

## L'olio di oliva

Le origini dell'olio

La storia di origine dell'olio va con ogni probabilità ricercata in Asia Minore. Infatti, mentre in sanscrito non esiste la parola oliva e gli Assiri ed i Babilonesi, che evidentemente ignoravano questa pianta e i suoi frutti, usavano solo olio di sesamo, l'olio era coltivato e conosciuto da popoli orientali come gli Armeni e gli Egiziani. Gli egizi furono i primi ad utilizzare l'olio di oliva come ingrediente cosmetico per mantenere morbida la pelle e rendere i capelli più brillanti, oltre che a preservare le mummie e 2000 anni fa i Greci formularono la primordiale emulsione della Ceratura Galena, un olio di oliva, una parte e acqua di rose.

La trasformazione dell'oliva in un olio commestibile passò da essere opera di popolazione della Siria. Molto presto l'uso di coltivare l'oliva passò dall'Asia minore alle isole dell'arcipelago, e quindi in Grecia. Lo Schöbner riteneva di aver raccolto noccioli d'oliva nei pressi del palazzo di Troia sia in quelli delle case e delle tombe di Micene e, nell'Odessa, troviamo scritto che Ulisse aveva mangiato i suoi fave truci in un enorme tronco di olio. La mitologia greca narra che

Minerva

(Minerva)

Netuno

disputarono su chi avesse la precedenza nella coltivazione di un tempo da parte degli uomini ed Atena, nell'Arcipelago. Chiese l'intervento di Giove, quindi ripose che avrebbe avuto la precedenza chi avesse fatto agli uomini il dono più utile. Poseidone fu il primo, fece apparire un bellissimo cavallo bianco. La dea Atena (Minerva), invece, con la sua bronca toccò il suolo e in quel punto crebbe una pianta modesta dal tronco squarciato, cortice, misto di foglie dure e forme di piccola linca, con ramioli tutti a guaina di legno, bruciata e prima in di Atena.

l'oliva

...mentre il cavallo fosse un mezzo importantissimo di lavoro, di trasporto e di guerra. E ciò fu decisa furente sull'importanza che i Greci attribuivano a questa pianta che, ovviamente, era sacca a Minerva.

Anche nella Magna Grecia la coltura dell'oliva era florida soprattutto nella zona di Sibari e di Taranto: nell'Italia centrale, si saggiavano in primo luogo il territorio di Viterbo, quindi la Sabazia e il Lazio, mentre nell'Italia del nord erano famose le coste della Liguria.

Gli Etruschi furono tra i più grandi estimatori dell'olio d'oliva in passato: non da ricordare il mito della nave del Gigli, nel 600 a.C. circa, con le sue anfore etrusche piene di olive romane e la cosiddetta "Tomba della Oliva" di Cerveteri, datata al 575-550 a.C., contenente, oltre ad un servizio di vasi bronzei per il banchetto, anche una sorta di cattedrale piena di noccioli di olive.

Nel mondo romano non si usava solo condimento per cucinare, e per condire le insalate si utilizzava l'olio migliore particolarmente rinomati erano l'olio verde di Verulamio, come attestano Marone, Plinio, Orazio e Stabione, e quello della Liburnia in bianco, pessimo era considerato l'olio africano che veniva usato esclusivamente per l'illuminazione. Non mancavano allora, come oggi, le contraffazioni, se dobbiamo credere ad una ricetta di Apicio che insegnava a contraffare l'olio della Liburnia utilizzando un prodotto spagnolo.

In epoca imperiale le olive si coltivavano in tutte le zone, anche in quelle più importanti come alcune Marziali, esse costituivano tra l'altro che la base del pasto, venivano cioè, sia portate come antiquari, sia offerte quando, fritto di margarin, o si intendevano a base.

Sublime erano conosciute in salamoia, ben coperte dal liquido, fino al momento di usarle, poi si scaldavano e si ricoccavano introdotti con vari sarti e mischi. Le olive bianche venivano anche mangiate in aceto e miele. Le olive bianche venivano anche mangiate in aceto e miele. In questo modo, erano pronte all'uso. Inoltre, con le olive più pregiate e più grosse, si facevano ottime conserve che duravano tutto l'anno e fornivano un nutrimento ed economico compatto. Con le olive verdi si facevano le colymbadas (letteralmente "le affiorate"), così dette perché galleggiano in un liquido fatto di una parte di salamoia salata e due parti di aceto.

L'olio veniva anche attribuito un significato simbolico emblematico presso i greci della donna, della libertà, del commercio. L'olio si conosceva positivamente da Aristotele, che lo interpretava come presagio di marmosia felice, ricchezza, fertilità e longevità dei figli che nasceranno. Anche la raccolta dei frutti costituiva un ottimo auspicio (premere le olive prevede pace felice e pace. Presso i romani, dopo le nozze, le fanciulle uruguayano le foglie delle loro nuove case con dell'olio (da un'oliva, unico), deriva usanza, meglio perché esso, simbolo della temperanza, era simbolo di luce e pace.

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

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

Significato divinatorio

Così come i greci consideravano l'oliva e l'oliva e l'oliva che, sotto la corona con Nettuno per il dono più utile ad Atena, divenne signora della città e il piano l'oliva come pregio simbolo, era di oliva, caratteristico della nostra Penisola, e simboleggiava la pace e la purificazione. Il nocciolo recato all'arco della colonna rivela in cognizione da Noè. E sempre di legno d'oliva, simbolo di luce e di vittoria, si diceva fosse la croce di Cristo. La Cremona comprende l'oliva, che dove grazie a l'oliva perché folla e simbolo dello Spirito Santo. Cristo, in greco, significa unto. Il simbolo di oliva africano della cosiddetta veniva offerta come simbolo votivo. Accompagnava i contadini durante le preghiere nelle colture ed ancora oggi è simbolo, universale di pace ed amore.

Ultima modifica: Lunedì 10 Agosto 2020

### Condividi

### Reti Sociali

### Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

### Rate

**Source URL:** <https://www.isfores.it/dieta-mediterranea/curiosita-storiche/l-olio-di-oliva>