

OLIVI E OLIO DEL BRESCIANO
IL PASSATO E IL PRESENTE

LAGO DI GARDA E LAGO D'ISEO

Fondazione Civiltà Bresciana – Centro Studi San Martino

2015

Bernardo Scaglia - Antonio Fappani
Giuseppe Comba - Renzo D'Attoma

Coordinato da Laura Cottarelli

OLIVI E OLIO DEL BRESCIANO IL PASSATO E IL PRESENTE



Brescia
Dicembre 2015

VICENDE DELL'OLIVICOLTURA E DELL' OLIO NEL BRESCIANO,

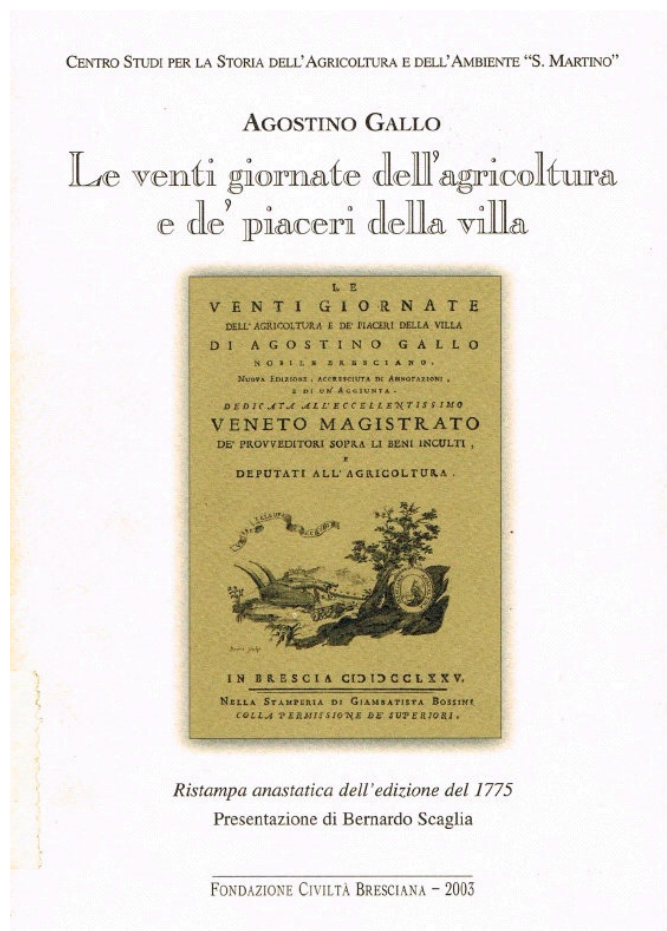
Bernardo Scaglia

- Agostino Gallo e l'olivicoltura bresciana

In un analitico e documentato saggio sulla olivicoltura gardesana, dedicato alla descrizione e all'evoluzione dell'attività produttiva e alla commercializzazione dell'olio di oliva dell'area benacense, ad iniziare dai secoli dell'alto medioevo per finire nel Cinquecento avanzato, Gian Maria Varanini sollecitava gli studiosi di economia agraria medioevale e moderna a rivolgere la loro attenzione all'attività della borghesia rivierasca “ per precisare l'enorme importanza economica che la produzione olearia aveva avuto fin dagli inizi e ancora manteneva sul piano locale”. Infatti, sottolineava come “un semplice casuale sondaggio nell'Archivio notarile di Salò mostra, per i primi decenni del Quattrocento una notevole vivacità economica nella quale l'olio, oltre a essere oggetto di commercio, svolge un'importante funzione di surrogato creditizio, attraverso le numerose vendite ad tempus e i contratti usurari più o meno mascherati”.

L'importanza della produzione e del commercio dell'olio gardesano nell'economia bresciana e veronese per Varanini è tale che egli rimane sorpreso “per lo spazio veramente ridotto che un trattato di agricoltura come quello del bresciano Gallo dedica all'olivicoltura e alla produzione dell'olio: quattro o cinque misere paginette nelle quali, per giunta, si sofferma sui più disparati surrogati”.

Ma più sorprendente, per chi scrive, è la giustificazione che Varanini dà dello scarso interesse del grande agronomo cinquecentesco per l'olivicoltura. “Non solo, forse – scrive lo storico veronese – perché egli (Gallo) vive e studia nella bassa pianura, se è vero che ad una attività squisitamente rivierasca, come l'agrumicoltura, dedica un'intera “giornata” e venti pagine. Questo poté accadere – si può immaginare – perché il suo pubblico, i proprietari cittadini non erano o non potevano essere altrettanto interessati all'olivicoltura”. Invero, Agostino Gallo non è un agronomo in senso stretto e le “Venti Giornate” non sono un semplice trattato di agricoltura, bensì, come scrive Antonio Saltini, “il lavoro del testimone e sistematore razionale di quel nuovo sistema agronomico padano fondato su tre elementi: la varietà dei metodi di fertilizzazione, l'efficienza delle tecniche di irrigazione, la complessità degli schemi di successione nelle colture”. Inoltre, l'azienda ideata da Gallo – annota Mauro Ambrosoli – si basa sulla realtà concreta dell'agricoltura bresciana e mira a una produzione vegetale di grande varietà e di buona qualità, una produzione che soddisfi, innanzi tutto, la domanda di beni alimentari della popolazione locale e, poi, del mercato extraprovinciale. E' una azienda ad agricoltura intensiva, che si basa su una continua trasformazione del lavoro umano in capitale fisso e l'organizzazione aziendale è rivolta non solo all'alta produttività, ma, in particolare, al mantenimento della fertilità e della capacità produttiva della terra nel tempo, aumentando, così, il valore del capitale



fondario. Privilegiata diviene, in quest'ottica, l'agricoltura irrigua in cui si alternano colture cerealicole, foraggiere e di leguminose con produzioni vegetali fondamentali per l'alimentazione umana e animale e in cui è basilare il lungo faticoso e costoso lavoro di preparazione del fondo, con ripetute arature ed erpicature e con abbondanti concimazioni e la manutenzione del capitale fisso e il rinnovo di quello mobile, al fine di mantenere sempre una elevata produttività del fondo, incrementando, contemporaneamente, il valore del capitale aziendale. Le colture arboree, le piante da frutto, compreso, fra queste piante, l'olivo, che costituiscono il "giardino" non hanno, primariamente, la funzione di produrre beni alimentari. La loro funzione, infatti, è, per Agostino Gallo, quella di "dilettare" l'agricoltore "perciocché non solamente le fronde loro rendono dalle amene ombre soave freschezza, i fiori diversi molta

allegria e i frutti mirabili non poca delicatezza.” Completamente diverso il caso dell’agrumicoltura. Questa coltura è rivolta non a dilettere l’agricoltore “con frutti che rendono non poca delicatezza”, bensì a soddisfare un mercato internazionale molto vivace ed esigente, che impegna attivamente l’agricoltore ed è elemento di sviluppo dell’economia del Paese. Questa produzione è frutto “delle cure solerti e dispendiose degli abitanti che dall’opposta riviera trasportano un terreno pingue e ferace, sovrapponendolo al locale, poco adatto a quella coltivazione, per cui, su breve spazio di terreno, si venne creando un considerevole capitale”. Inoltre, affinché questa terra possa offrire tutta la sua fertilità e conservare la sua produttività “bisogna ben letamare i terreni dei giardini con letame marcio di sterco cavallino o bovino... Ed oltrech  queste piante gradiscono sempre il sole...nondimeno in grandi caldi non bisogna lasciarle patire alcun disagio di acqua...e vi sono alcuni giardinieri che tengono talmente i loro alberi ben all’ordine di terra molto grassa che non mancano di zapparla almeno ogni mese dal Marzo fino a tutto Settembre” Coltura, quindi, quella degli agrumi, sola fra le colture arboree del Bresciano a cui vengono applicati i principi della “nuova agricoltura”: alta produttività ottenuta con rinnovazione e conservazione della fertilità della terra col fine di mantenere costante la produzione e lo smercio dei frutti nel tempo e, contemporaneamente, la produttività e redditività del capitale fondiario.

Le “Venti Giornate”, infine, per il loro contenuto tecnico-scientifico e per il fondamento culturale su cui si basano, non possono essere rivolte che ad una sola classe: la classe patrizia delle città della Serenissima, classe dominante e di governo la sola dotata di capitali fondiari, mezzi finanziari, conoscenze tecnico-agronomiche necessarie per attuare la “vera” agricoltura, la sola arte, degna di un nobile. Il nobile “ghibellino” bresciano richiama la “guelfa” nobilt  della sua città e della Repubblica Veneta alle sue originarie funzioni: “molto mi meraviglio- scrive Gallo nel Proemio della sua opera- onde nasca che l’agricoltura da cos  pochi nobili sia stimata ed esercitata. Perciocch  se riguardiamo la sua antica origine, che   il fondamento della nobilt , troveremo Iddio averla da principio istituita e data al primo padre nostro Adamo”.

La ragione, in vero, della scarsa attenzione di Agostino Gallo per l’olivicoltura e la produzione dell’olio d’oliva   una e una sola: l’olivicoltura, nel territorio bresciano,   sempre stata una coltura “marginale” e la produzione dell’olio ha rappresentato una quota insignificante della produzione agricola lorda vendibile e questo limite non potr  mai essere valicato. Una situazione che nessuna tecnica colturale, nessun investimento, nessuna opera di miglioramento fondiario, nessuna scelta di “cultivar” potr  mutare in senso positivo, incrementando la produttivit  delle colture, il reddito o il valore mercantile dei frutti. Un duplice condizionamento, il primo climatico - ambientale, l’altro culturale condizionano, infatti, l’olivicoltura bresciana, impedendole ogni possibilit  di sviluppo economico- produttivo.

Il territorio bresciano   da considerarsi una delle regioni di frontiera dell’olivo. Frontiera climatica, innanzi tutto, laddove si delinea – per sintetizzare con le chiare parole di Andrea Brugnoli – “un limite settentrionale per la vegetazione e la fruttificazione dell’olivo che   oggettivamente invalicabile, ma, anche culturale e di strutture economiche, quando l’utilizzo dell’olio si confronta con quello dei grassi animali”.

- L'olivo: dal Medio Oriente all'Europa mediterranea

L'olivo, domesticato tra il 4° e il 3° millennio nella regione siro - palestinese, si è diffuso in tutte le aree costiere mediterranee con varietà di piante che non tollerano climi diversi da quello originario, il clima mediterraneo. Le zone, quindi, naturalmente vocate all'olivicoltura sono quelle poste nella fascia di terra prospiciente tutte le coste (settentrionali, meridionali ed orientali) del "Mare Nostrum" che godono degli effetti climatici offerti dalla massa d'acqua marina. Oltre questo limite, in generale, la coltivazione dell'olivo non è possibile. E' il caso del territorio padano e delle regioni poste tra il Po e le Alpi (escluse, ovviamente, le coste adriatiche) dove il clima è classificato "sulla base dei valori termici come temperato sub-continentale e che sfuma a nord in quello temperato fresco dell'arco alpino."

Queste regioni dell'Italia settentrionale che hanno, in generale, clima inadatto alla coltura olivicola, racchiudono, al loro interno, piccole aree che godono di un microclima "quasi" mediterraneo. Sono le zone collinari poste attorno alle sponde dei laghi prealpini dove agisce l'influsso mitigatore della massa d'acqua lacustre. La provincia bresciana possiede due aree in cui è possibile la coltivazione dell'olivo: l'area collinare della sponda orientale del lago d'Iseo e quella della sponda occidentale del lago di Garda.



Antica mola olearia rinvenuta negli scavi di Cafarnao, Israele.

Con la domesticazione dell' "olea europea" l'oliva è divenuta un frutto commestibile, offrendo un alimento non solo molto gradito, ma che, poiché gode della prerogativa di una lunga conservazione (oliva in salamoia), si è rapidamente diffuso presso tutte le popolazioni medio - orientali e, anche, nell'Egitto faraonico. Di gran lunga maggiore fu la diffusione e la domanda del succo estratto dall'oliva, vale a dire dell'olio, grasso vegetale che trovò rapido impiego non solo nell'alimentazione, ma, soprattutto, nella farmacopea, nella cosmesi, nella cura del corpo, nell'illuminazione e come detergente. Pane, vino, olio, i prodotti delle tre colture caratterizzanti l'agricoltura mediterranea – cereali, vite e olivo - costituirono il fondamento dell'alimentazione di tutti i popoli insediati nei territori che si affacciano sulle rive del Mediterraneo.

L'utilizzo in particolare dell'olio d'oliva quale condimento e "fondo di cucina" nelle abitudini alimentari di queste popolazioni "per la solidità e fissità di queste loro abitudini alimentari, restie ad accogliere elementi estranei, ha fatto sì che si sono create vere e proprie "frontiere" fra le aree di diffusione dei fondi di cucina." "L'opposizione fondamentale –

annota Massimo Montanari – è quella fra grassi animali e vegetali che contraddistinguono rispettivamente l'Europa continentale e l'Europa mediterranea.” L'Italia settentrionale rientra nell'area dell'Europa continentale e, in particolare, l'area lombarda, come testimonia il mantovano Teofilo Folengo, si caratterizza per l'uso di lardo, strutto e burro ... Dall'epoca romana nel Bresciano, il lardo è il fondo di cucina fondamentale se, ancora, e persino nei magazzini delle corti di Santa Giulia sono state rilevate parecchie fette di lardo. La popolazione bresciana è, d'altronde, di origine cenomane e, quindi, gallica è la sua cultura materiale. Scrive Antonio Sirago: “Come dicono i Francesi l'area gallica, ancora nei tempi moderni, è di gran lunga superiore ad ogni altra area, in quanto la miglior lavorazione di suini è tutta di origine celtica... Tra mondo moderno e mondo antico vi sono stati, poi, i lunghi secoli del medioevo, quando il gusto barbarico – come mostrano, ad esempio, i Longobardi – disdegnò l'olio d'oliva e preferì il grasso suino.” Fin dalla sua introduzione in Italia da parte dei coloni greci, l'olivicoltura non ebbe mai grande diffusione, concentrandosi, inizialmente nelle aree particolarmente vocate del sud della Penisola e, successivamente, in quelle della parte centro meridionale,



Antichi orci per olio in terracotta.

all'interno dei grandi latifondi imperiali e senatoriali. In ogni caso non superò mai, per tutta l'epoca romana, il corso del fiume Po. Unica eccezione è stata la penisola istriana, in cui l'olivicoltura fu introdotta nel I secolo d.C. da una potente famiglia romana che aveva immensi latifondi nella regione. Ancora nel VI secolo d.C. la produzione istriana di olio continuava attivamente e serviva a rifornire il mercato dell'Italia nord orientale e quello illirico - danubiano. Dal canto loro i Romani, in epoca imperiale, preferivano importare dalle province africane l'olio necessario alla popolazione dell'Urbe e all'alimentazione dei cittadini romani delle province italiche. Il costo di produzione era di gran lunga minore in Africa rispetto a quello delle coltivazioni italiane, in particolare per la coltura olivicola delle zone poste in area padana o, in generale, nell'Italia centro- settentrionale. Qui, anche nelle condizioni più favorevoli, la produttività era scarsa e la produzione sovente aleatoria.

Quando i Vandali conquistarono l'Africa, l'interruzione dei rapporti commerciali fra Roma e regni barbarici, che si erano insediati nelle ex Province fornitrici di derrate alimentari, provocò una carenza di olio d'oliva in tutta la Penisola, che assunse particolare gravità nell'Italia settentrionale dove, crollato l'impero romano d'Occidente, la classe dominante romana, particolarmente interessata al rifornimento dell'olio d'oliva per le tradizionali abitudini alimentari, venne sostituita dai nuovi signori dell'Italia, re e capi militari di quei popoli barbari, eruli e goti, che si erano insediati nei territori dell'Italia transpadana. Queste popolazioni non conoscevano l'uso dell'olio d'oliva e la mancanza di domanda contribuì ad accrescere la sua penuria sui mercati padani e a deprimere la già scarsa produzione anche nelle poche aree costiere adriatiche, e in quelle più prossime appenniniche. La carenza di olio venne apertamente lamentata, solamente, da un alto esponente della nuova religione, che, dal Medio Oriente si era diffusa in tutto l'Impero Romano d'Oriente e d'Occidente, il Cristianesimo, che era divenuto nel 380, con l'imperatore Teodosio, religione ufficiale dell'Impero. In una delle sue epistole, Ambrogio, il futuro santo, lamentava la mancanza di olio d'oliva a Milano, dove era vescovo della città. L'interesse del grande presule per l'olio era tale da suggerirgli, al fine di diffondere la coltivazione dell'olivo e garantire così la produzione di olio, di invitare i contadini affinché, nelle loro proprietà, anche se di modesta estensione, dovessero, sì essere coltivati diversi tipi di prodotti al fine di soddisfare i bisogni alimentari delle famiglie, ma non dovessero mancare le colture del grano, della vite e dell'olivo. Ambrogio, in tal modo, richiamava i fedeli ad utilizzare, nelle loro abitudini culinarie, i cibi tipici dell'alimentazione mediterranea. La cultura materiale del Cristianesimo era, infatti, quella del mondo ebraico- palestinese perché in Palestina era nata la nuova religione e il modo di vita era continuato, anche quando il Cristianesimo si diffuse nell'Europa mediterranea ed Africa, nei territori dell'Impero, dove le popolazioni da secoli avevano una alimentazione a base di prodotti mediterranei.

- L'evangelizzazione dell'Europa e l'olivicoltura cisalpina

L'evangelizzazione delle popolazioni cisalpine e transalpine, dei popoli barbari, vincitori di Roma e insediatisi stabilmente nei

territori imperiali dell'Europa centro – settentrionale, mise in evidenza chiaramente il contrasto tra il sistema alimentare fondato sui prodotti del suolo dell'agricoltura arida e quello di popoli che, da sempre, avevano trovato i mezzi di sussistenza non già o non particolarmente, dai prodotti dell'attività agricola, ma in quelli derivati dall'allevamento e dalla caccia, con alimentazione, quindi, fondata sulle carni e sui grassi animali.. Il contrasto culturale tra cristiani e barbari era reso più evidente dal fatto che l'evangelizzazione dei popoli "barbari" era stato, quasi esclusivamente, opera dei monaci che rivendicavano "la prerogativa di perpetuare essi soltanto l'antico, perfetto e completo messaggio cristiano". Il rigore nel tipo di alimentazione per i cristiani venne attenuato molto più tardi dalla Chiesa che impose a tutti i fedeli "di astenersi dai cibi animali per un congruo numero di giorni all'anno (valutabile più o meno a un terzo del totale, tra i 100 e i 150 giorni l'anno a seconda dei luoghi e dei periodi.)" Ma pur con queste "concessioni", nell'uso di alimenti di origine animale, rimaneva grave la carenza dei prodotti mediterranei nei territori transalpini per la difficoltà di attuare "in loco" le loro colture, in particolare per l'olivo che, come detto, non tollera assolutamente climi diversi da quello mediterraneo. La necessità di avere pane, vino e olio in quantità sempre più rilevanti in aree scarsamente vocate alla loro produzione era, quindi, strettamente connessa alla espansione del Cristianesimo presso le popolazioni di tutta l'Europa continentale e questo non solo per le crescenti necessità di tali alimenti imposte dai precetti religiosi, ma, soprattutto, per il valore sacrale che questi prodotti (pane, vino e olio) avevano nella vita della Chiesa cattolica, essendo elementi essenziali nell'esercizio di sacramenti, nelle celebrazioni liturgiche e nelle sacre funzioni. Inoltre, di particolare rilevanza, in termini quantitativi era la domanda di olio d'oliva per il suo utilizzo quale fonte di luce nell'illuminazione degli ambienti adibiti ad attività religiose. Le lampade di tutti i luoghi sacri dovevano essere alimentate solo con olio d'oliva e molte di queste erano perenni, ardendo giorno e notte per tutti i giorni dell'anno. Un litro di olio, in verità, alimentava una lampada per 250 - 300 ore, ma, per esempio, una basilica nel V secolo, quella del Laterano, era illuminata da ben 8730 lampade. Il sistema economico dei popoli che si erano insediati nei territori transalpini dell'ex Impero Romano e che erano in via di cristianizzazione non permetteva alla Chiesa cattolica di soddisfare il fabbisogno dei prodotti "mediterranei" ricorrendo al mercato con le aree produttrici, per l'assenza di ogni commercio con questi paesi e, soprattutto, per la limitatissima quantità di olio da essi prodotto, spesso insufficiente anche per i consumi interni. Il solo modo possibile per risolvere il problema e procurarsi quanto necessario fu quello di far affrontare il rifornimento di olio di oliva per tutti i bisogni della vita materiale e spirituale della Chiesa, con la produzione diretta del bene da parte dei monasteri, attraverso la coltivazione di olivi sulle terre e sulle grandi proprietà di cui ogni comunità monastica era dotata. Questa funzione del monastero, quale centro di organizzazione della produzione, in primo luogo di quella di beni alimentari, ma anche di beni di uso diverso (erbe aromatiche, erbe officinali liquori e, in particolare, opere letterarie e scientifiche) è stata, in particolare, opera dei monasteri dell'ordine di S. Benedetto. Nella sua Regola egli obbligava i monaci a dedicare le ore libere dal culto liturgico e dalla "lectio divina" allo svolgimento dei lavori manuali o intellettuali assegnati loro dall'abate, in modo che potessero contribuire con le loro capacità e le loro energie a soddisfare i bisogni della comunità. Inoltre il lavoro era considerato mezzo di santificazione perché finalizzato all'edificazione della



Sandro Botticelli, Orazione nell'orto, 1490-1493 circa, tempera su tavola, Museo de los Reyes Católicos, Granada.

“Civitas Dei” nel mondo. La necessità di dover gestire i fondi agricoli, donati al Monastero, posti in località molte volte distanti tra loro, lontane dal monastero, in ambienti vocati a colture diverse in condizioni geografiche e climatiche le più disparate, avevano reso questi monaci abilissimi agricoltori ed esperti tecnici agronomici. Per le loro capacità tecniche essi furono chiamati a far fronte alle esigenze della Chiesa di avere a disposizione i beni necessari all'esercizio delle funzioni liturgiche, a quanto richiesto dai precetti alimentari e all'illuminazione dei luoghi dedicati al culto. La produzione di due beni, in particolare, venne assegnata all'attività dei monasteri: quella del vino e quella dell'olio. Vite e olivo sono, come ripetuto, due colture mediterranee e la loro coltivazione in aree climatiche più fredde, come quelle cisalpine, e transalpine, si presenta o difficile o, addirittura, come nel caso dell'olivo, impossibile. I monasteri d'oltralpe divennero centri di produzione e di diffusione di vitigni selezionati per resistere e fruttificare anche nelle situazioni climatiche caratteristiche dell'Europa centro – occidentale quali quelle della Svizzera, del Wurttemberg, della Renania, della Borgogna, dell'area della Mosella etc, tutte zone dove già alla fine del VI secolo erano sorti monasteri colombaniani, che nella prima metà del VII secolo adottarono, però, la regola di S. Benedetto. Ma se la vite aveva trovato luoghi favorevoli alla sua coltivazione nelle terre e nelle corti transalpine di proprietà dei monasteri, tanto che il prodotto raggiunse una quantità sufficiente a soddisfare i bisogni del monastero e della Chiesa, la stessa cosa era impossibile per la coltura dell'olivo nei territori al di là delle Alpi. Per i monasteri transalpini la sola possibilità di ottenere olio d'oliva era data

dall'acquisizione di appezzamenti di terra a sud delle Alpi, in cui coltivare gli olivi in località le più vicine possibili all'insediamento monastico: i luoghi con tali requisiti erano quelli posti nelle ristrette aree dei laghi lombardi che erano note come adatte all'olivicoltura fin dall'epoca tardo – imperiale. Così il monastero di San Gallo acquisisce una corte sul lago Maggiore, quella di Fulda, un'altra sul lago di Como, località più rapidamente raggiungibili in cui vengono coltivati un discreto (ma non quantificabile) numero d'olivi, la cui olive consentono di ottenere una quantità di olio sufficiente per le esigenze dei monaci. Anche in area padana, il monastero di Bobbio, fondato da San Colombano in viaggio verso Roma, nel 614, che ospiterà monaci benedettini dopo la distruzione di Montecassino, seguendo l'esempio dei monasteri transalpini, si rivolse alla coltivazione di olivi in corti poste sulle sponde del lago di Garda, soprattutto su quella orientale, a Summolaco, a Garda e a Uliatica (la prima posta nelle vicinanze di Riva del Garda e la seconda nella zona di Desenzano). A Summolaco avevano corti in cui erano coltivati olivi, anche i due grandi monasteri bresciani, fondati da Desiderio negli anni precedenti alla sua ascesa al trono longobardo, quello femminile di S. Salvatore (poi S. Giulia) di Brescia e quello maschile di Leno, ambedue sotto la regola di San Benedetto. Il monastero cittadino in possesso, nel secolo successivo a quello della sua fondazione, di ben 72 corti, di cui una cinquantina in Lombardia, ricavava l'olio necessario ai bisogni alimentari e liturgici da oliveti in coltura promiscua, spesso con vigne, posti in 11 di queste corti, collocate, naturalmente in riva ai due laghi più grandi del territorio bresciano, il lago di Garda e quello di Iseo. Delle corti olivate otto erano situate nella zona sud del lago di Garda tra Desenzano e Sirmione nel Bresciano e due erano situate sulla sponda est, in territorio veronese mentre sul Sebino la sola corte olivata era quella di Iseo. Dalla "pars dominica", di quest'ultimo grande possesso, il fondo (o i fondi) gestiti direttamente dal Monastero con il lavoro di 13 prebendari produceva ben 1000 libbre di olio all'anno, circa 400 litri oltre a 100 anfore di vino (2600 litri). L'oliveto di Iseo portava a S. Giulia il 20% in più in quanto davano tutte le altre corti benancensi, in sponda bresciana. Unica eccezione era la corte di Cervinica, posta vicino a Garda, in sponda veronese, che produceva oltre 1600 libbre di olio, ricavate da 580 piante di olivo, vale a dire oltre due libbre e mezzo di olio, mediamente, da ogni singola pianta.

Globalmente da tutti i possedimenti al Monastero arrivano circa 3600 libbre di olio, vale a dire circa 1500 litri e, calcolando una produzione di un litro di olio per singola pianta, il Monastero di S. Giulia poteva avere circa 400 olivi a Iseo e quasi altrettanti nei dintorni di Sirmione, oltre ai 580 di Garda. Sicuramente la coltivazione era attuata nella forma della coltura promiscua (ogni fondo, infatti, doveva fornire quanto necessario all'alimentazione di coloro che vi lavoravano), per cui, stimando la presenza di olivi attorno al numero di 40 per ettaro, la superficie olivata sul basso Benaco può essere stimata in 10 - 15 ettari e altrettanti a Iseo, mentre a Garda era di circa 20 ettari. Ma quelli di Santa Giulia non erano i soli olivi presenti nell'area di Sirmione, di Iseo e di Garda. Il polittico del monastero ci fa sapere che sia a Iseo sia a Cervinica le corti possedevano ciascuna un torchio per la spremitura delle olive. Un torchio che, oltre alla funzione principale di spremere le olive prodotte dal "dominico" e dalle "sortes" del "massaricio" della "curtis" monastica, lavorava anche per conto terzi con la spremitura delle olive dei privati che volessero usufruire del servizio, con pagamento sotto forma di ritenuta di una parte dell'olio prodotto. Essendo a conoscenza dell'olio ricavato dall'attività dei due

torchi che ammontava a libbre 72, circa 30 litri di olio e calcolando questa quantità trattenuta dal Monastero il 6 o il 7 % di tutto l'olio prodotto, quest'ultimo poteva ammontare a circa 450 litri. Al di fuori delle proprietà monastiche vi erano, quindi, a Iseo e a Cervinica altri 450 olivi che appartenevano a due o più proprietari, possessori (laici o ecclesiastici) di una discreta fortuna fondiari in ciascuna località indicata. Nelle corti poste sul basso Garda oltre agli olivi della "pars dominica" ci sono varie "sortes", che possedevano, complessivamente, una sessantina di piante d'olivo, 2 o 3 in ciascuna sorte.

L'area gardesana era interessata da altre presenze di olivicoltori. Agli oliveti del Monastero di Brescia, posti sulle due sponde del Garda, bisogna aggiungere quelli di due altri cenobi: uno, di cui già si è accennato, era quello di Bobbio, l'altro era il Monastero benedettino di Leno. Il primo aveva oliveti nelle corti di Summolaco, di Garda, da cui si ricavavano 2790 libbre di olio, circa 1000 litri, mentre il secondo possiede fondi a Desenzano, Gargnano e Campione dei quali, però, non si conosce né la quantità di olivi né quella di olio prodotto.

In sintesi, il Garda bresciano produceva, nel IX secolo, circa 1600 litri di olio di cui 1450 per S. Giulia e 50 per Bobbio (a Uliatica), tutti localizzati tra Desenzano e Sirmione. Il Garda veronese produceva circa 1600 litri di olio; 1000 litri per Bobbio e 600 litri per S. Giulia. Quest'ultimo monastero si avvaleva, però, anche di una ulteriore entrata di olio, i 1000 litri circa della possessione di Iseo. Il 31 maggio 841 il vescovo di Brescia, Ramperto, fondava un monastero presso la Chiesa, fatta erigere qualche decennio prima, per accogliere i corpi dei santi martiri Faustino e Giovita, che assumeva la denominazione di Monastero di S. Faustino Maggiore. Nell'atto di costituzione il vescovo si preoccupa di dotare la nuova istituzione dei beni fondiari necessari al sostentamento dei monaci e alle necessità della vita monastica. Così assegnava due pezzi di terra, una a Mompiano e l'altra sulla Maddalena, per ricavare, dal primo, il vino e dal secondo la legna necessari al il Monastero, a cui aggiungeva un terreno con relativa fornace per fabbricare le tegole necessarie posto in una località nei dintorni di Brescia. In particolare concedeva, per l'illuminazione e per l'alimentazione dei monaci, l'olio prodotto in due fondi, condotti dai massari Walperto e Giovanni, alla Stocchetta e a Conicchio, due zone collinari alla periferia della città. Questo documento evidenzia come non fossero solo le rive dei laghi prealpini le aree privilegiate in possesso del clima adatto alla coltura dell'olivo. In realtà vi erano zone in cui l'olivo trovava un ambiente adatto alla fruttificazione ed erano aree ristrette delle colline attorno alla città e di qualche zona della Franciacorta, prossima al lago di Iseo. Tutte queste terre erano in proprietà di signori laici, longobardi o franchi e de essi dati in dotazione a monasteri (due di questi con le loro pertinenze erano state assegnati dal vescovo Ramperto al nuovo monastero appena fondato) o alla Chiesa affinché dalle poche piante di olivi, che dovevano essere coltivate dai massari o dai coloni, che lavoravano quei fondi, le piccole comunità cristiane potessero disporre dell'olio necessario agli usi liturgici. La presenza dell'olivo nelle zone pedemontane della provincia bresciana, attestata da fonti coeve e da reperti archeologi durante i secoli IX – X – XI non va, però, sopravvalutata né sotto l'aspetto economico né sotto quello prettamente agronomico. Condizioni climatiche di caldo con innalzamento delle temperature di due gradi centigradi ad iniziare dal IX secolo avevano reso favorevole per la crescita dell'olivo zone collinari della provincia precedentemente poco

adatte alla coltura; inoltre la consistente presenza di piante di olivo nelle aree lacustri aveva facilitato la loro diffusione nelle zone, favorite dal clima “caldo”, poiché l'olivo domestico si riproduce per via vegetativa, quindi per clone di una pianta già esistente. Ancora la vita dell'olivo è lunghissima, per cui la “concentrazione” di piante esistenti in un determinato luogo poteva essere il risultato di una sommatoria di modestissime colture, una o due piante, fatta in tempi successivi da proprietari diversi e per scopi altrettanto diversi. Per questo la diffusione dell'olivicoltura in età basso medioevale e rinascimentale nel territorio bresciano deve essere vista nell'ottica di un ampliamento del “giardino” o meglio del brolo o del frutteto e non di un incremento dell'agricoltura arborea quale attività produttiva strettamente economica; giardino che, dal rifugio medioevale entro le mura dei conventi - come scrive Mauro Ambrosoli - si estese anche alla “villa” dove il modello del giardino mediterraneo con coltivazioni di olivi, arancio e vite diede vita ad una “agricoltura” che fosse “utile e dilettevole”. Sui laghi di Garda e di Iseo dove la coltivazione dell'olivo continuava sulle terre dei monasteri visti, nei secoli XI e XII numerose sortes, poste in territorio di Gargnano, producono olio per il Monastero di S. Pietro in Monte di Serle, che possedeva anche fondi a Gavardo, Toscolano e Maderno. Forse sono almeno in parte beni che abbiamo visto appartenere, nei secoli precedenti, al monastero di Leno poiché le località sono le stesse citate nei documenti leonensi, mentre il monastero di S. Pietro in Oliveto possedeva oliveti a Roina, a Toscolano e a Bogliaco. Questa grande proprietà monastica che negli appezzamenti posti in condizioni climatico - ambientali favorevoli coltivava olivi per ottenere l'olio necessario al proprio fabbisogno, olio prodotto, quindi, per autoconsumo e non per mercato, escludeva, nella gestione dei fondi agricoli, ogni calcolo economico di costi e di ricavi. “Durante i secoli XII, XIII e XIV, rileva Ivan Pini, “si nota una evidente crescita della coltura dell'olivo, sia nelle proprietà monastiche sia in quelle signorili”, evidenziando, però, che “mai l'olivicoltura occupò in tutti i fondi



Miniatura XV sec particolare di raccolta olive.

appezzamenti contenenti qualche decina di piante.” Coltura, quindi, non certo intensiva. Dal XV secolo la crisi dei grandi monasteri, economica e spirituale, portò alla dissoluzione della loro organizzazione produttiva terriera, che si divise in lotti fondiari la cui proprietà o il cui dominio utile passò nelle mani o di comunità rurali o di ricchi borghesi o di nobili locali. Per tutti questi nuovi possessori la gestione del fondo acquisito era, invece, essenzialmente rivolta al fine economico, del conseguimento di un guadagno che permettesse di ricavare il necessario per la sopravvivenza della famiglia del coltivatore. Nei fondi olivati dei ricchi proprietari, fondi quasi tutti a coltura promiscua sulle rive del Garda o a Iseo, il ricavo della vendita dell'olio sul mercato cittadino doveva offrire un profitto tale da corrispondere al reddito ottenuto dalle altre colture vegetali del fondo. Ciò poteva essere realizzato dal possessore con investimenti e opere rivolte al miglioramento della produttività del suolo e la produzione globale della colture presenti. Ma se ciò era possibile per le colture vegetali era praticamente impossibile per l'oliveto. La produttività dell'olivo, infatti, è strettamente connessa da una parte alle condizioni climatiche – ambientali e dall'altra alle varietà d'olivo. Se le prime sono determinate dalla natura e su di esse l'uomo non ha possibilità di sostanziali modifiche, solamente la scelta della varietà più produttiva può essere operata dall'uomo. Ma la sostituzione di un oliveto già “maturo” (con età superiore ai cinquant'anni) si presenta estremamente costosa, sostenibile solo da coloro che potessero avere a disposizione capitali non indifferenti. La capacità produttiva dell'ulivo è, infatti, economicamente accettabile solo dopo una decina di anni dalla sua messa a dimora. Appare così naturale che la maggior parte dei possessori degli antichi fondi monastici non potessero sostituire, per ragioni economiche, la varietà d'olivi coltivati dai monaci, qualunque fosse la loro produttività, subendo le conseguenze di una produzione media che, aggravata dall'alternanza di annate di “carica” e di “scarica” per molte delle varietà presenti, si presentava non certo favorevole. A tutto ciò va aggiunto che proprio dal XV secolo il clima comincia a raffreddarsi, dando inizio a quella fase climatica “fredda” che troverà il suo culmine tra settecento e ottocento. Gli effetti più manifesti di questo mutamento furono il susseguirsi di “gelate”, che non solo distrussero il prodotto di una annata, ma, con cadenza secolare, distrussero le piante di interi oliveti. Così, nell'inverno del 1476 - 77, racconta il cronista Jacopo Melga “zelarono tutte quante le olive e i citrini per tutta la Riviera di Salò” mentre, da quanto scrive lo storico salodiano cinquecentesco Bongiani Gratarolo, “il 21 febbraio 1549 per il freddissimo vento perirono non solo le piante più delicate, ma anche quelle del lauro cosicché gli olivi si perdettero quasi tutti”. Ma l'evento che frenò ogni velleità di accrescere e migliorare la coltura dell'olivo e la produzione di olio, soprattutto quello “vergine” per alimentazione in tutta l'area dei laghi lombardi fu la “rivoluzione dei noli” che vide l'abbattimento dei costi di trasporto delle merci via mare ad iniziare dal Quattrocento. Da allora Venezia cominciò un intenso traffico di importazione di olio pugliese, il più apprezzato, non solo nella città lagunare, ma anche in tutto lo Stato di Terraferma che comprendeva nei suoi confini occidentali le province di Brescia e Bergamo e, anche, oltre fino nelle regioni europee nord occidentali d'oltralpe. La consistente riduzione del prezzo dell'olio, per il calo del costo dei trasporti, stimolò la domanda di olio pugliese e Venezia ne approfittò, per sviluppare un vasto commercio di riesportazione che raggiungeva Parigi, Bruges e Londra. Questa massiccia concorrenza nei confronti dell'olio d'oliva dei laghi lombardi da parte dell'olio d'oliva del

Meridione, portò un duro colpo alla produzione di olio per uso alimentare del Garda bresciano e veronese che, fino a quel momento, rappresentavano la produzione più importante di tutta l'area settentrionale padana e la più apprezzata per la qualità del prodotto dalle classi alte cittadine, soprattutto della Dominante, le sole consumatrici di olio d'oliva. Ma se le città della terraferma veneta consumavano, nel Seicento, litri 1,2 di olio pro capite, i cittadini di Venezia ne consumavano litri 9 pro capite. L'olio pugliese sostituì sulle tavole signorili quello lombardo e quello veneto, superati nel gusto, nella qualità e, soprattutto, nel prezzo. Ma la domanda di olio d'oliva non era rivolta, solamente, al consumo alimentare, ma interessava un altro settore, che proprio in questo momento era in forte crescita, quello industriale. Due manifatture, in particolare, chiedevano per lo svolgimento delle attività produttive l'utilizzo dell'olio d'oliva: quella tessile, nelle operazioni di cardatura e pettinatura della lana e, soprattutto, nella produzione dei filati di qualità, mentre l'altra attività, in cui era richiesto l'uso dell'olio di oliva era il saponificio, un'attività particolarmente sviluppata nella Repubblica Veneta. La domanda dell'olio d'oliva per queste industrie ha rappresentato l'ancora di salvataggio dell'olivicoltura gardesana e di quella iseana. Infatti l'olio per uso industriale è quello detto "lampante" olio di bassa qualità, estratto dall'oliva con procedimenti che prevedono l'uso di acqua bollente che ne accrescono la quantità prodotta, con relativa diminuzione del costo di produzione, quindi, un olio presente sui mercati con un prezzo molto inferiore rispetto a quello dell'olio rivolto all'alimentazione e per questo motivo concorrenziale con quello del Mezzogiorno. Questa situazione dell'olivicoltura e della produzione olearia dell'area bresciana, quale si presentava alla fine del Medioevo e all'aprirsi dell'età moderna è colta da Agostino Gallo ed essa è presente nelle parole dei due nobili l'Avogadro e il Maggi, senza, però, essere chiaramente espressa. La diffusione della coltura dell'olivo nei frutteti delle ville signorili sulle colline nei dintorni di Brescia nel XIV e nel XV secolo, soprattutto per diletto e piacere estetico, favorita dalle mutate condizioni climatiche, è evidente nelle parole di Vincenzo Maggio, che aveva chiesto a Giovan Battista Avogadro quale fosse la varietà di olivo che fosse più produttiva e di maggior rendimento. Dopo la risposta esclama: "fin ora ho lasciato cura al mio lavoratore delle olive e che per l'avvenire ne voglio la mia parte", evidenziando come secondario fosse stato lo scopo economico- produttivo della coltura. Inoltre, l'interesse per il prodotto da parte del proprietario dell'oliveto non era rivolto alla produzione dell'olio, ma al consumo diretto delle olive "ben mature e ben conciate". Che nel Cinquecento la produzione dell'olio per uso alimentare fosse, ormai, ridotto al consumo familiare è sottesa nella risposta di Giovan Battista Avogadro alla domanda dell'amico Vincenzo del perché "non si fa tutto (olio) coi piedi, o almeno, in buona parte", la risposta di Giovan Battista è semplice: "Impossibile sarebbe farlo tutto coi piedi (olio di prima spremitura)... si anco sarebbe non poco danno, stando che il torchio rende sempre più olio che non fanno i piedi". Ma la maggior quantità di olio, ricavata, aveva il grave difetto di essere poco adatta per l'alimentazione, mentre era richiesta per usi industriali e per l'illuminazione, usi messi in evidenza dal Gallo quando esalta l'utilità del prodotto "il quale è tanto necessario a noi mortali per lo vivere, per lo medicare, per lo conservar più cose e per prestarci il gratissimo lume nel tempo delle tenebre". In ambito bresciano, ma anche in tutta la Lombardia l'olio di oliva per uso alimentare non solo si rivolgeva, quasi esclusivamente alle famiglie delle classi più elevate, nobili

o ricchi borghesi, ma, per di più, da queste era usato quasi esclusivamente quale condimento di insalate e non questo per cottura o come fondo di cucina. Il modestissimo consumo pro capite, visto sopra, di litri 1,2 di olio degli abitanti delle città della terraferma veneta conferma quanto affermato. L'unica possibilità di trovare uno sbocco alla produzione tale che coprisse almeno i costi era offerta dalla domanda di olio di scarsa qualità per usi industriali proveniente non solo da Venezia, ma anche da città d'oltralpe dove era sviluppato il lanificio. Nell'ultimo decennio del Cinquecento Venezia importava, mediamente, 71000 q.li. di olio, di cui meno della metà era utilizzato in città per uso alimentare, per la produzione di sapone e per quella laniera, il resto esportato nella terraferma e in Germania. Non possediamo documenti o scritti che ci permettano di quantificare, seppur in modo approssimativo, la superficie olivata, il numero degli olivi presenti nel territorio provinciale, la produzione globale di olio, il suo consumo da parte degli abitanti e la quantità esportata. Di sicuro sappiamo che la prima metà del secolo XVI, gli anni in cui Agostino Gallo scrive "Le Dieci Giornate", ha rappresentato il momento di massima espansione della superficie messa a coltura olivicola, della quantità di olivi presenti sul territorio collinare, e della produzione di olio. Questo sviluppo dell'olivicoltura era iniziato proprio l'aprirsi del secondo millennio quando la domanda dell'olio d'oliva subisce un incremento che durerà per tutta l'età comunale fino al XV secolo, sotto la spinta sia dell'aumento demografico di tutta l'area europea e in particolare nord italiana e, soprattutto, per lo sviluppo dell'insediamento cittadino e la conseguente espansione urbanistica per abitazioni residenziali e per edifici di governo e amministrativi, ma, anche, per l'erezione di imponenti luoghi di culto e di attività della vita della Chiesa, quali cattedrali, chiese parrocchiali, conventi ecc. L'aumento della ricchezza delle famiglie, l'ampliamento dell'organizzazione ecclesiastica e delle residenze dei suoi membri, l'accresciuta dimensione delle abitazioni private sono motivi di stimolo alla domanda di olio per uso alimentare, in modo particolare, per usi liturgici e di illuminazione. La maggior domanda viene soddisfatta da un ampliamento della superficie a coltura olivicola che si estende anche ad aree che vanno oltre il limite possibile per la coltura durante i secoli VI e VII, quando la diffusione del Cristianesimo nell'Europa centro settentrionale e la conseguente necessità di olio per usi liturgici, alimentari e di illuminazione aveva obbligato a trovare nuove zone in cui portare la coltivazione dell'olivo al limite dell'area a clima mediterraneo. Il superamento del limite polare fu reso possibile per una eccezionale congiuntura climatica, che aveva visto i valori medi della temperatura dell'Europa superare di 1 / 1,5 i valori medi attuali, dando inizio ad una fase climatica chiamata dagli studiosi "Optimum Climatico Medioevale". Gli effetti più vistosi che hanno interessato le colture mediterranee si sono manifestati nella viticoltura che raggiunse il 55° grado di latitudine, venendo coltivata nella Prussia orientale e persino nelle Isole britanniche. Questa fase calda, iniziata nel IX secolo, il secolo in cui la coltivazione dell'ulivo trovò vasta diffusione sulle colline di tutti i laghi prealpini, compreso il lago di Lugano, si concluse nel XIII secolo, anche se, come abbiamo visto, la fase tiepida continuò, seppur con interruzioni fresche fino a metà del XVI secolo.

- L'olivicoltura bresciana nell'età moderna (1600 – 1800)

Dalla seconda metà del Cinquecento, per tre secoli, fino alla metà dell'Ottocento, incominciò la “Piccola Età Glaciale”, durante la quale si verificò “una temperatura media di tutte le stagioni un po' più bassa rispetto ai valori del cinquantennio 1921 / 1970 nella maggior parte dei paesi temperati tra il 45° e 65° N; nella media annua la flessione sembra essere stata di 2°”. L'effetto di tale mutamento fu la scomparsa lungo il Seicento e, soprattutto, nel Settecento di tutte quelle colture olivicole poste in aree collinari lontane dai bacini lacustri o ad altitudini eccessive che avevano potuto godere, precedentemente di quel particolare “optimum” climatico già visto. Anche a livello europeo, la vite, che aveva raggiunto l'Inghilterra, ritornò in quei limiti territoriali che erano stati della viticoltura monastica medioevale. Così le cronache parlano della scomparsa di olivi dai colli che ornano la città di Brescia, come pure quelle che si trovavano sulle colline di Bergamo, mentre reliquie di antichi oliveti si vedevano a settentrione del lago di Iseo, nella bassa Vallecamonica, sulle pendici dei monti nei comuni di Berzo a di Erbanno come pure sui colli posti nella zona di Franciacorta tra Brescia e Iseo, ma anche a Cellatica, Gussago e Rodengo. Anche oliveti posti nella zona del basso Garda nei dintorni di Desenzano e anche più a nord, nei dintorni di Salò furono distrutti dalla “gelata” dell'inverno 1549, proprio all'inizio della piccola glaciazione. Ma saranno i due inverni, quelli del 1709 e del 1784, che daranno il colpo di grazia a tutti quegli uliveti che, erano coltivati fuori da quelle relativamente piccole aree lacustri che naturalmente godono di un clima molto prossimo a quello definito mediterraneo. In una relazione del '700 si legge “la riviera di Iseo e la porzione del colle che da Bottesino si distende per quattro miglia per sino a Brescia, oltre diverse altre situazioni della Francia Corta, sono opportunissime a simili impianti. Ma dopo il freddo disastroso del 1709, la coltivazione dell'olivo disparve quasi completamente da tali località e in molti luoghi furono strappate persino le radici”. Fortunatamente “all'inerzia dei bresciani avidi per altro e diligenti coltivatori, supplì felicissimamente la sollecitudine di quei di Salò; che non postisi per niente in disperazione delle cose loro, le hanno bravamente non solo restituite, ma anche ampliate da quello che erano.” L'olivicoltura e la produzione di olio della prima metà dell'Ottocento per localizzazione, dimensione e quantità possono essere ritenute quali erano nell'alto medioevo per opera dei monaci che avevano messo a coltura quelle aree, che anche prima e al di fuori della situazione dell' “Optimum climatico” si trovavano nella condizione ambientale di ricevere tale coltura. Gli scritti di agronomi, agrimensori e ingegneri che hanno descritto in epoca napoleonica e austriaca le condizioni dell'agricoltura bresciana (e anche lombardo – veneta) con esposizioni per settori particolareggiate, precise valutazioni quantitative e tabelle statistiche ci permettono di dare un quadro non solo della coltivazione dell'olivo nel nostro territorio, della sua estensione, delle forme di coltura, della quantità di piante presenti sui fondi, della produttività degli olivi e della produzione globale agli inizi del XIX secolo, ma anche con le opportune correzioni imposte dalla diversa realtà politica, sociale ed economica produttiva in cui era inserita la coltura olivicola, di avere, a grandi linee, la struttura quantitativa dell'olivicoltura bresciana alla fine del medioevo. Dalle pagine di “Quadro” statistico del Dipartimento del Mella, di Antonio Sabatti , pubblicato a Brescia nel 1807,

da quelle dei “Cenni statistici intorno la provincia di Brescia” del 1836 di Pietro Rebuschini pubblicati da Sergio Onger nel 1995, e infine, dall’Inchiesta di Karl Czoernig (1835 / 39) , edita da Luigi Faccini nel 1985, la situazione dell’olivicoltura bresciana, appare molto meno florida di quanto viene descritto da cronisti e anche da quanto riferivano a Venezia i Rettori Veneti di Terraferma. Se Marin Sanudo nel suo “Itinerario” racconta come nel 1441, percorrendo la strada costiera del Garda bresciano “si cavalca sempre per divari che pareno boschi in lochi ameni e soavi” , il Rettore Giuseppe Michiel nel 1617 nella sua relazione al Senato afferma che la Riviera produce 31.850 pesi di olio (oltre 250.000 Kg) e nel 1659 un altro Rettore veneto, Niccolò Gritti, dice che la produzione di olio nel Garda bresciano ammonta a 3500 – 4000 moggi, vale a dire circa 200.000 Kg. A metà settecento l’olio prodotto poteva essere stimato in 336 miara, cioè in kg. 160.200. . Se, quindi, nel Cinquecento, ai tempi del Gallo, la produzione dell’olio della Riviera poteva essere stimata, nelle migliori annate (in verità non molto frequenti) con buona approssimazione intorno ai 300.000 litri, calcolando che mediamente ogni olivo, tenuto conto delle annate di carica e di scarica, dava circa un litro di olio annualmente, il numero di olivi presenti sulle colline poste ad occidente del Garda può essere valutato attorno alle 300.000 unità. Sempre con buona approssimazione, poiché la coltura dell’olivo, come visto, era per la maggior parte coltura promiscua, calcolando in numero di circa 50 / 60 gli olivi presenti su ogni ettaro di terra olivata, la coltivazione di questa pianta poteva interessare circa 5000 ettari del territorio benacense. La relazione del Provveditore Gritti ci informa che l’olio gardesano, a metà Seicento, era ottenuto dall’attività di 225 torchi. Questo numero può essere ritenuto corrispondente anche ai frantoi presenti nel Cinquecento: a quell’epoca, quindi, mediamente ogni torchio, spremeva il prodotto di circa 1000 piante , cioè 7 / 8000 chilogrammi di olive, da cui si ricavano un migliaio di chilogrammi di olio. L’attività produttiva di questi torchi, era, quindi, di pieno utilizzo dell’impianto, visto che la produzione per singolo torchio era poco più di quanto veniva prodotto oltre sei secoli prima dai due torchi di S. Giulia nelle corti di Iseo e di Cervinica. Infatti il Rettore Nicolò Gritti non omette di dire che quei torchi lavoravano giorno e notte al tempo della raccolta delle olive. La proprietà di un torchio poteva essere o di un ricco agricoltore oppure, molto più frequentemente, comproprietà di alcuni (da 2 a 5) piccoli proprietari fondiari. Si può, quindi, dedurre che il numero degli olivicoltori gardesani poteva aggirarsi sulle settecento unità con una media di superficie olivata per produttore di circa 6 / 7 ettari.

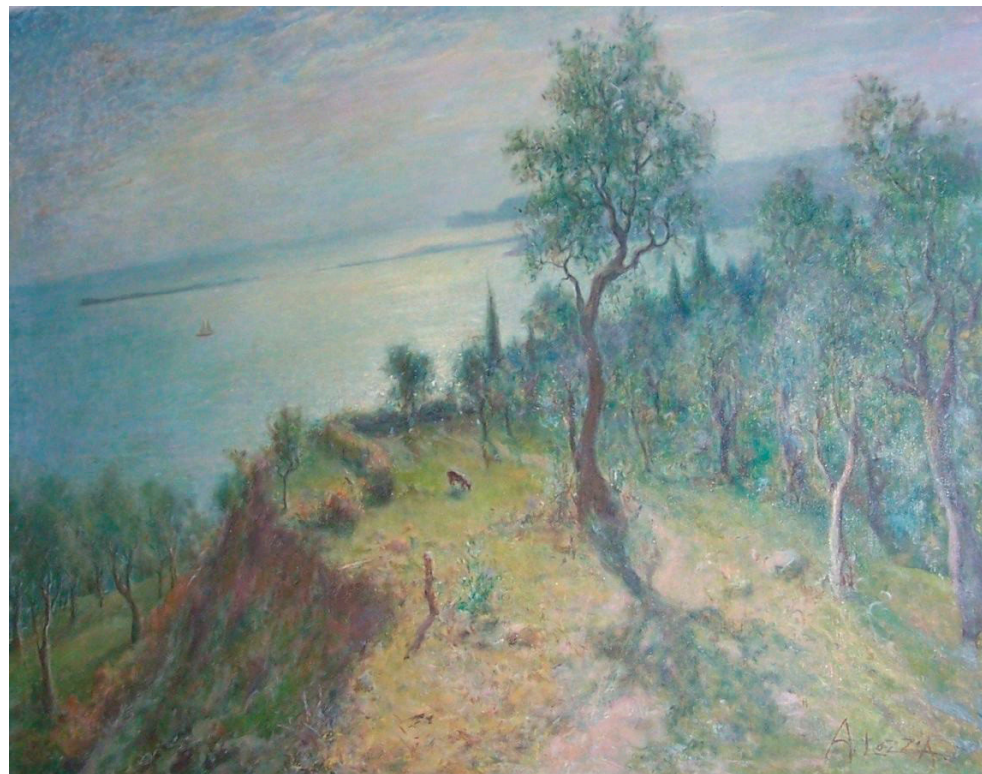
Anche per quanto riguarda l’olivicoltura sul lago di Iseo, elaborando i dati che Gabriele Rosa ha fornito, riguardante la coltura degli olivi negli anni ’70 dell’Ottocento si può ricavare una estensione della superficie olivata, alla fine del Medioevo, sulla sponda bresciana di circa 500 ettari con una presenza di 40 piante su ogni ettaro, per cui gli olivi potevano raggiungere il numero di 15 / 20.000. Di questi il Comune di Iseo, nel 1870, ne aveva 1500 distribuiti su poco meno di 300 ettari. La produzione media annuale di olio di oliva si aggirava sui 30.000 chilogrammi. I dati riguardanti la produzione oleica provinciale sono confermati dal “Quadro statistico” del Sabatti che rilevava, nel 1807, in pesi 48.000 (384.000 Kg) la produzione dei laghi di Garda e di Iseo. Era il prodotto di una quantità annua di massima produzione, molto prossima a quella ottenuta dalla somma di 300.000 Kg rilevati dalle relazioni che i Rettori veneti nel Seicento

per il Garda e dei 30.000 Kg visti per il Sebino sui dati di Gabriele Rosa. Il “Quadro statistico”, inoltre, ci permette di fare alcune osservazioni sulla qualità dell’olio che veniva prodotto e sul suo consumo nei diversi settori di utilizzo. Innanzi tutto l’olio prodotto nel Bresciano era quello lampante, per uso industriale. Il suo prezzo era, infatti, di lire 25 al peso (Kg 8) mentre l’olio di oliva “vergine”, quello che era utilizzato in cucina, costava 36 lire (sempre al peso) ed era di provenienza levantina o francese. Dell’olio prodotto nel Bresciano 35000 pesi (280.000 Kg) erano consumati in loco, per uso quasi totalmente industriale, il resto esportato. Sabatti conferma per quanto riguarda la qualità dell’olio di produzione locale quanto detto anche da Agostino Gallo nei confronti di quello prodotto nel ‘500. Anche Gabriele Rosa lamentava che “generalmente come pel vino, si preferisce la quantità alla bontà e per la quantità si lasciano macerare le olive e si stuzzicano con acqua bollente ai pressoi e frantoi e non si bada che frangendo troppo vivamente si comunica l’acre del nocciolo all’olio.” Infine, sempre dal Sabatti, veniamo a sapere che l’olio d’oliva per uso alimentare importato ammontava a oltre 240.000 Kg, vale a dire quasi 260.000 litri, il che corrisponde, per la provincia bresciana, alla stessa quantità di olio alimentare consumata pro capite nei territori della Terraferma alla fine del Seicento, un chilogrammo annuo per abitante. Il periodo di più profonda crisi nell’olivicoltura bresciana si può ritenere quello del ventennio 1830 – 50, quando la superficie provinciale coltivata a olivo era calcolata in ettari 1569 con una produzione ordinaria di circa kg. 160.000. Erano le conseguenze della fase particolarmente fredda, verificatasi tra il 1815 e 1825 in cui i ghiacciai alpini ripresero ad avanzare, tanto che alcuni raggiunsero in questo periodo la massima espansione dell’età moderna, mentre altri toccarono la loro fase culminante verso la metà del secolo. Sono gli stessi valori (miara 336 di olio cioè 165.000 Kg) che il Ciriaco calcola per la riviera di Salò come media annuale negli anni 1730 -1750, gli anni successivi all’altra fase particolarmente fredda tra fine del Seicento e i primi anni del Settecento che culminò con la gelata del 1709. Possiamo ritenere questi valori, corrispondenti a quelli dell’olivicoltura bresciana attorno al X – XI secolo, gli anni in cui vennero sfruttate quelle aree che, già prima del periodo caldo medioevale erano considerate climaticamente adatte anche al tipo di coltura “mediterranea”.

- L’olivicoltura negli ultimi cento anni

Dal 1850 fino al 1950 si instaura una fase di clima caldo, particolarmente favorevole all’olivicoltura bresciana. Questa congiuntura climatica positiva venne prontamente colta dagli olivicoltori sia del lago di Iseo sia da quelli gardesani e viene chiaramente documentata negli “Atti della Giunta per l’Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola”, la nota “Inchiesta Jacini” del 1882. Per quanto riguarda il territorio della sponda bresciana del Sebino così scrive Luigi Sandri nella sua monografia: “Da

vent'anni la coltivazione è certamente aumentata. Per cui, generalmente parlando, mentre la vecchia generazione dura tuttora prospera e rigogliosa, se ne vede una nuova sorgere dappertutto, promettente del pari una vita lunghissima. Si vedono gli olivi sorgere ora dove un tempo non se ne aveva esempio, sicché non è certo esagerazione l'affermazione che la coltivazione dell'olivo è cresciuta di una abbondante metà". Per quanto si riferisce alla Riviera gardesana altrettanto significative sono le considerazioni espresse da Pietro Marchiori nella sua monografia "A Desenzano, dopo i rigidi inverni del 1829 e del 1852 la quantità di olivi era andata scemando e vi si sostituiva la coltura del gelso; ma in una quindicina d'anni nel comune di Desenzano furono messe non meno di seimila piante, e in quello di Rivoltella un migliaio all'incirca". Vent'anni prima della fine del XIX secolo la situazione dell'olivicoltura poteva essere così quantificata: sulla sponda occidentale del Benaco gli ettari messi a coltura erano 1467,51 dei quali a coltura specializzata 302,18 concentrati nei comuni di Limone e i restanti 1165,33 a coltura promiscua (aratorio, vitato e olivato)



Augusto Lozzia, trillo di sole sul lago di Garda, 1959.

sulla pizza, aggiunte nella farina quando si fanno impasti per pasta fresca, sugli gnocchi.

Oli Agrumati al limone e all'arancia

Come si usano: - Per condire carni e pesci alla griglia, al vapore o in bianco - Per condire la bresaola - Per condire formaggi tipo primo-sale, mozzarella, burrata, quartiolo.. - In particolare l'olio all'arancia per crostacei, al limone per carpaccio di baccalà - Aggiunto in piccole quantità alla maionese (anche quella acquistata già pronta) - Verdure crude e cotte, in particolar modo asparagi, carciofi, erbe di campo.

Per i dolci: Aggiungere qualche goccia all'impasto delle crostate - Sul gelato (crema o panna), nelle macedonie di agrumi - Nelle creme, ...tutti i dolci dove compare un aroma tipo vanillina.

Per il corpo: Per massaggi del corpo e del viso - Per rinforzare le unghie - Per rinforzare e rendere lucidi i capelli.



Spaghetti alla trappetara

Ingredienti x 5 persone: 500 Gr. Spaghetti - ½ Bicchiere di olio Extravergine di oliva “casaliva” - 1 Pomodoro maturo - 30 Gr.di Olive denocciolate - 1 Rametto di basilico fresco - 1 Cucchiaino di peperoncino in polvere - 2 Cucchiari di pasta di olive - 1 Spicchio di aglio - sale q.b.

Come si prepara: Affettare l'aglio e farlo rosolare nell'olio, aggiungere il peperoncino in polvere e ritirare immediatamente dal fuoco la padella versandovi il pomodoro precedentemente sminuzzato.

Far cuocere per 5 minuti a fuoco vivo ed aggiungere le olive denocciolate, un pizzico di sale e la pasta di olive.

Condire gli spaghetti ben sgocciolati con la salsa e guarnirli con foglie di basilico.

I frantoiani nel Molise si chiamavano “trappeti”.

Si consiglia un buon vino pastoso e secco.

Filetti di coregone alla gardesana

Ingredienti: gr. 600 di filetti di coregone - gr. 10 di scalogno - gr. 40 di mandorle pelate e tostate - n. 1 bustina di zafferano - gr. 25 di uvetta sultanina - dl. 2 di vino chiaretto - fumetto di pesce - olio extravergine di oliva bio : Gargnà o Casaliva - prezzemolo, erba cipollina, timo.

Come si prepara: Tagliare i filetti di coregone a metà della loro lunghezza, senza togliere la pelle, adagiarli su un piatto e salarli. Sbollentare l'uva passa, tostare le mandorle, soffriggere in una padella, con l'olio, lo scalogno tritato ed aggiungere in sequenza tutti gli altri ingredienti, far ritirare la salsa, raffreddarla e passarla nel cutter.

Disporre i filetti di pesce dalla parte della pelle su una pirofila con carta da forno cosparsa di olio, ricoprire i filetti con il composto, irrorarli con l'olio e far cuocere al forno per 10/12 minuti, finché il pesce sia ben dorato.

Peperoni in tartare con capperi

Ingredienti: 1 peperone rosso - 3 cucchiaini di capperi sotto sale di Gargnano - 1 mozzarella di bufala - aglio q.b. - olio extravergine di oliva Leccino o Gargnà.

Come si prepara: Sciacquare i capperi con vino bianco, tagliare il peperone a dadini piccolissimi, soffriggere in una padella l'aglio con l'olio, aggiungere i capperi con un po' di vino bianco e cuocere per circa 10 minuti.

Quando i peperoni si saranno ammorbiditi, spegnere il fuoco e lasciarli intiepidire.

Tagliare la mozzarella a fette spesse, disporne 1 o 2 per piatto e ricoprirle con la tartare di peperoni.

Manzo All'olio

RICETTA DELL'ANTICA CUCINA DE BIAGI di Rovato

Ingredienti: 1 kg di carne di manzo (taglio cappello del prete) - 2 dl di olio extravergine d'oliva - 3 dl di vino bianco "terre di Franciacorta" - 2 acciughe dissalate - 3 spicchi d'aglio - 30 gr di pane grattugiato - 30 gr di formaggio d'alpeggio stagionato - 1 carota - 1 gambo di sedano - 1 cipolla - prezzemolo, pepe e sale quanto basta.

Come si prepara: Deporre in una casseruola l'olio extravergine, il pezzo di carne precedentemente steccato con le acciughe, la carota, il sedano, la cipolla, il pane grattugiato, il pepe e far rosolare a fuoco lento.

Dopo una buona rosolatura aggiungere il vino e portare a ebollizione sempre a fuoco lento.

Quindi coprire la carne con brodo, salare e portare a cottura.

A cottura ultimata affettare la carne, disporla sul vassoio di portata, coprirla con il sughetto precedentemente passato al passaverdure, aggiungere il formaggio grattugiato, spruzzare il prezzemolo finemente tritato e aggiungere un ultimo goccio di olio extravergine a crudo. Accompagnare con polenta e una patata lessata.

Crostata all'olio e mandarini

Ingredienti: una teglia da 22 cm di diametro.

Per la pasta frolla: 300 Gr. di farina - 100 Gr. di zucchero - 100 Gr. di olio extrav. di oliva + qualche goccia di olio agrumato all'arancia - 1 uovo + 1 tuorlo - sale q.b.

Per la crema: 300 ml di succo di mandarini - le bucce di 2 mandarini - 150 gr di zucchero - 4 uova - 6 cucchiaini di caffè di maizena.

Come si prepara: su un piano da lavoro disporre la farina a fontana, aggiungere lo zucchero, un pizzico di sale, le uova, l'olio e

impastare velocemente. Unire un paio di cucchiaini di acqua fredda, impastare il tutto, formare una palla che avvolgerete in un foglio di pellicola trasparente e far riposare in frigo per mezz'ora.

Foderare con la carta forno la teglia, stendere la pasta frolla, sistemarla facendo aderire alla teglia e ricoprirla con fagioli secchi . Cuocere in forno caldo a 170° per 20/25 minuti. Intanto preparare la rema di mandarini: mettere in un pentolino il succo e le bucce, versare lo zucchero e la maizena e far scaldare un po' a fuoco dolce. Sbattere le uova e incorporare al composto, fino a farlo addensare.

Sfornare la base della torta , togliere i fagioli e ricoprire con la crema. Ricordare di togliere la buccia dei mandarini. Infornare per altri venti minuti e a cottura ultimata levare dal forno e lasciar raffreddare.

BIBLIOGRAFIA

Per la stesura di queste pagine sono stati citati ed utilizzati i seguenti studi e testi:

- ALAMANNI L., La coltivazione, Milano, 1826;
- ALOI A., L'olivo e l'olio, Milano, 1892;
- ANDREOLI A., "Il Vittoriale", Milano;
- BETTONI L., L'agricoltura nei contorni del Lago di Garda, Milano, 1879;
- BIANCHETTI A., L'olivicoltura e l'oleificazione nel circondario di Salò, Brescia 1877;
- BRED A., "Montichiari (BS). Colombara Monti, Villa romana, in "Notiziario Soprintendenza Archeologica della Lombardia", pp 61-182;
- Carta Archeologica Brescia 1996, pp 146-147, n. 346; Archivio Topografico Archeologico Direzione Musei, cartella "P.zza Moretto 1949", nota manoscritta;
- GALLO A., Le venti giornate dell'agricoltura e piaceri della Villa, Venezia, 1572;
- GARGNANI G., Colpo d'occhio fisico storico e civile della Riviera benacense, Brescia, 1804;
- GNAGA A., La Flora, in "La provincia di Brescia e la sua esposizione 1904", Brescia, 1905;
- GRATAROLI E., Historia della Riviera di Salò ecc., Brescia, Vincenzo Sabbio, 1599;

- MEIO G., De hortorum cultura, Lib. I, Brescia, 1574;
- MORANDINI F., “Contrappesi da torchio nella Venetia et Histria: il caso bresciano. Nota preliminare” in Quaderni di archeologia del Veneto, XIII 1997;
- OMODEI C., Il clima dell'olivo della regione dei laghi alpini, “La Meteorologia Pratica”, 1940;
- ORTI MANARA, La penisola di Sermioni, Verona, 1836;
- PILATI C., Storia naturale bresciana, Brescia, G.B. Bossini, 1749;
- RICCHINI M., L'olivo nella Riviera Bresciana, in “L'olivicoltura” n. 1 e 7, 1925;
- SOLITRO G., Il lago di Garda, Bergamo, 1904;
- SOLITRO G., Benaco, Salò, G. Devoti, 1897;
- VARANINI, L'Olivicoltura e l'olio gardesano nel Medioevo, in “Un lago, una civiltà: il Garda”, vol. I, Verona, 1983;
- VETTORI P., Trattato degli olivi, Milano, 1910.

INDICE

VICENDE DELL’OLIVICOLTURA E DELL’OLIO NEL BRESCIANO, Bernardo Scaglia

- Agostino Gallo e l’olivicoltura bresciana	p.4
- L’olivo: dal Medio Oriente all’Europa mediterranea	p.7
- L’evangelizzazione dell’Europa e l’olivicoltura cisalpina	p.9
- L’olivicoltura bresciana nell’età moderna (1600-1800)	p.18
- L’olivicoltura negli ultimi cento anni	p.20

CAPITOLO I - LE FONTI E I LUOGHI, Antonio Fappani

1.1 Le fonti	p.27
1.2 I luoghi	p.36
1.3 Lago di Garda e Lago d’Iseo	p.39
1.4 I luoghi del Garda	p.44
1.4.1 Desenzano	
1.4.2 Gargnano	
1.4.3 Limone	
1.4.4 Lonato	
1.4.5 Manerba	
1.4.6 Padenghe	
1.4.7 San Felice del Benaco	
1.4.8 Sirmione e Colombare	
1.4.9 Tremosine e Tignale	
1.4.10 Vallio	
1.5 I luoghi di Iseo, Franciacorta, Valcamonica, Antonio Fappani e Renzo D’Attoma	p.55
1.5.1 Lago d’Iseo	
1.5.2 Iseo, Sulzano, Sale Marasino, Marone	
1.5.3 Pisogne	
1.5.4 Montisola	

1.5.5 Rovato	
1.5.6 Marone	
1.5.7 Valcamonica	
1.6 Città e dintorni	p.59
2.6.1 Brescia città e zone pedemontane	
2.6.2 Botticino e la Valverde	
2.6.3 Collebeato	
 CAPITOLO II - LA COLTIVAZIONE, Giuseppe Comba e Renzo D'Attoma	
2.1 Messa a dimora	p.61
2.2 Strumenti	p.64
2.3 Potatura, slupatura e forme di allevamento	p.64
2.4 Raccolta	p.66
2.5 Fertilizzazione	p.67
2.6 Forme contrattuali di gestione	p.69
 CAPITOLO III - I NEMICI: GELO E ALTRE AVVERSITÀ, Giuseppe Comba e Renzo D'Attoma	
3.1 Il nemico inverno	p.71
3.1.1 Lo stress più insidioso: il gelo	
3.2 Le altre avversità	p.74
 CAPITOLO IV - IL PRODOTTO, Antonio Fappani	
4.1 Il prodotto	p.78
4.2 Varietà	p.80
4.3 Lavorazione	p.82
4.4 Torchiatura	p.82
4.5 Frantoi e Torchi	p.84
4.6 Alcuni oleifici storici	p.87
4.6.1 Oleificio Sociale Benacense di Toscolano	
4.6.2 Società Lago di Garda di Gargnano	

4.6.2.1 Società Lago di Garda: l'oleificio	
4.6.3 Cooperativa tra i possidenti oliveti nel comune di Limone sul Garda e limitrofi	
4.6.4 Cooperativa Agricola San Felice del Benaco	
4.7 Le organizzazioni del settore e tutela normativa, Giuseppe Comba e Renzo D'Attoma	p.99
4.7.1 Tutela della olivicoltura lombarda nell'attuale contesto normativo	
4.7.2 Consorzi per la tutela degli olii a denominazione di origine protetta (DOP)	
4.7.3 AIPOL - Associazione Interprovinciale Produttori Olivicoli Lombardi: presentazione ed attività	
4.8 Commercio e mercato	p.102
 CAPITOLO V- L'USO DELLA PIANTA, Antonio Fappani	
5.1 Legno	p.105
5.2 Salamoia	p.106
5.3 Cucina	p.107
 CAPITOLO VI - TRA LEGGENDA E POESIA, Antonio Fappani	
6.1 Folklore	p.108
6.2 Poesia	p.109
 APPENDICI:	
I Appendice	
- Alcune varietà di olivi in Lombardia: schede tecniche	
Da "Il germoplasma dell'olivo in Lombardia",	
Quaderni della ricerca n. 25, Regione Lombardia, D. Bassi, 2003.	p.110
- Casaliva AG1	
- Frantoio M	
- Gargnano	
- Leccino	
- Miniol	
- Pendolino	
- Raza	

II Appendice

- Elenco dei frantoi attualmente in funzione in provincia di Brescia

p.124

- Rassegne e Fiere

p.129

III Appendice

- Ricette della tradizione gardesana a base di olio extravergine di oliva Garda Bresciano

p.131

