

GIAMPIERO NIGRO*

Cenni di storia dell'olio nella Toscana tra Medioevo ed Età Moderna

Cari amici e colleghi, saluto e ringrazio anzitutto gli amici rotariani per questa importante iniziativa.

Mi è capitato, sia come storico che come membro dell'Accademia Italiana della Cucina, di fare insieme a voi, e in più di una occasione, considerazioni attorno al tema dell'alimentazione e dei consumi alimentari di oggi e del passato; modelli, abitudini e tradizioni gastronomiche che connotano la nostra identità nazionale e toscana.

Questo mio intervento, necessariamente breve per i noti motivi organizzativi, non intende ripercorrere in tutte le sue parti il grande argomento delle vicende economiche e sociali legate alla produzione e al consumo dell'olio. Sarò selettivo cercando di seguire un ragionamento che in parte trova riscontro in studiosi che mi hanno preceduto e in parte è il frutto di mie indagini dirette su fondi di archivio. Siamo nel tempio dei Georgofili e mi limiterò a citare la bella pubblicazione dell'Accademia, stampata nel 2012, dal titolo *Olivi di Toscana*; essa è aperta da un saggio dell'amico Giovanni Cherubini che affronta da par suo la lunga storia dell'olivo in Toscana. Altro mio punto di riferimento per questo contributo è un vecchio studio di Federigo Melis dal titolo *Note sulle vicende storiche dell'olio d'oliva* che offre molti interessanti stimoli nell'ambito proprio della storia economica.

Abbiamo sentito, nella relazione che mi ha preceduto, come l'olio sia uno dei principali prodotti alimentari che, proprio nel lungo periodo e sotto molteplici punti di vista, si lega alla nostra identità.

In effetti, se andiamo indietro nel tempo alle origini dell'olivo coltivato, al momento in cui si cominciò a trasformare l'olivastro in olivo domestico,

* Istituto Internazionale di Storia Economica F. Datini, Prato

esso divenne parte del paesaggio italico. Furono le popolazioni siriane che introdussero questa pianta nel Mediterraneo. Dalla Grecia l'olivo raggiunse rapidamente la Sicilia, di lì risalì la nostra Penisola, nel contempo si inserì nel percorso che collegava Cipro con le odierne coste tunisine fino al Marocco; di lì si diffuse nella Penisola iberica e nelle Baleari per arrivare sulle coste meridionali della Francia.

Possiamo dunque ricordare orgogliosamente che anche questo elemento della nostra identità risale al mondo antico quando esso era parte integrante della civiltà romana e italica. Ma non fu sempre così. L'uso alimentare dell'olio nella Penisola italiana si venne attenuando durante la crisi dell'impero e quasi scomparve nell'Alto Medioevo.

A partire dall'VIII secolo a.C., con la colonizzazione greca dell'Italia meridionale, l'olivicoltura e l'uso dell'olio per scopi alimentari e igienici si estesero fortemente. Le zone più floride non erano molto diverse da quelle attuali: a Sud, dalla Sicilia alla Magna Grecia con Sibari e Taranto; nell'Italia centrale, i territori di Venafrò (Sabina), del Piceno e della Toscana; a Nord erano noti gli olii delle coste liguri e ancor più della Liburnia (coste adriatiche croate dal fiume Arsia in Istria al fiume Cherca, l'antico Tizio).

Fin dall'inizio del lungo processo di assimilazione delle civiltà etrusca e romana, l'olio era un prodotto utilizzato in molti modi. Oltre a quello alimentare, aveva un uso terapeutico ed estetico, per la pulizia del corpo o come unguento addizionato ad aromi e ad altri ingredienti. L'olio peggiore (per esempio quello numidico) era impiegato per l'illuminazione.

Al culmine della civiltà romana l'olivicoltura era una fondamentale branca dell'agricoltura e il consumo di olio era così intenso e diffuso che a partire dal 50 a.C. Roma fu costretta a importarne sia nelle qualità migliori dalla Liburnia che in quelle di minor pregio dalla Spagna.

Per avere una idea della larga diffusione dei frantoi in Italia basta guardare la banca dati che la Scuola di Specializzazione in Beni Archeologici dell'Università di Pisa ha messo in rete; si tratta di un censimento degli impianti per la lavorazione delle olive tra la tarda Repubblica e l'Età Imperiale, accompagnato da un attento studio su ambienti e tecniche di spremitura. Sono stati individuati quasi duecento siti archeologici nelle undici *Regiones* dell'Italia augustea e nelle province di Sicilia e Sardegna. Sedici di essi si trovavano nella sola Etruria; da notare che attorno a noi vi era il frantoio della villa rustica di San Silvestro all'Osmannoro (Campi Bisenzio) e quello di Ellera di Antella nel comune di Bagno a Ripoli.

Le tecniche di lavorazione e le tipologie dei frantoi mostrano che già in quei tempi si consumava un prodotto che era il frutto di una agricoltura e di

pratiche assai evolute. L'olio era un condimento quasi esclusivo di tutte le popolazioni italiane e soprattutto dei ricchi che disprezzavano il lardo di maiale, perché popolare e usato in ambienti contadini.

È assai probabile che anche tra i ceti popolari vi fosse un qualche consumo di olio di qualità inferiore, resta il fatto che il suo utilizzo doveva essere assai elevato. Nel celebre ricettario *De re coquinaria*, attribuito a Marco Gavio Apicio, ma steso assai dopo di lui tra il III e IV secolo, troviamo indicazioni su come modificare l'olio spagnolo per farlo assomigliare al liburnio. Si tratta forse del primo esempio di contraffazione alimentare che dimostra una elevata domanda di qualità.

Cosa poteva contendere lo spazio dell'olio nella dieta di quegli uomini? Proprio il grasso di maiale (*adeps suillus*) e il burro. Una maggiore conoscenza di quei due prodotti risaliva ai primi contatti con le popolazioni barbariche che Cesare, nel *De Bello Gallico* (L. 6, par. 22), descrisse in modo essenziale:

Agri culturae non student, maiorque pars eorum victus in lacte, caseo, carne consistit.

La loro tradizione nomade era caratterizzata da modestissime pratiche agricole e dal prevalente consumo dei prodotti dell'allevamento: carne e latticini.

Se Cesare aveva perfettamente colto le caratteristiche dell'alimentazione dei Galli, un secolo dopo, nella sua *Naturalis historia* (L. 28, xxxv/133), Plinio il Vecchio spiegava che i barbari distinguevano l'uso del burro per i ricchi dal lardo per la plebe:

butyrum, barbararum gentium lautissimus cibus et qui divites a plebe discernat.

Questo forte discrimine continuò nei secoli successivi: il burro si contrapponeva all'olio dei romani ed era un marcatore sociale tra le genti barbare.

Col passare del tempo le abitudini alimentari dei popoli del Nord fecero sentire la propria influenza.

L'inizio del cambiamento si ebbe con il Medioevo, con l'entrata in crisi di quella forte ed efficiente agricoltura di cui i romani erano orgogliosi. Non mi soffermerò sui processi di regressione delle terre coltivate, della formazione delle grandi proprietà terriere e nella nascita del modello curtense. La Curtis sancì il definitivo affermarsi di un'agricoltura senza braccia. In larga parte della Penisola italiana, attorno alle poche e ischeletrite città, si diffuse una economia di tipo agricolo-silvo-pastorale. Il bosco e la foresta, un tempo estranei al mondo romano, divennero un elemento fondamentale della vita

contadina e della proprietà fondiaria; i boschi prospicienti ai villaggi e ai pochi campi coltivati venivano spesso misurati in base al numero dei maiali che vi si potevano allevare. Caccia, pesca e sfruttamento del bosco erano parte rilevante delle attività del contadino. Il colono, impegnato massimamente nella cura dell'orto e nella semina di granaglie panificabili aveva poco tempo per dedicarsi all'olivo che decadde senza scomparire.

Si possono immaginare gli effetti di tutto ciò sull'alimentazione che cominciò a orientarsi verso nuovi valori fondati sulla carne; il maiale, che anche i bambini potevano facilmente allevare allo stato semibrado, divenne un imprescindibile alimento.

Ciò nonostante, nei primi anni del VI secolo, Antimo Medico, famoso medico greco-bizantino alla corte del re ostrogoto, nella sua *De observatione ciborum, epistula ad Theudericum regem Francorum*, diceva che lo strutto si poteva usare come condimento per le verdure e ogni altro cibo *ubi oleum non fuerit*.

D'altra parte, una sorta di inversione di priorità veniva segnalata nel 765 da prete Rissolfo a Lucca il quale sottolineava come il pulmentario di cereali e legumi destinato ai poveri dovesse essere bene *spisso e condito de unto aut de oleo*.

Di fronte all'oggettivo decadimento dell'olivo, il problema che si poneva in quei decenni era quello della legittimità dei grassi animali durante i lunghi periodi di digiuno; ebbene, pochi anni dopo Rissolfo, nel *Capitulare de villis*, si elencava il burro come prodotto quaresimale.

In questo quadro di incertezze la vera legittimazione delle sostanze grasse, ha osservato l'ex presidente dell'Accademia Italiana della Cucina Giovanni Ballarini, si ebbe nel Concilio di Aix dell'819 quando, con un acrobatico virtuosismo linguistico, fu consentito durante il tempo quaresimale l'uso dell'*oleum lardinum*: sciogliere il lardo fu il modo per assimilarlo all'olio, di dargli una dignità fino ad allora negata.

La nuova espansione agricola, a partire del IX secolo, fu la premessa per un nuovo lento cambiamento. Un cambiamento climatico che rese meno rigide e più umide le temperature medie e alcune innovazioni tecnologiche come l'attacco del bue all'aratro, provocarono il forte aumento della produttività del lavoro agricolo (del 50% secondo alcune stime). Gli effetti di quel fenomeno, accanto ad altri fattori che per motivo di sintesi non citerò, furono dirompenti: miglioramento relativo delle condizioni alimentari, aumento della fertilità femminile, incremento della pressione demografica, disboscamenti e messa a cultura di nuove terre a produttività marginale crescente, rinascita del mercato locale, sviluppo urbano.

In tutto questo l'olivo ebbe ancora un ruolo modesto, fu quasi un semplice spettatore dei processi di cambiamento. L'economia agricola della nostra Penisola tese a specializzarsi verso la produzione del grano e, in misura minore, del vino che, assieme alla carne, costituivano la principale domanda delle popolazioni inurbate.

Dopo un breve arresto provocato dalle peste nera, la Toscana aveva subito una ulteriore spinta economica; la crescita della ricchezza investiva il ceto medio produttivo e delle libere professioni che erano in continua espansione. Il modello di sviluppo indotto dalla rivoluzione commerciale provocava continue innovazioni negli scambi, nell'industria e nella finanza. Innovazioni che non ebbero la stessa intensità nel settore agricolo; il cambiamento più sostanzioso si realizzò quando la proprietà terriera religiosa e nobiliare fu affiancata da quella urbana. Fu da allora che anche i modelli culturali indotti dall'Umanesimo agirono nel dare al paesaggio toscano i connotati che ancora oggi riconosciamo.

Gli operatori economici, da un certo momento in poi, cominciarono a fare veri e propri investimenti nella terra che non consideravano più come un semplice bene rifugio o segno della loro affermazione sociale. Se osserviamo l'organizzazione del mondo rurale negli *Effetti del Buon governo in campagna* (1338-39), l'affresco del Lorenzetti conservato nel Palazzo Pubblico a Siena, comprendiamo cosa intendo dire. Fin dal XIII secolo e soprattutto nel XIV e XV, la ricca proprietà urbana cominciò a considerare la terra come un vero e proprio investimento economico che doveva essere razionalmente gestito. La novità non stava soltanto nel contratto mezzadrile che comunque non aveva ancora sostituito gli altri patti agrari, ma nell'attenzione e negli stimoli verso l'innovazione. Con la maggior cura dei campi e delle vigne anche l'olivo tornò ad avere un ruolo significativo; l'olio, assieme ad altri prodotti alimentari, entrò in percorsi virtuosi che ne avrebbero provocato l'ulteriore crescita.

Gli studi sulle carte di Francesco Datini, il mercante di Prato, ma anche altre fonti come quelle notarili o le pratiche di mercatura e la documentazione appartenuta alle grandi famiglie toscane mostrano, a partire dal XIV secolo, vivaci traffici di olio che non interessavano solo la Penisola italiana ma l'intero Mediterraneo e oltre. Si pensi al ruolo di Napoli nel Trecento e nel Quattrocento che, vicina alle grandi zone di produzione calabresi, pugliesi e della stessa Sicilia, costituì un forte elemento di raccordo e di redistribuzione dell'olio in varie parti dell'Europa meridionale.

La produzione toscana era prevalentemente destinata a un consumo interno. L'olio tornò con una certa forza sulle tavole dei più ricchi che sceglievano le qualità migliori lasciando le altre alla illuminazione e all'industria tessile. Per

questi motivi vi era in città un commercio vivace, assicurato dall'azione di botteghe attrezzate e sempre ben fornite; così, ad esempio, leggiamo in una registrazione relativa alla bottega che Francesco Datini teneva a ridosso del Palazzo Pretorio a Prato:

Richordanza che questo dì 18 di luglio 1398 noi mettemo nel fondacho di piazza dove istà Nicholò di Piero su nel palcho orcia ottantasei da olio e quarantasei coperchi portò Nanni [...].

(Archivio di Stato di Prato, *Fondo Datini*, 202, Ricordanze 1393-1400, c. 17r.)

Quella memoria, piuttosto sommaria, non dice quali e quanti fossero i contenitori per l'olio di pregio; sicuramente erano pochi perché in città come Firenze e Prato vi era un elevato consumo di olio per uso industriale, destinato alla pettinatura delle fibre e alla trasformazione in sapone per il lavaggio dei panni. Una semplice scorsa a inventari di masserizie nelle botteghe di Arte della Lana, mostra elenchi di *catinelle invetriate per ungere la cimatura e orciuoli di rame per dare l'olio a pettinatori*.

A tavola le cose erano più complesse.

Cambio di Ferro, noto proprietario e gestore dell'albergo della Stella a Prato, faceva un forte consumo di olio di alta qualità. In parte gli proveniva dai suoi possedimenti, ma soprattutto ne acquistava per mantenere ben rifornita la taverna dell'albergo sempre piena di avventori; questa una delle molteplici registrazioni che possiamo incontrare nei suoi libri contabili:

Matteo di Matteo da Pimonte

dee avere per libre quatro

d'olio nuovo, per s. 15 la libra _____ lb. 3

(Archivio di Stato di Prato, *Patrimonio Ecclesiastico*, 433, 31 novembre 1396, c. 5)

Si noti che l'olio proveniva dalle terre attorno alla chiesa trecentesca di Santa Maria a Pimonte, sulle propaggini della Calvana; era dunque prodotto su terreni di bassa collina che ancora oggi sono ricchi di olivi. Il prezzo di una libbra (0,284 litri) di quell'olio nuovo era assai elevato se è vero che 15 soldi erano il compenso giornaliero di un capomastro dell'edilizia.

Cambio di Ferro preparava per i suoi ospiti pasti prezzo fisso (*iscotti*) e pasti alla carta la cui composizione cambiava molto a seconda delle disponibilità degli avventori. I clienti più ricchi, come Tosetto di Pitti o come gli ambasciatori di Gian Galeazzo Visconti, mangiavano soprattutto carne pregiata e cacciagione con quantità di buon vino; i pasti erano arricchiti da insalata

rigorosamente condita con olio e aceto oppure da cavolo cotto in olio anziché nello strutto. Per simili clienti l'olio era usato anche per friggere i pesciolini di Bisenzio (già apprezzati in quei tempi) e per preparare il prelibato *pesce d'ovo* la tipica frittata a forma di pesce e ripiena di formaggio. Caterina dei Medici, un paio di secoli dopo, la introdusse nei banchetti parigini; di lì il pesce d'ovo è tornando da noi con il nome di *omelette*.

Ciò detto, alla fine del Trecento, la presenza dell'olio in cucina era ancora relativamente modesta: negli ambienti popolari, e non solo, si continuava a preferire lo strutto. Questa affermazione, per quanto riguarda le città toscane, deve essere attenuata; vi era un apporto del contado che si stava lentamente arricchendo di olivi, un apporto che è difficile valutare. In quel periodo il collegamento tra città e campagna era intenso; la città stava nella campagna in mille modi, in mille modi essa garantiva la continua integrazione, il reciproco legame di sussistenza e di servizio che si realizzava attraverso l'azione di uomini che spesso risiedevano dentro le mura e lavoravano piccoli segmenti di terra o di contadini più o meno agiati. La proprietà terriera dei cittadini era molto diffusa; spesso erano prese di terra, piccoli campi dotati almeno di vigna e di alberi da frutta tra i quali cominciavano a trovarsi degli olivi. In tutti quei casi la produzione per il commercio era relativamente limitata a fronte di un significativo fenomeno di autoconsumo. I prodotti della terra, ormai si stava affermando il contratto mezzadrile, erano in larga misura destinati alle dispense dei proprietari: ciò valeva anche per l'olio.

Francesco Datini è un tipico caso di attenta gestione dei propri appezzamenti di terra. In uno studio che ho dedicato a poche decine di ettari di sua proprietà, nelle zone di prima collina della valle del Bisenzio, ho trovato molte e interessanti notizie. Anzitutto informazioni sulla qualità dell'olio e il concetto di olio d'oliva vergine. Nelle scritture relative alla raccolta del gennaio 1408 fatta nel podere di Filettole e che fruttò quasi 40 chilogrammi d'olio, troviamo registrazioni di questo tipo:

Dal Tantera da Filettore a dì 5 di genaio rechò Bechero suo figliuolo in uno barile de nostri da vino libbre X 1/1 d'olio buono vergine e libbre 8 d'olio che non seppe dire se s'era vergine o no, in 2 barlette; la libra co 1/1 si mise in uno orcio con libbre 9 d'oglio avemo da Nanno dal Palcho insino a dì 3; le libbre 8 sono di per sé in uno orcio; le dette libbre 8 ha fatto choll'aqua, ma è buono olio lib. 18 1/1

(Archivio di Stato di Prato, *Datini*, Miscellanea (1377-1408), f. 172.)

Era olio che proveniva dal medesimo oliveto, oliveto che Datini aveva fatto terrazzare e sistemare a vite e olivo in quella ragionata promiscuità che

oggi è quasi scomparsa. Dunque la diversa qualità dell'olio era essenzialmente dovuta al momento e al tipo di spremitura.

Il mercante di Prato mostrava grande attenzione alla conduzione delle piante e a tutte le fasi della raccolta e della produzione dell'olio, un olio che distribuiva a parenti e amici, indulgendo al piacere di usarlo. Piccoli o grandi che fossero i proprietari di prese di terra *vitae e olivae*, tenevano simili atteggiamenti e come lui, proprio a fine Trecento, si preoccupavano di aumentare la produzione. Da questo punto di vista hanno grande significato alcune parti di un contratto che possiamo definire di mezzadria:

Mcccvi a dì primo di novembre

Nanni di Martino di Pangnio stette co noi da Filettole, tiene a lavorare da noi a mezo e(n) luogho dal Palcho e altre terre che à presso di cò, con questi patti e modi [...]

el luogho dal palcho ulivato e vignato e alberato chon terra da pane di staiora da 50 o circha e da staiora x di boscho [...]

e nelle vingnie de dare ongn'anno xxx fosse dove le vite manchasono o altrove [...]

e debevi ongn'anno porre tre piantoni d'ulivi [...]

(Archivio di Stato di Prato, *Fondo Datini*, 189, (1377-1408), c. 13.)

L'obbligo di arricchire il podere di olivi oltre che di viti è rappresentativo e i comportamenti del Datini furono anche quelli della maggior parte dei proprietari di terra di quel periodo. Queste considerazioni consentono di dire che una prima e forte espansione dell'olivo si realizzò negli anni a cavallo del Quattrocento. A metà Cinquecento Cosimo I impose alle comunità soggette di concedere gratuitamente a capi famiglia terre boschive collinari con il vincolo di destinarle esclusivamente a vite e olivo.

Possiamo immaginare come la Toscana dei tempi successivi fosse sempre più orgogliosa dei suoi assetti agricoli e sempre più consapevole del ruolo economico dell'olivo. Una consapevolezza che subì un duro colpo con la celebre gelata del 1709, quando Firenze fu coperta da settanta centimetri di neve. La ripresa fu inizialmente lenta ma subì una forte accelerazione nella seconda metà del secolo.

Nel 1753 il canonico lateranense Ubaldo Montelatici volle dare vita a uno strumento capace di *far continue e ben regolate sperienze, ed osservazioni, per condurre a perfezione l'Arte tanto giovevole della toscana coltivazione*. Fu così che nacque a Firenze l'Accademia dei Georgofili che, assieme al pensiero fisiocratico, ha fortemente contribuito a fare di questa regione un vero e proprio giardino in cui l'olivo assunse un forte valore estetico e simbolico. Alla fine del secolo, gli olivi presero sempre più spazio ai gelsi e, pur rimanendo meno diffusi della vite, spesso furono uniti a essa su un unico terreno, come già aveva fatto Datini nei suoi poderi di Filettole.

RIASSUNTO

Durante l'età romana e nell'Alto Medio Evo la penisola italiana era caratterizzata da un altissimo consumo di olio d'oliva e da un modesto uso di altri condimenti.

La decadenza economica, l'abbandono delle terre e i modelli di tipo agricolo-silvo-pastorale provocarono il forte declino dell'olivo e l'incontro con le abitudini barbariche basate sul burro (per i ricchi) e sul lardo di maiale. Il processo di sostituzione dell'olio con quelle sostanze fu rapidissimo.

Successivamente, dopo l'espansione agricola in moltissimi territori del continente europeo, con l'urbanesimo e con l'avvento della rivoluzione commerciale, la coltivazione dell'olivo beneficiò di una significativa ripresa soprattutto in Toscana. Anche la domanda di olio d'oliva crebbe, a partire dal XIII secolo sia per l'uso industriale che per quello alimentare. Forse anche per questi motivi gli interventi di terrazzamento e piantumazione di viti e olivi, furono avviati principalmente dai proprietari della città.

Si può dire che l'attuale paesaggio agrario toscano si sia formato già a partire dai decenni a cavallo del 1400, periodo durante il quale si incontrano contratti agrari che obbligavano gli assegnatari ad arricchire la terra di olivi. A metà Cinquecento Cosimo obbligò la concessione di terre boschive con il vincolo di destinarle a vite e olivo. Infine con la nascita dell'Accademia dei Georgofili nel 1753 si ebbero nuove spinte perché la Toscana diventasse un vero e proprio giardino in cui l'olivo avrebbe assunto un forte valore estetico oltre che economico.

ABSTRACT

Throughout the Roman era and in the Early Middle Ages the Italian peninsula was characterized by a very high consumption of olive oil and a moderate use of other seasonings.

The economic decline, the abandonment of the land and the adoption of agricultural-forestry-pastoral models caused the sharp decline of the olive tree and the acquaintance with the barbarian habits based on butter (for the rich) and pork lard. The process of replacement of the olive oil by those substances was very quick.

Subsequently, after the agricultural expansion in many regions of the European continent, with the process of urbanization and the advent of the commercial revolution, the cultivation of the olive tree benefited from a significant recovery, especially in Tuscany. Starting from the thirteenth century, even the demand for olive oil grew both for industrial and food use. Perhaps for these reasons, the actions of terracing and planting of vines and olive trees were mainly launched by owners from the city.

It can be said that the current Tuscan agricultural landscape was formed as early as the decades around the turn of 1400, when agricultural contracts obliging farmers to enrich the land of olive trees can be found. In the mid-sixteenth century Cosimo I bound the process of granting forest land with the constraint of devoting it to vine and olive tree. Finally, with the birth of the Academy of Georgofili in 1753, new pressures arose for making Tuscany a real garden where the olive tree would have assumed a strong aesthetic, as well as economic, value.

