

## NOTE SULLE VICENDE STORICHE DELL'OLIO D'OLIVA (SECOLI XIV-XVI)

•

Lo studio degli aspetti mercantili dei beni nell'età del Rinascimento (dalla metà del XIV secolo alla prima parte del XVI) si può condurre in maniera soddisfacente per la grande abbondanza di fonti valide, rappresentate dai documenti concretatisi in seno alle aziende commerciali. Questa documentazione è disponibile in gran copia negli archivi di Toscana, nei quali sono raccolti almeno i quattro quinti della disponibilità totale dell'Occidente, per lo stesso periodo; in più — è da notare — che, essendo appartenuta ad aziende di vaste dimensioni, essa ci fa conoscere luoghi di produzione e di consumo vicini e lontani, appunto in virtù delle irradiazioni cui quelle aziende potevano indirizzare i loro affari.

E siamo in grado di giudicare compiutamente tali correnti commerciali venendoci consentita l'indagine su tutti gli atti di ausilio o terziari, che il fenomeno di mercatura *trac seco*, fra i quali si colloca in primo piano quello del trasporto, indispensabile alla circolazione dei beni. Siffatta cognizione è tanto rilevante, da spiegarci essa gli inconvenienti e le deficienze — come gli sviluppi — di tutti i fenomeni primari, giacché l'influenza dell'atto di trasporto non si localizza nel segmento mercantile della vicenda dei beni, ma da questo ci riporta, altresì, all'antecedente produzione ed al susseguente consumo, non di rado riferendoci anche sull'intermezzo manifatturiero, se trattasi di beni strumentali o materie prime.

In merito alla circolazione dei beni, è indispensabile una precisazione: quella, cioè, che non sono da prendere in considerazione traslazioni occasionali ed esigue — come, ad esempio, quelle determinate da doni e da omaggi a personalità di alto rango —, le quali hanno il carattere della

eccezionalità, sotto triplice aspetto: relativamente alla produzione, giacché essa può essere stata realizzata in condizioni speciali e con cure particolari, appunto richieste dalla destinazione; relativamente al consumo, che notiamo aperto solo a classi privilegiate; e, infine, raccogliendoci più propriamente nell'atto di trasporto — che collega i precedenti —, relativamente alla incidenza economica di esso, della quale — seppure notevolissima — non viene tenuto conto alcuno, il bene stesso svincolandosi da qualsiasi esigenza economica, per arrivare comunque al traguardo del consumo predetto. L'indagine in questione acquista significato solo quando la circolazione si compia per volumi apprezzabili e possa pervenire al consumo dovunque e per la maggior parte degli strati sociali: ciò si verifica sulla fine del Trecento, quando, frantumata la rigidità dei noli e dei porti, che limitava il commercio ai beni ricchi, si giunge alla grande conquista delle tariffe differenziate — secondo il principio della discriminazione dei prezzi, che informa la struttura attuale delle tariffe in ogni settore dei trasporti —, la quale ha portato alla instaurazione del commercio di massa, con conseguenze incalcolabili nelle sedi produttive e in quelle del consumo.

Un bene che rientrava nella categoria delle merci piuttosto povere anche perché la sua circolazione comportava l'impiego di un recipiente, ingombrante e pesante, era l'olio. Si pensi che un ettolitro odierno di esso, dal pregio di fiorini 2-2,50, per andare dalle colline pratesi a Bologna doveva sopportare un prezzo di trasporto di oltre 1 fiorino: sì che al consumo esso si presentava con un costo globale di circa 4 fiorini, per cui gli era ben difficile l'ammissione nel bilancio domestico di una famiglia dal reddito annuo inferiore a fiorini 30 (livello che raggiungeva un buon impiegato, dopo 10 anni di carriera). Sulla metà del Quattrocento, invece, quel porto si abbassa fino a 1/5 di fiorino, con le conseguenze facili ad immaginarsi per lo stadio finale del consumo.

Per lo storico economico l'olio si affratella al vino, giacché allora il rapporto di valore fra i due beni era più ridotto che non oggi: distinguendosi soltanto, rispettivamente, come da 25 a 10, con la conclusione, già da me anticipata, del carattere di bene « povero » anche per l'olio.

La profonda innovazione nei sistemi tariffari, dianzi rammentata, oltre che allargare apprezzabilmente la schiera dei consumatori di olio e suscitare l'aumento del consumo individuale da parte di coloro che già ne facevano uso, ha influito beneficamente anche nella localizzazione produttiva. Il forte e progressivo accrescimento della domanda sul mercato sollecitò

sempre più la moltiplicazione dell'olivicoltura. Ed è naturale che ciò avvenisse facendo appello all'esperienza, che aveva rivelato le attitudini dei vari luoghi con la qualificazione dei più adatti, nei quali ultimi si intensificarono e si estesero le piantagioni, mentre quelli meno, o affatto, convenienti vennero abbandonati. Allora — sul passaggio dal secolo XIV al XV, e soprattutto con il procedere di questo — cominciarono ad imprimersi saldamente i lineamenti della « geografia dell'olio » (mi sia consentito il termine), che per l'Italia ed il resto del mondo non sono mutati, salvo un aumento delle colture nelle aree attorno alle medesime e nei limiti di quelle « idoneità » accertate, ma senza escludere l'emergenza di nuove zone nel frattempo rivelatesi valide. Su tutto ciò — è facile intendere — ha agito in seguito (specialmente ai tempi nostri) la « moda alimentare » in uno alla introduzione di succedanei (fino al punto di giustificarli come più adatti alla salute! ...) e al sopravanzare di colture diverse; o per il concorso combinato di tutti questi fattori, sempre comprendendovi quello della « idoneità ».

Anche se i mutamenti in alcune zone sono però profondi — e per contrazioni e per estensioni notevoli delle colture — il quadro dei secoli XV-XVI non cambia gran che, essendosi compiuta ben presto, nella parte iniziale di tale periodo, quell'opera di eliminazione di certe zone dal novero oleario, l'ammissione nel medesimo di altre e l'accentuazione in altre ancora. Nel confronto tra oggi e quell'epoca, notiamo la marcatissima rarefazione della produzione della Provenza (cui si affiancava, seppure in misura molto minore, quella delle regioni adiacenti della Linguadoca), la quale si esprimeva con grosse esportazioni da tutti i porti e porticcioli situati fra Aigues Mortes (il porto di Montpellier) e Nizza, avendo in Sanary-sur-Mer il considerevole sbocco di tutta la zona centrale, che proprio dall'olivo e dall'olio prendeva nome: quella attorno ad Ollioules (altri porti notevoli di uscita erano Tolone e Hyères). Forse non esagero valutando in un rapporto come da 5 a 1 tale calo di produzione, che si fa ben più ragguardevole, se ci richiamiamo alla proporzione inversa della popolazione e, quindi, del consumo. Una sensibile degradazione si avverte nell'Italia settentrionale, per quanto, almeno dal basso Medioevo e sempre con la dovuta relatività, la produzione sia avvenuta colà sempre in fasce ristrette di territorio, come quelle attorno ai laghi maggiori e dalle sponde meno accidentate.

In Italia, le regioni dove durante un lungo numero di decenni si

intensifica l'olivicoltura sono quelle del centro e delle isole, mentre già ad un notevole livello si trovavano la Puglia (di gran lunga preminente nelle esportazioni, anche di esteso raggio) e la Campania, come pure gli Abruzzi e un po' meno le Marche (in tal modo, sono salito al centro); anche la Calabria dava olii abbondanti e pregiati.

In Toscana, tutte le zone oggi evidenti si erano già nel '400 chiaramente delineate e davano spesso dei prodotti che il mercato quotava sino a 4 fiorini e più, per il solito ettolitro odierno. Così, per gli olii delle colline pisane, di quelle senesi (estendendosi a nord, come in Val d'Elsa), nella Val di Pesa, nei pendii est ed ovest del Montalbano e nelle colline fra il Monte Morello e Pistoia; in Val di Nievole, in Lucchesia, ecc. Ma soltanto nel tardo '500 vedremo smuoversi dei quantitativi di olio dalla Regione, per andare oltremare: essendo sempre rimasto l'olio toscano nei confini di quella che è al presente la Regione toscana, non perché esso non potesse circolare economicamente (ho già detto, infatti, che si era affermato il commercio di massa), ma perché la produzione era limitata e molti erano i consumatori ricchi che preferivano riservarla alle loro mense. A quest'ultimo proposito, devo ricordare l'azione decisiva del grande mercante che, investendo una porzione della ricchezza ricavata dai traffici (senza addormentare, quindi, quella di destinazione mercantile-bancaria-industriale), più e meglio che altri soggetti intensifica le colture secondo le attitudini dei vari terreni, quale risultato logico della sua formidabile preparazione e della sua incessante azione di studio di tutti i fenomeni, dei quali va sempre a ricercare la sorgente, per agire nella maniera più efficace.

I porti toscani (e massimamente Porto Pisano, poi, Livorno) hanno assistito, ed assistono ancora in pieno Cinquecento, a larghissime importazioni di olii dal pregio medio ed anche di alcuni più ricchi: i primi, dalla Provenza e dalla Spagna (mediterranea ed atlantica) e gli altri, dalla Terra di Lavoro attraverso il porto di Gaeta e, meno, attraverso quello di Napoli (molto più limitatamente, dalla Puglia, Calabria e Sicilia); ma compaiono non raramente anche gli olii leggeri e meno costosi, che recano le agili imbarcazioni delle due Riviere liguri.

Lo studio dei Catasti, introdotti dallo Stato fiorentino nel 1427 e rinnovati fino al 1491, permette di conoscere perfettamente la distribuzione della olivicoltura e le sue vicende con i volumi della produzione: difatti, quel rinnovamento li smuove dal loro carattere di staticità verso quello della derivazione informativa di ordine dinamico.

Tale studio, che con i miei allievi ho cominciato da tempo, non è ancora ultimato; ma mi sembra di potere intanto concludere per l'aspetto qualitativo, con il denunciare la limitata capacità del fisco nella stima del prodotto, che conteneva, appunto, nell'angusto intervallo da 5 a 6 lire di piccoli (4 equivalevano allora ad un fiorino d'oro) per orcio (corrispondente a litri 85): vale a dire, circa fiorini 1,60 per hl. (mentre per il vino, sempre nel 1427, tali stime oscillavano da f. 0,33 a 1,10, per la medesima unità di capacità). Da ciò si dovrebbe dedurre una qualità pressoché costante; ma sono i prezzi di mercato — che pullulano nei libri contabili e nei carteggi — a rivelare, insieme alle punte di altissima qualità (sino a f. 4 per hl.) altre di media ben più alta — stabilendosi su f. 2,50 —, mentre è eccezionale un pregio inferiore a f. 1,60. L'opera del grande uomo d'affari, indirizzata verso il mercato, semina i suoi risultati in campo regionale, permettendo ad ogni città e ad ogni borgata di essere bene rifornite di olio; ed egli, via via, riesce ad erigere una barriera alle importazioni, le quali vediamo sempre più ridursi, da quell'arco del Mediterraneo occidentale da cui, prima del 1425 circa, erano verisimilmente entrati nella Regione dei quantitativi almeno tripli di quelli di sua produzione.

Adesso, darò uno sguardo ai « grandi » olii che venivano instradati verso mercati molto lontani e per forti quantitativi. Relativamente all'Italia, ciò si è verificato soltanto per la Puglia e per la Campania. L'olio pugliese era ambitissimo, sia che provenisse dalla Capitanata, sia dal Salento (e zone intermedie — è ovvio — con accessione della Lucania): lo ritroviamo in tutte le mercuriali di Bruges-Londra-Parigi e di Caffa-Costantinopoli-Damasco-Alessandria d'Egitto-Cipro; e Venezia, a parte il ragguardevole assorbimento per i consumi suoi e di « terraferma », ne rappresenta un fulcro di redistribuzione ragguardevole, facendolo ridiscendere per tutto l'Adriatico, con destinazione verso le sue colonie egee e tutti gli empori del Mar Nero e del Medio Oriente (ma qualche volta — lo si deduce naturalmente — le sue navi lo traevano direttamente dai porti della regione pugliese, frequentati pure dai navigli ragusei e in genere dalmati). A proposito di quest'area ionico-egea, si deve sapere che la Grecia era l'unica delle importanti zone olearie odierne che fosse in ritardo su quel terreno e che perciò ricorresse a forti importazioni, specialmente dalla Puglia. In merito alla Campania, ho già menzionato le esportazioni da Gaeta e da Napoli di olii generalmente detti di Gaeta (e fra essi uno denominato « lorino », di

cui non sono riuscito ad appurare l'esatto luogo di origine), i quali — l'ho pure accennato — sono da intendersi provenienti dalla Terra di Lavoro e precisamente dall'area compresa fra Mignano e Maddaloni, restringendosi a imbuto nella vallata di Sessa Aurunca, che adduce, per l'appunto, al Golfo di Gaeta; olii tutti, questi, che, mentre risalivano copiosamente il Tirreno — massimamente per essere collocati a Roma e in Toscana —, si erano formati una vasta clientela nelle arce estreme del commercio marittimo in mano degli occidentali (fra il Mare del Nord ed i lembi est del Mediterraneo). Dalle Marche e dagli Abruzzi si determinavano piccole correnti con destinazione la Dalmazia e talvolta anche il Levante (qualche barile ha superato pure le impervie strade interne sino ad Arezzo e Firenze).

Fuori d'Italia, a parte la Provenza, che serviva soprattutto le nostre regioni centro-settentrionali, erano notevoli la Spagna ed il Portogallo. Quest'ultimo riforniva preferibilmente i paesi settentrionali fino a Bruges, da dove tutti i beni mediterranei, secondo la funzione tipica di tale piazza — di nesso delle aree economiche romanica e germanica — proseguivano nella zona baltica (o hanseatica); se ne incontravano pure in Levante. Quanto alla Spagna, si distingueva l'Andalusia, dalla produzione copiosa, ma spesso di infimo grado, tanto è vero che si parlava di « olio per fare sapone »; mentre più apprezzato era l'olio della Catalogna e del Valenzano e maggiormente quello di Maiorca, che tutti ritroviamo frequentemente nell'Italia Tirrenica (e relativi addentramenti) e principalmente in Fian-dra-Inghilterra e in Levante (persino con carichi di 200 botti per singole navi).

La graduatoria qualitativa, grosso modo, dell'insieme delle principali produzioni dianzi richiamate, secondo l'indagine da me esperita nei porti e nei mercati di Venezia, Pisa, Firenze e Genova e inoltre di Bruges, Londra, Costantinopoli, Damasco e Alessandria d'Egitto — cioè, per tutte tenendo conto dei viaggi più o meno lunghi sopportati — si stabilisce così: Gaeta (ossia, Terra di Lavoro), Marche, Puglia, Maiorca, Provenza, Liguria, Catalogna (con Valenza), Portogallo, Andalusia. Raccogliendoci in Firenze, ed osservando altri centri di consumo rilevanti — ad esempio, quello di Prato, tanto ampiamente penetrabile, per la grande copia di documentazione diretta, che ci riporta persino ai momenti agricoli ed a quelli della oleificazione — si può istituire una comparazione fra tali prodotti (pervenuti da varie zone della Toscana e da quelle adiacenti) e gli altri « forestieri »: ebbene, l'olio di più zone della Toscana si distingue nettamente per la

qualità, i suoi pregi non essendo raggiunti da nessun altro estero. In tal modo, viene ampiamente ribadita la solida affermazione di pregio di questo bene della Regione toscana.

In queste mie considerazioni mi rifresco sempre all'olio di diretta immisione nella alimentazione: delimitazione, del resto, facile a stabilirsi, giacché mancava allora l'impiego dell'olio per la conservazione di alcune sostanze alimentari, come il pesce (questo veniva preservato, infatti, con la salagione e l'essicazione, mentre per lo stato liquido — anche per il tonno — si adoperava il bagno salato, di già denominato « salamoia »).

Data la diversità dei tempi di cui mi occupo — corrispondenti all'Età del Rinascimento — rispetto ai giorni d'oggi, sarà opportuno che indugi, seppure brevemente, sui recipienti destinati a questa apprezzata sostanza. Per la conservazione in casa, dall'Antichità era stato introdotto l'orcio o vaso affine (che è arrivato fino ad oggi), il quale in Toscana, nella « nostra epoca », si stabilizza nella sua capacità, sino a divenire una unità di misura, cui si riferiva il fisco, secondo quanto ho detto (e la sorgente produttiva era soprattutto « Santa Maria all'Impruneta »). A bordo delle navi incontriamo ovunque botti e barili, salvo per le provenienze dalla Spagna mediterranea, ove le esportazioni sono quasi sempre affidate a quei recipienti di tipica fabbricazione maiorchina e, meno, valenzana: le « giare da olio di terra », che prenderanno poi il nome di « maioliche » (il nome generico di tali oggetti — anche per quelli più pregiati, da tavola, come le scodelle — era di « opere di terra »). Di questi recipienti si effettuava il commercio, almeno in quell'area iberica, ed essi continuavano a prestare il loro servizio di contenitori adornando le cantine e le dispense dei destinatari dell'olio.

Già dal Trecento, si erano appalesati molti concorrenti dell'olio d'oliva, per gli impieghi culinari; anzitutto, vi era il « sevo », o sego, di animali vari e quello più raffinato e più gradevole del suino, la « sugna », in cui eccelleva la Campania centrale e meridionale e ne vediamo molti barili affluire a Pisa e, poi, da lì, penetrare fino in Umbria e valicare anche l'Appennino. La Sicilia nord-occidentale (da Palermo a Trapani) mandava un « burro », di cui non si conosce bene l'origine, ma che sappiamo impiegato nella cucina. Mentre si ha nozione di un altro « burro » che serviva all'Arte della lana, per imbozzimare i panni o per la loro follatura; ad esso sono da affiancare alcuni olii di differente vegetale, ai quali si ricorreva per rendere molle il fiocco di lana, nell'occasione della sua pettinatura e scardassatura. Ma l'era degli olii non di olivo è ancora lontana

dall'affermarsi e l'unico vero concorrente — che oggi, invece, si è ridotto — è stato quello costituito dai grassi animali e massimamente da quelli suini (in ciò segnalandosi anche la Regione attorno a Marsiglia).

L'olio di oliva, tuttavia, domina incontrastato, sia perché i concorrenti (a parte i grassi e gli oli di diverso ceppo) sono esigui, almeno per tutto il Cinquecento; sia perché esso ha, mano a mano conquistato tutti i popoli — e, quindi, le loro mense — anche dei luoghi più lontani dalle sorgenti produttive, facendo suo un posto rilevante nei sistemi dell'alimentazione. E ciò fino a discendere alle classi sociali meno abbienti, in virtù degli incalcolabili vantaggi introdotti dalla « rivoluzione economica » nei trasporti, che ha incrementato incomparabilmente la produzione (e l'ha selezionata, secondo quanto ho chiarito), determinando, in tal modo, dei prezzi unitari (per il solito ettolitro) perfino al disotto di 2 fiorini; prezzo agevolmente sopportabile anche nei bilanci sostenuti da modesti salari.

Come per numerosi altri beni, anche per l'olio di oliva l'età rinascimentale ha segnato le innovazioni decisive e profonde, distendentisi nei tre stadi della sua vicenda: in quello della produzione, riconnettendola rigorosamente alle attitudini dei terreni (e moltiplicandola considerevolmente), senza dire che da allora compaiono le riflessioni ed i provvedimenti in materia di tecnica agraria e di realizzazione e conservazione del bene; nell'aspetto della circolazione e distribuzione, dove la « rivoluzione » predetta è sgorgata; dal lato del consumo, infine, nel quale abbiamo constatato l'accessibilità in senso economico e la correlata accessibilità tecnica, nel senso del sicuro inserimento di questo liquido prezioso nel quadro dei consumi alimentari (penetrando pure nella farmacia). In tutte queste localizzazioni ed azioni è stata determinante l'opera meditata e vigorosa dell'uomo di affari, il quale, come in tutti gli altri rami della vita, ha saputo emergere, con la sua forte, particolare personalità, dalla quale sono promanate conquiste decisive nella civilizzazione (non soltanto per le sue sembianze economiche), caratterizzandola decisamente.