

## L'olivo e il suo frutto

Una delle esigenze più elementari ed essenziali della persona umana è quella di soddisfare l'appetito del nutrimento, che comporta di avere ogni giorno il cibo necessario alla propria sussistenza. Nella lunga esistenza sulla terra l'essere umano ha lottato per l'alimento quotidiano e purtroppo ha dovuto fare più volte i conti con l'esperienza dolorosa della fame. Oggi questo problema, risolto in più paesi di tradizione cristiana, ha assunto caratteri drammatici in diversi altri in via di sviluppo, quindi nel mondo globale. Le strade proposte o tentate per risolverlo sia sul piano politico che su quello economico e sociale sono state molte. Nessuna però si è dimostrata veramente risolutiva, e si può facilmente presumere che con la crisi economica in corso il dibattito, ma soprattutto la fame di quel quinto dell'umanità, durerà purtroppo ancora a lungo.

Di fronte alla gravità della situazione attuale l'essere umano non può che ritornare a quel patrimonio di umanità presente nella sana tradizione e perfino alla Bibbia, per vedere se essi hanno qualcosa di specifico da dire in proposito. La povertà, in generale del suolo, non ha permesso alla gente comune del bacino mediterraneo un'alimentazione eccessivamente ricca. Il cibo base era il pane (l'uso della carne era riservato a particolari circostanze), come viene indicato dall'espressione "mangiare il pane" (Gen 37,25) per designare il proprio pasto quotidiano. Anche Gesù Cristo ci insegna a pregare chiedendo al Padre «il nostro pane quotidiano» (Mt 6, 11; Lc 11, 3). La bevanda più comune dopo l'acqua era il vino che spesso veniva mescolato con questa, come racconta Platone. Per condire il cibo era usato l'olio di oliva. Quindi d'allora questi prodotti sono i nostri alimenti essenziali che pure soddisfano i nostri

\* *Cancelliere della Pontificia Accademia delle Scienze*

piaceri naturali e sensoriali. Essi sono diventati i veri compagni della nostra vita. L'olio di oliva (e il suo albero) è uno dei quei compagni più ricchi di tradizioni e di significati non soltanto nutrizionali, ma anche antropologici e simbolici. Forse soltanto il vino e il pane, che costituiscono con l'olio di oliva la "triade mediterranea" per eccellenza, possono sfoggiare un'analogia ricchezza di richiami e di simbolismi. Nulla a che vedere con gli altri oli e grassi alimentari che svolgono il loro ruolo minore di condimenti e di ingredienti in gastronomia, «poiché per olio si intende soprattutto il succo di oliva, mentre gli altri succhi sono chiamati oli per una somiglianza con quello» (S. Tommaso d'Aquino, *Summa Teologica*, III, 29, 4).

L'espansione dell'olivo è dovuta al clima mite del mediterraneo, dove è apparso progressivamente circa diecimila anni prima della nostra era, installandosi inizialmente nel mediterraneo orientale per poi estendersi, nel corso di svariati millenni, all'occidente e al nord del bacino mediterraneo. Secondo gli archeologi la domesticazione dell'olio sarebbe cominciata circa quattromila anni prima di Cristo, cioè circa seimila anni fa. Il commercio dell'olio appare già nell'età del bronzo, e gli Ittiti dell'Anatolia se lo procuravano dalle coste dell'Asia Minore mentre i faraoni di Egitto e i re della Mesopotamia lo compravano in Siria. Nei palazzi minoici di Creta, l'olio era depositato in grande quantità nei vasi chiamati *pithoi*, e nei palazzi micenei della Grecia continentale, si sono ritrovati numerosi recipienti di olio e tavolette scritte menzionando il suo ideogramma (*elaion*). Tale commercio era molto controllato, perché l'olio era già fortemente legato al potere sociale, economico e religioso. L'espansione demografica dell'età del ferro nel mediterraneo ha comportato la creazione di numerose colonie sia da parte dei fenici nell'Africa del Nord (Cartagine) e nel sud della Spagna, sia dai Greci in Asia minore, nelle isole del mare Egeo, nella Sicilia, e nel sud dell'Italia e della Francia (Marsiglia). Le colonie importano la cultura dell'olio e ne sviluppano il commercio. Nel secolo VI avanti Cristo il magistrato e saggio greco Salone promulga leggi autorizzando gli Ateniesi a commerciare l'olio di oliva. Nel IV secolo Alessandro Magno conquista sia il mediterraneo orientale sia l'impero persiano e il commercio si sviluppa ancora di più. Durante i secoli susseguenti di fronte alla domanda crescente dell'olio sia per l'alimentazione che per l'illuminazione, le cure, o le pratiche sportive e religiose, si svilupperanno nuovi metodi di produzione e si scriveranno veri manuali tecnici, come quello del botanico greco Teofrasto, allievo di Aristotele, degli agronomi latini Catone e Plinio, come anche del cartaginese Magon. L'unificazione dei paesi fluviali del *Mare Nostrum* per opera dell'impero romano faciliterà ancora il commercio e la produzione, che diventerà quasi pre-industriale o semi-industriale in certe

regioni della Spagna, Italia e Africa del Nord, in merito alla promulgazione della *Lex Manciana* del II secolo incoraggiando le piantagioni e l'irrigazione nei domini imperiali.

La caduta dell'Impero romano e l'estensione del cristianesimo hanno comportato cambiamenti nelle modalità di consumazione, nelle zone di produzione e nei circuiti commerciali, ma il coltivo dell'olio e del suo frutto ha continuato a crescere. A partire del seicento si apre una era di espansione continua che porta l'olivo alla sua massima estensione territoriale, sull'esigenza di una crescente domanda, di una società sempre più industrializzata, per le saponerie, i tessili, e la stessa meccanica. Naturalmente con la scoperta del Nuovo Mondo, gli spagnoli introducono l'olivo nelle sue antiche colonie Americane, come l'Argentina, Mexico, Perù (già nel 1560), e Cile e la California. Così è nel novecento con l'apogeo della demografia delle compagnie che l'olivo conobbe forse quella sua massima estensione che oggi più o meno si perpetua.

Una delle caratteristiche indiscusse dell'olivo e del suo frutto, che le ha dato quello speciale prestigio, valore e crescente diffusione, è quella secondo cui, a differenza di tutti gli altri oli alimentari di origine vegetale che provengono da semi, il vero olio di oliva proviene da un frutto, cioè l'oliva. Questo determina ulteriori specificità che costituiscono altrettanti motivi di differenza e di superiorità del genuino olio di oliva. Il primo è che un frutto, a differenza di un seme, è ricco di acqua (l'oliva ne contiene circa il 50% in peso) e ciò consente di estrarre l'olio con mezzi puramente naturali. È sufficiente ridurre le olive a una pasta con un'operazione di molitura e poi sottoporla a spremitura o a centrifugazione per ottenere la separazione dell'acqua e dell'olio dalle parti solide del frutto. Successivamente, poiché l'acqua e l'olio non sono miscibili, è facile separarli per centrifugazione. L'aggettivo "vergine" con cui viene qualificato l'olio di oliva significa proprio che l'olio è estratto dalle olive con strumenti semplici e senza mescolamenti. Così, mentre l'olio di oliva extra vergine è ottenuto dal frutto dell'olivo con una prassi immediata e delicata (*mild technology*), gli oli di semi sono ottenuti con un intervento tecnologico assai complesso che include un ardito trattamento chimico e di fisiochimica. È indubbio dunque che l'olio extra vergine di oliva possa essere considerato un prodotto vicino alla natura, molto più "naturale" degli oli di semi. Un corollario di questo fatto ben noto a tutti gli esperti è che la qualità di un olio extra vergine di oliva dipende in misura determinante dalla qualità (integrità, vigore, sanità) delle olive, mentre la qualità di un olio di semi dipende pochissimo dalla qualità dei semi. Da olive cattive non si può fare un olio vergine buono, mentre da cattivi semi si può fare un olio di semi

convenzionalmente “buono”, cioè conforme agli standard di mercato. Mentre la qualità dell’uno è determinata principalmente dalla natura, la qualità dell’altro dalle combinazioni della tecnologia.

Ora, poiché un frutto, a differenza di un seme, è un organismo sviluppato e attivo, con un complesso metabolismo, l’oliva è ricca di un gran numero di composti, che per lo più passano nell’olio e ne determinano quei requisiti che sono molto significativi in termini di qualità biologica. Mentre un olio di semi raffinato è quasi una miscela pura di trigliceridi, l’olio autenticamente vergine di oliva contiene, accanto ai trigliceridi, una proporzione piccola (1-2 per cento in peso) di componenti secondari che sono tuttavia determinanti. Anzitutto in termini di salute (cioè di costituenti che proteggono dalle malattie) per l’elevato contenuto di sostanze antiossidanti biologicamente significative come lo squalene, i tocoferoli (in particolare l’alfa-tocoferolo), le sostanze fenoliche (in particolare l’oleuropeina e i suoi agliconi). Di certo, l’industria farmaceutica non è in grado di riprodurre in pillole i benefici “naturali” dell’olio extra vergine di oliva.

Non meno importante nel frutto dell’oliva è il patrimonio corrispondente alle proprietà sensoriali degli oli autentici extra vergini. Mentre le qualità biologiche soddisfano l’appetito naturale dell’essere umano, secondo cui la potenza appetitiva, ritentiva, digestiva ed espulsiva sono al servizio di quella nutritiva che è una potenza della parte vegetativa che persegue la conservazione della vita e la salute, le proprietà sensoriali invece soddisfano l’appetito sensitivo conseguente alla percezione nel quale risiedono le passioni dell’anima e la sua psicologia. A queste proprietà sensoriali anzitutto è legato il ruolo dell’olio nella gastronomia e il giudizio di accettabilità e di preferenza del consumatore antico e contemporaneo. Il profilo sensoriale di un autentico olio di oliva costituisce quella combinazione di stimoli percettivi primari tali come il gustativo dell’amaro e del piccante, il tattile del soave e diffusivo, l’olfattivo (*flavour*) che viene definito dagli intenditori come con sensazioni diverse e analoghe all’erba verde tagliata, al carciofo, al pomodoro, alla mela, ecc. Sono infine da considerare le caratteristiche “visive”, cioè il colore, la diafanità e la purezza dell’olio. Il colore varia dal verde al giallo: quello verde è dovuto alla clorofilla e dipende dalla modalità della coltivazione, dallo stato di maturazione delle olive, dalle condizioni di estrazione e di conservazione dell’olio. In generale il colore verde è molto apprezzato dal consumatore ed è una connotazione di freschezza. La clorofilla, infatti, si degrada abbastanza rapidamente, quindi il colore verde si attenua progressivamente col tempo. La trasparenza o diafanità dipende dalle condizioni di estrazione e dalla filtrazione dell’olio. Un olio limpido attira massimamente i sensi per la qualità visiva

del colore, per la sua purezza e profondità. Si consideri che anche questa è una caratteristica che distingue nettamente gli oli di oliva dagli oli di semi rettificati, che vengono decolorati secondo le esigenze convenzionali di stabilità e di standardizzazione.

Questo insieme unico di qualità naturali, salutifere e sensoriali che ha l'olio e il suo albero è alla base di quella straordinaria capacità di stimolare anche l'intelligenza e il desiderio spirituale dell'essere umano mutando il mondo naturale e sensibile della pianta in quel mondo simbolico e trascendente pieno di richiami ed evocazioni per la buona vita individuale e sociale delle persone. L'olivo è una pianta longeva, risparmiatrice, ecologica, straordinariamente resistente alle varie avversità della natura, capace di rinascere dalle proprie radici in un modo che gli antichi greci definivano quasi miracoloso, come l'*ave fenix*. L'olivo è un albero che ha bisogno di poca acqua, che la sa conservare e utilizzare al momento opportuno, come il cammello nel regno animale. L'olivo è una pianta "eliofila" per eccellenza, cioè amante della luce e del sole. Mentre la ragione umana sa ancora poco di come ottenere l'energia del sole, l'olivo, come la natura in generale, tramite il processo della fotosintesi sembra essere più abile dell'uomo nell'ottenere i benefici del sole. Quindi l'olivo è stato assunto come simbolo della luce, della saggezza e del successo. I Greci ricompensavano gli eroi e i vincitori dei giochi olimpici antichi con rami di olivo e con grandi vasi contenenti olio vergine. L'olivo è anche una delle piante più citate nella Bibbia, dove la colomba liberata da Noè dopo il diluvio ritorna con un ramoscello di olivo simbolizzando la terra riemergente sulle acque, dove Giacobbe benedicente ricopre di olio di oliva la pietra di Beth-El a seguito della sua visione folgorante della scala celeste. La Chiesa fondata da Gesù Cristo, nome che significa giustamente "l'unto di Dio", dall'olivo e dall'olio mutua i suoi valori per la vita sulla nascita, sull'alimentazione e sulla morte, nella vita morale, sulla violenza e sulla libertà e anzitutto sul bene e sul male come sulla verità e sull'errore, sulla giustizia e sull'ingiustizia, sulla pace e sulla guerra... Da Cristo l'olivo ottiene il nuovo valore di essere il simbolo della pace celeste, della riconciliazione, della benedizione e del sacrificio. L'olio di oliva poi è costituito in materia della comunicazione della vita divina in quei sacramenti che fanno riferimento al sacerdozio e alla sacra unzione «perché l'olio di oliva ha una funzione lenitiva e profondamente penetrativa, e inoltre tende a diffondersi» e indica «la purezza della coscienza» (S. Tommaso d'Aquino, *Summa Teologica*, III, 29, 4). In riconoscimento di questi valori spirituali mutati da quelli naturali per parte del cristianesimo, sulla bandiera delle Nazioni Unite la corona di rami di olivi attornianti il mondo simbolizza la ricerca di quella pace universale che può dare unità alla famiglia umana.

Il modo in cui il patrimonio dell'umanità e la Bibbia affrontano il tema del cibo e dell'olio mette fortemente in luce l'importanza di questo elemento fondamentale dell'esistenza umana. Lungi dal cedere a tendenze di un digiuno come fuga della realtà oppure di appiattire la vita umana al solo mangiare e bere, la Bibbia tende a mostrare che la salvezza stessa dell'uomo non può assolutamente prescindere dalla razionale soddisfazione naturale e sensoriale degli appetiti e dei bisogni più elementari della persona tramite quei compagni della nostra vita che sono il pane, il vino e l'olio di oliva. Dio stesso ha creato il mondo in modo tale che ogni uomo potesse avere mediante il lavoro, al quale egli deve dedicare le forze del corpo guidate dalla luce dello spirito, un'alimentazione appropriata, sufficiente e giusta. La mancanza di cibo o una sua ingiusta distribuzione o redistribuzione non derivano da fatalità o da un arbitrario volere divino, ma sono una drammatica conseguenza di un'amministrazione irresponsabile della creazione da parte dell'uomo. Ciò significa che il problema della fame può essere risolto dagli sforzi dell'uomo che è posto al centro della terra che egli è in grado di modificare e di far progredire, organizzando un'alimentazione genuina e di sempre migliore qualità, e creando sempre nuovi strumenti di lavoro con le sue braccia guidate dall'intelligenza per ottenere la quantità necessaria per tutti. Grandi o piccoli che siano le capacità e i mezzi, sicuramente c'è un futuro per coloro che puntano sul genuino e naturale, sul salutare, sulla tipicità, il biologico, l'ecologico, il legame con il territorio, le produzioni di grande qualità, e in definitiva sul ritorno alla terra (*magna parens*). Non per sfruttarla come materia inerte e poi abbandonarla, ma per coltivarla e viverla e perpetuarsi nella sua fecondità materiale, sensibile e spirituale. L'olivo e l'olio, nella sua lunga e fruttifera compagnia con l'essere umano, possono essere un'icona di un tale nuovo o rinnovato programma.

Nella prospettiva della sana tradizione e della Bibbia però è chiaro che il problema del «pane quotidiano» nostro (cioè mio, tuo, e di tutti) non può essere affrontato in modo settoriale, dai singoli individui o dai gruppi a cui appartengono. Esso, infatti, può essere risolto in un contesto più ampio, che è quello di tutto un popolo e, nella circostanza attuale, di tutta la famiglia umana, unita da un profondo senso di solidarietà, di giustizia, di partecipazione e di condivisione. Deve perciò emergere a tutti i livelli della convivenza umana la sensibilità a quei valori che il messaggio di Cristo ha insegnato sull'eguaglianza di tutti gli esseri umani in quanto figli dell'unico Dio destinati ad avere rapporti assoluti con il Padre celeste: in tal modo tutto l'uomo e tutti gli esseri umani possono essere coinvolti, con la loro cultura, mentalità, tradizioni, in una lotta che richiede l'unione di tutte le forze disponibili.

Infine il Vangelo sottolinea che il problema della fame sarà risolto pienamente solo in chiave escatologica, cioè «cercando anzitutto il regno di Dio e la sua giustizia». Ciò comporta la capacità di andare incontro a sacrifici e rinunzie perché nessuno sia privato di ciò che è essenziale. Una più equa distribuzione di cibo, attuata con spirito di fede, di speranza e di carità, oltre che anticipare già nell'oggi i vantaggi del regno dei cieli, ne creerebbe le premesse indispensabili dando a un maggiore numero di persone la possibilità di svolgere una partecipazione attiva e positiva nel campo dello sviluppo.

