

L'olio d'oliva: da simbolo di forza a oro della tavola

LA NASCITA DEL MITO

Non è facile ripercorrere i meandri della storia millenaria dell'olio d'oliva per comprendere da dove derivi il suo significato di dono di Dio, di forza, di protezione.

Prima ancora che ai testi biblici, probabilmente la sua fama è attribuibile al popolo degli Ittiti che viveva sull'altipiano dell'Anatolia, al centro dell'attuale Turchia. Essi scoprirono l'uso del ferro per fabbricare armi. Pare che le loro spade fossero invincibili perché, dopo essere state forgiate nel fuoco di carbone, venivano temprate nell'olio invece che nell'acqua. Con ciò esse erano più resistenti. Ecco che l'olio assurse a simbolo di forza!

Ma in parecchie culture si riteneva che l'olio avesse un'energia particolare, sia per le sue caratteristiche fisiche e chimiche (non si mescola all'acqua, isola e rende impermeabile ciò che è unto...), che per la sua preziosità.

Nell'elenco delle cose necessarie per il culto vengono citati nella Bibbia due tipi d'olio: quello per le lampade del candelabro, che devono ardere perennemente nel tempio, e quello per l'unzione, profumato con aromi, che indica la consacrazione e l'azione vivificatrice di Dio: il profeta Samuele portava l'olio per l'unzione regale in un "corno", ma il termine ebraico usato è sinonimo di forza e di potenza. Del resto è molto antica la tradizione di praticare frizioni con olio sulle membra di guerrieri o di coloro che devono compiere uno sforzo fisico. Un esempio lo troviamo nei Salmi: «Tu mi doni la forza di un bufalo, mi hai cosperso di olio splendente». Simbolo divino di fecondità, purificazione, forza e luce, l'olio d'oliva è impiegato nei riti religiosi più antichi e

* *Segretario Generale Accademia Italiana della Cucina; Presidente del Centro Studi "Franco Marenghi"*

suggestivi. Il valore divino riconosciuto all'ulivo dagli antichi popoli mediterranei probabilmente non dipese solo dal culto pagano degli alberi, ma anche dall'importanza alimentare della pianta. L'ulivo è il simbolo della ripresa della vita e dell'inizio delle civiltà occidentali, dopo gli sconvolgenti avvenimenti di cui è rimasta eco nell'Antico Testamento, come il Diluvio universale. Nella Bibbia, il ramoscello d'ulivo riportato dalla colomba a Noè all'uscita dell'Arca è simbolo di pace e messaggio di una nuova era.

Presso il popolo d'Israele l'ulivo era tenuto in grande considerazione e la sua origine era fatta risalire ad Adamo che, superati i 930 anni e sentendo avvicinarsi la morte, chiese al Signore «l'olio della misericordia promesso», e mandò il figlio Seth a cercarlo nel Paradiso Terrestre. Un angelo diede a Seth tre semi da porre tra le labbra del patriarca non appena fosse morto. Poco dopo la sepoltura di Adamo sul monte Tabor, sulla sua tomba germinarono tre arboscelli: un cedro, un cipresso e un ulivo.

Presso i popoli fenici e cretesi, l'olio aveva funzioni iniziatiche ed era soprattutto fonte di luce. Furono proprio i fenici a diffondere l'uso della lampada a olio.

In Egitto, l'olio unito ad altre essenze profumate era usato come unguento e come offerta sacrificale agli dei.

I romani dedicarono l'ulivo a Minerva e a Giove e usavano incoronare con i suoi rami i cittadini meritevoli per aver onorato la patria, gli sposi nel giorno delle nozze e i morti prima della sepoltura, a significare che essi «erano vincitori nelle lotte della vita umana».

L'olio era impiegato anche per ungere la lama dell'aratro, per invocare un prospero raccolto.

L'ulivo ha sempre suggerito immagini di elevata spiritualità e di felicità, costituendo una specie di legame diretto con la sacralità della natura e le sue benefiche virtù. Quando i cristiani proclamarono una crociata contro il culto pagano degli alberi «tranne l'ulivo». L'olio benedetto fu destinato a seguire la vita umana nella sua parabola, dal battesimo, alla cresima, fino all'estrema unzione.

L'OLIO D'OLIVA AL TEMPO DI GESÙ

La terra d'Israele era ricca di olivi nei tempi biblici ancor più che al giorno d'oggi al punto da essere definita «il paese degli olivi da olio». I romani incentivarono tale produzione e il torchio o frantoio si costruiva direttamente nell'uliveto (*getsemani* infatti vuol dire «torchio per l'olio»).

La Bibbia parla di diversi usi dell'olio.

Come combustibile: per l'uso combustibile da illuminazione («le altre cinque invece portarono anche un vasetto d'olio»).

In profumeria: l'olio era la base per la preparazione di molti preziosi unguenti. Era segno di gioia e di ospitalità («una donna versò sul capo di Gesù dell'olio profumato»),

Uso sanitario: il buon samaritano curò le ferite dell'uomo picchiato dai briganti con olio e vino. Per questo i discepoli di Gesù si servirono del valore simbolico dell'olio per accompagnare con un segno visibile la preghiera per i malati, detta poi «unzione degli infermi».

Uso liturgico: l'olio era materia di offerta e si usava per consacrare il re, i profeti e il sommo Sacerdote.

Il misterioso personaggio atteso da secoli per la salvezza di Israele, che sarebbe stato il perfetto Sacerdote. Profeta, re, fu perciò chiamato «l'unto del Signore» (Messia - Cristo significa esattamente «unto»).

Veramente marginale è l'uso alimentare («il vaso della farina non si svuoterà, nella brocca non mancherà olio»).

L'USO DELL'OLIO NEI SACRAMENTI

La messa crismale o messa del crisma è la celebrazione eucaristica presieduta dal vescovo in cattedrale il mattino del giovedì santo.

Vi partecipano tutti i presbiteri della Diocesi, e vi sono invitati tutti i fedeli. Questa messa vuole significare l'unità della Chiesa locale raccolta intorno al proprio vescovo.

In tale messa vengono consacrati gli oli santi: il crisma, l'olio dei catecumeni e l'olio degli infermi.

Gli olii sacri sono quindi tre:

1. *Olio dei catecumeni*. È usato nel sacramento del battesimo. Il sacerdote unge il bambino con l'olio (i battezzandi venivano unti con l'olio dei lotatori: simbolo di fortificazione): «Ti ungo con l'olio, segno di salvezza: ti fortifichi con la sua potenza Cristo Salvatore, che vive e regna nei secoli dei secoli».
2. *Crisma* (olio profumato). È usato nel sacramento del battesimo, della crisma e dell'ordine sacro. Nel battesimo si usa il crisma per significare la sua consacrazione: entra nel popolo di Dio e inizia a partecipare al sacerdozio

di Cristo. Nella cresima il vescovo segna la fronte del cresimando col crisma (olio misto al balsamo). Si è così consacrati testimoni della fede.

Nel sacramento dell'ordine: il vescovo unge con il crisma le mani dei nuovi presbiteri e il capo di un nuovo vescovo come segno della consacrazione avvenuta per opera di Dio.

3. *Olio per l'unzione degli infermi*: È usato nel sacramento dell'unzione degli infermi. Nell'unzione degli infermi: L'olio cancella i peccati e aiuta il malato a superare con coraggio la sua malattia.

Tanto spazio dato alle unzioni si radica quindi esclusivamente nella tradizione biblica. L'olio è quindi così presente nella liturgia cristiana perché è molto presente nella Bibbia come segno privilegiato dell'agire di Dio. Infatti, insieme al frumento e al vino, l'olio è l'alimento che Dio promette al suo popolo nella terra promessa. Per questo diventa segno della sua benevolenza, del suo amore per l'uomo. Così nei testi profetici e sapienziali l'olio diventa la metafora per esprimere la presenza e la forza di Dio; il suo perdono che sana le nostre ferite. L'olio è anche fonte di luce e per questo nella parabola delle vergini prudenti e di quelle stolte esso diventa simbolo della fede e di quelle opere della fede che permettono l'ingresso alle nozze eterne.

L'OLIO D'OLIVA COME CONDIMENTO

Nel recente passato non è che l'olio italiano in generale godesse di una gran fama. Leggete cosa scriveva, sul finire dell'800, Alexandre Dumas nel suo *Grande Dizionario di Cucina*:

L'olio si fa soprattutto con le olive, ma anche con una quantità di semi, come la colza, le noci, la faggina e il ravizzone.

La faggina, le noci, il ravizzone danno un olio molto tollerabile quando è fresco, ma che irrancidisce quando è vecchio.

La faggina, che è il frutto del faggio, dà l'olio migliore dopo quello d'oliva.

Fra gli olii d'oliva, c'è una scelta da fare; a mio parere, il più fresco, il più chiaro, quello che si conserva meglio, è l'olio di Lucca; poi vengono l'olio vergine, l'olio verde e l'olio fine d'Aix, di Grasse e di Nizza. Anche altre zone dell'Italia e la Spagna sono coperte da uliveti; ma da queste vengono gli olii più cattivi; i proprietari, per fare raccolto doppio, lasciano inacidire le olive, e questo stato avanzato fa contrarre all'olio che se ne ricava un odore di marcio insopportabile; lo stesso vale per l'olio che si raccoglie in Grecia, in Siria e in Egitto.

Oggi però, grazie all'introduzione della normativa europea sui prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP) e con Indicazione Geografica

Protetta (IGP) (1992), sono stati fatti passi da gigante nella qualità degli oli in bottiglia.

In più, a maggior tutela del consumatore, a partire dal 2008, la legge impone di indicare in etichetta non solo il luogo di confezionamento dell'olio, ma anche il luogo di coltivazione e di origine delle olive. Ma siamo ancora lontani dalla chiarezza e dalla sicurezza perché il Regolamento Comunitario permette di riconoscere come italiano l'olio prodotto negli oleifici italiani, anche con olive extracomunitarie (ad esempio dal Marocco o dalla Tunisia).

Pensare che basterebbe scrivere in etichetta: luogo di provenienza delle olive, tipo delle olive impiegate, luogo di frangitura, anno di produzione.

Semplice, ma nessuno vuol farlo.

Comunque ultimamente i miglioramenti sono stati tanti e anche gli oli meridionali (pugliesi, calabresi, siciliani, sardi) oggi sono eccellenti e degni di rivaleggiare con quelli provenienti da altre regioni tradizionalmente note per gli oli di qualità.

A noi che viviamo in Italia parrà strano, ma l'olio d'oliva nel mondo è il condimento meno consumato in assoluto. Infatti al di fuori di Italia, Spagna, Francia e Grecia si usano altri oli per condire e cucinare.

L'olio vegetale più usato nell'alimentazione umana è quello di semi di girasole (8,6 milioni di tonnellate), seguono quello di arachide (4,2 milioni), altri oli (mais, girasole, vinaccioli) e ultimo quello di oliva (2,5 milioni).