



L'ARCHEOLOGIA DELL'OLIVO E DELL'OLIO

Una pianta selvatica affine all'olivo, adatta a un clima secco e a zone ben soleggiate, fece la sua comparsa nell'**Europa meridionale** in epoca paleolitica (35.000-8.000 a.C.); probabilmente i cacciatori-raccoglitori di quel tempo già si servivano del duro legno e forse anche delle piccole e amarissime bacche oleose.

Fu nella fase evolutiva forse più importante, cioè quando l'uomo apprese le regole dell'agricoltura e cominciò ad allevare gli animali più mansueti, che l'**olivo venne addomesticato curato e implementato**, e col tempo l'uomo imparò anche le tecniche per estrarre l'olio dai suoi frutti. Per le civiltà mediterranee che nacquero nell'antichità la produzione olearia rappresentò un punto fermo davvero importante nell'economia produttiva; l'olio era fondamentale nell'**alimentazione** e nella **conservazione dei cibi**, così come per l'illuminazione; veniva poi impiegato come lubrificante per gli ingranaggi, come balsamo per la cura del corpo, nella medicina e come elemento per i rituali funebri; in **Egitto**, per esempio, era fondamentale nei processi di mummificazione.

Presso alcuni popoli l'**olivo** ebbe anche un forte **valore culturale e religioso**, come in **Grecia**, dove il **mito** narra che la dea Atena si batté contro Poseidone per il possesso dell'Attica; avrebbe vinto chi avesse fatto agli abitanti il dono più bello. Poseidone donò un veloce cavallo, la dea della saggezza donò una resistente pianta di olivo. I cittadini scelsero il dono di Atena, ponendo sotto la sua tutela la città, che da quel momento fu chiamata **Atene**.

Anche per i **Romani** l'olivo fu importantissimo; questi, nonostante fossero nati come popolo dedito alla pastorizia, impararono rapidamente a coltivare, a produrre e soprattutto ad impiantare nuove coltivazioni, tanto che verso la fine del I secolo a.C. riuscirono a raggiungere livelli di produzione, diffusione e qualità mai visti prima.



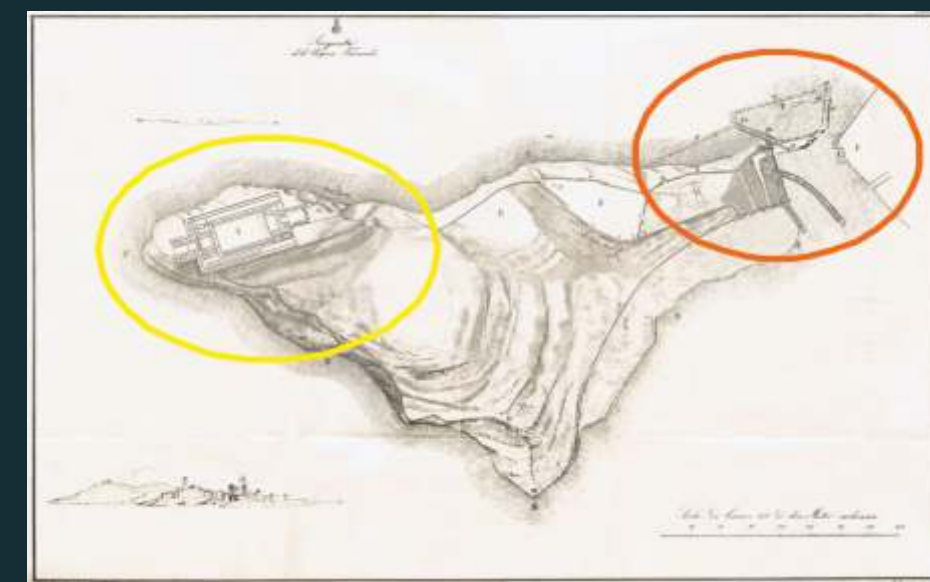
Dopo la frangitura, le olive venivano pressate. Per questo secondo passaggio in antico venivano usate presse a trave, simili a quelle usate per il vino. La massa da pressare era racchiusa in vari modi: dentro fiscoli di corda, giunchi intrecciati, o cesti di vimini.



È stato calcolato che a Roma, in età imperiale, arrivavano circa 320.000 anfore di olio all'anno, equivalenti a 22.480 tonnellate; quindi ogni abitante (erano circa un milione a quei tempi) consumava in media due litri di olio al mese. L'olio non veniva usato solo nell'alimentazione ma anche per l'illuminazione, l'igiene, la cosmesi, la medicina e nella meccanica.



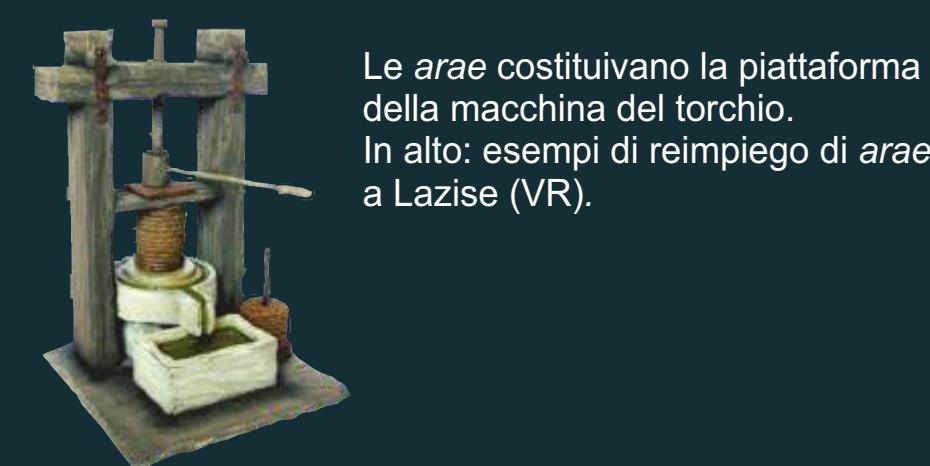
Ed è proprio all'inizio dell'età imperiale, che coincide con un periodo di pace e sviluppo economico e sociale, che si colloca la nascita delle **ville scoperte sulla costa bresciana del Lago di Garda**. Erano edifici strutturati in modo da essere adatti al benessere e all'*otium* dei proprietari, ma provvisti anche di spazi rustici destinati alla gestione delle mansioni agricole.



Il più importante scrittore latino di agricoltura, **Lucio Giugno Moderato Columella** (4-70 d.C.), nel suo trattato *Arte dell'agricoltura* scriveva: «Tra tutte le piante l'olivo è quello che richiede spesa minore, mentre tiene tra tutte il primo posto». Proseguiva affermando che l'olivo «trascurato anche per diversi anni non si rovina come la vite e comunque continua a portare qualche frutto al padrone; e quando poi si torna a coltivarlo, in un anno si rimette».

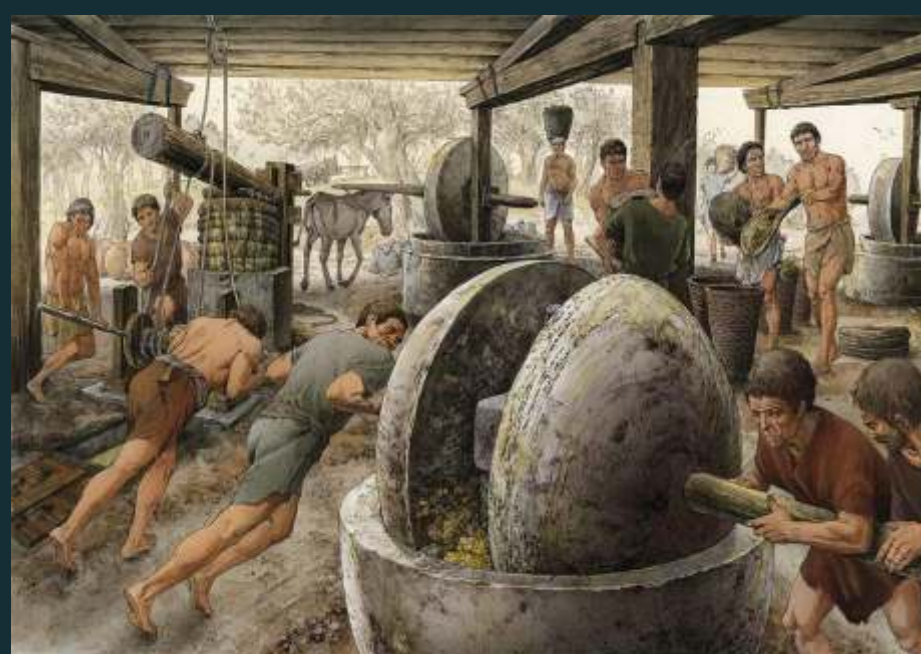


Rispetto alla produzione olearia locale i dati archeologici ci forniscono preziosi indizi: a **Sirmione**, in piazzetta Mosaici, sono stati individuati i resti di un impianto per la lavorazione dell'olio, riutilizzati nella fondazione di un edificio più recente, mentre in via Dante è stata recuperata una **sottomacina in granito**, anche questa reimpiegata.



Le *arae* costituivano la piattaforma della macchina del torchio. In alto: esempi di reimpiego di *arae* a Lazise (VR).

Lo schiacciamento dei frutti era la prima fase della preparazione dell'olio d'oliva. La **mola olearia** assomigliava a quella granaria.



Nello scavo della **villa romana di Sant'Emiliano a Padenghe** è stata trovata nel suo contesto la **sottomola** o **mortarium** di un impianto per la spremitura delle olive; infine, nell'ala rustica della **Villa Romana di Desenzano** è rimasta soltanto l'impronta circolare di un'altra **sottomola**, impressa per usura sulla superficie del pavimento in cotto.



Testi a cura degli studenti del Liceo di Stato G. Bagatta di Desenzano del Garda (BS):
Alessandro Alberti, Leonardo Bonini, Susanna Ciavardini, Elisa Monardo, Nicole Tassani, Francesco Vanni



DIREZIONE
REGIONALE
MUSEI
LOMBARDIA

GROTTE DI CATULLO
E MUSEO
ARCHEOLOGICO
DI SIRMIONE

