

P.O.R. PUGLIA 2014 – 2020
Avviso Pubblico N. 4/FSE/2018 approvato con Decisione C(2015)5854 del 13/08/2015
Corso ITS VIII Ciclo
“Tecnico Superiore in Marketing Digitale delle Imprese Agroalimentare”
(Acronimo: MiDia)

Docente: FRANCESCO SOLETI

AREA: Midia

UF: FILIERA OLIVICOLA OLEARIA



Un po' di storia...



- Sono documentate testimonianze di coltivazione dell'olivo e l'utilizzo delle olive come alimento fin dal neolitico, l'epoca cioè in cui si svilupparono le prime civiltà nella mezzaluna fertile. Sono stati ritrovati resti di frantoi in medio oriente, databili circa al 5.000 a.C



Una storia iniziata almeno 7000 anni fa



L'Olivo è la pianta tipica del Mediterraneo, espressione del clima, della natura e della storia millenaria di questa terra.

Secondo la mitologia greca il primo Olivo è scaturito dalla terra, carico di frutti per mano di Atena in una gara con Poseidone. **Nell'antica Roma l'Olivo era consacrato a Giove** e nell'Islam era considerato il centro assiale del mondo.

Una certa tradizione vuole, inoltre, che **l'Olivo sia una delle tre piante, insieme a Cedro e Cipresso, con le quali fu fatta la Croce di Cristo.**

L'albero dell'ulivo e l'olio ottenuto dal suo frutto, sono elementi antichissimi che hanno accompagnato la civiltà mediterranea fin dalla nascita, assumendo via via significati e simbologie sempre maggiori.

Il ramoscello di ulivo è simbolo di pace, il tronco ha significato di fecondità e prosperità, l'olio rappresenta l'essenza divina.

FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE PUGLIA

Corso ITS VIII Ciclo 2018-20

“Tecnico Superiore in Marketing Digitale delle Imprese Agroalimentari”



SACRALITÀ DELL'OLIVO...



- SI PUÒ DIRE CHE TUTTE LE CIVILTÀ ANTICHE ABBIANO ATTRIBUITO ALLA PIANTA E ALL'OLIO DERIVATO DAI SUOI FRUTTI UNA SACRALITÀ INTRINSECA. PIÙ VOLTE L'OLIO E L'OLIVO SONO CITATI NEI TESTI SACRI MONOTEISTICI (CIRCA 70 VOLTE NELLA BIBBIA; NEL LIBRO DEL PROFETA OSEA IL DIO D'ISRAELE E' PARAGONATO ALLA MAGNIFICIENZA DELL'OLIVO; NOÉ RICONOSCE LA FINE DEL DILUVIO DAL RAMETTO DI OLIVO PORTATO DALLA COLOMBA. LO STESSO TERMINE «CHRISTOS» VUOL DIRE «UNTO»). CITATO IN PIU' STORIE MITOLOGICHE DI ANTICHE CIVILTÀ; AD ATENA (MINERVA PER I ROMANI) CHE DONA L'OLIVO ALL'UMANITÀ COME PIANTA UTILE PER ECCELLENZA.



I POPOLI NAVIGANTI FENICI, MICENEI, GRECI



L'ESPANSIONE GRECA



I ROMANI



I romani diffondono ulteriormente questa pianta, cercando di coltivarla in tutti i territori conquistati. La Puglia, già ai tempi di Cesare Augusto, diventò una delle zone più olivetate di tutto l'impero e i commercianti brindisini erano tra i più attivi, per via della vicinanza al Porto di Brindisi.



NIENTE LEVA PER GLI OLIVICOLTORI PIU' AUDACI!

- Questo alimento assunse un ruolo fondamentale per la tavola e la cultura dell'epoca imperiale, tanto che Giulio Cesare (circa 47-44 a.c) costrinse le province più vicine dell'impero a consegnare molti litri di olio come tributo annuale. Il frutto dell'ulivo godeva di una tale considerazione che, in una civiltà basata su una rigida struttura militare e sul reclutamento obbligatorio, i cittadini che piantavano almeno un "*iugerum*" (circa 2.500 metri quadri) di ulivi venivano dispensati dalla leva.



L' Arca Olearia come la Borsa Merci

- L'olio, uno dei grandi cardini dell'economia romana, veniva commercializzato esclusivamente da commercianti abilitati esclusivamente a tale ruolo, i *'negotiatores oleari'*. Le contrattazioni delle partite avvenivano nella "arca olearia", una vera e propria borsa specializzata. Il consumo di olio nella Roma imperiale era notevole e di varia natura. Anche gli eserciti richiedevano enormi quantità di olio, che veniva, tra gli altri, usato per l'igiene personale dei soldati, massaggi, ecc.



Le «classificazioni merceologiche» per i Romani

L'olio veniva classificato in cinque categorie:

- "*Ex albis ulivis*" l'olio più pregiato ottenuto da olive verde chiaro;
- "*Viride*" generato da frutti che stanno annerendosi;
- "*Maturum*" frutto di olive mature;
- "*Caducum*" prodotto da frutti raccolti per terra;
- "*Cibarium*" spremuto da olive bacate e destinato agli schiavi.

Non essendo sottoposto a fini filtrazioni, l'olio diveniva rancido molto rapidamente. Per questo motivo si consigliava di conservare il più a lungo possibile le olive, in modo da spremerle e produrre olio fresco in occasioni importanti. A tale scopo si raccoglievano le olive ancora verdi dall'albero e conservavano in olio. L'olio di qualità spuntava prezzi elevatissimi.



La decadenza dell'impero determinò il declino dell'olivicoltura

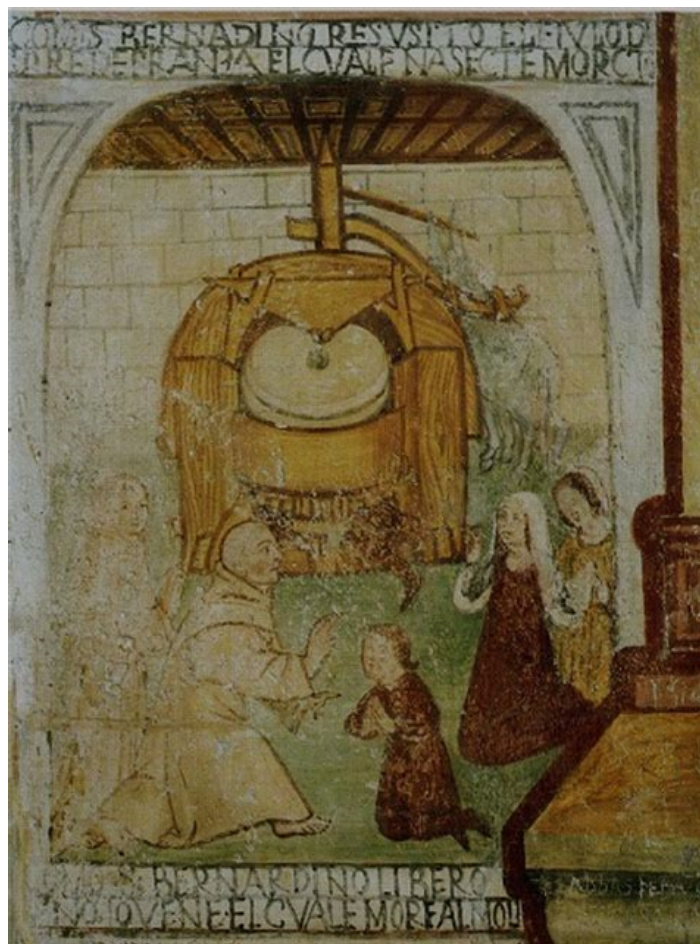
A causa delle continue elargizioni degli imperatori, con un conseguente progressivo abbandono delle campagne, diminuirono drasticamente le riserve di olio italico e pugliese; la produzione nella nostra penisola diminuì e Roma anche per il suo consumo interno iniziò ad attingere alle sue province spagnole e africane.

La caduta dell'impero romano e le invasioni barbariche interruppero i contatti commerciali e decretarono un ulteriore drastico abbandono delle campagne, facendo decadere l'olio da pianta sacra a specie rustica poco significative.

A differenza dei barbari, i Saraceni, seppur invasori, «non scoraggiarono» la coltivazione dell'olivo e la produzione di olio.



La ripresa grazie ai religiosi



La ripresa si ha nel XII secolo, grazie soprattutto agli ordini monastici bizantini (tra i quali i Basiliani). Ancora la coltivazione dell'olivo è sostenuta da motivi religiosi: l'olio infatti aveva un ruolo importante in vari riti e veniva impiegato per alimentare le lampade sugli altari. La riscoperta del commercio oleario stimola il ripristino degli oliveti.



Lentamente l'olio di oliva ritrova il suo posto nella cucina italiana, che lo aveva quasi abbandonato a favore del lardo e del burro (influenza dei barbari). Solo nelle regioni meridionali e sulle navi infatti si faceva ancora un certo uso dell'olio come condimento. Le guerre, i disordini e le dominazioni dei secoli XVI e XVII fanno nuovamente declinare la produzione di olio insieme all'agricoltura in genere.

La produzione riprende poi con vigore dal '700: si torna ad esaltare l'olio, soprattutto quello italiano, che viene declamato come panacea dai medici e apprezzato a tavola. Si investe nella coltivazione dell'olivo e vengono bonificate grandi aree per fare posto agli oliveti, da nord a sud della penisola. Il prezzo dell'olio cresce a dismisura, e lo si esporta in tutti quei paesi che ne sono privi, Inghilterra, Belgio, Francia, Russia, Germania. Nel XIX secolo l'olivo è ormai considerato un solido investimento dai proprietari terrieri, e il potere pubblico ne incoraggia l'impianto.



In Puglia cresce ancora una volta a dismisura la produzione olearia. Ad un certo punto della storia viene richiesto da tutte le città europee anche per l'illuminazione e l'industria del sapone. Anche per questo motivo si dà molta importanza alla produzione del «lampante». Su questo stile si assesta anche la produzione di olio alimentare... e purtroppo il gusto del consumatore.



GLI STILI AMERICANI...

Nel secondo dopoguerra la popolarità dell'olio di oliva subisce una nuova crisi, per via del boom industriale, l'imperversare di “stili americani”.

I concetti di genuino e tradizionale vengono spesso considerati concetti antiquati.



L' EVO DIVIENE RE DELLA TAVOLA

Soltanto negli ultimi decenni del '900 inizia una nuova ascesa: viene riscoperto l'olio d'oliva, con il consolidarsi e rafforzarsi sempre più il concetto di Olio Extra Vergine di Oliva (spesso identificato come Olio EVO nella nomenclatura più corrente), con tutte le sue proprietà e qualità organolettiche, nutrizionali e nutraceutiche. Oggi viene esaltato dai medici e nutrizionisti, come alimento cardine di una nutrizione adeguata e dagli chef come elemento insostituibile di una cucina sana e raffinata. **Oggi l'Olio Extra Vergine di Oliva può essere tranquillamente proclamato re della tavola, colonna portante della dieta mediterranea, sempre più apprezzato per le sue importanti proprietà.**



FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE PUGLIA
Corso ITS VIII Ciclo 2018-20

“Tecnico Superiore in Marketing Digitale delle Imprese Agroalimentari”



L'OLIVICOLTURA PUGLIESE E LE SUE EVOLUZIONI NEGLI ULTIMI 50 ANNI



IL SISTEMA DI
ALLEVAMENTO:
FORME GLOBOSE O A VASO

PRIMA DI 50 ANNI FA L'OLIVICOLTURA PUGLIESE RARAMENTE PRESENTAVA SISTEMI DI COLTIVAZIONI A FILARI ORDINATI. IL METODI DI COLTIVAZIONE INTENSIVO O SEMINTENSIVO NON ERA ANCORA CONCEPITO NELLA CULTURA PRODUTTIVA



FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE PUGLIA
Corso ITS VIII Ciclo 2018-20

“Tecnico Superiore in Marketing Digitale delle Imprese Agroalimentari”



PIANA DEGLI ULIVI



FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE PUGLIA
Corso ITS VIII Ciclo 2018-20
“Tecnico Superiore in Marketing Digitale delle Imprese Agroalimentari”



Forme di allevamento tradizionali

Vaso policonico regolare



Vaso policonico irregolare



Forme di allevamento di nuova concezione



Monocono



SISTEMI INTENSIVI

Allevamenti intensivi e superintensivi



Arbequina 4 x 2 m

