

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

VITO A. SIRAGO

Gli ulivi nell'antico Salento

Mostra fotografica su: *"Gli ulivi come piante ornamentali e come monumenti da tutelare"*

Firenze, 12 novembre 2002

Estratto da
«I GEORGOFILI»
ATTI DELLA ACCADEMIA DEI GEORGOFILI
ANNO 2002 - SETTIMA SERIE - VOL. XLIX
(178° dall'inizio) DISP. I-II-III-IV

Firenze, 2003

VITO A. SIRAGO

Gli ulivi nell'antico Salento

I due accenni più antichi sugli ulivi nelle regioni che si affacciano sul Mediterraneo sono senza dubbio quello della *Bibbia* e quello dell'*Odissea*. La *Bibbia*¹ racconta di Noè che, ancor chiuso nell'arca, libera una colomba per accertarsi sulla fine del diluvio e quella torna portando un rametto d'ulivo in bocca («ramum olivae virentibus foliis in ore suo»), simbolo di pace. L'*Odissea*² racconta di Ulisse che, naufrago nell'isola dei Feaci, scorge sulla costa un grosso cespo di ulivo così fogliuto e dai rami così intrecciati che può nascondersi sotto i suoi rami e prepararsi un comodo giaciglio con l'abbondanza delle sue foglie. Si tratta in questo caso di un ulivo cresciuto allo stato naturale, con una massa di cespugli, come se ne vedevano a Stromboli ancora qualche decina d'anni fa. Solo la mano dell'uomo taglia i polloni e fa crescere in altezza la pianta mediante la potatura.

Questo tipo d'ulivo naturale veniva onorato in Atene, sull'Acropoli, mantenuto nei suoi rinnovabili germogli, come pianta sacra creata dalla dea Pallade Atena, protettrice della pace: un recinto la difendeva, il Pandroseo, simbolo dell'origine della città³ («Athenae tuae, sempiternam in arce oleam tenere potuerunt»). Nell'Attica, poi, non era lecito sradicare gli ulivi: anche se colpiti da vecchiaia, i vecchi tronchi erano rispettati come sacri, difesi dalla legge⁴. Si capisce allora come Teofrasto⁵, pur conoscendo la presenza di ulivi in Italia, quasi a difesa della primogenitura greca, annotasse che gli ulivi italiani non risalivano a vecchia data, sostenendo che solo nel 314 a.C. sarebbe apparso il primo ulivo su suolo italiano. Al contrario Fenestella⁶, autore latino vissuto nei primi decenni dell'era cristiana, assicurava che già all'epoca di re Tarquinio Prisco (VI sec. a.C.) esistevano olivi non solo in Italia, ma anche in Gallia e in Spagna. E sembra aver ragione, dato che Virgilio, il quale in genere si mostra bene informato sulla storia antica dell'Italia, fa riferimento all'ulivo selvatico (*oleaster*) nell'agro di Laurento⁷, dove i naufraghi che si salvavano a nuoto al tempo di Enea (XII sec. a.C.) solevano appendere i loro vestiti consacrando alla divinità.

Dunque l'ulivo doveva nascere spontaneamente da secoli remoti in tutte le località temperate del Mediterraneo. Magari, era sconosciuto o poco adoperato l'uso di condire gli alimenti con l'olio: i primi segni sicuri risalgono all'incirca al II secolo a.C, dopo la conquista romana dell'Italia meridionale e in seguito allo stretto contatto con le città greche del mare Ionio⁸.

Nel 249 è riportato il primo prezzo trattato sui mercati dell'olio⁹, mentre la prima

¹ Gen. 8, 11.

² Odyss. 5, 475 ss.

³ Apollod. 3,141 : cfr. Cic, *de leg.* 1, 1, 2.

⁴ Lisia, *Per l'Ulivo Sacro*.

⁵ Pl., *N. H.* 15, 1.

⁶ *Ivi*, 1.

⁷ *Aen.*, 12, 766 ss.

⁸ Pl., *N.H.* 15, 1.

⁹ *Ibidem*.

distribuzione pubblica risale al 212 a.C.¹⁰, nel periodo in cui Annibale imperversava in Italia. Allo scopo, infatti, di sollevare gli spiriti abbattuti dalla guerra, furono distribuiti a Roma 100 congii di olio *in vicos singulos*, cioè circa 300 litri nei singoli rioni e ciò dovette rappresentare solo una speciale leccornia di sollievo.

Passata la furia annibalica, i terreni laziali e campani, controllati dai Romani, subirono una trasformazione radicale: era avvenuto l'accorpamento e ora c'era sul mercato un'abbondante offerta schiavile. Perciò i terreni da seminativi furono trasformati in frutteti, ci fu un nuovo appoderamento, lo sfruttamento del terreno cambiò finalità e da fonte di sostentamento assunse scopi industriali: doveva produrre prodotti unici, destinati all'esportazione. Quindi furono estesi dapprima i vigneti e subito dopo gli uliveti. Catone, che scrive fra il 170 e il 160 a.C, si sofferma su queste due culture, concependo come masseria auspicabile quella impiantata, per l'uliveto, su un'estensione di 240 iugeri¹¹ (circa 60 ettari), affidata al lavoro di una squadra schiavile composta da 13 persone (11 più *villicus* e *villica*). Catone conosce bene i lavori campestri e l'attrezzatura necessaria: nel suo *De agricultura* vi sono insegnamenti precisi sulla disposizione delle talee¹², sulla concimazione, sugli innesti, sia a spacco che sotto la corteccia¹³, sulla potatura¹⁴, sulla macinazione, sulla raccolta delle olive e sui cesti preparati in anticipo, sui trappeti, del cui allestimento e consistenza abbiamo un'ampia descrizione, sulla raccolta delle olive, sulla conservazione dell'olio prima raccolto nel *labrum* (tino), poi travasato nel *dolium* (giara di creta)¹⁵. Catone ha idee precise su ogni argomento: per esempio, non solo conosce bene la potatura, ma fissa una buona data d'esecuzione: per 45 giorni a partire dal 15° giorno prima dell'equinozio di primavera, cioè dal 6 marzo.

Se si pensa poi che, un secolo e mezzo dopo, Virgilio scrive chiaramente che l'ulivo non ha bisogno di potatura¹⁶, bisogna ammettere che le cognizioni di Catone rispondono a una conoscenza molto più precisa. Ciò si spiega tenendo presente l'influenza, nella cultura agraria romana, di una grande opera di un celebre agronomo cartaginese, il famoso Magone, che scrive nei primi decenni del II secolo a.C, dopo la II Guerra punica, ed è autore di una grande opera, di ben 28 *volumina*, molto apprezzata nel mondo greco e romano. A Roma si pensò subito di tradurla in latino, affidando il lavoro a una commissione di dotti, capeggiati da Decimo Silano, uomo tra i più colti del suo tempo. E quando nel 146 a.C. i Romani distruggono Cartagine, si preoccupano di salvare l'opera di Magone, degna di grande rispetto¹⁷.

All'opera di Magone, che raccolse l'esperienza agraria cartaginese, deve aver fatto riferimento Catone, che come tanti altri Romani conosceva la produzione degli odiati rivali.

Così avviata nel mondo romano, l'olivicultura ebbe in breve uno straordinario sviluppo. Intanto si emanava a Roma una legge protezionistica, la quale vietava l'impianto di uliveti fuori d'Italia¹⁸. In Italia nei primi decenni del I secolo a.C. si raggiunse un alto livello di produzione: nel 74 a.C. M. Seio, edile curule, faceva vendere a un solo asse ben 10 libbre di olio liberamente sul mercato romano¹⁹; 22 anni dopo, Pompeo, *consul sine collega*,

¹⁰ Liv., 25, 2, 8.

¹¹ Cat., *agr.* 10.

¹² *Ivi*, 45.

¹³ *Ivi*, 40, a spacco, 42, a pezza.

¹⁴ *Ivi*, 44.

¹⁵ *Ivi*, 64; 65.

¹⁶ Verg., *Georg.* 2, 420 ss.

¹⁷ Pl., *N. H.* 18, 22.

¹⁸ Cic, *Rep.* 3,1: *Transalpinas gentes oleam et vitem serere non sinimus.*

¹⁹ Pl., *N. H.* 15, 2.

consentiva l'esportazione libera dell'olio dall'Italia verso le provincie²⁰. Sotto Augusto si estesero le aree ulivifere: si ricorda la propagazione degli ulivi sui costoni del monte Taburno, che si affacciano sulla valle Telesina²¹: «olea magnum vestire Taburnum». In quel tempo ormai olio e ulive erano ormai prodotti di largo consumo: le ulive venivano conservate in vari modi, soprattutto mediante salagione, e l'olio era impiegato come condimento di verdure (cavoli e cicorie) e di legumi (fave, ceci, piselli e lenticchie; non i fagioli, d'origine egizia).

In Puglia, all'epoca di Augusto, l'olivicultura era bene sviluppata, possiamo dire in tutta l'estensione del suo territorio. Questo tema è stato affrontato e sviluppato da diversi studiosi: per ricordarne soltanto qualcuno, citiamo Schäfer-Schuchardt, il cui saggio *L'oliva. La grande storia d'un piccolo frutto*, pubblicato a Bari nel 1988, ha un'ottica che spazia sull'intera regione, e l'instancabile Giuliano Volpe, autore d'un saggio limitato alla Puglia superiore, *La Daunia nell'età della Romanizzazione*, del 1990; ma tanti altri si sono impegnati nella ricerca, apportando ognuno nuovi contributi. In genere possiamo distinguere la documentazione sull'argomento in: a) testimonianze letterarie; b) testimonianze archeologiche; e) resti di ceramica. a) Nell'ode 2,6, 15-16 Orazio, nell'esprimere il desiderio di trascorrere la vecchiaia nella località più bella da lui conosciuta, indica l'agro tarantino, di cui esalta il clima e i prodotti alimentari: tra l'altro ricorda l'olio, eccellente sì da poter gareggiare con quello di Venafro, ritenuto il migliore d'Italia: «viridique certat / baca Venafro». L'olio di Venafro è celebrato da diverse fonti, sia dallo stesso Orazio che dal contemporaneo Terenzio Varrone: a Venafro si produce l'olio Liciniano, ricordato con alto gradimento anche da Plinio il Vecchio²². L'agro tarantino, dunque, produceva, con altri alimenti eccellenti, mandorle, fichi, miele, anche l'olio di prima qualità. Si suppone che sia stata una coltivazione di lunga data e si può sospettare che i Tarantini, coloni provenienti da Sparta, abbiano portato in Italia la loro esperienza greca in ambito agricolo, anche se non possiamo escludere che gli ulivi li abbiano trovati già esistenti nel nuovo territorio.

Difatti nel Salento c'era un'altra oliva rinomata, detta proprio *Sallentina*²³ che può entrare nell'affermazione generica fatta in forma retorica da Dionigi di Alicarnasso²⁴: «a quale terra coltivata a ulivi sono inferiori i campi dei Messapi, dei Dauni e dei Sabini?». Il Salento, dunque, contemporaneamente a Taranto, aveva i suoi uliveti e produceva olio rinomato, ben noto sui mercati romani, i più forniti dell'Italia augustea. È singolare l'accento di Varrone agli asini del Salento che portano olio al mare²⁵: «si formano quasi greggi di mercanti, come avviene nel Brindisino o in Puglia, dove, su asini a basto trasportano al mare olio o vino o anche frumento o altro». Naturalmente si tratta di trasporto di derrate destinate all'esportazione, per questo la produzione dei centri interni veniva convogliata a schiena d'asino nei porti d'imbarco, per essere inviata nei mercati lontani, di facile e lucroso smercio.

Questa notizia è stata avvalorata nel 1969 quando si è rinvenuto nel Golfo di Lione, presso Marsiglia - non lontano dalla foce del Rodano -, la carcassa d'una nave ivi naufragata, proveniente proprio da Brindisi, di proprietà d'un armatore brindisino, M. Tuccius Galeo, personaggio già noto dalle *Lettere* di Cicerone²⁶. La nave era affondata con tutto il carico: esaminati gli oggetti trasportati, si sono scorte le anfore di prodotti salentini, vino e olio, e di manufatti puteolani, i pani di *caeruleum* delle fabbriche di Vestorio, “zona industriale” di

²⁰ *Ivi: oluum provinciis Italiani misisse.*

²¹ Verg., *Georg.* 2, 38.

²² Pl., *N. H.*, 15, 8.

²³ *Ivi*, 15, 20, fra le più rinomate.

²⁴ Dion. Halik., *Ant. Rom.* 1, 37, 2.

²⁵ Varr., *R. R.* 2, 6, 5.

²⁶ Cfr. Tchernia, *op. cit.* in Bibliog.

Pozzuoli. È evidente che la nave, partita dal porto di Brindisi carica dei prodotti alimentari del posto, si sarà fermata nel porto di Pozzuoli per caricare i *pani* del famoso colorante - sul celestino - e avrà proseguito la rotta verso Marsiglia. Essa non giunse però a destinazione: colta dalla tempesta o altro accidente, s'inabissò e ha potuto mostrare a noi dopo venti secoli le merci d'esportazione del territorio brindisino, confermando il quadro restituito dalle testimonianze letterarie. b) La nave naufragata alle foci del Rodano ci introduce nel campo archeologico, che è già variamente documentato e nel quale si continuano a raccogliere nuove testimonianze. Per quanto riguarda la sola Daunia, Giuliano Volpe²⁷ fa riferimento a un'ampia serie di reperti attinenti ai trappeti, sia nella costruzione sul modello di quella descritta da Catone, sia nelle vasche di spremitura. La loro presenza testimonia chiaramente la lavorazione dell'olio in quelle località, che non proviene da ulive importate - nel mondo antico fu sempre difficile il trasporto -, ma da produzione locale. Pertanto tali reperti si ritrovano a Luceria (fattoria Nocelli, a Posta Crusta, Ortona, a villa Giannotti, S. Ferdinando, *torcularia* si ritrovano ad Agnuli, Mattinata, un *trapetum* a Piano di Carpino, e così via²⁸. Cioè i reperti nominati solo limitati nella Daunia, ma mostrano la presenza dell'oli-vicoltura per largo tratto della Puglia, anche in territorio, come la Daunia, in genere trascurato dalle testimonianze letterarie. e) Per quanto riguarda la ceramica, le anfore costituiscono un campo di vasta portata che offre un'ampia documentazione, indicando non solo le località, ma anche gli artisti che si sono impegnati nella loro fattura. Ovviamente queste anfore non erano tutte impiegate per contenere olio: una buona parte era adibita al trasporto dei vini. Anche perché esisteva un intenso commercio tra la Sila in *Bruttium*, che offriva una resina pregiata, e il mercato di Taranto: la resina serviva a otturare le anfore destinate al trasporto. Giunta a Taranto, la resina bruttia proseguiva per Brindisi: perciò nei due porti, di Taranto e di Brindisi, si svolgeva una febbrile attività per allestire le anfore e caricarle sui navigli. Anzi, non va dimenticato che il porto di Brindisi, gestito da ex-coloni romani, era senza dubbio più vivace, data la maggiore possibilità dei commercianti latini d'intendersi coi loro affini della stessa origine: Brindisi, infatti, era legata a tutti i porti dell'Adriatico e manteneva stretti rapporti con Puteoli, abitata da ex-coloni romani, cioè della stessa origine brindisina.

Naturalmente le anfore si preparavano lungo la costa per il carico imminente. Abbiamo visto che la produzione interna giungeva alla costa mediante trasporto a schiena d'asino: e qui i loro otri dovevano versarsi sulle anfore disponibili, da caricare sulla nave.

La fabbrica delle anfore, ai compiva dunque nelle località costiere: e qui troviamo le fabbriche spesso con indicazione dei nomi dei proprietari e dei loro lavoratori²⁹: ad Apani (Brindisi) erano proprietari un *C. Aninias*, un *Apuleius*, un *Lentulus*, un *Vehilius*; a Feline (Alliste) un *Allius Dionysius* e un *Pullius*, a Giancola un *M. Claudius*, un *Sylla*, un *Visellius*.

Insomma l'attività olearia nel Salento è ben documentata.

Per Terra di Bari c'è un indizio di probabilità. Marziale cita ben due volte il nome di Bitonto, con atteggiamento sprezzante³⁰ e aggiunge ch'egli preferisce a questo nome quelli dei paesi della sua contrada spagnuola, che suonano barbarici. Marziale, ispanico di nascita, conosce direttamente in Italia o Roma o Ravenna, dove soggiornò per qualche tempo: del resto non sa nulla. Come è arrivato al suo orecchio il nome di Bitonto? Vi passava la via Minucia, già attraversata da Orazio nel 37 a.C, non c'era ancora la Traiana: quindi doveva essere un nome poco noto geograficamente, del tutto sconosciuto a un forestiero. Eppure

²⁷ G. Volpe, *La Daunia* etc. in Bibliog.

²⁸ *Ivi*, p. 62 ss.

²⁹ Desy, *op. cit.* Bibliog., p. 234.

³⁰ Mart., 2, 48; 4, 55.

Marziale lo cita con precisione. Non resta che da dedurre che quel nome doveva essere conosciuto a Roma perché presente al mercato. Spunterebbe così l'olio di Bitonto, piccolo centro, che doveva mandare olio pregiato al mercato romano, tanto da essere noto e ripetuto dall'ispanico Marziale. Infine, per completare lo sguardo sull'oliva e sull'olio nel mondo romano, bisogna ricordare l'aspetto medicinale³¹, da non confondere con gli olii di semi di cui esisteva un vistoso commercio adibito all'illuminazione³². Gran parte di questi olii di semi provenivano dall'Egitto. Se ne faceva un grande smercio, dato il grande uso e consumo per l'illuminazione notturna. A Roma si distingueva l'*oleum diurnum*, per condire le minestre, e l'*oleum nocturnum* per l'illuminazione.

Ma l'*oleum diurnum* era adibito come medicinale in varie occasioni: Plinio vi dedica vari capitoli, o meglio non considera solo il frutto, ma tutto quanto riguardasse pianta, frutto e ricavato. «Le sue foglie sono estremamente cicatrizzanti, depurative, e astringenti: [...] curano le parti cauterizzate dai medici, le infiammazioni delle gengive, i patercelli, le ulcere infette e putrescenti»³³. A scopo medicinale si adoperava il fiore: una volta bruciato, la sua cenere surrogava lo spodio, ossido di zinco. Virtù terapeutiche erano riconosciute anche alle ulive: le ulive bianche giovano allo stomaco, quelle nere soprattutto al ventre: entrambe, pestate e applicate, giovano alle bruciature.

Una buona applicazione pratica è riconosciuta alla morchia. Come medicinale, giova alle gengive, alle ulcerazioni della bocca, e come impacco giova al fuoco sacro, ai geloni, ma bisogna prima bollirla; se invecchiata, cura le fistole, e cotta coi lupini guarisce la scabbia delle bestie da soma. La morchia cruda invece giova alla gotta.

Sotto tale profilo medicinale, l'olio e le ulive non erano richiesti solo per alimento, ma avevano funzione di medicinali: il che significa che erano richiesti non solo a scopo voluttuario, ma anche come necessità di cure in caso di sofferenze.

BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE

P. BALDACCIO (1972): *Importazioni Cisalpine e produzione apula*, in *Recherches sur les amphores romaines*, Roma, pp. 7-28.

P. DESY (1993): *Recherches sur l'économie apulienne ai II^e et au I^e siècle avant notre ère*, Bruxelles.

F. GHINATTI (1975): *Olivicoltura italiana. Tecniche e aree di diffusione dalla Magna Grecia all'Istria*, «Atti Mem. Soc. Istr.», 22, pp. 29-57.

C. PAGLIARA (1968): *Bolli anforari inediti da Fellingine (prov. di Lecce)*, «St. CI Or.», 17, pp. 227-231.

P. PALAZZO (1983): *Le anfore da Apani (Brindisi)*, in *Atti del convegno Amphores Romaines et hist. économ., dix ans de recherches*, Siena, 1981, II ed. Roma, pp. 548-553.

H. SCHÄFER-SCHUCHARDT (1988): *L'oliva. La grande storia di un piccolo frutto*, Bari.

V. SIRAGO (1971): *L'agricoltura italiana nel II sec. a.C.*, Napoli.

V. SIRAGO (1991): *L'Italia agraria sotto Traiano*, Louvain, 1959, II ed. Napoli.

A. TCHERNIA (1968-1970): *Premiers résultats des fouilles de juin 1968 sur l'épave 3 de Planier*, «Etud. Class.», 3, pp. 51-82.

G. VOLPE (1990): *La Daunia nell'età della Romanizzazione. Paesaggio agrario, produzione, scambi*, Bari.

³¹ Cfr. Pl. N. H. 23, 34 ss.

³² Gli olii *ficticii*, *ivi*, 15, 24 ss.

³³ Pl., N.H. 23: trad. A. Aragosti, Einaudi, 1985.