

Alfio Cortonesi
L'olivo nell'Italia medievale

Estratto da Reti Medievali Rivista, VI - 2005/2 (luglio-dicembre)

<http://www.storia.unifi.it/_RM/rivista/saggi/Cortonesi.htm>



Firenze University Press

L'olivo nell'Italia medievale*

di Alfio Cortonesi

La stagione di studi che, sviluppatasi a partire dagli anni Settanta del secolo scorso, ha visto fortemente intensificarsi l'attenzione dei ricercatori per la storia dell'agricoltura e delle campagne italiane in età medievale, rende possibile oggi cimentarsi con la ricostruzione delle vicende proprie dei diversi settori della produzione agricola, in varia misura illuminati dalle ricerche fin qui svolte. Il percorso di sintesi che qui si propone ha per oggetto l'olivicoltura e intende valorizzare i risultati acquisiti sull'argomento per i diversi ambiti cronologici e territoriali, evidenziando la diffusione di tale attività colturale, l'incidenza dell'olivo nei paesaggi e negli assetti di produzione, le tecniche adottate per la sua coltivazione, e soffermandosi inoltre sul commercio e il consumo dell'olio (con un paragrafo finale dedicato alla produzione e al consumo di olii diversi da quello d'oliva).

È noto che l'olivo (*Olea europaea L.*), pianta tipicamente mediterranea che predilige i terreni collinari (ben accomodandosi, tuttavia, anche a quelli di pianura)¹, non tollera le temperature che scendano sotto i 7/8 gradi e le forti escursioni termiche, trovando nella fascia altimetrica compresa fra i 150 e i 500 m. le migliori condizioni di vita². Quanto ai suoli, è pianta che si adatta facilmente tanto ai profondi che ai superficiali; soffre invece l'umidità. In Italia si presta ad essere coltivato con buoni risultati in gran parte del territorio.

Esso conobbe fin dall'antichità una diffusione piuttosto ampia nel bacino del Mediterraneo, dando corpo alla sua presenza soprattutto a partire dall'età del bronzo recente³. Gli Ebrei lo chiamarono «albero della vita» e già nel Vecchio Testamento si hanno indicazioni di una buona conoscenza del suo ciclo biologico⁴. In area centro-italiana la coltivazione della pianta 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 olivicola sembra avere interessato fra III e II secolo a. C. quantomeno l'Etruria e il Lazio⁵ ed è, del resto, ben noto che, nel I secolo dell'era cristiana, Plinio attribuiva all'Italia quel primato nella produzione dell'olio⁶ che, di lì a poco, le sarebbe stato tolto dalla Betica e dalla Tunisia⁷.

Regioni di fiorente olivicoltura furono già in antico la Puglia, la Campania, la Sabina⁸, l'Istria; altri territori – fra cui quelli padani – conobbero, invece, una produzione stentata. Olio pugliese e campano sappiamo, non a caso, aver rifornito la Gallia Cisalpina, ed il primo anche quella Narbonense.

Sulla base delle attuali conoscenze risulta difficile seguire le vicende dell'olivicoltura italiana nella travagliata transizione fra tarda antichità e medioevo: ciò rende meno agevole anche il compito di chi voglia individuare i tratti propri e le connotazioni specifiche della produzione medievale. Non sembra dubbio, comunque, che, specialmente in ambito ecclesiastico e signorile, la coltivazione dell'olivo sia stata diffusamente praticata nei secoli anteriori al Mille⁹, ciò tanto nell'Italia peninsulare e insulare che in quella continentale¹⁰. Se l'uso alimentare dell'olio dovette essere piuttosto contenuto per la netta prevalenza – soprattutto in area padana – del lardo e dello strutto¹¹, notevole impulso sembrano aver dato all'olivicoltura le molteplici esigenze di carattere religioso¹², legate tanto alle restrizioni alimentari del periodo quaresimale e dei numerosi giorni di magro (che imponevano, fra l'altro, l'astensione dai grassi animali) quanto alla pratica liturgica e all'illuminazione degli ambienti sacri¹³. Poté pure accadere che, incontrando la regolare circolazione dell'olio non poche difficoltà¹⁴, il fabbisogno relativo al «complesso, pesante apparato rituale»¹⁵ venisse soddisfatto con l'impianto di olivi anche laddove clima e natura dei suoli manifestamente lo sconsigliassero. Ne derivò, in taluni territori, una distribuzione della pianta più capillare di quella che si sarebbe avuta nel tardo medioevo, allorché un più massiccio sviluppo della coltura e l'attivazione di più agevoli percorsi commerciali avrebbero indotto 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 dottrina¹⁶ continuò ad avere nel tempo non trascurabile incidenza sul consumo oleicolo¹⁷; fuor di dubbio, tuttavia, a muovere 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 alla pratica culinaria delle più deboli componenti della società cittadina come pure delle popolazioni rurali. 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-quattrocenteschi¹⁸ – 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 carne¹⁹.

Al di là di quanto appena osservato, appare chiaro il delinarsi nei secoli in esame (e con maggiore evidenza nel medioevo più tardo) di una carta dei

condimenti e dei “fondi di cucina” essenzialmente connotata dalla bipartizione fra due “modelli”: quello “europeo-continentale” (con inclinazione del gusto per i grassi animali) prevalente nell'Italia padana e quello “mediterraneo” (caratterizzato, nel solco della tradizione romana, dalla preferenza per l'olio d'oliva) proprio dell'Italia centro-meridionale²⁰; va da sé, d'altra parte, che l'affermazione di tali modelli nei rispettivi ambiti non debba essere letta in chiave di incontrastata egemonia, bensì nella consapevolezza che diversi e finanche contraddittori dosaggi potevano determinarsi nel variare dei contesti territoriali e sociali²¹.

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 sapone²² e per la lavorazione della lana e del cuoio²³. Lo si utilizzava, altresì, nella medicina²⁴, nella farmacopea (come lenitivo o eccipiente)²⁵ e nella cosmesi.

Ben poco conosciamo per l'età media circa il consumo delle olive, che, preparate in modi diversi, erano, invece, molto gradite agli antichi²⁶. È verosimile che, soprattutto nei luoghi di più larga produzione, incontrassero come cibo povero un buon successo. Fonti ferraresi del Quattrocento informano che consistenti quantitativi giungevano in città da Modena e Bologna²⁷.

Dalla pianta dell'olivo si ricavava anche «una sostanza gommosa filante», l'«olibanus», che tornava utile soprattutto per le pratiche liturgiche in ragione della fragranza fortemente aromatica che se ne poteva ottenere²⁸.

1. *L'olivicoltura nel Mezzogiorno*

All'espansione della pratica viticola non si affiancò nei secoli dopo il Mille un analogo incremento di quella olivicola²⁹, che rimase prevalentemente legata alle regioni del Mezzogiorno.

Le fonti campane, che solo a partire dal Duecento divengono meno avare di informazioni in materia, attestano per la pianta una diffusione apprezzabile tanto nel Beneventano che nell'Avellinese³⁰; in area cavense, sulle terre della badia della Santissima Trinità, sembra palesarsi un incremento della presenza olivicola negli anni Quaranta del XIII secolo; testimonianze tratte dai registri dello stesso monastero, più tarde di circa un ventennio, segnalano oliveti posseduti nel Cilento³¹. Anche l'olivicoltura amalfitana conosce nel Duecento una fase di sviluppo, che non risulterà, in ogni caso, tale da far fronte pienamente al fabbisogno locale³². Agli inizi del Trecento, olio proveniente da Napoli e Gaeta raggiunge Costantinopoli, Cipro e le coste del Nord Africa³³.

In Calabria, già nel secolo XI, l'olivo è segnalato nel Cosentino come pure sulle coste ioniche (Gerace) e su quelle tirreniche (Scalea)³⁴; in età sveva se ne hanno testimonianze, fra l'altro, per Belcastro, Nicotera e, nell'interno, per la valle del Crati (Bisignano, Luzzi)³⁵. Significativamente, è con alcune «lagene» di olio secondo la misura di Rossano che il monastero greco del Patirion paga annualmente a quello di San Giovanni in Fiore lo sfruttamento di pascoli in quota sulla Sila (a. 1223).

Se, dunque, nella documentazione campana e calabrese del pieno e tardo medioevo non mancano significative attestazioni della coltivazione della pianta³⁶, è soprattutto per la Puglia – e particolarmente per la zona costiera mediana – che si registra una forte incidenza dell'olivo nell'ordinamento delle colture. Fin dal XII secolo vi è attestata la sua presenza in formazioni compatte («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 alberi³⁹; 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 agricole⁴⁰. Più generalmente, verso la fine del Duecento, sia in Terra di Bari che in Terra d'Otranto la pianta risulta ormai fra gli elementi dominanti del paesaggio⁴¹. 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 tavola⁴².

Riferimenti ad «ensita (ovvero «insiti») olivarum», numerosi per le Murge e il Gargano già nei secoli X-XII⁴³ 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 questa fase lo sviluppo dell'olivicoltura pugliese⁴⁴. Nei secoli più tardi del medioevo, questa conobbe, fuor di dubbio, un'ulteriore espansione, le cui dinamiche non risultano, nel riferimento ai diversi ambiti territoriali, sufficientemente conosciute. Alcune testimonianze si segnalano, tuttavia, 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 quantitate d'olio»⁴⁵, per la fine del secolo si è informati del fatto che gli abitanti di Monopoli «non habent alia plus utilia quam fructus olivarum», ragion per cui manifestano grande preoccupazione per i danni arrecati ai loro oliveti dal bestiame condotto a pascolare nei territori della costa⁴⁶. 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»⁴⁷.

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 legnose⁴⁸; come meglio vedremo in seguito, tale espansione ha per protagoniste – insieme all'olivo – la vite ed essenze arboree diverse (il mandorlo in primo luogo). Agl'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 *Descrizione 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 frutto⁴⁹.

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

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 paesaggio⁵⁰.

Se per le varie subregioni laziali deve sottolinearsi la comune tendenza all'incremento della presenza olivicola, 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 Tivoli⁵¹ e verosimilmente ad Alatri⁵², mentre per la Sabina e l'alto Lazio ulteriori ricerche dovranno precisare quanto, nel senso sopra indicato, sembra fin d'ora di cogliere⁵³.

Venendo alla Toscana andrà subito osservato che, nonostante i progressi indotti dalla diffusione del contratto di mezzadria, l'olivicoltura registra nei secoli XIII e XIV una diffusione molto contenuta. Come attesta la nota catastazione denominata *Tavola delle possessioni*, l'olivo ha uno scarso riscontro nelle campagne senesi d'inizio Trecento⁵⁴, né le cose sembrano essere cambiate di molto un secolo più tardi⁵⁵, allorché le autorità comunali ne lamentano a più riprese l'insufficiente coltivazione prendendo contestualmente provvedimenti perché ne sia incrementata la presenza: nel febbraio 1427 si fa obbligo a mezzadri, fittavoli e coltivatori diretti di piantare ogni anno due alberi domestici e altrettanti d'olivo per ciascuna quota di terreno la cui lavorazione richieda una coppia di buoi⁵⁶; poco dopo, si torna sul provvedimento preso per raddoppiare il numero degli alberi di cui viene richiesta la messa a dimora⁵⁷. 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»⁵⁸: testimonianza della «predilezione ormai netta per un modello alimentare basato sul consumo di grassi vegetali» maturata soprattutto presso le popolazioni cittadine⁵⁹. Nondimeno, ancora alla metà del Quattrocento, delle circa 360 famiglie residenti in Montalcino, importante comunità della Repubblica senese, solo 35 risultano proprietarie di qualche pianta d'olivo⁶⁰.

Anche nelle campagne fiorentine l'olivo registra, agli inizi del XV secolo, una modesta diffusione⁶¹; secondo le risultanze catastali, 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 irrilevante⁶². Dalle terre possedute intorno a Prato il mercante Francesco Datini ricava in quegli anni circa 270 q di grano, 300 q di vino, ma non più di 70 kg di olio⁶³.

È stato opportunamente osservato che se nel corso del Quattrocento poté verificarsi un netto incremento dell'olivicoltura toscana, questo ebbe la sua premessa nel calo della domanda dei cereali verificatosi a muovere dai primi decenni del secolo, fenomeno che dovette contribuire in misura importante al superamento delle resistenze che fino a quel momento la diffusione della pianta aveva incontrato fra i coltivatori⁶⁴.

Altra regione il cui decollo olivicolo risulta di datazione decisamente tarda è la Liguria, per la quale, anteriormente al XV secolo, si registra una presenza dell'olivo piuttosto ampiamente distribuita ma, nell'insieme, di incidenza assai debole⁶⁵: 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»⁶⁶. Nel Quattrocento, comunque, sarà l'olio della Riviera a garantire il rifornimento di Genova⁶⁷.

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 che si è già 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, intervenendo poi una recessione che «in molte località non attese neppure la crisi agricola successiva alla Peste Nera»⁶⁸. Allorché, alla fine del Trecento, i commerci oleari acquistarono d'intensità, anche grazie alla cosiddetta “rivoluzione dei noli”, «la stentata olivicoltura padana», non più sostenuta da logiche sussistenziali, tese, difatti, «a contrarsi, resistendo soltanto, anzi sviluppandosi ulteriormente, nelle zone più adatte, cioè attorno ai grandi laghi lombardi» e in alcune aree collinari del Veneto e della Romagna⁶⁹.

Già nel XII secolo i paesaggi perilacuali padani risultano, comunque, fortemente caratterizzati dall'olivo. Se il passaggio degli eserciti del Barbarossa nei pressi di Garda (a. 1158) viene descritto nelle cronache sullo sfondo di rigogliosi oliveti⁷⁰, all'incirca nello stesso periodo, sulle terre possedute a Bardolino dal monastero veronese di San Zeno, l'olivo rappresenta la coltura più diffusa⁷¹. Fra XII e XIV secolo la pianta segna, altresì, una presenza capillare nell'ambito dei patrimoni che gli enti ecclesiastici veronesi e bresciani, e talune chiese locali, detengono sulla riviera del Garda⁷². Nella zona di Riva e di Arco agisce, inoltre, l'episcopio trentino, che controlla la maggior parte della produzione d'olio e, agli inizi del Duecento, appare interessato ad un ulteriore incremento dell'olivicoltura⁷³. Ancora nel XV secolo la documentazione bresciana sottolinea comela coltivazione dell'olivo rappresenti il «principale fundamentum» della *Riperia*⁷⁴.

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 – all'impianto di olivi, attestando con

ciò nitidamente l'attenzione dei ceti dirigenti per tale coltura⁷⁵. È quanto, ad esempio, si riscontra in Piemonte per Ivrea (seconda metà XIII secolo), San Giulio d'Orta (1357) e Torino, comunità presso le quali, unitamente a quella dell'olivo, si intende promuovere la presenza del mandorlo⁷⁶.

3. *I paesaggi dell'olivo*

La varietà dei paesaggi in cui la presenza dell'olivo si inserisce è ben conosciuta. Si è visto come già le carte altomedievali pugliesi rechino menzione di «oliveta»⁷⁷, 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 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 malintenzionati⁷⁸.

Un'analoga organizzazione delle terre olivate, tendente ad una sempre più organica 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 intensiva⁷⁹, conoscono nei vari contesti territoriali gran messe di attestazioni, che risultano, altresì, illuminanti circa la modesta consistenza e la frammentazione pulviscolare della proprietà. In Liguria è di diffuso riscontro un assetto policulturale delle parcelle che vede l'olivo affiancare il fico, la vite, altri alberi da frutto, talora anche in presenza di colture erbacee⁸⁰. E specialmente al Sud non è raro il caso di terreni arboricoli entro i quali gli olivi coesistano 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 mandorlo⁸¹.

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 rurale⁸².

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»⁸³. 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 100 m² con punte massime di 1:39 m²⁸⁴, dati che trovano una sostanziale conferma nelle coeve testimonianze pervenute per Bardolino⁸⁵. Maggiore sembra essere, invece, la densità che si registra in taluni tratti della riviera occidentale, 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 m² con punte di 1:30-35 m²⁸⁶. Ciò che interessa maggiormente osservare è, tuttavia, come risultino presenti, specialmente nel tratto medio-alto della costiera bresciana, terrazzi artificiali («mure» o «murathe») che si configurano come luoghi «privilegiati di olivicoltura specializzata», dai quali è esclusa ogni presenza arborea che non sia appunto quella dell'olivo⁸⁷.

Analoghi lavori di terrazzamento, tali da consentire dopo dura fatica la conquista di «fasce» spesso esigue di terreno, sono testimoniati anche per la Liguria tardomedievale⁸⁸. Qui, terreni spesso ripidi e pietrosi erano ripuliti e ridotti a piano in vista della messa a dimora delle pianticelle d'olivo; a muretti costruiti a secco («macerie») 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'altro⁸⁹.

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'albero⁹⁰, distinzione che, pur potendo interessare piante diverse dall'olivo⁹¹, 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»)⁹², ciò che garantiva la possibilità di procedere agl'indispensabili lavori sul terreno. Tale regime della proprietà è attestato sia nel Mezzogiorno sia in area padana; 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 Duecento⁹³; nel XV secolo lo statuto della Valle di Oneglia fa obbligo 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 scarsa diffusione⁹⁴.

4. *Le pratiche colturali*

Le modeste esigenze colturali dell'olivo facevano sì che questo settore della produzione agricola risultasse fra quelli più agevolmente riducibili alla conduzione diretta, magari sostenuta dal ricorso saltuario a salariati per le

operazioni di maggiore impegno – zappatura (e aratura) – o difficoltà tecnica (potatura). Lo scarso numero di contratti di locazione di cui si viene a disporre riduce, pertanto, inevitabilmente l'informazione ricavabile dalle fonti circa le tecniche di coltivazione adottate nel periodo di cui ci occupiamo⁹⁵; nondimeno è possibile, grazie a testimonianze di varia natura, acquisire qualche dato non privo d'interesse.

Diamo, senz'altro, la precedenza alla Puglia, regione – come si è visto – di precoce connotazione olivicola. Potendo l'olivo riprodursi in essa spontaneamente⁹⁶, la moltiplicazione della pianta sembra esservi avvenuta in modo diffuso attraverso l'innesto degli olivi selvatici (oleastri, «tèrmites»). Tale pratica, tuttavia, con l'avanzare della specializzazione olivicola, dovette perdere importanza, cedendo il passo alla messa a dimora delle piante; a un sistema di moltiplicazione per gemma rinvia, peraltro, direttamente il termine «talia»⁹⁷. Quanto al trattamento di cui era oggetto la pianta una volta entrata in produzione, sappiamo che di due o tre arature beneficiavano gli olivi di San Nicola di Bari (a. 1262), risultando attestata la pratica dell'aratura anche per Terlizzi (a. 1185)⁹⁸. Alla zappatura rinvia, invece, la menzione di «duas zappas latas et duas zappas strictas» da usare per gli olivi contenuta in altro documento barese (a. 1211)⁹⁹. Sempre le carte pugliesi contengono riferimenti alle operazioni del «remundare» e «refocare» le piante: i 99 olivi che, con alcuni carrubi, vengono dati in locazione a Monopoli, nel 1224, dovranno essere oggetto di tali operazioni in ragione di 33 all'anno¹⁰⁰; aratura, ronatura e rimondatura degli olivi rientrano fra gli obblighi che si assume altro affittuario in un documento monopolitano del 1307¹⁰¹. È possibile che l'obbligo di «remundare» includesse quello della potatura (operazione essenziale per il ringiovanimento della pianta e il mantenimento di un assetto di produzione equilibrato)¹⁰², ad esso aggiungendosi un lavoro di ripulitura più generale: eliminazione della cortecchia secca e marcescente, dei polloni, dei rami infruttiferi etc.¹⁰³. Il «refocare» rinvia, invece, ad un'operazione ancora in uso presso gli olivicoltori pugliesi, che «descrivono un cerchio intorno a ciascun albero d'ulivo, d'un diametro uguale o di poco maggiore a quello dei rami degli stessi ulivi, e il terreno chiuso in quel cerchio ricoprono d'un concime formato per lo più di detriti calcarei, per alimentar l'albero e difenderne le radici dai raggi solari»¹⁰⁴. Un rendiconto di età angioina in cui vengono annotati, fra l'altro, i lavori svolti negli oliveti regi (aa. 1270-1271) informa che gli operai ingaggiati «araverunt diversis araturis et expurgaverunt olivas», «araverunt, recusserunt, expurgaverunt et excurnaverunt arbores olivarum»¹⁰⁵.

Ad un periodo più tardo, gli inizi del Quattrocento, appartengono alcune testimonianze d'ambito messinese ricavabili dalla contrattualistica agraria. Nel 1426 una locazione biennale di terre site nella fiumara di Mili ha per oggetto, oltre che una vigna, un oliveto «de montanea» e un altro «de plano»; il coltivatore s'impegna, nel caso del primo terreno – che, almeno in parte, doveva essere incolto – a «runcare, struffare ac zappare», potendo contare sul contributo economico del proprietario; per quanto riguarda l'«olivetum de plano», si assume invece l'obbligo di «zappare de pede ad pedem» e di

rimondare, il tutto a proprie spese¹⁰⁶. Un contratto d'enfiteusi stipulato il 9 ottobre dello stesso anno e riguardante un terreno ubicato nella fiumara di Santo Stefano impone al coltivatore di «runcare et struffare» entro tre anni l'appezzamento concesso, di procedere nello stesso tempo all'innesto degli olivi selvatici («oleastros insitare») e di impiantare una vigna «ubi hutiliter plantari poterit»¹⁰⁷.

Tornando alla penisola e risalendola fino al territorio laziale, si osserverà per l'area meridionale come lo statuto di Alatri consideri sufficiente un'aratura o una zappatura annuale¹⁰⁸. Ma l'una e l'altra si richiedono «singulis annis» al locatario tiburtino di un «vineale cum olivis et pedibus olivarum» appartenente al monastero romano dei Santi Cosma e Damiano (a. 1378)¹⁰⁹. È stato scritto che nelle campagne di Tivoli due arature costituivano la regola per un'olivicoltura che, in situazioni particolari, poteva prevedere anche il ricorso alla concimazione¹¹⁰. Quanto alla Tuscia, sappiamo che gli olivi del convento viterbese della Santissima Trinità erano sporadicamente oggetto di potatura, zappatura, “ricalcatura” e “sfrascatura”¹¹¹. L'operazione della “ricalcatura” (o “rincalzatura”) si svolgeva nella primavera inoltrata e, analogamente a quanto avveniva per la vite, doveva consistere nella «risistemazione della terra attorno alla pianta» in vista della stagione calda «per non far disperdere l'umidità accumulata nel terreno»¹¹². I libri di conto dell'ente aprono qualche spiraglio anche circa le modalità dell'impianto: nel mese di marzo si scavavano a più riprese «fosse per la messa a dimora dei”piantoni”»; almeno in un'occasione ad essere piantati sono i polloni prelevati dagli olivi stessi del convento¹¹³.

Anche in Toscana la piantata avveniva, per solito, nei mesi di marzo e aprile, più raramente in autunno. Spesso gli olivi erano messi a dimora in fosse fognate, il fondo delle quali «era coperto con scope e probabilmente anche con pietre»; dai pochi documenti in questo senso utilizzabili si apprende che le piante venivano sistemate sulla fila ad una distanza compresa fra gli 8-10 m¹¹⁴ (non molto diversa da quella che ancor oggi si consiglia per la coltura promiscua). Secondo la testimonianza del Tanaglia¹¹⁵, le varietà di olivi più diffuse nel Quattrocento erano il Frantoio, il Moraiolo e il Gramignolo, tutte riconducibili a varietà ancor oggi coltivate ed anzi, le prime due, fra le più solidamente rappresentate¹¹⁶.

Per le campagne padane possono segnalarsi le scarse informazioni pervenute per il Garda veronese, dove – non diversamente dai tempi nostri – si usava procedere alla letamazione con periodicità triennale; secondo la consuetudine di Bardolino, si doveva, inoltre, ogni anno arare due volte e zappare, obblighi ai quali si aggiungevano, per i locatari di terreni olivati, quelli di sostituire le piante che si fossero seccate, procedendo, oltre a ciò, a nuovi impianti¹¹⁷. Sappiamo anche della diffusione sulla costiera gardesana di una varietà d'olivo detta «raça» (o «raza») e di altra denominata «treppo» (o «creppo»), quest'ultima ricordata ancora nel tardo Cinquecento¹¹⁸.

Sull'olivicoltura emiliana ragguagli di notevole interesse sono desumibili, infine, dal *Tesoro dei Rustici* del bolognese Paganino Bonafede, che in 143 endecasillabi illustra con puntualità le tecniche relative alla moltiplicazione per

talea e all'innesto, suggerendo anche di procedere a concimazione e potatura con periodicità quadriennale¹¹⁹.

5. *La raccolta delle olive*

Dove l'olivicoltura assumeva un rilievo particolare, coinvolgendo una parte importante della popolazione, la data d'inizio delle operazioni di raccolta poteva essere stabilita, di anno in anno, dalle autorità comunali, in analogia con quanto generalmente accadeva per la vendemmia. Era questa la procedura adottata a Tivoli¹²⁰ come pure in talune località olivicole del Nord, ad esempio la Valsolda¹²¹; presso altre comunità della Lombardia per ilacuale l'avvio dei lavori era fissato direttamente per il giorno di san Martino (11 novembre)¹²². Poteva darsi anche il caso che, al fine di far rispettare le date fissate per la raccolta, si istituisse uno speciale servizio di sorveglianza: è quanto attestato per le campagne di Celleno, nel Viterbese, dove vigilano due «cayatores olivarum»¹²³.

Ad Alatri (nella provincia pontificia di Campagna) era previsto che la raccolta avesse termine entro Natale, se è vero che dopo tale festività era consentito ai «pizicaroli» di accedere agli oliveti per raccogliere le olive rimaste sul terreno o sui rami bassi¹²⁴. Nello stesso modo dovevano andare le cose a Civitavecchia dove dal 1° gennaio gli oliveti tornavano ad aprirsi al pascolo del bestiame¹²⁵. Seppure non frequenti, si hanno invece per le campagne viterbesi del Quattrocento attestazioni di «colieture» che durano fino a gennaio¹²⁶.

Le ben scarse testimonianze sul sistema di raccolta pervenute per il Mezzogiorno indicano come abituale per la Puglia il ricorso alla bacchiatura («baptere arvores»)¹²⁷; l'operazione era agevolata dall'uso di un panno («racana») che, steso sotto l'albero, serviva tanto per raccogliere le olive che per trasportarle al frantoio¹²⁸. Il sistema della battitura della pianta trova sporadiche attestazioni anche per le campagne del Centro-Nord: è testimoniato, ad esempio, dallo statuto di Aspra Sabina (odierna Casperia)¹²⁹ e, come sembra, anche da quello di Apricale, nella Liguria di ponente¹³⁰. In molti territori centro-italiani prevaleva, tuttavia, la pratica della brucatura (raccolta a mano); per la Toscana può rinviarsi alla nota miniatura di Sano di Pietro che, in un calendario senese di metà Quattrocento, illustra il mese di novembre con l'immagine di un uomo e di una donna impegnati nella raccolta a mano delle olive¹³¹; significativo è anche il fatto che il trattatista perugino Corniolo della Cornia consigli di cogliere a mano giacché l'oliva «battuta con pertiche dà meno olio con ingiuria de gli arbori et danno dell'anno seguente»¹³². Sembra, infine, che nel Tiburtino si praticasse la raccolta a terra del frutto maturo¹³³, per quanto questa potesse nuocere non poco alla qualità del prodotto.

Nelle operazioni della raccolta si faceva largo impiego di manodopera salariata. È dalla documentazione laziale che si ricavano sull'argomento testimonianze fra le più indicative. Se lo statuto di Alatri menziona lavoratori «cum salario», disponendo che – in mancanza di «licentia» del proprietario o dell'affittuario del terreno – non possano recare con sé altre persone «causa

colligendi seu pizicandi olivas»¹³⁴, lo statuto di Civitavecchia fa riferimento ad «operari» e a «chi se allocarà ad cogliere alcuno oliveto»¹³⁵; per Aspra, in Sabina, ci è nota la presenza di «montanari che vengono a cogliere l'oliva» e restano nel castello, ospiti dei residenti, anche per periodi piuttosto lunghi¹³⁶.

Merita, infine, di essere richiamata la testimonianza dei libri di conto del convento viterbese della Santissima Trinità, dai quali risulta «particolarmente attiva nella raccolta e nella scelta delle olive, nelle vendemmie e nella vagliatura del grano» la manodopera femminile, ciò almeno fino alla metà del XV secolo; da allora in poi – ma solo per le operazioni della vendemmia – presero a subentrare alle donne gli immigrati “lombardi” e “albanesi”¹³⁷. Dai registri del medesimo convento si apprende che il trasporto delle olive al frantoio avveniva a dorso d'asino, usando come contenitori i «bigonçi»; l'olio veniva ricondotto al celliere entro «brocche» e «iuncelle»¹³⁸. L'uso di recipienti in legno o metallo per il trasporto dell'olio risulta diffuso anche altrove¹³⁹; era, tuttavia, frequente nei secoli in esame il ricorso a otri in pelle, perlopiù caprina¹⁴⁰.

6. Nel frantoio

Sulla tipologia del frantoio è da rilevare anzitutto l'assoluta prevalenza delle macine a energia animale¹⁴¹, che tuttavia, in taluni contesti, con lo sviluppo della pratica olivicola – e dunque soprattutto dal XV secolo – presero ad essere sostituite da quelle ad energia idraulica.

I non pochi «trappeti»¹⁴² che sono stati censiti per la Palermo tardomedievale mettono di fronte a impianti di modesta consistenza, dispersi nel tessuto urbano e mimetizzati entro le abitazioni private; grazie alla puntuale illustrazione proposta da alcuni inventari è possibile conoscerne la povera attrezzatura¹⁴³. Alle due mole («fraxu» e «currituri») cui era affidata la frangitura delle olive¹⁴⁴ si affiancavano uno o più torchi a due viti (per la spremitura della pasta di olive), le «coffe» («gabbie») entro le quali il prodotto della molitura era sottoposto al torchio, catinelle e piatti di legno per la raccolta dell'olio, almeno un imbuto. Fondamentale la disponibilità di acqua che, bollente, veniva utilizzata, durante e dopo la spremitura, per separare l'olio dai residui solidi (sansa)¹⁴⁵. Uno o due «machinatores» erano sufficienti, con il gestore, a garantire il funzionamento dell'impianto. Elementare nella sua struttura, il trappeto palermitano poté agevolmente essere convertito alla lavorazione della canna da zucchero allorché, a muovere dalla seconda metà del Trecento, questa coltura conobbe una fase di forte espansione¹⁴⁶.

Al Sud come altrove, la collocazione del trappeto in aperta campagna, vicino agli olivi, doveva essere, comunque, tutt'altro che rara; nelle terre a specializzazione olivicola del Barese la si riscontra di frequente, come pure non mancano attestazioni di impianti ubicati in cavità naturali («criptae»)¹⁴⁷, che dovevano garantire alle pratiche dell'oleificazione il conforto di temperature più confacenti. Si è pure informati del fatto che in taluni contesti – ad esempio le terre dei «de Aquila» – l'estrazione dell'olio rientrava nel quadro delle attività sottoposte al bagno signorile¹⁴⁸.

L'introduzione di frantoi ad energia idraulica può essere precisamente datata nel caso di un comune marchigiano, Sanseverino, dove i primi «friscoli»¹⁴⁹ di questo tipo cominciarono ad essere edificati, con esborso di somme ragguardevoli, negli anni 1463-1464¹⁵⁰. La costruzione sul fiume Potenza di una chiusa in grado di garantire una notevole disponibilità di acqua rappresentò la premessa necessaria alla realizzazione di tali impianti, che, nel nuovo contesto, risultavano compatibili con il pieno funzionamento dei mulini e delle gualchiere comunali¹⁵¹.

Anche a Tivoli la diffusione dei frantoi idraulici sembra essersi verificata solo nel tardo Quattrocento, in connessione con l'incalzante espansione dell'oliveto che si registrò in quei decenni; i numerosi quanto modesti impianti attestati in precedenza erano perlopiù azionati a braccia o mediante animali¹⁵². Può ricordarsi come nel 1402 ben dieci fra chiese e ospedali tiburtini risultino possedere «unum arredum pro faciando oleo»¹⁵³. Non di rado, anche per l'uso stagionale dei frantoi, doveva verificarsi il caso di strutture almeno parzialmente unificanti le funzioni del mulino da grano e di quello da olio: è quanto sembra possibile per le «tres partes unius molendini, unius balnei et unius arredi» di cui, sempre nel 1402, risulta proprietario l'ospedale di San Cleto¹⁵⁴. La necessità di scaldare, per il buon esito della spremitura, notevoli quantità d'acqua (come pure talora la stessa pasta di olive)¹⁵⁵, spiega il ricorrere nelle fonti tiburtine dell'accostamento «arredum»-«furnum»¹⁵⁶.

La coesistenza di mulino e frantoio «in un'unica struttura» all'interno della quale «le attrezzature di rimessaggio e fin dove possibile di lavorazione (compresa la forza motrice) erano alternativamente usate per l'uno o per l'altro tipo di macinazione» è stata evidenziata per la Pistoia tardomedievale¹⁵⁷. Per la stessa città, un inventario di fine Quattrocento relativo al frantoio di San Bartolomeo consegna un dettagliato elenco delle sue attrezzature: risultano in funzione due torchi («strettoi»), entrambi «a duo vite», «uno ritricine con canale e staffa e pale», «una macina con palmento e fondello», «una caldaia murata», cui sono da aggiungere numerosi recipienti¹⁵⁸.

È appena il caso di richiamare, infine, come l'affermazione dei frantoi a energia idraulica non abbia significato, generalmente, la scomparsa – e neppure, sovente, la riduzione a elemento residuale – di quelli a trazione animale, largamente diffusi fino al secolo nostro¹⁵⁹. A lungo, del resto, questi sono sopravvissuti anche all'introduzione dei frantoi elettrici: dei 440 oleifici esistenti in provincia di Siena nel 1932 ben 168 prevedevano ancora l'impiego di energia animale¹⁶⁰.

Lo smaltimento dei materiali di risulta (acque reflue e sansa)¹⁶¹ è argomento che motiva talora l'intervento del legislatore medievale. Gli statutori di Bagnoregio infliggono una multa pesante a chi lasci scorrere per le vie della città l'acqua che «exiret vel extraheretur de domo vel de locho ubi esset molendinum olivarum» (a. 1373)¹⁶²; la stessa materia sappiamo essere regolamentata dallo statuto tardomedievale di Magliano Sabina¹⁶³. A Castelnuovo dell'Abate, nel Veronese, una multa colpisce chi, lasciando scorrere l'«acqua olive», danneggia l'altrui proprietà (a. 1260)¹⁶⁴; poco lontano, a Torri, si accen-

de nel 1390 una lite giudiziaria che vede contrapporsi il proprietario di una casa con frantoio e un vicino nel cui prato si riversava la morchia («acqua male munda olive») prodotta dall'impianto¹⁶⁵. Si tratta, come può vedersi, di testimonianze che suggeriscono, per i contesti relativi, un'ampia diffusione di oleifici di modesta consistenza.

Sull'attività e i compensi percepiti dagli addetti al frantoio possono richiamarsi le puntuali statuizioni relative ai «molendinarii» reatini, tenuti a macinare un «rugium» di olive per 20 denari e a misurare «ad culmum», servendosi di misure recanti il sigillo del comune¹⁶⁹; diversamente, la legislazione di Bagnoregio vuole che gli addetti siano pagati con una parte del prodotto («unam fogliettam olei pro qualibet facitura») e che usino, per le varie misurazioni, «ornellam sive tinellam» della capacità di tre barili bagnoresi¹⁷⁰. Presso la comunità ligure di Diano il compenso per la molitura è definito in un sedicesimo dell'olio ricavato¹⁷¹. Per lo stesso ambito regionale si dispone anche delle informazioni derivanti dal giuramento dei «factores olei» savonesi¹⁷²: essi s'impegnano ad operare nell'interesse del proprietario delle olive, a dare a ciascuno il prodotto delle olive recate (senza, dunque, sostituirle o mescolarle con altre), a non pretendere per sé null'altro oltre il «decenium» dell'olio estratto e la «vianda» (vale a dire il cibo e le bevande dovute per la durata della molitura). È da rilevare come i «factores» sembrano non operare in permanenza presso un frantoio («olivarium») ma piuttosto spostarsi da un impianto all'altro, ingaggiati dai diversi proprietari; è probabile, dunque, che ci si trovi dinanzi a manodopera specializzata il cui impiego aveva luogo prevalentemente presso strutture molitorie funzionanti per il singolo produttore.

Dai pochi dati a disposizione sulla resa in olio delle olive si ricavano indicazioni di tipo diverso. Se una carta terlizese del 1164 fa ipotizzare per la Terra di Bari una resa del 17-20%¹⁷³, non molto diversa da quelle dei tempi nostri¹⁷⁴, testimonianze d'ambito fiorentino di tre secoli più tarde pongono di fronte a rese olio/olive inferiori al 15%, facendo supporre il ricorso a «sistemi di estrazione dell'olio di scarso rendimento»¹⁷⁵. È, tuttavia, significativo anche il fatto che quando si venga a parlare della resa media in olio per pianta, si abbiano già per l'alto medioevo indicazioni della produzione di circa 1 kg¹⁷⁶, che, nuovamente, non risultano inferiori di molto ai dati relativi all'olivicoltura toscana d'inizio Novecento¹⁷⁷.

7. *Il commercio dell'olio d'oliva*

I progressi realizzati nei sistemi di trasporto e la differenziazione che si affermò, fra XIV e XV secolo, nelle tariffe dei noli avendo riferimento al valore delle merci trasportate indubbiamente diedero impulso al commercio dell'olio sulle lunghe distanze¹⁷⁸; lo stesso – lo si è visto – accadde, del resto, per il vino e, più generalmente, per tutti i prodotti di modesto valore intrinseco e di peso ed ingombro notevoli. Non è da credere, tuttavia, che in precedenza il commercio oleicolo abbia conosciuto soltanto scambi ancorati al mercato locale o alla zona di produzione.

Sebbene, fin sulle soglie del XIV secolo, l'esiguità delle testimonianze ponga seri limiti alla ricerca, è possibile intravedere per il Mezzogiorno svevo e angioino l'esistenza di una trama interna di flussi commerciali che, per via di terra o, più spesso, di mare, provvedevano a rifornire i mercati dei maggiori centri cittadini (Palermo e Napoli in testa a tutti) ed ogni altra comunità che non potesse contare su una produzione adeguata¹⁷⁹. Accanto alla circolazione interna si evidenzia, altresì – ed è quanto assume maggior rilievo – un movimento d'esportazione che (in qualche misura connesso alla corrente commerciale primaria, avente per oggetto i cereali) prende corpo in direzioni diverse e funge, talora, di stimolo allo sviluppo della pratica olivicola. Già in età normanna si profila il successo commerciale dell'olio pugliese¹⁸⁰, la cui affermazione sembra dovuta all'iniziativa dei mercanti veneziani e che sappiamo richiesto, fin dalla metà dell'XI secolo, sul mercato di Costantinopoli¹⁸¹. Bisogna, tuttavia, arrivare al XIV secolo per trovare, nella testimonianza del Balducci Pegolotti, una traccia meno frammentaria della geografia commerciale degli olii meridionali: stando alle equivalenze fra le diverse misure proposte dal mercante fiorentino, può ritenersi che l'olio pugliese fosse presente in pressoché tutto il bacino del Mediterraneo¹⁸², mentre gli olii provenienti da Gaeta¹⁸³ e da Napoli potevano trovarsi a Costantinopoli, a Cipro e sulle coste mediterranee dell'Africa¹⁸⁴. Ulteriore sottolineatura del particolare rilievo assunto dall'olio di Puglia sta nel fatto che sempre la *Pratica della mercatura* dedica al prodotto puntuali osservazioni «relative alla qualità, alla fabbricazione, all'imbarco nei porti di Brindisi, Bari, Giovinazzo, Molfetta, Manfredonia», peraltro accordando la sua preferenza – in quanto, a conti fatti, più conveniente – all'olio prodotto a Bari e nelle contrade a nord-ovest rispetto a quello dei territori a sud-est¹⁸⁵.

Nel Quattrocento risiedono a Bari diversi mercanti veneziani impegnati nell'esportazione dell'olio, in buona parte proveniente dal territorio di Bitonto; proprio da quest'ultima Università, nel 1487, alcuni mercanti fiorentini acquistano in una sola partita circa 110 salme d'olio per le quali versano più di 500 ducati. Attivi in questo settore del commercio risultano anche i mercanti lombardi la cui presenza in Puglia cresce d'importanza dopo il conseguimento da parte degli Sforza del ducato di Bari¹⁸⁶. Il commercio dell'olio arricchisce, d'altra parte, anche molti mercanti pugliesi, che proprio grazie ad esso giungono ad accumulare notevoli fortune: è il caso degli Scaraggi di Bitonto, la cui compagnia si afferma alla metà del XV secolo, degli Scoppa di Barletta, dei Rufolo di Molfetta. Il campo d'azione degli Scaraggi si estendeva dalla Puglia all'Adriatico, al Mediterraneo, fino ad Alessandria, prevedendo un'assidua presenza di procuratori sulla piazza di Venezia¹⁸⁷.

Grazie alla redistribuzione operata da quest'ultima città, l'olio pugliese giunse ad affacciarsi anche sul mercato nord-europeo e su quello padano orientale; la sua stessa presenza in area egeo-ionica e pontica passava spesso per l'approdo veneziano¹⁸⁸. Sulle rotte di Costantinopoli e del Levante, carichi di olio del Mezzogiorno furono trasportati, nel Tre-Quattrocento, anche dalla marineria ragusea¹⁸⁹.

Le regioni centro-italiane – forse con l’eccezione delle Marche¹⁹⁰ – non conobbero, invece, anteriormente al XVI secolo produzioni tali da alimentare esportazioni significative sulla lunga distanza. Anche nel Quattrocento, allorché alcuni territori registrarono una vistosa espansione olivicola, la domanda dei mercati cittadini fu sufficiente ad assorbire completamente il prodotto ed anzi incentivò non di rado importazioni di provenienza extra-regionale. Nella seconda metà del secolo il mercato romano drenava così la pur cospicua produzione della Sabina, del Viterbese e delle terre di Campagna, ricorrendo, quando la produzione laziale si rivelasse insufficiente, ad importazioni dal Mezzogiorno e da Genova¹⁹¹.

Per l’area padana indagini recenti hanno fatto luce sull’importante vicenda commerciale dell’olio gardesano e veronese. Oggetto di vivaci scambi già in età comunale¹⁹², il primo trovava nel mercato veneziano uno sbocco naturale, risultandovi presente ancora alla fine del Trecento, unitamente al prodotto proveniente dalle Marche, dalla Puglia e dalla Grecia¹⁹³. Nel secolo successivo, l’incremento delle importazioni adriatiche, in parte dovuto alla diminuita incidenza dei costi di trasporto, segnò progressivamente i destini di un flusso commerciale che nell’«irregolarità ed aleatorietà della produzione gardesana» trovava da sempre un elemento di disincentivazione¹⁹⁴.

La concorrenza vincente degli olii meridionali e centro-italiani sulla piazza di Venezia non significò, comunque, per il prodotto del Garda l’ancoraggio esclusivo a circuiti commerciali locali e zionali. Se l’olio della riviera bresciana continuava, attraverso Riva, a risalire verso il Nord e trovava, altresì, acquirenti nei territori mantovano e bergamasco, alla metà del secolo quello della sponda orientale presidiava saldamente il mercato padovano, rifornendo anche numerose comunità del Polesine e del Vicentino. Diversamente, nel tardo Quattrocento poteva ormai considerarsi persa per i produttori veronesi la piazza di Ferrara, cui affluivano in abbondanza gli olii pugliesi e marchigiani. Non è senza significato, in ogni caso, che ancora nel 1449 il consiglio cittadino di Verona riconoscesse nel commercio oleicolo «unum de principalibus membris civitatis»¹⁹⁵.

Ad occidente, esportazioni dalla Liguria e, come sembra, dalla Provenza si univano alla modesta produzione locale nel garantire un’adeguata risposta al fabbisogno delle popolazioni pedemontane¹⁹⁶.

8. *Altri olii*

Oltre quello dell’olio d’oliva e dei grassi animali si registrava diffusamente nell’Italia medievale il consumo di olii vegetali diversi: non v’è dubbio che fra di essi assumesse particolare rilevanza, anche per la qualità – inferiore solo a quella dell’olio d’oliva –, l’olio di noce, utilizzabile per l’alimentazione, la farmaceutica, l’illuminazione, il trattamento della lana¹⁹⁷. In molte campagne settentrionali, dal Piemonte alla Lombardia all’Emilia, se ne aveva una produzione abbondante. Se per il territorio di Milano Bonvesin de la Riva è diretto testimone del largo impiego di olio di noce¹⁹⁸, per quello di Modena risulta non

poco significativo il fatto che esso rappresenti il solo olio vegetale cui facciamo riferimento gli statuti cittadini e la normativa annonaria¹⁹⁹.

Nel Piemonte tardomedievale si ricorreva per l'oleificazione, oltre che a macine domestiche, a impianti appositamente concepiti per la spremitura delle noci, presso i quali lavoravano «olierii» e «olierie»; l'attività di quest'ultimi era regolamentata puntualmente, con disposizioni non dissimili da quelle che interessavano i mugnai²⁰⁰. È attestata anche l'esistenza di venditori di olio di noce («olearii»), che non meno degli «olierii» richiamavano la sospettosa attenzione degli statuari²⁰¹. A Vercelli, il prezzo dell'olio di noce era fissato dalla normativa comunale in rapporto a quello delle noci stesse²⁰². Da quanto richiamato mi sembra si possa far discendere che l'importanza del prodotto per l'economia pedemontana non doveva essere trascurabile.

Oltre che dell'olio di noci è attestato l'uso, certo più raro, dell'olio ricavato dalle mandorle dolci e da quelle amare, dalle faggeole, dai semi di lino²⁰³, dal lentischio («oleum listinci»), impiegato – quest'ultimo – in Sardegna per l'illuminazione²⁰⁴. Oggetto di commerci che sembrano piuttosto vivaci era, infine, l'«oleum laurinum» ricavato dalla spremitura delle bacche dell'alloro e utilizzato prevalentemente nella farmaceutica²⁰⁵; proveniente dalla riviera di Salò, dove la pianta dell'alloro segnava una presenza importante²⁰⁶, il prodotto è segnalato sul mercato di Ferrara nella seconda metà del Quattrocento²⁰⁷; si ha pure notizia della sua esportazione attraverso i porti campani di Gaeta e Napoli²⁰⁸.

Note

* Viene qui pubblicato, con rare variazioni ma con aggiunta degli ultimi due paragrafi (*Il commercio dell'olio d'oliva, Altri olii: parte integrante – rimasta inedita – della stesura originaria*) un testo già apparso (per scelta editoriale senza note) nel volume A. Cortonesi, G. Pasquali, G. Piccinni, *Uomini e campagne nell'Italia medievale*, Roma-Bari 2002, pp. 240-260. La bibliografia di riferimento è quella di cui si disponeva al momento della stesura del testo.

¹ L'areale primario dell'olivo si è notevolmente ampliato a seguito della coltivazione della pianta. Ancora aperta resta, peraltro, la questione sul rapporto fra la varietà coltivata (*Olea europaea* var. *sativa*) e quella selvatica: l'oleastro (*Olea europaea* var. *oleaster*), che registra una diffusa presenza soprattutto in Puglia, Sardegna e Sicilia: cfr. *La Flora*, Milano 1958 (Conosci l'Italia, II), pp. 178-180.

² In Italia (e particolarmente in Sicilia) lo si può trovare, comunque, fin oltre gli 800 m.; nell'Africa mediterranea se ne ha riscontro anche sopra i 1500 m.

³ Un'informazione aggiornata sull'argomento, con riferimento ai diversi territori, in *La production du vin et de l'huile en Méditerranée*, a cura di M. C. Amouretti e J.-P. Brun, Athènes 1993. Sulle fasi dell'espansione olivicola in ambito italiano, ancora utile T. Fischer, *Der Ölbaum. Seine geographische Verbreitung, seine wirtschaftliche und kulturhistorische Bedeutung*, Gotha 1904.

⁴ E. E. Vardiman, *La grande svolta. La Giudea tra ellenismo e primo cristianesimo*, Milano 1987 (ed. orig. Wien-Dusseldorf 1978), pp. 59-60.

⁵ 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.

⁶ Cfr. J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1981, p. 91.

⁷ 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; per una bibliografia essenziale su questi argomenti: 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, p. 22, nota 41. Sull'affermazione dell'olivicoltura nelle province romane d'Africa e del Medio Oriente: J. Toutain, *L'economia antica*, Milano 1968 (ed. orig. Paris 1927), pp. 281-282.

⁸ Sull'area sabina cfr. il recente contributo di Leggio, *L'olivo e la Sabina* cit.; vi si rileva, fra l'altro, che l'olivicoltura crebbe d'importanza nella zona «a partire dal I secolo d.C.» (p. 20).

⁹ Per una rassegna dei dati acquisiti sull'olivicoltura altomedievale e ulteriori approfondimenti, cfr. op. cit., pp. 25-42.

¹⁰ Particolarmente significativa, al riguardo, la situazione evidenziata per il X secolo da G. Pasquali, *Olii e olio nella Lombardia prealpina*, in «Studi medievali», ser. 3ª, 13 (1972), pp. 257-265, ma cfr. anche A. I. Pini, *Vite e vino nel Medioevo*, Bologna 1989, pp. 42-43.

¹¹ Sulla «diffusione abbastanza tardiva» del burro e sulle connotazioni a lungo mantenute di «derivata di lusso», cfr. M. Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli 1979, p. 394.

¹² Op. cit., p. 396.

¹³ Su quest'aspetto cfr. lo specifico contributo di H. Geertman, *L'illuminazione della basilica paleocristiana secondo il Liber Pontificalis*, in «Rivista di archeologia cristiana», 64 (1988), pp. 135-160. Circa le donazioni imperiali al pontefice finalizzate all'illuminazione delle basiliche e il loro esito politico: G. Arnaldi, *Preparazione delle lampade e tutela del gregge del Signore: alle origini del papato temporale*, in «La Cultura», 24 (1986), pp. 38-63.

¹⁴ 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.

¹⁵ Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo* cit., p. 396.

¹⁶ 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.

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

¹⁸ Per essi cfr. la rassegna con introduzione storica proposta da E. Faccioli, *La cucina*, in *Storia*

d'Italia, 5/1, *I documenti*, Torino 1973, pp. 993-1017.

¹⁹ Op. cit., 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, Vago di Lavagno (Verona) 1994, pp. 42-47.

²⁰ Sul radicamento culturale di tali modelli e su quanto già nell'alto medioevo li annuncia, cfr. Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo* cit., pp. 390-407.

²¹ Fra le molte situazioni contrastanti con il prevalere dell'uno o dell'altro modello, quella del Veronese – dove, almeno nel Quattrocento, anche le razioni alimentari dei più umili lavoratori prevedevano la presenza di olio d'oliva: G. M. Varanini, *L'olivicultura e l'olio gardesano nel Medioevo (Aspetti della produzione e della commercializzazione)*, in *Un lago, una civiltà: il Garda*, a cura di G. Borelli, Verona 1983, I, p. 145 –, dell'olivicola Toscana, dove tardo, come vedremo, fu lo sviluppo della coltura e il lardo e lo strutto mantennero a lungo un ruolo importante fra i condimenti; infine della Sicilia, per la quale è stato sottolineato un ricorso prevalente ai grassi animali fin verso il XVIII secolo: M. Aymard, H. Bresc, *Nourriture et consommation en Sicile entre XIV^e et XVIII^e siècle*, in «Mélanges de l'École Française de Rome. Moyen Âge-Temps Modernes», 87 (1975), pp. 565-566.

²² Sull'esportazione di olio pugliese a Rodi per fare sapone cfr. Cherubini, *I prodotti della terra* cit., pp. 208, 210.

²³ Nel caso del cuoio, il trattamento con olio migliorava la qualità del prodotto rendendolo più morbido: cfr. G. Puerari, *Il tardo medioevo ad Albenga: casa, abbigliamento e artigianato, in Legislazione e società nell'Italia medievale. Per il VII centenario degli statuti di Albenga (1288)*. Atti del Convegno, Albenga, 18-21 ottobre 1988, Bordighera 1990, pp. 405-406; l'A. segnala l'uso per la concia di «un vegetale oleoso, la murta, diffuso nella piana (albenganese) e nelle zone collinari» (citazione da p. 405).

²⁴ *Olio ed olivi del Garda veronese* cit., p. 47.

²⁵ 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, p. 208.

²⁶ André, *L'alimentation et la cuisine* cit., pp. 91-92.

²⁷ Varanini, *L'olivicultura e l'olio gardesano* cit., p. 146. L'A. ipotizza che si tratti di olive «di provenienza tirrenica».

²⁸ R. Iorio, *Olivo e olio in Terra di Bari in età normanno-sveva*, in «Quaderni Medievali», 20 (1985), pp. 87-88; cfr. anche R. Licinio, *Uomini e terre nella Puglia medievale. Dagli Svevi agli Aragonesi*, Bari 1983, p. 79.

²⁹ Sull'olivicultura italiana medievale offrono un approfondito quadro di sintesi i contributi di A. I. Pini, *Vite e olivo nell'alto Medioevo*, in *L'ambiente vegetale nell'Alto Medioevo*, Spoleto 1990 (Settimane di Studio del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, XXXVII), pp. 329-380 e G. Cherubini, *Olivo, olio, olivicoltori*, in Id., *L'Italia rurale del basso Medioevo*, Roma-Bari 1996, pp. 173-194.

³⁰ 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. 118, 126 (testimonianze tratte dalle carte dell'abbazia beneventana di San Modesto e da quelle del monastero di Montevergine). Una locazione del 1268 ha per oggetto un «tenimentum» di San 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, Roma 1950, doc. 57, pp. 141-143).

³¹ M. Castellano, *Per la storia dell'organizzazione amministrativa della Badia della SS. Trinità di Cava dei Tirreni: gli inventari dei secoli XIII-XV*, Napoli 1994, pp. 8 nota 6, 45. Gli oliveti del Cilento sono locati «ad extalium» (p. 45).

³² M. Del Treppo, A. Leone, *Amalfi medioevale*, Napoli 1977, p. 45: sottolinea Del Treppo come la Costiera resti «debitrice di Salerno», provvedendo nel Trecento all'introduzione di olio «addirittura i mercanti genovesi».

³³ Cherubini, *I prodotti della terra* 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 tardoquattrocentesca di olio del Cilento cfr. A. Silvestri, *Aspetti di vita socioeconomica nel Cilento alla fine del Medioevo*, Salerno [1989], p. 68.

³⁴ Dell'olivo fa menzione, alla metà dell'XI secolo, anche il *Brebion* reggino: A. Guillou, *Le Brébion de la Métropole Byzantine de Région (vers 1050)*, Città del Vaticano 1974, p. 13.

³⁵ 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).

³⁶ Quanto alla Sicilia, può osservarsi 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" arboree (H. Bresc, *Un monde méditerranéen. Economie et société en Sicile, 1300-1450*, Palermo-Roma 1986, I, pp. 170-176). Per la presenza di oliveti nelle campagne di Lentini cfr. M. Gaudioso, *Per la storia del territorio di Lentini nel secondo Medioevo. Le baronie di Chadra e Francofonte*, Catania 1992, p. 54. Rare le testimonianze disponibili sull'olivicoltura sarda, per la quale il Cherchi Paba intravede, tuttavia, un buono sviluppo: F. Cherchi Paba, *Lineamenti storici dell'agricoltura sarda nel secolo XIII*, in *Studi storici in onore di Francesco Loddo Canepa*, Firenze 1959, pp. 154-155; cfr. 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, p. 76.

³⁷ P. Toubert, *Paysages ruraux et techniques de production en Italie méridionale dans la seconde moitié du XIIIe 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. 213-214; Iorio, *Olivo e olio in Terra di Bari* cit., pp. 77-78: quest'ultimo rileva, peraltro, come l'uso del termine «olive-tum» 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 Op. cit., p. 78; Toubert, *Paysages ruraux* cit., p. 213; Licinio, *Uomini e terre nella Puglia medievale* cit., p. 74.

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

⁴⁰ Op. cit., pp. 212-213. Nel XII secolo Molfetta appare come il «principal pôle de l'oléiculture apulienne», mentre nelle vicine Trani e Corato a dominare è la vigna (J.-M. Martin, *La Pouille du VI^e au XII^e siècle*, Rome 1993, p. 364).

⁴¹ Cherubini, *I prodotti della terra* cit., pp. 219-221.

⁴² 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) (*ibidem*, p. 79). Alla varietà «cellina» si ha forse 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 altro di varietà «pasella».

⁴³ Op. cit., pp. 343-345.

⁴⁴ Op. 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 (cfr. Martin, *La Pouille* cit., pp. 343-344); sui vari sistemi di riproduzione della pianta in territorio pugliese si veda appresso.

⁴⁵ Cit. in R. Licinio, *Elementi dell'economia del territorio nel basso Medioevo*, in *Società, cultura, economia nella Puglia medievale*, a cura di V. L'Abbate, Bari 1985, p. 39.

⁴⁶ Op. cit., pp. 38-39; citazione da p. 38. Sono soprattutto i pastori delle comunità vicine a sconfinare; 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 scendono 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 cittadini» (p. 39).

⁴⁷ Licinio, *Uomini e terre nella Puglia medievale* cit., p. 81.

⁴⁸ Licinio, *Elementi dell'economia agraria* cit., p. 38.

⁴⁹ Op. cit., p. 40.

⁵⁰ Tuttavia, per quella che sembra una precoce affermazione duecentesca dell'olivo, cfr. M. Moroni, *Sviluppo e declino di una città marchigiana. Recanati tra XV e XVI secolo*, Senigallia 1990, p. 87 (riferimento al territorio di Recanati).

⁵¹ A. Cortonesi, *L'olivicoltura laziale nel tardo medioevo*, in *L'olivo in Sabina e nel Lazio. Storia e prospettive di una presenza culturale*, Roma, 1995, pp. 79-108.

⁵² Dal tardo statuto di Alatri sono trasmesse testimonianze di particolare efficacia sulla pratica olivicola (il testo sul quale è stata condotta l'edizione dello statuto – *Gli statuti medioevali del comune di Alatri*, a cura di M. D'Alatri e C. Carosi, Alatri 1976 – data al 1549 ed è probabilmente copia di un archetipo trecentesco andato perduto). In considerazione del fatto che proprio grazie all'olivicoltura «pro maiori parte, homines et habitatores Alatri substentantur», gli statuari si preoccupano che le piante «habilius gubernentur et multiplicentur, cives et habitatores Alatri

ad ipsas plantandum ferventius animentur» (IV, 35, pp. 237-238; citazioni da p. 237). E dalla preoccupazione discendono provvedimenti intesi a proteggere sotto ogni aspetto la proprietà degli olivi: 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 aliquantulum emoveat»), chi danneggi la pianta (*ibidem*; 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). 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 possiedono terre «in plagiis de Basciano», precisando – secondo un accostamento tipicamente mediterraneo – che costoro dovranno piantare anche fichi (V, 53, p. 275).

⁵³ Si veda per la Sabina Cortonesi, *L'olivicoltura laziale*, 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.

⁵⁴ 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 lo studio 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, 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 e P. Pirillo, Firenze 1987, 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).

⁵⁵ 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). 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).

⁵⁶ *Il contratto di mezzadria nella Toscana medievale, III cit.*, pp. 80-81, 416-418. Nei terreni che non risultino adatti alla coltivazione dell'olivo si dovrà procedere all'impianto di otto «arbori domestici»; 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 (pp. 80, 413-414).

⁵⁷ *Il contratto di mezzadria nella Toscana medievale, 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.

⁵⁸ Op. cit., pp. 421, 422.

⁵⁹ Op. cit., p. 81.

⁶⁰ Archivio di Stato di Siena, *Lira*, 246: denunce fiscali del 1453-1454. Solo 19 famiglie possiedono, peraltro, un oliveto, le altre solo piante sparse all'interno di seminativi, vigne e orti. Si tratta di un territorio 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 A. Cortonesi, Poggio alle Mura 1996, pp. 64-65.

⁶¹ 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 e 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 (p. 69).

⁶² E. Conti, *La formazione della struttura agraria moderna nel contado fiorentino. I: Le campa-*

gne nell'età precomunale; III, parte 2a: *Monografie e tavole statistiche (secoli XV-XIX)*, Roma 1965, i capp. 8 di ciascuna zona campione.

⁶³ I. Imberciadori, *Proprietà terriera di Francesco Datini e parziaria mezzadrile nel '400*, in «Rivista di Storia dell'Agricoltura», 23 (1983), fasc. 1: I. Imberciadori, *Miscellanea*, p. 133. Si tratta di dati relativi agli anni 1408-1409. Una buona diffusione prequattrocentesca 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 cfr. M. Berengo, *Nobili e mercanti nella Lucca del Cinquecento*, Torino 1974, pp. 310-311.

⁶⁴ Pinto, *La Toscana nel tardo Medioevo* cit., pp. 191-192.

⁶⁵ «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»: M. Quaini, *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria. Note di geografia storica sulle strutture agrarie della Liguria medievale e moderna*, Savona 1979² (prima ed. Savona 1973), p. 88; più in generale, si tratta dell'olivicoltura alle pp. 44-107.

⁶⁶ Op. cit., p. 46. Negli statuti di Porto Maurizio, anteriori al 1405, le olive sono elencate tra i frutti degli alberi, i legumi e gli ortaggi senza che nell'enumerazione si accordi loro una posizione privilegiata (ad aprire l'elenco è l'uva); lo stesso può rilevarsi negli statuti della Valle di Oneglia, «riferibili al XV secolo» (pp. 49-50). Un maggiore sviluppo sembra, invece, conoscere, nel XIV secolo, l'olivicoltura nella valle di Diano (pp. 50-53; G.C. Lasagna, *La "Comunitas Diani" e i suoi ordinamenti medievali*, in «Rivista Ingauna e Intemelia», 18 (1963), pp. 28-29). 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.

⁶⁷ 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.

⁶⁸ Pini, *Vite e vino nel Medioevo* cit., pp. 43-45. Osserva l'A. che, in ogni caso, in area padana, «l'olivicoltura non occupò mai, come avvenne invece per la viticoltura, terreni di dimensione notevole, ma sempre si limitò, anche nella zona dei laghi lombardi, a piccoli appezzamenti con al massimo qualche decina di piante» (pp. 44-45).

⁶⁹ Op. cit., 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. 3a, 13 (1972): A. Castagnetti, *I possessi del monastero di S. Zeno di Verona a Bardolino*, in «Studi Medievali», ser. 3a, 13 (1972), pp. 95-159, pp. 120-125; Pasquali, *Olivi e olio nella Lombardia prealpina* cit. Ad essi hanno fatto seguito, di più generale riferimento, il contributo di Varanini, *L'olivicoltura e l'olio gardesano* cit., pp. 115-158, e il volume, recentemente curato dallo stesso Varanini, *Olio ed olivi del Garda veronese* cit. (sullo sviluppo dell'olivicoltura in età medievale cfr. in particolare le pp. 13-17).

⁷⁰ Op. cit., p. 15; Pini, *Vite e vino nel Medioevo* cit., p. 43. Nel 1158 l'esercito imperiale si accampa a Garda «inter olivas speciosissimas», recando non piccolo danno alle piante (*Olio ed olivi del Garda veronese* cit., p. 15; vi si osserva, peraltro, che l'espressione riportata costituisce «una citazione biblica, dall'*Ecclesiastico*, cap. 24,14»). Sull'olivicoltura gardesana cfr. Varanini, *L'olivicoltura e l'olio gardesano* cit.

⁷¹ Castagnetti, *I possessi del monastero di S. Zeno* cit., p. 120.

⁷² Varanini, *L'olivicoltura e l'olio gardesano* cit., pp. 132-136.

⁷³ Op. cit., p. 136.

⁷⁴ Op. cit., p. 144.

⁷⁵ Pini, *Vite e vino nel Medioevo* cit., p. 44.

⁷⁶ Nada Patrone, *Il cibo del ricco* cit., p. 209. In area pedemontana l'olivo «sembra abbia raggiunto la sua maggior diffusione... entro il secolo XIII e la prima metà del secolo XIV» (*ibidem*). Almeno 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).

⁷⁷ Cfr. nota 36.

⁷⁸ Cfr. sopra, testo corrispondente alla nota 36 (anche per i rinvii bibliografici). Una ricerca svolta di recente 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 47 violazioni, quasi tutte dovute a bestiame bovino ed equino (A. Cortonesi, *Ruralia. Economie e paesaggi del medioevo italiano*, Roma

1995, pp. 99-103).

⁷⁹ Ad esempio entro i *ferraginalia* laziali: A. Cortonesi, *Terre e signori nel Lazio medioevale. Un'economia rurale nei secoli XIII-XIV*. Presentazione di G. Cherubini, Napoli 1988, p. 145.

⁸⁰ Quaini, *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria* cit.: esempi relativi all'Albenganese e al territorio di Finale alle pp. 56-57.

⁸¹ 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 con la maggiore diffusione degli alberi da frutto (può vedersi, al riguardo, il capitolo sulla frutticoltura).

⁸² Si rinvia in merito alla bibliografia già segnalata circa la diffusione dell'olivo nella Toscana mezzadrile.

⁸³ Varanini, *L'olivicoltura e l'olio gardesano* cit., p. 129. Almeno nel XV secolo, terreni a specializzazione olivicola si dovevano, comunque, trovare anche nella collina veronese: significativo che il monastero dei Santi Nazaro e Celso disponga nel 1478 che i «laboratores» dei suoi possedimenti di Marcellise «ubi sunt olivi densi et spissi non possint nec debeant... aliquid in eis seminare sine expressa licentia» (G. M. Varanini, *Le campagne veronesi nel '400 fra tradizione e innovazione*, in *Uomini e civiltà agraria in territorio veronese dall'alto medioevo al secolo XX*, a cura di G. Borelli, Verona 1982, I, pp. 217-218).

⁸⁴ Varanini, *L'olivicoltura e l'olio gardesano*, p. 129. Le medie indicate sono ottenute considerando «i soli appezzamenti con almeno 20 olivi».

⁸⁵ Castagnetti, *I possedimenti 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 San 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 m² di terreno (p. 122).

⁸⁶ Varanini, *L'olivicoltura e l'olio gardesano* cit., pp. 129-130. 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 m², attestandosi in media intorno ai 30 m²; minore era, invece, negli appezzamenti a monocultura olivicola, risultando compresa fra 1:35 m² e 1:60 m² (F. Leverotti, *Massa di Lunigiana alla fine del Trecento. Ambiente, insediamenti, paesaggio*, Pisa 1982, p. 124; i dati sono stati elaborati sulla base dell'equivalenza: una pertica = m² 11,52, per la quale cfr. p. XXIII).

⁸⁷ Op. cit., p. 130. 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 più alti si aveva anche la compresenza del castagno (*ibidem*).

⁸⁸ Quaini, *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria* cit., pp. 60, n. 98 (riferimento allo statuto di Celle, a. 1414), 66 (a. 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).

⁸⁹ 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».

⁹⁰ Per una trattazione storico-giuridica dell'argomento cfr. 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. IV, 2 (1942), parte 2^a, 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.

⁹¹ Cfr. ad esempio 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*, Anagni 1990, I, p. 119.

⁹² 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. 128, 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»).

⁹³ *Ibidem*.

⁹⁴ Quaini, *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria* cit., p. 50.

⁹⁵ Si è già avuto modo di constatare (ad es. trattando della cerealicoltura e della viticoltura) come proprio dalle clausole dei contratti di locazione – particolarmente di quelli che prevedono un canone parziario, con conseguente interessamento del proprietario del fondo ai metodi di coltivazione – provenga sovente il contributo più ricco alla conoscenza delle tecniche culturali praticate.

⁹⁶ Attestazioni dell'olivo selvatico anche per la Calabria (secoli XII e XIII) e la Sicilia (secolo XII) (J.-M. Martin, *Le travail agricole: rythmes, corvées, outillage*, 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, p. 131).

⁹⁷ *Ibidem*; Licinio, *Uomini e terre nella Puglia medievale* cit., p. 75; Iorio, *Olivo e olio in Terra di Bari* cit., pp. 80-81.

⁹⁸ Op. cit., p. 73 nota 22.

⁹⁹ Op. cit., p. 77.

¹⁰⁰ Licinio, *Uomini e terre nella Puglia medievale* cit., p. 80; Iorio, *Olivo e olio in Terra di Bari* cit., p. 81 (vi si segnala che all'operazione di rimonda si ha riferimento già in una carta del 987 relativa a Polignano).

¹⁰¹ Licinio, *Uomini e terre nella Puglia medievale* cit., p. 80.

¹⁰² Importante, anche, per ottenere il massimo beneficio dall'esposizione alla luce e all'aria, che la chioma dell'olivo sia rada; secondo un proverbio contadino umbro, riferito dallo Scheuermeier, il potatore deve far sì che «un tordo passa senza toccar le brulle (rami) colle lale (ali)»: P. Scheuermeier, *Il lavoro dei contadini. Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza*, Milano 1980 (ed. orig. Erlenbach-Zurich 1943), I, p. 184.

¹⁰³ Tali operazioni hanno luogo in parte dopo la raccolta delle olive e proseguono in primavera, prima della nuova fioritura.

¹⁰⁴ *Il Chartularium del monastero di S. Benedetto di Conversano*, a cura di D. Morea, Montecassino 1892, doc. 165, a. 1224, p. 322 nota b; cfr. anche Licinio, *Uomini e terre nella Puglia medievale* cit., p. 80.

¹⁰⁵ *I registri della cancelleria angioina ricostruiti da Riccardo Filangieri con la collaborazione degli archivisti napoletani*, VI, Napoli 1954, p. 361; cfr. Licinio, *Uomini e terre nella Puglia medievale* cit., p. 79. Il termine *expurgare* non sembra avere un significato molto diverso dal *remundare* dei documenti sopra esaminati; con *excurrare* si ha riferimento, verosimilmente, al taglio delle cime e dei rami sporgenti.

¹⁰⁶ C. M. Rugolo, *Agricoltura e classi rurali nel messinese (Ricerche su documenti inediti del sec. XV)*, in «Archivio storico per la Sicilia Orientale», 70 (1974), pp. 240, 244. La corrisposta è fissata nella metà del vino e dell'olio.

¹⁰⁷ Op. cit., p. 256. Il canone previsto è di un'onza all'anno.

¹⁰⁸ *Gli statuti medioevali del comune di Alatri* cit., IV, 35: l'ammenda prevista per il pascolo degli animali in luoghi dove siano alberi d'olivo è dovuta solo nel caso in cui le piante siano state coltivate «eo anno saltem semel eas arando vel lignonizando» (pp. 237-238; citazione da p. 237).

¹⁰⁹ *I registri notarili di Tivoli del XIV secolo*, a cura di R. Mosti, Tivoli 1977, pp. 24-26.

¹¹⁰ S. Carocci, *Tivoli nel basso Medioevo. Società cittadina ed economia agraria*, Roma 1988, p. 469.

¹¹¹ R. L. De Palma, *Agricoltura e lavoro salariato a Viterbo nel Quattrocento. Le terre del convento della S.ma Trinità*, in A. Lanconelli, R. L. De Palma, *Terra, acque e lavoro nella Viterbo medievale*, Roma 1992, p. 98 nota 9.

¹¹² Lanconelli, *La terra buona* cit., p. 112. Con la «sfrascatura» si procedeva, invece, ad uno sfoltimento della chioma dell'olivo mediante l'eliminazione di rami e ramoscelli improduttivi: operazione, come si vede, analoga a quella che altrove si indicava con il termine «remundare».

¹¹³ De Palma, *Agricoltura e lavoro salariato* cit., p. 97.

¹¹⁴ L. De Angelis, *Tecniche di coltura e attrezzi agricoli alla fine del Medioevo*, in *Civiltà ed economia agricola in Toscana nei secc. XIII-XV: problemi della vita delle campagne nel tardo Medioevo*. Atti dell'VIII Convegno internazionale del Centro italiano di studi di storia e d'arte, Pistoia, 21-24 aprile 1977, Pistoia 1981, p. 211.

¹¹⁵ M. Tanaglia, *De Agricoltura*, a cura di A. Roncaglia, Bologna 1953, I, vv. 995-1002; cfr. De Angelis, *Tecniche di coltura* cit., p. 212.

¹¹⁶ La varietà Frantoio, fra le protagoniste dell'olivicoltura toscana odierna, è ritenuta fra le migliori per produttività e qualità dell'olio. Il Moraiolo è meno produttivo, ma il suo olio, piuttosto amaro e piccante, è molto apprezzato dai consumatori toscani. Il Gramignolo, infine, è da identificare col Mignolo, la cui coltivazione è oggi circoscritta a poche aree. In merito cfr. F. Tornar, *Toscana agricola*, Pisa [1976], pp. 135-136 (opera, per altri aspetti, decisamente superficiale).

¹¹⁷ Castagnetti, *I possessi del monastero di S. Zeno di Verona* cit., p. 124 (attestazioni duecentesche e d'inizio Trecento); sempre nel Veronese del Duecento i lavori sul terreno si riducevano ta-

lora a due zappature (Varanini, *L'olivicultura e l'olio gardesano* cit., p. 129). Per la seconda metà del secolo scorso si hanno testimonianze secondo le quali, nella stessa zona, si arava l'oliveto due volte all'anno e lo si zappava ogni quattro anni (Castagnetti, *I possessi del monastero di S. Zeno di Verona* cit., p. 125).

¹¹⁸ Varanini, *L'olivicultura e l'olio gardesano* cit., p. 129. Più raramente sono menzionate le varietà «selivo», «nebia», «codrellus» e «foppa» (*ibidem*).

¹¹⁹ L. Frati, *Rimatori bolognesi del Trecento*, Bologna 1915, pp. 94-157. La trattazione di Paganino in materia di olivicultura è richiamata con ricchezza di dettagli da Pini, *Vite e vino nel Medioevo* cit., pp. 48-50; l'A. rileva, peraltro, come diversamente nell'opera del De' Crescenzi (P. De' Crescenzi, *Trattato della Agricoltura, traslatato nella favella Fiorentina, rivisto dallo Nferigno accademico della Crusca*, Bologna 1784, ed. anast. Bologna 1987, V, 19) non vi sia alcun «elemento che possa far pensare ad un'esperienza diretta... su questa particolare materia» (p. 48).

¹²⁰ *Statuto di Tivoli del .MCCCV.*, a cura di V. Federici, in *Statuti della Provincia Romana*, a cura di F. Tomassetti, V. Federici e P. Egidi, Roma 1910 (Fonti per la Storia d'Italia, 48), IV, 299, p. 242.

¹²¹ P. Toubert, *Les statuts communaux et l'histoire des campagnes lombardes au XIV^e siècle*, in «Mélanges d'Archéologie et d'Histoire», 72 (1960), p. 474.

¹²² *Ibidem*. Riferimento a Bellano, Dervio e Corenno, centri ubicati sul lago di Como.

¹²³ G. Baciarello, *Un castello viterbese nel basso medioevo: Celleno e lo statuto del 1457*, in *Atti delle Giornate di studio per la storia della Tuscia. II: Fonti per la storia della Tuscia (Orte, 12 settembre 1987); III: Gli statuti della Teverina come fonti per la storia economica e sociale (Orte, 4 settembre 1988)*, Orte 1993, III, p. 73 (con rinvio allo statuto del 1457).

¹²⁴ *Gli statuti medioevali del comune di Alatri* cit., IV, 23, p. 231. Agli stessi «pizicaroli» è vietato l'uso di «uncini» e «bastones» con i quali piegare verso terra o battere i rami (con il verbo «pizicare» gli statuti fanno riferimento alla raccolta delle olive cadute, con «colligere» alla raccolta sull'albero). Diversamente, i quattrocenteschi statuti di Verona consentono la spigolatura ma soltanto per le olive cadute, non per quelle rimaste sul ramo (*Olio ed olivi del Garda veronese* cit., p. 24: divieto di «spicare et colligere olivas non collectas»). A Bolsena, infine, perché la raccolta delle olive rimaste per terra sia consentita a tutti bisogna attendere che sia passato marzo: A. Quattranni, *Tutela ambientale e coltivazioni agrarie nelle norme statutarie di Montefiascone*, in «Rivista Storica del Lazio», 6 (1997), p. 69.

¹²⁵ V. Annovazzi, *Storia di Civitavecchia dalla sua origine fino all'anno 1848*, Roma 1853, statuto, III, 9, pp. LXXXV-LXXXVI.

¹²⁶ De Palma, *Agricoltura e lavoro salariato* cit., p. 98.

¹²⁷ Iorio, *Olivo e olio in Terra di Bari* cit., p. 82 (dove la citazione); Licinio, *Uomini e terre nella Puglia medievale* cit., p. 80. Il documento citato da Iorio prevede che la raccolta cominci al più tardi il 30 novembre, festa di sant'Andrea apostolo.

¹²⁸ Op. cit.

¹²⁹ *Statuto di Aspra Sabina del .MCCCLXXXVII. volgarizzato nel .MDLVIII.*, a cura di P. Fontana, in *Statuti della Provincia Romana*, a cura di V. Federici, Roma 1930 (Fonti per la Storia d'Italia, 69), IV, 137, pp. 467-468. Si tratta dello statuto del 1397 pervenuto nel volgarizzamento del 1558.

¹³⁰ Quaini, *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria* cit., p. 45, n. 60. Lo statuto di Apricale data al 1267.

¹³¹ A. Guidotti, *Agricoltura e vita agricola nell'arte toscana del Tre e Quattrocento (Di alcune miniature fiorentine e senesi del XV secolo)*, in *Civiltà ed economia agricola in Toscana nei secc. XIII-XV: problemi della vita delle campagne nel tardo Medioevo*. Atti dell'VIII Convegno internazionale del Centro italiano di studi di storia e d'arte, Pistoia, 21-24 aprile 1977, Pistoia 1981, p. 78 e fig. 31; cfr. anche G. Cherubini, *Olivo, olio, olivicoltori* cit., p. 191. Riproduzioni a colori della miniatura nel volume *Olio ed olivi del Garda veronese* cit., in copertina e a p. 15. Le piante raffigurate sono basse e consentono la raccolta da terra, senza ricorso alla scala; le olive sono raccolte in due ceste collocate a terra.

¹³² *La Divina Villa di Corniolo della Cornia. Lezioni di Agricoltura tra XIV e XV secolo*, a cura di L. Bonelli Conenna, Siena 1982, V, 23, p. 227. Alla brucatura sembra far riferimento, per il Nord, la menzione di tre «encinos ferri ad olivas coligendum» contenuta in un inventario del priorato di San Colombano di Bardolino della seconda metà del Duecento; «si tratta di uncini che fissati a lunghi pali vengono usati per abbassare i rami più alti» (*Olio ed olivi del Garda veronese* cit., p. 9; cfr. anche nota 124, «uncini», Alatri).

¹³³ Carocci, *Tivoli nel basso Medioevo* cit., p. 469.

¹³⁴ *Gli statuti medioevali del comune di Alatri* cit., IV, 23, p. 231.

¹³⁵ Annovazzi, *Storia di Civitavecchia* cit., statuto, III, 26, p. XCII.

¹³⁶ *Statuto di Aspra Sabina* cit., IV, 183, p. 486.

¹³⁷ De Palma, *Agricoltura e lavoro salariato* cit., pp. 141-142; citazione da p. 141.

¹³⁸ Op. cit., p. 99. Per la conservazione dell'olio è attestato l'uso di orci e ziri «de terra»: 21 se ne acquistano nel marzo 1361 «pro tenendo oleum in roccha Viterbii»; poco prima si era provveduto a far trasportare nello stesso luogo da Montalto un grosso ziro (Archivio Segreto Vaticano, *Collectoriae*, 247, ff. 234v, 239r). Recipienti di pietra e di legno (larice e salice) – «centenari» – ed anche metallici, in stagno, sono testimoniati per il Veronese (*Olio ed olivi del Garda veronese* cit., p. 36).

¹³⁹ Ad esempio, in area veneta: *Olio ed olivi del Garda veronese* cit., p. 11 (commento all'illustrazione).

¹⁴⁰ Op. cit. (nella miniatura del *Tacuinum sanitatis*: Vienna, Osterreichische Nationalbibliothek, cod. Vindob. Ser. n. 2644, ivi riprodotta è raffigurato un trasporto d'olio in otri di pelle); Cortonesi, *Ruralia* cit., p. 77 nota 29: riferimento alla fabbricazione di otri in pelle di capra nello statuto tardoquattrocentesco di Ferentino. Sull'uso di tali recipienti (per il solo trasporto) anche in questo secolo: *L'ulivo e il castagno* cit., p. 28.

¹⁴¹ Per far girare la macina si ricorreva ad asini, cavalli, buoi. Può ricordarsi il caso della famiglia mezzadrile dei «del Massarizia» – la cui vicenda tardoquattrocentesca è stata studiata da D. Balestracci, *La zappa e la retorica. Memorie familiari di un contadino toscano del Quattrocento*, Firenze 1984 – costretta a richiedere in prestito al convento senese di San Francesco «uno cavallo ... per la uliviera» (p. 117). Non erano, peraltro, sconosciuti metodi più elementari, quale quello attestato da Sardi per la Lucchesia, dove le olive «si frangevano ... in conche di pietra sotto le quali era praticato un foro per la colatura del liquido» (C. Sardi, *Le contrattazioni agrarie del Medio Evo studiate nei documenti lucchesi*, Lucca 1914, p. 140).

¹⁴² Il termine «trappeto» costituisce nel Mezzogiorno la denominazione prevalente per i mulini da olio; esso deriva dal classico «trapetum», trasmesso dalla documentazione medievale nelle forme «trappetum», «trappitum», «tarpetum», «tarpitum», e altre.

¹⁴³ Bresc, *Un monde méditerranéen* cit., I, pp. 174-175. Dei 28 trappeti per i quali si hanno notizie almeno 14 risultano gestiti da ebrei, stimolati all'inserimento nel ciclo di produzione dell'olio e nel suo commercio dal vincolo religioso all'esclusivo consumo di grassi vegetali (pp. 173-174).

¹⁴⁴ Le mole del frantoio tradizionale erano disposte una a costituire la base (sottomacina), l'altra verticalmente sopra la prima; quest'ultima ruotava attorno al cosiddetto "albero", asse sistemato pur esso verticalmente rispetto alla base, ed era collegata anche ad altro asse (orizzontale – questo – rispetto alla macina inferiore) alla cui estremità si provvedeva a legare o aggioare uno o più animali (perlopiù cavalli, asini o muli, ma talora anche buoi); cfr. Scheuermeier, *Il lavoro dei contadini* cit., I, pp. 186-188; *Olio ed olivi del Garda veronese* cit., pp. 69-92: testimonianze d'età moderna; in particolare, a p. 42 il ciclo dell'olio in un'incisione cinquecentesca di Jan van der Straet, detto Stradano.

¹⁴⁵ Di solito era in un fossetto vicino al torchio che si raccoglieva il prodotto della spremitura: mentre l'olio veniva in superficie, acqua ed impurità si depositavano sul fondo. Ritenendosi oggi che l'acqua bollente nuoccia alla qualità dell'olio, si preferisce procedere con acqua fredda.

¹⁴⁶ Bresc, *Un monde méditerranéen* cit., I, p. 175.

¹⁴⁷ Iorio, *Olivo e olio in Terra di Bari* cit., pp. 83, 98-99; Martin, *La Pouille* cit., p. 347.

¹⁴⁸ *I registri della cancelleria angioina* cit., XI, Napoli 1968, pp. 105-106: «a tempore quondam Frederici Imperatoris, in terris predictorum de Aquila, nulli vassalli eorum trappeta habebant pro faciando oleo, sed omnes in trappetis dominorum olivas ferebant», a. 1274.

¹⁴⁹ Tale denominazione del frantoio si conserva ancor oggi in area marchigiana: Scheuermeier, *Il lavoro dei contadini* cit., p. 186.

¹⁵⁰ R. Paciaroni, *I frantoi di S. Severino nel XV secolo*, in «Proposte e Ricerche», 11-12 (1983-1984), pp. 87-90.

¹⁵¹ Il comune autorizzò l'edificazione dei «friscoli» a ruota idraulica concordando il pagamento di un bolognino per ogni soma di olive che fosse stata macinata (op. cit., pp. 88-89).

¹⁵² Carocci, *Tivoli nel basso Medioevo* cit., pp. 310-314.

¹⁵³ *Il cabreo del 1402 delle chiese, degli ospedali e dei monasteri di Tivoli e un inventario del 1320 dei beni posseduti a Tivoli dal capitolo della Basilica Vaticana*, a cura di R. Mosti, Tivoli

1975, pp. 10, 14, 18, 19, 21, 24, 26, 35, 42. Il frantoio è indicato nella documentazione tiburtina in prevalenza con il termine «arredum»; si riscontrano anche i termini «montanum», «pristinum», «molendinum ad oleum».

¹⁵⁴ Op. cit., p. 35. L'ubicazione «in Forma Tyburis» suggerisce, peraltro, trattarsi di impianto a energia idraulica.

¹⁵⁵ Scheuermeier, *Il lavoro dei contadini* cit., I, p. 186.

¹⁵⁶ Cfr. Carocci, *Tivoli nel basso Medioevo* cit., p. 313.

¹⁵⁷ G. Berti, M. Gori, *Molini e frantoi nella città di Pistoia*, in «Buletto Storico Pistoiese», 78 (1976), p. 74.

¹⁵⁸ Op. cit., p. 90.

¹⁵⁹ Scheuermeier, *Il lavoro dei contadini* cit., I, p. 186; *L'olivo e il castagno* cit., p. 24. Ancora nel 1877, nella già ricordata Sanseverino, 4 dei 9 frantoi in funzione si avvalevano di energia animale (Paciaroni, *I frantoi di Sanseverino* cit., p. 93 nota 7).

¹⁶⁰ V. Montanari, *Agricoltura senese*, Siena 1932, p. 179. Soprattutto in presenza di frantoi comunitativi, buona parte degli impianti a trazione animale risultava, però, ormai avviata all'inattività.

¹⁶¹ Il termine 'sansa' indica, per solito, quanto resta della pasta d'olive a spremitura avvenuta; può, tuttavia, indicare talora – come accade in Liguria – il solo «residuo legnoso della torchiatura, cioè i noccioli pestati delle olive» (*L'olivo e il castagno* cit., p. 25).

¹⁶² *Statuto della Città di Bagnoregio*, a cura di G. Capocaccia e F. Macchioni, Bagnorea 1921, V, 300, pp. 173-174.

¹⁶³ Magliano Sabina, Archivio Storico Comunale, *Pergamene*, 1: frammento di rubricario delle statuto di Magliano: IV, 27, «De aquis molendinorum olivarum mictendis sub terris». La rubrica precedente dispone circa il compenso dovuto per la molitura: «De molituris olivarum accipiendis per talfinarios molendinorum».

¹⁶⁴ *Olio ed olivi del Garda veronese* cit., p. 22. Il territorio della comunità di Castelnuovo era costituito da una parte di quello dell'odierno comune di Cavaion.

¹⁶⁵ Op. cit., pp. 22-23.

¹⁶⁶ L. Balletto, *Statuta antiquissima Saone (1345)*, Bordighera 1971, I, 89, pp. 152-153. Disposizione analoga nello statuto di San Miniato (1337): F. Salvestrini, *San Miniato al Tedesco. Le risorse economiche di una città minore della Toscana fra XIV e XV secolo*, in «Rivista di Storia dell'Agricoltura», 32 (1992), p. 121.

¹⁶⁷ Iorio, *Olivo e olio in Terra di Bari* cit., p. 84.

¹⁶⁸ *Olio ed olivi del Garda veronese* cit., pp. 32-33.

¹⁶⁹ Archivio di Stato di Rieti, *Statuti del comune*, 1: I, 75, «De macinantibus olivas».

¹⁷⁰ *Statuto della Città di Bagnoregio* cit., V, 300, pp. 173-174.

¹⁷¹ Lasagna, *La "Comunitas Diani"* cit., p. 29. Nello statuto del 1363 si dispone anche che le acque di risulta non abbiano a scorrere per le pubbliche vie ma vengano smaltite sul posto (*ibidem*).

¹⁷² Balletto, *Statuta antiquissima Saone* cit., I, 89, pp. 152-153.

¹⁷³ Iorio, *Olivo e olio in Terra di Bari* cit., p. 88.

¹⁷⁴ Agli inizi del secolo XX si poteva calcolare per gli oliveti italiani una resa fra i 18,5 e i 21 kg di olio per q di olive (A. Aloï, *L'olivo e l'olio. Coltivazione dell'olivo. Estrazione, purificazione e conservazione dell'olio*, Milano 1903, p. 164).

¹⁷⁵ Pinto, *La Toscana nel tardo Medioevo* cit., p. 192. Si tratta di dati, elaborati da Pinto sulla base delle *Ricordanze* di Neri di Bicci, che hanno riferimento al podere di Gangalandi, in territorio fiorentino: nel 1453-1454 si ha una resa del 14% scarso, nel 1455-1456 del 12,7%.

¹⁷⁶ Pasquali, *Olivi e olio nella Lombardia prealpina* cit., p. 265.

¹⁷⁷ Aloï, *L'olivo e l'olio* cit., p. 161.

¹⁷⁸ Al riguardo cfr. F. Melis, *Note sulle vicende storiche dell'olio d'oliva (secoli XIV-XVI)*, in Id., *Dell'olivo e della sua cultura*, Firenze 1972, p. 14.

¹⁷⁹ Cherubini, *I prodotti della terra* cit., pp. 202-204. A «consolidate correnti di traffico» sembra, fra l'altro, rinviare il fatto che la primo-trecentesca *Pratica di mercatura* del fiorentino Francesco Balducci Pegolotti proponga per le piazze di Messina e Palermo l'equivalenza fra le locali misure per l'olio e quelle in uso a Napoli, Gaeta e in Puglia (p. 204).

¹⁸⁰ Op. cit., p. 205; D. Abulafia, *The Two Italies. Economic relations between the Norman Kingdom of Sicily and the Northern Communes*, Cambridge 1977, p. 35; Toubert, *Paysages ruraux* cit., p. 215.

¹⁸¹ G. Musca, *L'espansione urbana di Bari nel secolo XI*, in «Quaderni medievali», 2 (1976), p. 66: nel 1051, durante gli scontri tra la fazione filonormanna e quella filobizantina di Bari viene incendiata una nave carica di olio in procinto di salpare per Costantinopoli. Sui traffici commerciali fra Bari e Costantinopoli e la presenza di mercanti baresi sulle piazze d'Oriente nei secoli XII e XIII cfr. F. Porsia, *Vita economica e sociale*, in *Storia di Bari. Dalla conquista normanna al ducato sforzesco*, a cura di G. Musca e F. Tateo, Bari 1990, pp. 208-210.

¹⁸² Cherubini, *I prodotti della terra* cit., p. 208: equivalenze con le misure pugliesi si hanno per Costantinopoli, Acri, Alessandria, Tunisi, Bugia di Barberia, Cipro, Rodi, Candia, Castel di Castro (Sardegna), Genova, Maiorca, Cattaro, Ragusa, Venezia. Ma il geografo arabo Ibn Sa'id, vissuto nel Duecento, attesta già per quel secolo l'esportazione dell'olio di Puglia verso Alessandria e il Medio Oriente (cit. in Porsia, *Vita economica e sociale* cit., p. 208).

¹⁸³ Affluiva al porto di Gaeta l'abbondante e apprezzata produzione di Terra di Lavoro (G. Cherubini, *L'Italia rurale del basso Medioevo*, Roma-Bari 1996, p. 185; Melis, *Note sulle vicende storiche dell'olio d'oliva* cit., pp. 17, 18); ancora nel Cinquecento quest'ultima approdava, fra l'altro, sul mercato toscano (p. 18).

¹⁸⁴ L'olio di Gaeta viene segnalato anche a Castel di Castro; quanto all'Africa, lo si menziona per Tunisi, mentre quello di Napoli è ricordato per la piazza di Bugia (Cherubini, *I prodotti della terra* cit., p. 208).

¹⁸⁵ Op. cit., pp. 209, 219 (dove la citazione); cfr. anche Licinio, *Elementi dell'economia agraria* cit., p. 39.

¹⁸⁶ F. Carabellese, *La Puglia nel XV secolo*, Sala Bolognese 1980 (ed. orig. Bari 1901-1907), I, pp. 37-40.

¹⁸⁷ Op. cit., I, pp. 41-48. Per alcune testimonianze della presenza di olio «de Puia» sul mercato di Alessandria (aa. 1386, 1419) cfr. 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.

¹⁸⁸ Melis, *Note sulle vicende storiche dell'olio d'oliva* cit., p. 18; per l'area padana cfr. Varanini, *L'olivicultura e l'olio gardesano* cit., pp. 141, 145, 148.

¹⁸⁹ Cherubini, *L'Italia rurale* cit., p. 185.

¹⁹⁰ Sulla presenza dell'olio marchigiano a Venezia e Ferrara nel Quattrocento cfr. Varanini, *L'olivicultura e l'olio gardesano* cit., pp. 140, 141, 145; testimonianze su quantitativi d'olio caricati da veneziani nel porto di Recanati in L. Zdekauer, *La dogana del porto di Recanati nei secoli XIII e XIV*, in M. Moroni, *Lodovico Zdekauer e la storia del commercio nel medio Adriatico*, Ancona 1997, pp. 55-56. A piccole esportazioni di olio dalle Marche e dall'Abruzzo verso «la Dalmazia e talvolta anche il Levante» fa riferimento Melis, *Note sulle vicende storiche dell'olio d'oliva* cit., p. 18, senza tuttavia proporre riscontri documentari; ma cfr. anche Cherubini, *L'Italia rurale* cit., p. 188.

¹⁹¹ I. Ait, *Il commercio delle derrate alimentari nella Roma del '400*, in «Archeologia Medievale», 8 (1981), pp. 166-167.

¹⁹² Varanini, *L'olivicultura e l'olio gardesano* cit., p. 140. Nel XIII secolo l'olio veronese risulta presente anche sul mercato trentino e d'oltralpe (*ibidem* e anche: Castagnetti, *I possessi del monastero di S. Zeno di Verona* cit., pp. 147-149).

¹⁹³ Varanini, *L'olivicultura e l'olio gardesano* cit., p. 140.

¹⁹⁴ Op. cit., p. 141.

¹⁹⁵ Op. cit., pp. 144-145 (per la citazione, p. 144).

¹⁹⁶ Nada Patrone, *Il cibo del ricco* cit., p. 208; Melis, *Note sulle vicende storiche dell'olio d'oliva* cit., p. 18.

¹⁹⁷ «Delle noci si fa olio... il quale è molto bello, e dilettevole, messo crudo ne' cibi»: De' Crescenzi, *Trattato della Agricoltura* cit., l. V, cap. 18: I, p. 336. Il Brosse osserva come sia sì «profumatissimo, ma facile a irrancidire»: J. Brosse, *Storie e leggende degli alberi*, Pordenone 1989 (ed. orig. Paris 1987), p. 149. Sul predominio dell'olio di noci in gran parte della Francia continentale cfr. R. Grand, R. Delatouche, *Storia agraria del Medioevo*, Torino 1981 (ed. orig. Paris 1950), p. 341. Circa l'uso che se ne faceva per l'illuminazione, una testimonianza diretta viene da un contratto che vincola l'affittuario di un terreno dei canonici di Santa Maria di Asti a raccogliere e ben lavare «nucis que in loco supradicto ad luminaria ipsius ecclesie sunt dedicate» (cit. in Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo* cit., p. 302 e nota 39).

¹⁹⁸ Bonvesin da la Riva, *De magnalibus Mediolani. Le meraviglie di Milano*, a cura di M. Corti, traduzione di G. Pontiggia, Milano 1974, IV, 3, pp. 82-83; ma cfr. anche Toubert, *Les statuts communaux* cit., p. 474.

¹⁹⁹ Varanini, *L'olivicoltura e l'olio gardesano* cit., p. 146.

²⁰⁰ Nada Patrone, *Il cibo del ricco* cit., p. 200; cfr. anche F. Gabotto, *L'agricoltura nella regione saluzzese dal secolo XI al XV*, in *Miscellanea saluzzese*, Pinerolo 1902, p. LXXXV (mulino per noci a Revello, a. 1449). In Francia accadeva pure che l'estrazione dell'olio di noce, in contesto signorile, fosse sottoposta a bagno (Grand, Delatouche, *Storia agraria del Medioevo* cit., p. 342).

²⁰¹ Nada Patrone, *Il cibo del ricco* cit., p. 201.

²⁰² Op. cit., p. 202.

²⁰³ Cherubini, *L'Italia rurale* cit., p. 180; in particolare, per l'olio di mandorle: A. Petino, *Il mandorlo dai tempi antichi ai nostri giorni*, Catania 1944, pp. 59, 64 (esportazione di olio di mandorle pugliesi verso l'Italia centrale e settentrionale nonché verso i centri commerciali dell'Adriatico e dell'Oriente mediterraneo), 66 (olio di mandorle dolci e amare sul mercato di Napoli); Nada Patrone, *Il cibo del ricco* cit., pp. 189, 166.

²⁰⁴ Artizzu, *Agricoltura e pastorizia* cit., p. 76.

²⁰⁵ Nada Patrone, *Il cibo del ricco* cit., p. 161.

²⁰⁶ Varanini, *L'olivicoltura e l'olio gardesano* cit., pp. 130 e 153, n. 93: frequente la coltivazione dell'alloro nei terreni vitati, rara in quelli olivati.

²⁰⁷ Op. cit., pp. 145-146. L'olio 'lorino' figura anche in alcune tariffe daziarie bolognesi senza che, peraltro, ne sia indicata la provenienza (p. 157, nota 215).

²⁰⁸ Ne fa cenno il Melis rinunciando a dare spiegazione del termine 'lorino' e ritenendo, comunque, trattarsi di olio d'oliva (Melis, *Note sulle vicende storiche dell'olio d'oliva* cit., p. 18).