G. Cremascoli, *Olio e vino nelle sacre scritture (l'eredità altomedievale)*, pp. 1039-1062; M. Perani, *«Il vino che rallegra il cuore dell'uomo e l'olio che fa brillare il suo volto» (Sal. 104,15): olio e vino nella tradizione ebraica*, pp. 755-798; S. Parenti, *Vino e olio nelle liturgie bizantine*, pp. 1251-1290; B. Andreolli, *Paesaggi della vite e paesaggi dell'olivo nell'Italia dell'alto medioevo*, pp. 317-352; R. Bordone, *Olio e vino nell'alimentazione italiana dell'alto medioevo*, pp. 497-534; M. Montanari, *Olio e vino, due indicatori culturali*, pp. 1-48; D. Jacquart, *L'huile et le vin dans les soins du corps en Orient musulman et en Occident chrétien*, pp. 869-896.

il castigo del diluvio universale che aveva sommerso le terre. Numerose sono le raffigurazioni, basate su un *cliché* comune e costante: Noè accoglie a braccia aperte la colomba che torna verso l'imbarcazione galleggiante in mezzo ai flutti, recando nel becco il ramoscello. In età romanica si individua la sequenza iconografica in una delle placchette eburnee di Salerno (fig. 2), negli affreschi della volta di Saint-Savin-sur-Gartempe in Francia, nei mosaici della cattedrale di Otranto, e in quelli successivi del duomo di Monreale e della basilica di San Marco di Venezia. In miniatura il modello è reiterato, con alcune varianti. Ad esempio nel Pentateuco di Ashburnham[20] (fine VI-inizio VII secolo, fig. 3) si osservano nella stessa scena sequenze temporali differenti. Noè è raffigurato affacciato all'apertura dell'arca per tre volte: in attesa di quello che accadrà, mentre fa librare il corvo e nel momento in cui riceve la colomba con il ramoscello. Chiaro è il messaggio del simbolo di pace dell'olivo posto al centro delle tre aperture e del ritorno della fedele e candida colomba, mentre l'egoista e nero corvo è posto lateralmente per accentuarne la differenza e la sua inaffidabilità.

Il *Morgan Beatus*[21] (940-945, fig. 4), proveniente da San Miguel de Escalada di Toledo, mostra un'arca a più piani, aperta all'apice da uno spiraglio su cui si poggia la colomba con il ramoscello d'olivo. Ogni registro presenta una serie di figure: in basso sono indicati i quadrupedi fino ad arrivare al livello più alto dove sono posti gli uccelli, insieme agli uomini; la distinzione ricalca le indicazioni temporali della creazione e pone tutti i protagonisti secondo un ordine gerarchico verticistico[22] che tende al punto più alto dove è posta la colomba, simbolo di Dio. La pianta e il volatile sono nuovamente indicati a destra dell'immagine a rafforzarne il simbolismo: in questa sezione viene illustrato il momento precedente, quando l'uccello arriva a terra e trova come primo albero l'olivo, segno di pace e della fine della penitenza.

Un altro *Beatus* della Morgan Library[23] mostra l'arca a sarcofago con apertura nel registro superiore da dove Noè esce per liberare e poi accogliere la colomba: entrambi gli attimi sono registrati, come pure quello in cui la colomba si posa sull'albero di olivo, mentre sulla roccia il corvo uccide un animale e se ne ciba. Il contrasto tra i comportamenti dei due pennuti, differenziati anche dagli opposti colori, bianco e nero, ne stigmatizza la peculiarità, come accade in una miniatura del trecentesco Salterio londinese[24], detto *The Queen Mary Psalter*. Esso presenta il consueto modello dell'arca arricchito sullo sfondo da alberi dalle foglie cuoriformi – semplicemente stilizzate – posti su colline che indicano la terraferma su cui era già arrivato il corvo

[20] Paris, Bibliothèque Nationale de France, NAL 2334, c. 10*v*.

[21] New York, Pierpont Morgan Library, MS M.644, c. 79*r*.

[22] F. Stroppa, *Le immagini e gli usi del pane nel medioevo*, in *La civiltà del pane* cit., pp. 1211-1338.

[23] New York, Pierpont Morgan Library, MS M.429, c. 7*v* (1220, Toledo).

[24] London, British Library, Royal MS 2 B VII, c. 7*r* (1310-1320).

Fig. 1 - Roma, catacombe di Priscilla, *cubiculum* della Velata, I tre ebrei nella fornace e la colomba con ramoscello d'olivo (metà sec. III).

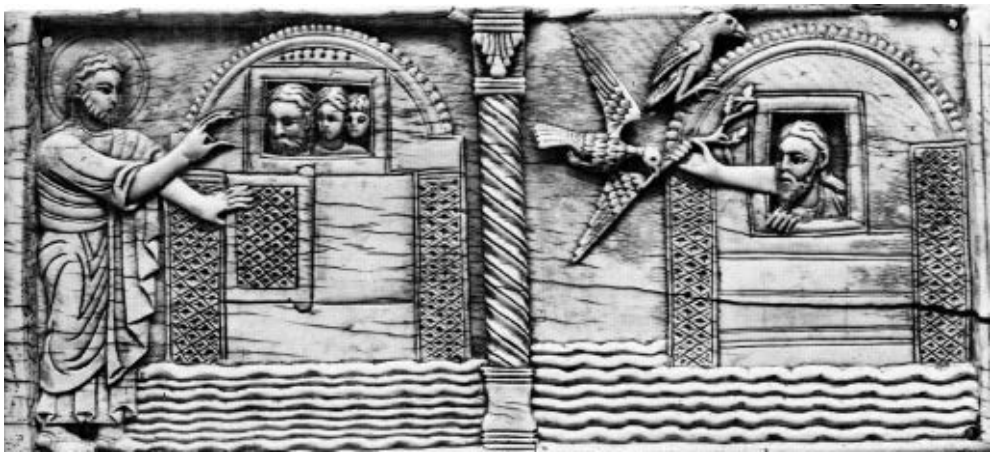


Fig. 2 - Salerno, Museo Diocesano, placchetta eburnea, Noè e la colomba (sec. XI ex.).

Fig. 3 - Paris, Bibliothèque Nationale de France, NAL 2334, *Pentateuco di Ashburnham*, c. 10*v*, Noè e la colomba (secc. VI ex. -VII in.).

Fig. 4 - New York, Pierpont Morgan Library, MS M.644, *Morgan Beatus*, c. 79*r*, Noè e la colomba (940-945, Toledo).

mandato in precedenza da Noè, ma che disubbidiente ed egoista, procede in modo autonomo sfogando gli individuali impulsi della fame. Se l'arca prefigura la Chiesa, è inevitabile che – nel diluvio del male del mondo – essa contenga ambedue questi generi: i corvi che cercano il proprio interesse e le colombe che cercano la gloria e la salvezza di Cristo.

La *bible historiale* di Guyart des Moulins[25] racconta l'arrivo della colomba proponendo il modello consueto; tuttavia la miniatura è interessante per la disposizione dei personaggi su tre registri ritmati da aperture da cui sbucano personaggi e animali posti a coppie e collocati sui livelli secondo l'abituale gerarchia della creazione che pone gli uccelli più vicino al cielo (a Dio) e pertanto inseriti nei piani superiori dell'imbarcazione. Numerosissimi sono gli esempi che ritroviamo nelle bibbie[26], nei sacramentari[27], nei salteri[28], nei libri d'ore[29] e nello *Speculum humanae salvationis*[30] in cui il protagonista è Noè, prefigurazione di Cristo, e la colomba emblema dello Spirito Santo: da simili accostamenti facile è vedere l'anticipazione del battesimo nel Giordano.

Come nel caso del "giusto" Noè, colui che viene paragonato all'olivo è sotto la protezione divina; il Salmo 52 ricorda cosa il giusto possa dire di sé: «Come ulivo verdeggiante nella casa di Dio, mi abbandono alla fedeltà di Dio ora e per sempre»[31]. Anche Israele viene chiamato da Dio «ulivo verde e maestoso» ma, dopo che ebbe dimenticato l'alleanza sancita tra Dio e i padri, al popolo fu profetizzata da Geremia la sua ira[32].

A proposito della funzione salvifica dell'olio, essa viene ripresa e articolata nella visione di Zaccaria del candelabro e dei due olivi che simboleggiano «i due consacrati che assistono il dominatore della terra»[33]. La spiegazione dell'angelo si basa sul rapporto tra l'olio d'oliva e il candeliere: come questo illumina grazie all'olio versato dall'alto, così la parola profetica rischiara grazie allo Spirito che scende dal cielo[34]. Que-

[25] Ivi, Royal 17 E VII, c. 11*v* (1357).

[26] New York, Pierpont Morgan Library, MS M.638, c. 2*v* (1250, Paris); si veda anche la bibbia ebraica London, British Library, Additional 11639, c. 521 (1277-1286, Francia).

[27] Ivi, MS M.855, c. 155*v* (1260-1264, Austria).

[28] Ivi, MS M.338, c. 132*r* (1200 ca.); MS M.43, c. 9*r* (1210-1220, Oxford).

[29] London, British Library, Yates Thompson 13, cc. 26*v*-27*r* (secondo quarto del XIV secolo, London), rito di Sarum; il libro d'ore è detto anche *The Taymouth Hours.*

[30] New York, Pierpont Morgan Library, MS M.140, c. 5*r* (1380-1399, Nuremberg); MS M.766, c. 24*r* (1400 ca., Yorkshire); MS M.385, c. 5*r* (1440-1460, Bruges); London, British Library, Harley 2838, c. 5 (1485-1509, London).

[31] Sal 52,10.

[32] Ger 11,16: «con grande strepito [il Signore] ha dato fuoco alle sue foglie, i suoi rami sono bruciati».

[33] Zc 4, 2s., 11-14.

[34] Nella Bibbia, la parola di Dio è spesso paragonata alla luce; il salmista ne trae un principio dinamico proprio del cammino verso Dio: «la tua parola è una lampada al mio piede e una luce sul

sto passo è di norma illustrato nei codici miniati, ad esempio nella bibbia di Roda della metà dell'XI secolo[35], dove Zaccaria è raffigurato mentre vede un candelabro dai cui bracci esterni si innalzano due piante di olivo, come pure nella bibbia di metà Duecento della scuola dell'Île-de-France[36]. La morfologia della pianta ai fianchi del candelabro d'oro e le olive raccolte in catini dorati dai cui becchi sgorga olio per alimentare le fiamme di ogni candeliere sono finemente descritte nella celebre *Bibbia di Cervera* di fine XII secolo[37] (fig. 5). La nodosità delle due piante che abbracciano la menorah è illustrata in modo calligrafico come pure le allungate argentee foglie insieme alle scure e mature drupe pronte per essere pressate.

Il rimando viene ripreso nel Nuovo Testamento quando nell'Apocalisse[38] si fa riferimento ai due profeti, testimoni di Dio, stanti di fronte ai due olivi: a questo riguardo i *Beatus* offrono fonti iconografiche puntuali che vedono le figure maschili ritratte a fianco di due alberi e vicini a candelabri o lampade ad olio pendenti dall'alto, come si rintraccia nel già citato codice di Ashburnham[39] oppure nei manoscritti parigini[40], in cui gli elementi sono stereotipati ma è ben in evidenza l'albero dell'olivo con i suoi frutti.

Queste indicazioni confermano l'importanza del collegamento tra gli ebrei e i cristiani, come pure tra Antico e Nuovo Testamento, che è siglato dall'olivo simbolo di pace, di alleanza e di forza irrobustita dall'olio e dalle sue caratteristiche sacrali. Va inoltre ricordato che Salomone[41] lo utilizzò per far scolpire i due cherubini[42] che con

mio sentiero» (Sal 119,105); i Proverbi compongono giochi verbali per indicare la *torah*, la legge di Dio rivelata, alla luce, *ór* (Pr 6,23): le due parole derivano dalla stessa radice. Nel Nuovo Testamento «Dio è luce» (1 Gv 1,5) e, quando Gesù si identifica con essa, egli la riferisce alla via (Gv 8,12) nello spirito del Salmo 119, facendo, in questo modo, allusione alla *torah*, la rivelazione di Dio. All'immagine dell'olivo e del candelabro si aggiunge un'altra identificazione dei due testimoni. I prodigi che essi compiono rammentano due personaggi importanti dell'Antico Testamento, Mosè ed Elia: Mosè è ricordato per il miracolo delle acque mutate in sangue e delle piaghe che colpiscono la terra (Es 7,14-18); Elia è ricordato dall'evento del fuoco che divora il nemico e della pioggia sottomessa al controllo (1Re 19,10; 17,1). Ora, il solo testo dell'Antico Testamento che associa questi due personaggi si trova in Malachia, l'ultimo profeta canonico delle Scritture ebraiche: «Ricordatevi della legge di Mosè, mio servo, al quale io diedi sull'Oreb leggi e precetti, per tutto Israele. Ecco, io vi mando il profeta Elia, prima che venga il giorno del Signore, giorno grande e terribile. Egli volgerà il cuore dei padri verso i figli, e il cuore dei figli verso i padri, perché io non debba venire a colpire il paese di sterminio» (Mal 4,4-6).

[35] Paris, Bibliothèque Nationale de France, Latin 6 (3), c. 91*v*.

[36] New York, Pierpont Morgan Library, MS M.638, c. 4*v* (1250, Paris).

[37] Lisboa, Biblioteca Nacional de Portugal, IL72, c. 316*v*.

[38] Ap 11,3-6.

[39] Paris, Bibliothèque Nationale de France, NAL 2334, c. 149*r*.

[40] Ivi, NAL 1366, c. 97 (fine XII secolo); NAL 2290, c. 105 (inizio XIII secolo).

[41] Grilli Caiola - Guarrera - Travaglini, *Le piante nella Bibbia* cit., p. 36.

[42] London, British Library, Add MS 15277, 16*v*.

le loro ali coprivano l'arca dell'Alleanza e le imposte della porta per la quale si entrava nel Santo dei Santi. Quanto indicato si rintraccia anche nell'affresco della *Maiestas Domini* di Civate (sec. XI, fig. 6), all'interno delle mura della Gerusalemme celeste, affiancato da due alberi che prendono l'aspetto di due olivi, come testimoni giusti della fine dei tempi.

La pianta dell'olivo è ricordata anche nelle lettere di Paolo ai romani[43] in cui egli paragona l'umanità a un ramo di oleastro, spiegando che Dio lo ha innestato sull'olivo nobile d'Israele in modo tale che esso sia partecipe della santa radice e della sua linfa. In questo caso meno evidente è invece il riferimento iconografico della pianta: infatti, di norma, l'apostolo viene raffigurato mentre scrive o consegna una lettera o parla agli interlocutori[44]; pochi invece sono gli esempi, e molto stilizzati, in cui si raffigura una pianta che non viene definita nelle sue caratteristiche arboree ma è distinta da tratti di genere[45].

Il prodotto dell'olivo acquisisce un potere straordinario che si rintraccia già nella Genesi. Dopo il sogno della scala che saliva al cielo, Giacobbe prese la pietra su cui aveva appoggiato il capo e ne fece un altare versandovi olio: l'operazione rivela la sua volontà di sottrarre la pietra alla sfera profana e di consacrare l'oggetto e il luogo (Betel) al Signore. Lo schema di norma impiegato per descrivere la scena è ben illustrato nel libro d'ore di Bamberga di inizio XIII secolo[46] (fig. 7): in esso si racconta in due sequenze il sogno con la scala e parallelamente la consacrazione della pietra di Betel mediante l'olio versato con il *shofar*, il corno utilizzato nelle funzioni religiose ebraiche.

L'uso dell'olio è ricorrente nelle illustrazioni bibliche e facile da identificare grazie al corno, ad una ampolla o all'imposizione delle mani sopra al capo dell'unto: l'azione implica la benedizione, la consacrazione e il riconoscimento da parte di Dio della persona, come pure la sua distinzione rispetto agli altri uomini. Copiose sono le fonti iconografiche che immortalano il momento, ritenuto uno dei punti topici del racconto delle sacre scritture e che acquisisce una funzione mnemotecnica: l'attenzione del lettore deve concentrarsi su quel brano. A Mosè viene ordinato di ungere con olio la dimora di Dio con tutti i suoi arredi «così diventerà santa»[47] e vengono unti Saul[48] e David: ne ricordano i differenti istanti le miniature della bibbia di Luigi IX[49] o quella

[43] Rm 11,17.

[44] London, British Library, Yates Thompson 34, c. 1; Royal 3 C III, c. 3; Royal 15 D III, c. 481*v*; Royal 18 D VIII, c. 96*v*.

[45] Ivi, Royal 19 D II, c. 497*v*.

[46] New York, Pierpont Morgan Library, MS M.739, c. 13*r* (1204-1219, Bamberg).

[47] Es 40,9.

[48] 1 Sam 10,1. L'unzione di Saul viene ricordata da Samuele: «Ecco il Signore ti ha unto capo sopra Israele suo popolo».

[49] Paris, Bibliothèque Nationale de France, Latin 10426, c. 295 (1270, Paris).

Fig. 5 - Lisboa, Biblioteca Nacional de Portugal, IL72, *Bibbia di Cervera*, c. 316*v*, Menorah (sec. XII ex.).

Fig. 6 - Civate, San Pietro al Monte, ingresso del portico ovest, Gerusalemme Celeste (sec. XI).

Fig. 7 - New York, Pierpont Morgan Library, MS M.739, c. 13*r*, Giacobbe a Betel (1204-1219, Bamberg).

di Carlo V[50], come pure il Salterio parigino di fine XIII secolo[51] o quello di inizio Trecento di origine inglese[52] in cui Davide seduto viene unto da Samuele tramite l'ampolla. Nei casi del predetto libro d'ore di Bamberga[53] (fig. 8) e della bibbia parigina[54] si vedono le unzioni di Saul e di David presentate simili tra loro e accomunate dallo schema consueto. L'uso del corno continua nel corso del tempo, come testimonia in modo evidente il caso di inizio XV secolo della bibbia decorata dal maestro di Boucicaut[55].

Anche i sacerdoti veterotestamentari necessitavano della consacrazione, e l'unzione di Aronne e dei suoi figli «conferirà loro un sacerdozio perenne»[56]. Va anche ricordato che presso gli ebrei l'unzione con l'olio sacro era riservata ai sovrani (*Primo libro di Samuele*, cap. 16: l'unzione del re Davide[57]), nonché ai luoghi sacri, ai loro arredi e ai sacerdoti (*Esodo* 40, 1-15: la consacrazione del santuario e di Aronne[58]). L'olio realizzato con il mortaio serviva per far ardere le sette lucerne del candelabro d'oro che stavano accese durante la notte e solamente tre durante il giorno: come ricordano le miniature della bibbia ebraica del XIII secolo in cui Aronne è ritratto mentre presta il suo servizio alla cura delle lampade[59] e a cui seguono la raccolta e la spremitura delle olive[60] da parte degli ebrei per produrre olio per la menorah. Sebbene sia notevole la schematizzazione delle azioni di pressatura, della morfologia dell'albero e delle olive, essa lascia intendere molto bene la specificità dell'essenza arborea – quantunque distinta da una resa simbolica a candelabro – e l'operazione meccanica dei due uomini che fanno cadere le olive che vengono pressate in un recipiente da cui esce il prodotto fluido. Anche l'esemplare del Vecchio Testamento di origine padovana di inizio XV secolo, conservato a Londra[61], riporta in modo dettagliato l'assistenza del sacerdote Aronne al candelabro d'oro, descritto con due recipienti colmi di olio; come la bibbia ebraica di fine Duecento[62] (fig. 9), nelle cui miniature Aronne è raffigurato quale sommo sacerdote mentre versa olio sul tabernacolo della menorah.

[50] Ivi, Arsenal 590, c. 239 (1300, Paris).

[51] Ivi, Latin 10435, cc. 27-139 (fine XIII secolo). Si veda anche New York, Pierpont Morgan Library, MS M.283, c. 39*v* (1229-1246, Paris).

[52] Oxford, Bodleian Library, MS. Bodl. 284, c. 53*r* (inizio XIII, Cirencester).

[53] New York, Pierpont Morgan Library, MS M.739, c. 17*r* (1204-1219, Bamberg). A c. 16*v* compare l'unzione di Saul.

[54] Ivi, MS M.638, cc. 22*v* e 26*r* (1250, Paris).

[55] Ivi, MS M.394, cc. 119*v* (unzione di Saul), 122*v* (unzione di Davide).

[56] Es 40,13.

[57] London, British Library, Add MS 19352, c. 118*v*.

[58] Ivi, Add MS 15277, c. 17*v*.

[59] Paris, Bibliothèque Nationale de France, Hébreu 5, c. 117*v*.

[60] Ivi, c. 118*v* (fine XIII secolo, area svizzera-germanica).

[61] London, British Library, Add MS 15277, cc. 32*v*-33*r*.

[62] Ivi, Add MS 11639, c. 114 (1277-1286, Francia centrale).

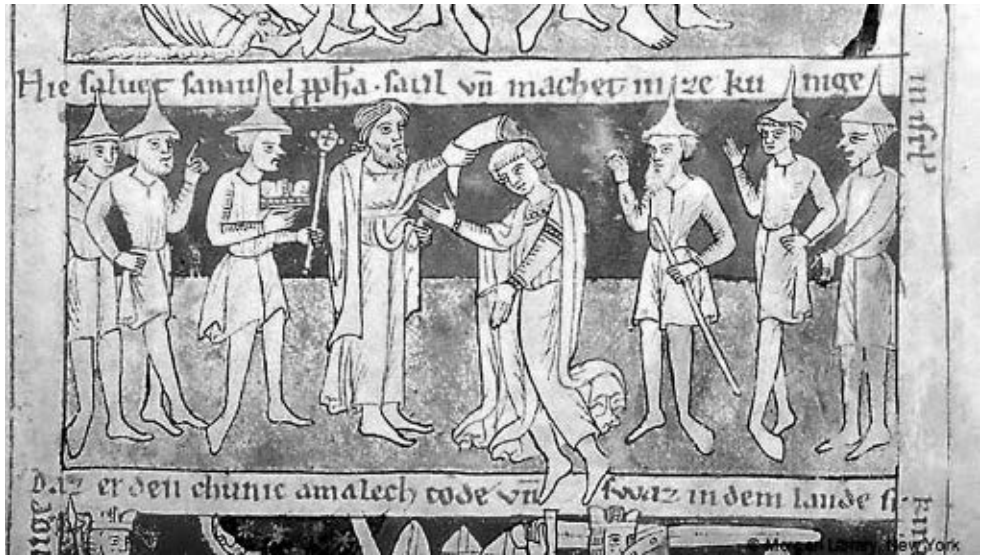


Fig. 8 - New York, Pierpont Morgan Library, MS M.739, c. 17*r*, Unzione di Davide (1204-1219, Bamberg).

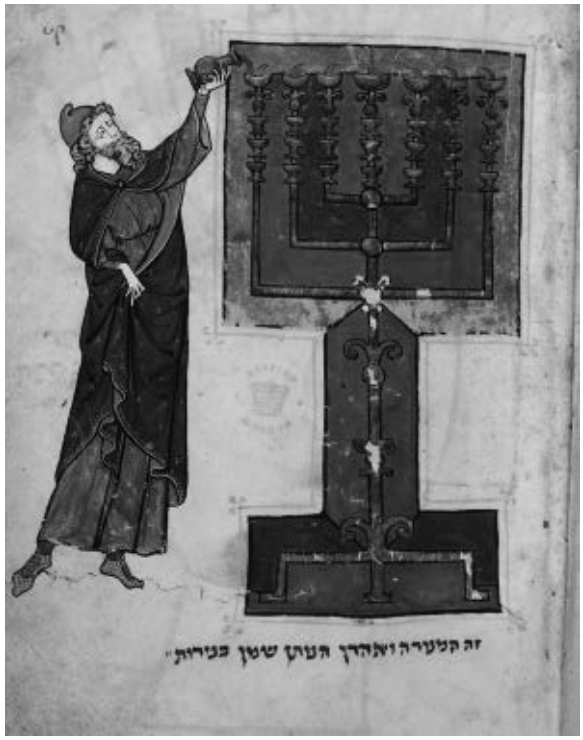


Fig. 9 - London, British Library, Add MS 11639, c. 114, Aronne sommo sacerdote (1277-1286, Francia centrale).

Sulla base del principio per il quale colui che viene unto profeta è illuminato dallo spirito di Dio, grazie all'olio che, se bruciato, squarcia le tenebre e porta in luce la verità, detta proprietà lo rende duttile per essere simbolo dello spirito divino[63], e questo accade per esempio con gli episodi di Eliseo[64].

La vita di Eliseo è punteggiata da fatti che mostrano la speciale assistenza che il Signore gli ha sempre accordato per sostenerlo nella sua difficile missione. Ebbe a che fare, come Elia, con una vedova che, perduto il marito, era caduta in miseria[65]: un creditore stava per prenderle i figli come schiavi a risarcimento dei suoi debiti. La donna disperata ricorse al profeta che, avendo conosciuto lo sposo defunto, si mostrò benevolo e disposto a darle aiuto. Eliseo chiese alla donna se avesse qualcosa in casa, ma lei aveva solo un orcio di olio: a questo punto il profeta mandò la vedova a chiedere ai vicini dei vasi tanti quanti ne poteva recuperare, poi le disse di chiudersi con i figli in casa e di versare in ognuno un po' del suo olio. L'operazione fu compiuta in segretezza, e mentre la donna travasava l'olio dall'unico orcio, i vasi si riempivano uno dopo l'altro in modo miracoloso. Quando tutti i recipienti furono colmi, anche se la donna ne chiese ancora, l'olio cessò di uscire dall'orcio. Ormai la povera famigliola aveva risolto il suo problema: possedeva tanto olio da vendere e con il ricavato avrebbe potuto saldare i debiti e vivere tranquillamente.

Anche in questo caso, come in alcuni episodi agiografici[66], l'olio assume la caratteristica di salvezza e di consapevolezza del proprio stato. L'episodio è registrato dalle fonti artistiche con scene riprese in un ambiente chiuso in cui si vede una donna che versa olio nelle botti o nei vasi insieme ai figli, mentre Eliseo da lontano la osserva o prega, come compare nel caso di fine Trecento dello *Speculum humanae salvationis* di Nuremberg[67] (fig. 10) o nel libro d'ore parigino di fine Quattrocento[68].

L'aspetto salvifico dell'olio, caratterizzato anche dalle proprietà terapeutico-curative, si evidenzia nella parabola del buon samaritano: questi si imbatte per strada in un uomo moribondo, da poco assalito dai briganti, e lo cura con l'olio che lenisce il dolore. L'unguento donato per pietà diviene anche emblema della misericordia: la miniatura di un messale francescano di inizio Quattrocento[69] ne illustra la scena con il vaso di unguento nella mano del samaritano, secondo un modulo attraverso cui si descrivono, dandone importanza, i balsami con i medicamenti per i malati o da spalmare sul corpo dei defunti (fig. 11).

[63] 1 Sam 16,13.
[64] 1 Re 19,16.
[65] 2 Re 4,1- 7.
[66] Ricordo quelli di san Benedetto e di san Nicola.
[67] New York, Pierpont Morgan Library, MS M.140, c. 37*r* (1380, Nuremberg).
[68] Ivi, MS H 5, c. 107*v* (fine XV secolo, Paris).
[69] Oxford, Bodleian Library, MS. Bodl. Duoce 313, c. 207*r* (inizio XV secolo, Paris).

Fig. 10 - New York, Pierpont Morgan Library, MS M.140, c. 37*r*, Eliseo e la vedova (1380, Nuremberg).

Fig. 11 - Oxford, Bodleian Library, MS. Bodl. Duoce 313, *Messale francescano*, c. 207*r*, Buon samaritano (sec. XV in., Paris).

Alla luce di quanto indicato, appare ricca di significato salvifico l'abitudine degli apostoli di ungere «di olio molti infermi»[70] fino a guarirli, come quella di farlo con il corpo di Cristo deposto dalla croce nel sepolcro: nelle immagini il momento è fissato e interpretato da alcuni segni che immediatamente fanno comprendere l'azione che si sta compiendo. In genere emerge la figura della Maddalena con un vaso di unguento[71] (fig. 12), che si rintraccia anche nella *Cena a casa del Fariseo*[72], oppure raffigurata dietro il Cristo giacente sul sudario in primo piano insieme alle pie donne che, con qualche aiutante, spalmano il balsamo sul corpo esanime: l'azione simbolica dell'unzione prefigura la resurrezione cristiana.

La consuetudine dell'uso dell'olio continua nella memoria, essendo reinterpretata da parte della Chiesa in ambito liturgico-sacramentale durante le fasi più importanti della vita del cristiano, vale a dire al momento del battesimo[73], della cresima e dell'estrema unzione[74].

Oltre all'aspetto medicale e conservativo, nelle fonti artistiche la raffigurazione dell'olio è utile a "illuminare" alcune scene, essendo pienamente investite dalla presenza di Dio, come nella Natività[75] o nell'Ultima cena[76] (fig. 13). In dette sequenze, pertanto, l'olio che alimenta le lampade diviene simbolo di illuminazione e di discesa dello Spirito Santo secondo lo stesso principio che struttura l'iconografia dell'episodio della Pentecoste caratterizzata dalle fiammelle di fuoco sul capo, che possono essere paragonate alla natura dell'olio (caldo e umido), vicino alle caratteristiche che distinguono gli elementi primordiali del fuoco (caldo e secco) e dell'aria (calda e umida) che, in ordine gerarchico, sono prossimi alle presenze angeliche[77].

Sulla base di quanto indicato meglio si comprende perché Cristo unga gli apostoli imprimendo loro il sigillo e dando loro la «caparra dello Spirito»[78] che non li abbandonerà mai, come ricorda Giovanni[79]. Lo stesso concetto, e la medesima iconografia delle fiammelle, è presente anche nella parabola evangelica delle vergini stolte e

[70] Mc 6,13.

[71] München, Bayerische Staatsbibliothek, Clm 13601, *Uta codex*, c. 86, Maddalena.

[72] New York, Pierpont Morgan Library, MS M.140, c. 16*v* (1380-1399, Nuremberg); Paris, Bibliothèque Nationale de France, Grec 115, c. 126 (X secolo, Costantinopoli).

[73] Oxford, Bodleian Library, MS. Bodl. Duoce 270, c. 150*r* (metà XIII secolo, Paris), *Bible moralisée*.

[74] New York, Pierpont Morgan Library, MS M 183, c. 105*r*, *Salterio* (1275-1294, Liège); MS G 53, c. 150*r*, *Bibbia* (1310-1320, London); MS M 231, c. 137*r*, *Libro d'ore* (1480-1495, Paris).

[75] Oxford, Bodleian Library, MS. Auct. D. 4. 2, c. 11*v*, *Salterio* (1276, Ghent).

[76] München, Bayerische Staatsbibliothek, Clm 15903, *Pericopi di St. Erentrud* (fine XI-inizio XII secolo), c. 13, Ultima cena.

[77] Stroppa, *Le immagini e gli usi del pane nel medioevo* cit., pp. 1211-1338; P. Dronke, *Sacred and Profane Thought in the Early Middle Ages*, Firenze 2016, pp. 139-154, *passim*.

[78] 2 Cor 1,21 s.

[79] 1 Gv 2,27.

Fig. 12 - München, Bayerische Staatsbibliothek, Clm 13601, *Uta codex*, c. 86, Maddalena (sec. XI in.).

Fig. 13 - München, Bayerische Staatsbibliothek, Clm 15903, *Pericopi di St. Erentrud*, c. 13, Ultima cena (secc. XI ex.-XII in.).

sagge: a loro viene dato il compito di vigilare in attesa dello sposo nel giorno delle nozze. Ciascuna ha con sé una lampada, ma solamente cinque portano anche una riserva d'olio. Siccome lo sposo tarda ad arrivare le vergini si assopiscono e le lampade si spengono: allora le cinque vergini stolte senza la riserva chiedono dell'olio alle sagge che rifiutano perché ne verrebbe a mancare alle une e alle altre. Mentre le stolte si apprestano a comprare l'olio dai rivenditori, arriva lo sposo, e quindi inizia la festa nuziale solamente con le cinque sagge. Le altre, irrimediabilmente in ritardo, restano escluse. Il fulcro della parabola richiama l'attenzione sul giusto comportamento in vista della salvezza e sul mezzo – l'olio – che sostiene le menti nel discernimento della via corretta. Nella miniatura di Monaco[80] le vergini sono disposte su due livelli con in mano la lampada dell'olio: su quello superiore compaiono le sagge con la coppa colma e accesa, in basso le stolte con il lume spento e privo di fiamma della sapienza (fig. 14).

Colui che compie l'unzione che guarisce e santifica è sempre il Salvatore, a volte per mezzo di mediatori: egli racchiude in sé le funzioni di re, di sacerdote e di profeta che appunto erano unti. Oltre all'effetto sacrale, l'albero è presente in alcuni episodi della vita di Gesù, anche con funzione celebrativa, come re e sacerdote: accade all'ingresso in Gerusalemme, quando viene accolto dalla folla gremita con rami di palme e di ulivi[81] (fig. 15), come pure nell'orto degli ulivi[82] prima dell'arresto da parte delle guardie (fig. 16).

Da quanto emerso si è visto come all'olio venga attribuita grande importanza dal punto di vista simbolico, liturgico e religioso, come pure per gli aspetti pratici della vita quotidiana: il prodotto assume caratteristiche preziose per illuminare ambienti senza emanare sgradevoli odori[83], per realizzare unguenti e balsami terapeutici, come ricorda la tradizione degli erbari[84], ma anche per l'alimentazione. Tracce relative a

[80] München, Bayerische Staatsbibliothek, Ottheinrich-Bibel, Cgm 8010, c. 38; si veda anche Rossano Calabro, Museo Diocesano, *Codex purpureus*, c. 2*v*, Parabola delle vergini.

[81] Ivi, c. 1*v*, Entrata in Gerusalemme. Si veda anche Venezia, Basilica di San Marco, mosaico, Entrata in Gerusalemme.

[82] München, Bayerische Staatsbibliothek, CLM 4453, c. 244*v*, *Evangelario di Ottone III*, Cristo nell'orto degli ulivi (1000, Treviri).

[83] Cfr. nota 19; in particolare, per il mondo monastico e le proprietà in aree dal clima mite dove crescevano olivi per le necessità del cenobio si veda G. Archetti, *«Infundit vinum et oleum». Olio e vino nella tradizione monastica*, in *Olio e vino nell'alto medioevo* cit., pp. 1099-1203; inoltre F. Stroppa, *Le* peciae terrae *di Maderno nelle pergamene del Capitolo del Duomo di Brescia*, in *Inquirere veritatem. Studi in memoria di mons. Antonio Masetti Zannini*, a cura di G. Archetti, Brescia 2007 (Brixia Sacra. Memorie storiche della diocesi di Brescia, XII, 1-2), pp. 169-191.

[84] New York, Pierpont Morgan Library, MS M.652, *De materia medica* (940-960, Costantinopoli), c. 192*v* olivo; c. 222*r* olio; c. 223*v* sedimenti dell'olio; c. 225*r* balsamo con olio; c. 225*v* olio riscaldato; c. 226*r* olive in salamoia. Si veda anche la pianta dell'olivo nella miniatura Roma, Biblioteca Casanatense, ms. 459, *Historia plantarum*, c. 182*r*.

Fig. 14 - München, Bayerische Staatsbibliothek, *Ottheinrich-Bibel*, Cgm 8010, c. 38, Parabola delle vergini (secc. XV ex.-XVI in.).

Fig. 15 - Rossano Calabro, Museo Diocesano, *Codex purpureus*, c.1*v*, Entrata in Gerusalemme (sec. VI).

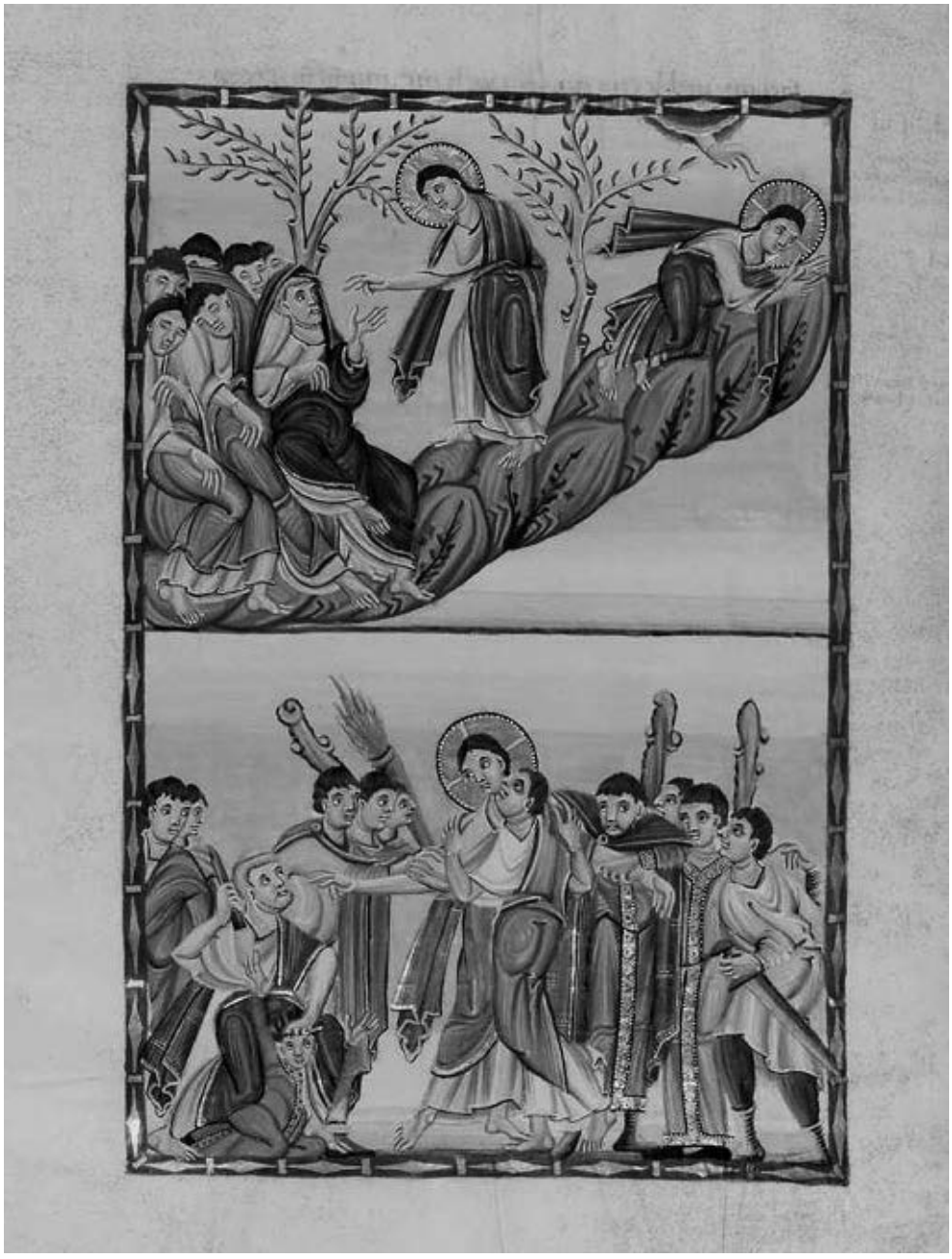


Fig. 16 - München, Bayerische Staatsbibliothek, CLM 4453, c. 244*v*, *Evangelario di Ottone III*, Cristo nell'orto degli ulivi (1000, Trier).

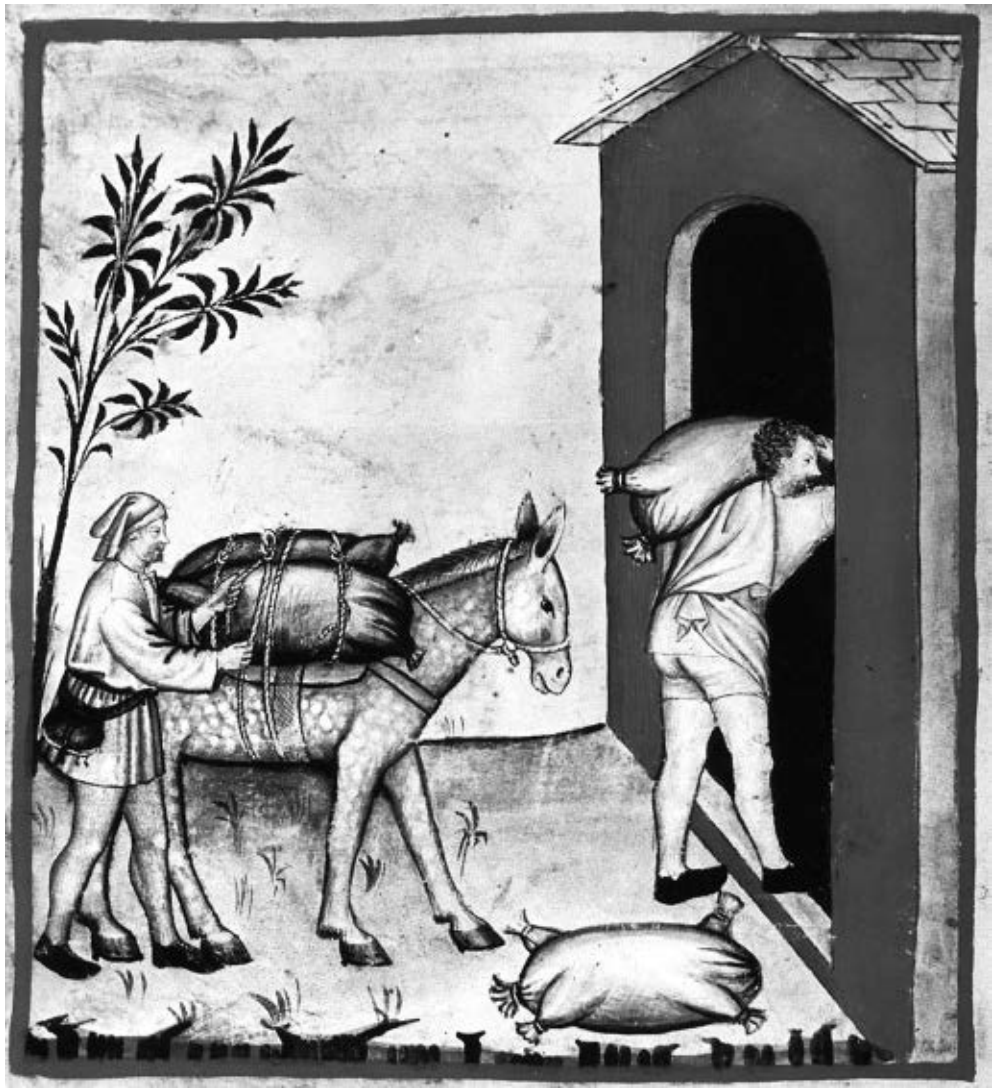


Fig. 17 - Roma, Biblioteca Casanatense, ms. 4182, *Theatrum sanitatis*, c. CLXXVI, Olio di oliva (sec. XV in., ambito lombardo).

questi ambiti si rintracciano soprattutto nei *Tacuina sanitatis*[85] nelle cui descrizioni, tra le numerose materie prime edibili, si analizzano anche la natura e gli effetti dell'olio in particolare di quello d'oliva: nelle illustrazioni si descrivono in modo specifico la raccolta delle olive[86] e la conservazione dell'olio in otri di pelle di animali nei magazzini degli ambienti rurali e nei fondi dei mercanti, trasportati dal frantoio per mezzo di asini o cavalli[87] (fig. 17).

In questo modo l'immagine dell'albero, dei suoi frutti e del prodotto che si ottiene dalla loro spremitura, da simbolo di pace, segno di alleanza, mezzo sacramentale e per le unzioni regali, torna a rappresentare anche la vita quotidiana, il lavoro rurale, le tecnologie artigiane, i mezzi di conservazione e un cibo commestibile. Ma la luce che si ottiene con la combustione dell'olio conferisce alle pratiche dell'olivicoltura uno spazio privilegiato che, più che per gli aspetti prettamente alimentari, in ragione della sua forza di rischiarare il buio delle tenebre, supera di molto l'età antica e medievale e trova nelle raffigurazioni artistiche, negli oggetti d'arte o negli strumenti per l'illuminazione – lucerne, lampade e lampadari – espressioni dello spirito o forme di cultura che sono giunte sino a noi.

[85] F. Stroppa, *«Lac et caseum» nelle fonti artistiche tra età medievale e moderna*, in *La civiltà del latte. Fonti, simboli e prodotti dal Tardoantico al Novecento*, Atti dell'incontro nazionale di studio (Brescia, 29-31 maggio 2008), a cura di G. Archetti, Brescia 2011 (Storia, cultura e società, 3), pp. 103-182; Ead., *Vite, uva e vino nella tradizione iconografica medioevale e moderna*, in *«In terra vineata»* cit., pp. 306-356; Ead., *Le immagini e gli usi del pane nel medioevo* cit., pp. 1211-1338.

[86] Paris, Bibliothèque Nationale de France, Latin 9333, c. 13*v*.

[87] Ivi, c. 88*v*; Roma, Biblioteca Casanatense, ms. 4182, *Theatrum sanitatis*, c. CLXXVI.

Abstracts

Alfio Cortonesi

«Olivas preciosissimas». Vicende tardomedievali dell'olivicoltura italiana

Una sintesi sull'olivicoltura nell'Italia tardomedievale, uno studio che «intende valorizzare i risultati acquisiti sull'argomento negli ultimi decenni per i diversi ambiti territoriali con riferimento ai secoli XII-XV, soffermandosi principalmente sulla crescente diffusione di tale pratica colturale e sull'incidenza della stessa nei paesaggi e negli assetti della produzione». In particolare, attraverso il ricorso a un'ampia tipologia di fonti, l'olivicoltura del Mezzogiorno è indagata in chiave comparativa con quella dell'Italia centrale e padana, mentre viene illustrata la varietà dei paesaggi olivicoli, oltre all'organizzazione delle terre olivate. Fra XIII e XV secolo queste ultime tendono ad una sistemazione sempre più organica e redditizia, sebbene nella maggior parte delle regioni ancora prevalentemente in associazione con altre colture.

Parole chiave: olivicoltura, Italia centro-meridionale, Italia settentrionale

«Olivas preciosissimas». Aspects of olive-growing in late medieval Italy

A synthetic approach to the history of olive tree growing meant to «valorize the work that has been done in the past decades on different geographical over a chronological period going from the 12th to the 15th century. Stress is put on the increasing cultivation of this tree and the impact this ended up having on the agricultural landscape and the production of olive oil». In particular, the article proposes to examine the following themes using a broad spectrum of sources: olive tree growing in Southern Italy examined in comparison to the Central and Northern Italian situation, different types of landscapes and different ways in which land with olive trees was managed.

Key words: olive-growing, South-Central Italy, Northern Italy

Irma Naso

Dall'oliveto alla «cella olearia» nella letteratura agronomica italiana (secoli XIV-XVI)

Il contributo non considera il tema dell'olivicoltura, già adeguatamente studiato dalla storiografia, ma affronta piuttosto il discorso abbastanza trascurato che riguarda il processo di estrazione dell'olio di oliva. Attraverso l'analisi dei testi di agronomia italiani compresi tra i secoli XIV e XVI, il lavoro segue le diverse fasi del ciclo di oleificazione: i tempi e le modalità per la raccolta delle olive, le operazioni preliminari alla frangitura, la lavorazione delle olive dal frantoio al torchio, il deposito del prodotto nella cella olearia. Gli autori delle opere prese in considerazione sono i seguenti: Pier de' Crescenzi e Paganino Bonafede, per il Trecento; Corniolo della Cornia e Michelangelo Tanaglia, per il Quattrocento; Luigi Alamanni e Agostino Gallo, per il Cinquecento.

Parole chiave: letteratura agronomica italiana, frantoio, oleificazione

From the olive grove to the olive oil cellar in Italian agricultural treatises (14th-16th centuries)

This contribution does not examine the already well studied theme of olive tree cultivation but rather focuses on the more overlooked processes employed to extract olive oil. The goal of the article is to follow the different phases that olive pressing consisted in by analyzing Italian agricultural treatises composed between the 14th and the 16th centuries. The phases to be examined are: the period in which olives were meant to be picked and how this picking was supposed to be done, the preliminary procedures preceding the crushing of the olives, the steps going from the actual crushing the fruit to the final pressing of the resulting olive paste, ending with the way oil was deposited in the olive oil cellars. The authors analyzed in the process are Pier de' Crescenzi and Paganino Bonafede for the 14th century, Corniolo della Cornia and Michelangelo Tanaglia for the 15th century and Luigi Alamanni as well as Agostino Gallo for the 16th century.

Key words: Italian agricultural treatises, oil mill, olive pressing

Mauro Paolo Buonincontri - Giovanna Bianchi - Gaetano Di Pasquale
L'olivo nel medioevo della Maremma toscana.
Il dato archeobotanico nel contesto archeologico

L'immagine del territorio toscano oggi fortemente connotato dalla presenza dell'olivo non trova pieno riscontro nel dato storico, qui a sua volta rafforzato dall'indagine archeologica, in particolare per alcuni insediamenti del territorio maremmano. Si tratta di una trentennale ricerca di archeologia agraria e forestale, condotta dal Dipartimento di Scienze Storiche e Beni Culturali dell'Università di Siena in collaborazione con il Dipartimento di Agraria dell'Università Federico II di Napoli. «Scavare sotto gli attuali paesaggi degli olivi» alla ricerca di resti di legna carbonizzata, ma anche di semi e frutti carbonizzati contenuti nei suoli delle stratigrafie archeologiche, con riferimento cronologico compreso tra il III-I secolo a.C. e il tardo medioevo, contribuisce a una migliore conoscenza del paesaggio vegetale: si conferma così la limitata diffusione dell'olivicoltura nelle campagne toscane almeno fino alla metà del XV.

Parole chiave: archeologia, olivicoltura, Toscana

O*live trees in Medieval Maremma* (*Tuscany).*
The archaeobotanical record in an archaeological context

The idea of a Tuscany currently characterized by a significant presence of olive trees is not confirmed by historical data. This is further reinforced by archeological research carried out in Maremma. The research presented here is the result of some three decades of work in the archeology of agro-forestry undertaken by the Dipartimento di Scienze Storiche e Beni Culturali (University of Siena) in collaboration with the Dipartimento di Agraria of the Federico II University (Naples). «Digging under present day olive growing land» in search of carbonized wood but also of seeds and fruit in the various archeological strata ranging from the III to the I century b.C. and the late Middle Ages, contributes to a better reconstruction of the planted landscape. In the process we confirm the limited presence of olive tree cultivation in rural Tuscany up to the middle of the 15th century.

Key words: archaeology, olive-growing, Tuscany

Enrico Basso
Olio sul mare. Il commercio oleario nel basso medioevo

Fin dall'epoca imperiale romana, il commercio di olio via mare ebbe una grande importanza nell'economia mediterranea. Dopo una fase di calo nel corso dell'alto medioevo, questo commercio riprese vigore a partire dal XII secolo ad opera soprattutto dei mercanti italiani. Venezia fu la principale protagonista del commercio di questo tipo negli spazi mediterranei almeno fino al XVI secolo, integrandolo con quello del sapone (prodotto dalle industrie veneziane utilizzando l'olio importato) e garantendosi ricche entrate fiscali. A partire dal XIV secolo, incominciò a essere avvertibile la concorrenza di Ancona e ancor più quella di Genova, che riuscì ad assicurarsi un sostanziale monopolio della produzione di olio e di sapone della Penisola iberica destinandola a esportazioni sia verso il Levante, sia verso l'Europa settentrionale. Negli ultimi secoli del medioevo, genovesi e veneziani furono così i principali protagonisti di questo commercio sui mercati inglese e fiammingo.

Parole chiave: mercanti, commercio, sapone, Venezia, Genova, Ancona,

Oil by sea. Olive oil trading in the late Middle Ages

The olive oil trade by sea had a great importance in the Mediterranean economy ever since Imperial Roman times. After a phase of decline during the High Middle Ages, this trade resumed vigour after the 12th century mainly thanks to Italian merchants. Venice was the main protagonist of this type of trade in the Mediterranean at least until the 16th century, integrating it with that of soap (produced by the Venetian industries using imported oil) and securing rich tax revenues. The competition of Ancona and even more so of Genoa began to manifest itself as of the beginning with the 14th century. Genoa, in particular, competed thanks to its securing a substantial monopoly of the oil and soap production in the Iberian Peninsula which was destined for export to the Eastern Mediterranean and to Northern Europe. Thus, in the last centuries of the Middle Ages, Genoese and Venetians were the main protagonists of this trade in the English and Flemish markets.

Key words: merchants, trade, soap, Venice, Genoa, Ancona

Angela Orlandi
L'olivo e l'olio tra Mediterraneo e Mare del Nord (secoli XIV-XV)

Le carte mercantili toscane del tardo medioevo, che fanno capo soprattutto a Francesco Datini di Prato, consentono di ricostruire una sorta di geografia della produzione e del commercio di olio d'oliva, con le zone oleicole e le relative aree di distribuzione nell'Europa del tempo. I principali territori produttivi corrispondono alla Francia mediterranea e alla Penisola Iberica, comprese le isole Baleari, mentre risulta pressoché insignificante il ruolo della Penisola ellenica. Quanto alla Penisola italiana, solo poche regioni del Mezzogiorno ne producevano in grandi quantità: la Puglia smerciava olio ovunque, sia nel Nord Europa, sia nei principali empori del Mediterraneo orientale e sul mercato veneziano; la Campania ne esportava nell'Africa settentrionale, negli empori orientali, oltre che a Firenze, Pisa, Genova, Valencia. Dovevano invece acquistarne altrove regioni oggi molto produttive come la Liguria e la Toscana.

Parole chiave: zone di produzione olearia, esportazione di olio, Mediterraneo, Mare del Nord

Olive trees and olive oil between the Mediterranean and the North sea (14th and 15th centuries)

Tuscan mercantile sources of the late Middle Ages, many of which linked to Francesco Datini of Prato, permit us to reconstruct a kind of geography of both the production and the commerce of olive oil. It also allows for identifying olive oil producing centers and the distribution network of this commodity. The main production areas of the period were concentrated in what is at present Mediterranean France and the Iberian peninsula including the Balearic islands, while the role of the Hellenic peninsula appears to have been insignificant. As for the Italian peninsula only a few centers in the South produced large quantities of oil. Puglia exported to a variety of places including Northern Europe, to various centers in the Eastern Mediterranean as well as to Venice. Campanian exports went to North Africa, again to Eastern Mediterranean markets but also to Florence, Pisa, Genoa and Valencia. Other regions whose present day production is well known, Liguria and Tuscany.

Key words: olive oil production areas, exporting of olive oil, Mediterranean Sea, North Sea

Daniele Lombardi

Da mare e da terra. Importazioni e commercio di olio nella Roma di fine medioevo

Puntando l'attenzione sulla superstite e abbondante documentazione doganale, il saggio mira a tracciare brevemente un quadro del commercio dell'olio nella Roma tardomedievale. Lo spoglio delle fonti consente di mettere a fuoco il fenomeno partendo dall'analisi quantitativa delle importazioni via mare e via terra, per poi spostare l'attenzione sui mercanti e gli operatori interessati all'approvvigionamento dell'importante prodotto in città, non solo per le consuete necessità alimentari ma anche per tutti gli altri usi (illuminazione, farmacopea, ecc.). I significativi dati numerici legati alle importazioni olearie mettono così chiaramente in luce la scarsa rilevanza della produzione locale, incapace di rispondere concretamente alla domanda sempre più crescente di una città che nel XV secolo visse uno dei momenti di massima espansione socio-economica e demografica.

Parole chiave: importazione di olio d'oliva, Roma, trasporto via terra, trasporto marittimo, commercio di olio d'oliva

From the sea and from the land. Trading and importing olive oil in late Medieval Rome

The present article provides a brief overview of olive oil commerce in late Medieval Rome based on the abundant surviving customs documentation. An examination of the sources allows us to examine this topic beginning with a quantitative analysis of olive oil imports shipped in to the city and brought overland before moving on to the merchants involved in provisioning the city for the usual uses but also for others (illumination, pharmacological ones, etc.). The data resulting from this import activity highlights the scarce importance of local production incapable of responding to the increasing demand generated in the course of the 15th century when the city underwent one of its greatest moments of social, economic and demographic expansion.

Key words: olive oil import, Rome, land transport, maritime transport, commerce of olive oil

Flocel Sabaté
Olio e mercati nella Catalogna del basso medioevo

Attraverso l'analisi di documenti notarili, giudiziari e soprattutto comunali, il contributo si presenta come un'indagine a pieno campo sull'olio d'oliva in Catalogna durante un arco cronologico di tre secoli (secc. XIII-XV, ma con riferimenti anche ai secoli precedenti). In estrema sintesi i temi affrontati, che in conclusione segnalano un notevole incremento della produzione e della circolazione del prodotto, sono i seguenti: coltivazione e distribuzione dell'olivo nel territorio; spremitura delle olive e normativa sui frantoi; domanda del mercato per i diversi usi dell'olio; commercio dei prodotti oleari, con un focus sulle minuziose regole che ne disciplinano tutte le fasi a partire dal momento dello scarico e della pesatura delle partite di olio da parte dei grossisti, con il relativo prelievo fiscale, fino alla vendita al dettaglio con le sue specifiche norme. Accanto all'aspetto riguardante il controllo dei pesi e delle misure, assegnato a uno specifico ufficio molto prestigioso e remunerativo, viene affrontato anche il problema delle truffe nello smercio dell'olio.

Parole chiave: commercio oleario, Catalogna, basso medioevo, pesi e misure

The olive oil market in late Medieval Catalonia

The following contribution, based on the examination of notarial, judiciary and, above all, communal documentation, examines the history of olive oil in Catalonia over a period of some three centuries (13th-15th centuries with references to previous periods). Said briefly, the topics broached in this article conclude as to a very significant increase in production and circulation of olive oil in the period under examination. The topics broached include: cultivation and distribution of olive oil in the region examined, oil pressing and norms governing the presses, market demand for different uses of olive oil, commerce of olive oil products. The focus in developing these topics is on the meticulous rules governing all of the phases of handling these products, from the unloading and weighing of them by the wholesalers (including the fiscal levy) up to the retail selling and its specific set of rules. We also examine how weights and measures were controlled by a prestigious and highly remunerated office and look at the problem of fraud in the sale of olive oil.

Key words: oil trade, Catalonia, late Middle Ages, weights and measures

Marina Montesano

«Ad comedendum non valet multum». L'olio sacro, magico, medicinale

Numerose fonti letterarie di diversa provenienza, fin dall'antichità, attestano l'uso dell'olio d'oliva in cerimonie come l'unzione dei re e degli imperatori, la dedicazione delle chiese, il culto di reliquie, ma anche in determinati rituali terapeutici e magici. Fu durante il medioevo che incominciò a circolare nell'Europa occidentale un patrimonio di riti «grazie ai contatti con il mondo musulmano, erede delle tradizioni ellenistiche, ma anche ricettivo nei confronti delle conoscenze magico-medicinali che provenivano dall'Asia, con Persia e India in testa»: una ritualità in cui si intersecano medicina e magia, intesa come elevata espressione scientifico-culturale, così come le preghiere cristiane si confondono con le invocazioni di altra natura. L'olio d'oliva risulta ancora importante, se non addirittura centrale, nella ritualità che vediamo talvolta riemergere nei processi per stregoneria dell'età moderna.

Parole chiave: ritualità, medicina, magia

«Ad comedendum non valet multum». Sacred, magic, and therapeutic olive oil

Many literary sources of various nature have mentioned since Antiquity the use of olive oil in ceremonies such as anointing kings and emperors, dedicating churches, in conjunction with relics, as well as in therapeutical and magic rituals. It was in the course of the Middle Ages that Western Europe began to see the circulation of rituals «thanks to the contacts with the muslim world, heir of the hellenistic traditions, but also receptive to the magic-medical traditions coming from Asia and above all from Persia and India». Rituals in which medicine and magic intersected in a highly cultural and scientific sense, much the same way as Christian prayers are confused with invocations of another nature. Olive oil continued to be important, if not actually central, to the rituals that reemerged in witchcraft trials in the Modern period.

Key words: ritual, medicine, sorcery

Gabriele Archetti

L'olio sulla barba di Aronne. Suggestioni dal mondo monastico

Nelle fonti monastiche medievali la presenza dell'olio trova numerose attestazioni, sia economico-produttive, sia simbolico-religiose. Nel primo caso interessano gli aspetti legati alla coltivazione dell'olivo e alle sue rendite, entrando a costituire in modo significativo i patrimoni di piccoli e grandi cenobi, soprattutto dove la coltura è resa possibile dalle condizioni pedoclimatiche. Nel secondo emergono i molti riferimenti connessi alla prassi liturgico-sacramentale, al tema delle luminarie e poi alla potente forza esegetica delle sacre scritture, ricca di immagini e di simboli adattati alla vita claustrale. In questo quadro si inseriscono anche le problematiche alimentari e medico-dietetiche che hanno investito il dibattito normativo sull'uso di grassi animali e la predilezione per quelli vegetali attestato nelle consuetudini, un dibattito arricchito dai commenti alla Regola benedettina di età carolingia.

Parole chiave: monasteri, olivicoltura, luminarie, simbologia, alimentazione, medicina

Oil on Aaron's beard. Suggestions from the monastic world

Medieval monastic sources mention olive oil in numerous different contexts whether economic and productive or in symbolical and religious ones. In the first case, what is singled out, is the cultivation of olive trees and their yields; constituting a significant revenue for larger (and smaller) convents above all in those places where the soil and climate was particularly favorable. In the second case they are connected to liturgical-sacramental ones, lighting, and the power of sacred exegetical texts rich in images and symbols particularly adapted to monastic life. Olive oil as a foodstuff and as a medical/dietetic substance enters the normative debate investing the use of animal fats and the choice of vegetable oils mentioned in the monastic customs, a debate fleshed out by comments on the Benedictine rule in the Carolingian period.

Key words: monasteries, olive-growing, lighting, symbolism, food, medicine

Francesca Stroppa

Usi, simboli e rappresentazioni dell'olio e dell'olivo nelle fonti artistiche medievali

L'olivo, i suoi frutti e l'olio sin dall'antichità trovano numerose e diffuse rappresentazioni artistiche che sono espressione peculiare del contesto colturale e produttivo del mondo mediterraneo. In particolare, i loro molteplici impieghi – soprattutto a scopo alimentare, combustibile e medicinale – trovano nell'arte lo spazio per raccontare diverse forme di civiltà e vari aspetti delle società umane. Segni e simboli che interessano anche e specialmente la sfera liturgico-religiosa e che trovano nel grande racconto della Bibbia uno dei terreni più fertili per l'opera artistica: dal racconto di Noè a quello di Giacobbe, da Mosè a Eliseo e Zaccaria fino alle unzioni sacre e all'immagine del cero o del candelabro quale prefigurazione della parola di Dio e della risurrezione cristiana.

Parole chiave: iconografia medievale, simbologia, liturgia religiosa, Bibbia

Uses, symbols and representations of olive oil and olive trees in medieval iconography

The olive tree, its fruit and oil are often represented since Antiquity being an expression of the specific agricultural context of the Mediterranean basin. In particular, the many uses – as a foodstuff, for burning, and medicinal – appear in art works produced by a variety of civilizations and different aspects of society. Signs and symbols that also invest the liturgical/religious sphere and find in the Bible one of the most fertile sources for representations: from the story of Noah to that of Jacob, from Moses to Elisha and Zecharia, all the way to sacred anointing and the image of the ritual candle or the candelabra as a prefiguration of the word of God and Christian resurrection.

Key words: medieval iconography, symbolism, religious liturgy, Bible

Si ringrazia Allen J. Grieco per avere cortesemente collaborato alla traduzione.

Gli Autori

Gabriele Archetti	*Università Cattolica del Sacro Cuore - Milano*
Enrico Basso	*Università degli Studi di Torino*
Giovanna Bianchi	*Università degli Studi di Siena*
Mauro Paolo Buonincontri	*Università degli Studi di Siena*
Alfio Cortonesi	*Università degli Studi della Tuscia - Viterbo*
Gaetano Di Pasquale	*Università di Napoli "Federico II"*
Daniele Lombardi	*Università degli Studi di Siena*
Marina Montesano	*Università degli Studi di Messina*
Irma Naso	*Università degli Studi di Torino*
Angela Orlandi	*Università degli Studi di Firenze*
Flocel Sabaté	*Universitat de Lleida*
Francesca Stroppa	*Università Cattolica del Sacro Cuore - Milano*

Indice

Irma Naso
Premessa 9

Franco Cardini
Introduzione 11

Dalle olive all'olio. Testimonianze storiche, letterarie, archeologiche

Alfio Cortonesi
«Olivas preciosissimas». Vicende tardomedievali dell'olivicoltura italiana 21
1. Note introduttive 21
2. L'olivicoltura nel Mezzogiorno 24
3. L'olivicoltura nell'Italia centrale e padana 31
4. I paesaggi dell'olivo 38

Irma Naso
Dall'oliveto alla «cella olearia» nella letteratura agronomica italiana (secoli XIV-XVI) 43
1. Il tempo della raccolta delle olive 46
2. Sistemi di coglitura 50
3. Prima della frangitura 53
4. Al frantoio 56
5. Dal torchio alla «cantina dell'olio» 58

Mauro Paolo Buonincontri - Giovanna Bianchi - Gaetano Di Pasquale
L'olivo nel medioevo della Maremma toscana. Il dato archeobotanico nel contesto archeologico 63
1. Quale Storia? 64
2. Una strada complementare 65
3. Una trentennale ricerca di archeologia agraria e forestale 66
4. Conclusioni 76

Olio: produzione e commercio dal Mediterraneo all'Europa del Nord

Enrico Basso
L'olio sul mare. Il commercio oleario nel basso medioevo 79
1. L'olio «di Vinegia» 80
2. I genovesi e il commercio dell'olio 86
3. La corrente commerciale verso l'Atlantico 94

Angela Orlandi
L'olivo e l'olio tra Mediterraneo e Mare del Nord (secoli XIV-XV) 107
1. Produzione e distribuzione 109
2. Conclusioni 121

Daniele Lombardi
Da mare e da terra. Importazioni e commercio di olio nella Roma di fine medioevo 123
1. Le importazioni via mare 125
2. Le importazioni via terra 139
3. Il commercio all'ingrosso e al minuto: spunti d'indagine e qualche conclusione 143

Flocel Sabaté
Olio e mercati nella Catalogna del basso medioevo 153
1. Dall'olivo all'olio: produzione e circolazione 153
2. Arrivo dell'olio al mercato: scarico, pesatura e fiscalità 175
3. La vendita dell'olio 178
4. L'olio in tribunale 189
5. Conclusione 192

Olivo e olio tra simbologia, ritualità e arte

Marina Montesano
«Ad comedendum non valet multum». L'olio sacro, magico, medicinale 195

Gabriele Archetti
L'olio sulla barba di Aronne. Suggestioni dal mondo monastico 205
1. L'olio come combustibile 207
2. L'accensione della lucerna 209
3. Provviste olearie e compiti comunitari 213
4. Olio e grassi nella dieta dei monaci 217
5. Farmaco, medicina e medicamento 222
6. Viatico spirituale 225

Francesca Stroppa
Usi, simboli e raffigurazioni dell'olio e dell'olivo nelle fonti artistiche medievali 229

Abstracts 255

Gli Autori 267

Finito di stampare nel mese di novembre 2018
presso le officine grafiche della Comunecazione
strada san michele, 83 - Bra (Cuneo)