



Fondazione Civiltà Bresciana Onlus



Centro San Martino
per la storia dell'agricoltura e del paesaggio

La Fondazione Civiltà Bresciana e il Centro San Martino per la storia dell'agricoltura e del paesaggio

Sono lieti di annunciare la pubblicazione del volume

Un crinale verde argento europeo L'olivo nel Bresciano

di **Bernardo Scaglia e Antonio Fappani**

Il volume intende offrire un contributo alla conoscenza delle vicende storiche della **olivicoltura bresciana**, e, particolarmente, al fine di suscitare spunti di riflessione sul futuro di questo settore dell'agricoltura e sul "che fare e come fare" da parte degli operatori specializzati, proponendo la pubblicazione di una storia dell'olio bresciano. Una storia, però, diversa, rivolta a evidenziare la particolarità sia delle vicende colturali dell'olivo sia delle problematiche relative alla domanda dell'olio d'oliva che caratterizzano l'affermazione di questa pianta e di questo prodotto in un territorio, quello bresciano, collocato in un'area detta "di frontiera" che rappresenta il limite geografico della coltivazione dell'olivo, il confine polare dell'area climatica tipica della pianta, l'area caratterizzata dal clima mediterraneo. Ma il territorio bresciano costituisce una seconda area di frontiera: quella del sistema alimentare mediterraneo di cui l'olio d'oliva rappresenta, quale "condimento" o "fondo di cottura" l'elemento costitutivo. Oltre questo confine l'alimentazione umana, fondata su grassi animali rifiuta i grassi vegetali di qualunque specie, in particolare dell'olio di oliva.

La collocazione sull'area di frontiera climatica del territorio provinciale condiziona pesantemente la coltura dell'olivo che è possibile in quelle ristrettissime zone poste intorno ai due laghi di Iseo e di Garda, che possano godere del calore emesso dalla massa d'acqua durante i mesi invernali e, inoltre, siano esposte al soleggiamento e riparate dai venti freddi nordici. Pesa enormemente sulla produzione globale e sulla produttività delle piante, la variabilità climatica non solo per gli effetti negativi delle occasionali gelate, più o meno estese e durature, ma, soprattutto, sul lungo o lunghissimo periodo, il ripetersi di fasi climatiche fredde di durata plurisecolare caratterizzate da un abbassamento delle temperature medie che, seppur modesto (1 o 2 gradi), può, in aree di frontiera climatica, avere effetti pesanti sulla produttività.

Il Bresciano, inoltre, è un'area di frontiera culturale, limite della cultura alimentare mediterranea e questa situazione provoca effetti particolari, spesso negativi, sulla domanda di olio d'oliva, sul suo consumo, effetti non sempre "comprensibili" dalla cultura storico economica contemporanea, per la quale l'olio rientra nella categoria dei prodotti agricoli e, quindi, soggetto all'andamento e ai problemi del mercato dei beni di consumo alimentari. Se è vero che la coltura mediterranea si fonda su tre colture basilari, i cereali, la vite e l'olivo, i cui prodotti rientrano nella categoria dei beni alimentari, questi sono rappresentati dal pane, dall'uva e dalle olive, non già dal vino e dall'olio. Il succo dell'uva per la sua fermentabile scibilità è un liquido con un certo grado di alcoolicità che consente una lunga conservazione, per cui diventa non un cibo, ma una bevanda che accompagna il consumo degli alimenti, mentre l'olio d'oliva, per le sue doti già note prima della domesticazione dell'olivo, perché presenti nel succo delle olive selvatiche, diventa un prodotto utilizzato dalla classe dominante, quella sacerdotale, che costituisce anche il vertice del potere politico e detentrica del sapere scientifico e della sapienza umana e divina. L'uso esclusivo dell'olio di oliva da parte della classe delle persone sacre dapprima quale unguento per la cura della pelle, poi nella cosmesi e nella medicina, lo fa diventare simbolo di sacralità e l'uso dell'olio entra in tutti i riti di

consacrazione per cui l'unzione diventa anche simbolo della sacralità del potere. L'olio entra nei momenti della vita quotidiana ai quali la classe sacerdotale vuol dare un significato e un valore sacrale. Così l'alimentazione delle lampade che illuminano i luoghi sacri, i templi deve essere costituita solo dall'olio d'oliva, come solo l'olio di oliva deve essere il fondamento, il "fondo di cottura" della cucina dell'uomo consacrato, dei sacerdoti. Questo uso dell'olio d'oliva nelle manifestazioni che attengono non solo alla vita religiosa, ma anche alla vita civile (cosmesi, medicina, illuminazione, alimentazione) si diffonderà dalle classi più elevate fino alle classi popolari. L'olio d'oliva diventerà il simbolo della cultura e della civiltà mediterranea e l'area di diffusione del suo consumo, l'area della cultura alimentare mediterranea. Il declino della civiltà classica con l'invasione di popolazioni "barbariche", portatrici della cultura del grasso animale che occupano proprio i territori di frontiera, provoca in queste aree, delle quali fa parte il Bresciano, il crollo della domanda di olio di oliva. In compenso, nelle stesse aree, fa riscontro l'incremento della domanda da parte dell'organizzazione della Chiesa cattolica, del suo clero, secolare e regolare, dei suoi fedeli, Chiesa che si erge ad erede e continuatrice della cultura sia spirituale sia materiale del mondo classico mediterraneo in cui essa aveva avuto origine. Nella sua opera di diffusione della fede presso i popoli invasori essa cerca di diffondere la cultura dell'olio anche oltre i confini dell'area della civiltà mediterranea, nei luoghi di dominio della cultura barbarica dei grassi animali, nelle terre di quella cultura che è chiamata europea. L'andamento della domanda di olio d'oliva è, quindi, connesso alle fortune di una o dell'altra delle due culture: quella "europea" e quella "mediterranea". Ma - sottolinea Massimo Montanari - "la vicenda non è finita, giacché alle soglie del Duemila è l'olio d'oliva che sembra prendersi una nuova rivincita sui grassi animali, grazie alla scoperta (o forse all'invenzione) della "dieta mediterranea" da parte dei medici e giornalisti americani. La storia, per fortuna, continua". Per questo Civiltà Bresciana ritiene utile, anzi necessario, ripercorrere almeno la storia a livello locale.

La Fondazione esprime la sua viva riconoscenza e il suo ringraziamento più sentiti a chi vorrà segnalare la storia e l'attività della propria azienda, societaria o familiare, documentandola con fotografie. Tale materiale sarà utilizzato per la costituzione di un archivio e altresì utilizzato per la pubblicazione.

Chiediamo gentilmente di inviare il materiale alla Fondazione Civiltà Brescina - Centro San Martino Vicolo S. Giuseppe, 5 - 25122 Brescia.
In alternativa: info@civiltabresciana.it (precisando nell'oggetto archivio Centro San Martino).



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

VICENDE DELL' OLIVICOLTURA E DELL' OLIO NEL BRESCIANO

Agostino Gallo e l'olivicoltura bresciana

In un analitico e documentato saggio¹ sulla olivicoltura gardesana, dedicato allo studio 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”.²

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”.³

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 potè accadere – si può immaginare – perché il suo pubblico, i proprietari cittadini non erano o non potevano essere altrettanto interessati all'olivicoltura”.⁴ 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”.⁵ Inoltre, l'azienda ideata da Gallo – annota Paolo Ambrosoli – si basa sulla realtà concreta dell'agricoltura bresciana e mira a una produzione

¹ Varanini Gian Maria – L'olivicoltura e l'olio gardesano. Aspetti della produzione e della commercializzazione dall'VIII al XVsecolo, in “ Olivi e olio nel Medioevo italiano (a cura di Andrea Brugnoli e Gian Maria Varanini) – Bologna, 2005 p.p. 130/184

² Ibidem, 2005 p. 165

³ Ibidem, 2005 p. 167

⁴ Saltini Antonio – Storia delle scienze agrarie - vol. 1° p. 299

⁵ Ambrosoli Mauro – Scienziati, contadini, proprietari - Einaudi, Torino 1992 p. 139

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 fondiario. 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."⁶ Completamente diverso il caso dell'agrumicoltura. Questa coltura è rivolta non a dilettare 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".⁷ 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 oltrechè 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"⁸ 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.

⁶ Gallo Agostino - Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa - Brescia, 1775 p.120

⁷ Cocchetti Carlo - Brescia e sua provincia - Milano, 1859 p. 202

⁸ Gallo Agostino - Le Venti Giornate...cit. p. 182

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 classe: la classe patrizia delle città della Serenissima, classe dominante e di governo la sola classe 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” nobiltà 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 così pochi nobili sia stimata ed esercitata. Perciocché se riguardiamo la sua antica origine, che è il fondamento della nobiltà, troveremo Iddio averla da principio istituita e data al primo padre nostro Adamo”.⁹

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

Il territorio bresciano è 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 è oggettivamente invalicabile, ma, anche culturale e di strutture economiche, quando l’utilizzo dell’olio si confronta con quello dei grassi animali.¹⁰

L’olivo: dal Medio Oriente all’Europa mediterranea

L’olivo, domesticato tra il 4° e il 3° millennio nella regione siriano - 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

⁹ Gallo Agostino Le Venti Giornate.... cit. Proemio p. xix

¹⁰ Brugnoli Andrea Dal Mediterraneo all’Europa: l’agricoltura di frontiera nell’Alto Medioevo in Olio e vino nell’alto Medioevo - Spoleto, 2008 p. 108

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.”¹¹

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.

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.”¹² “L’opposizione fondamentale – annota Massimo Montanari – è quella fra grassi animali e vegetali che contraddistinguono rispettivamente l’Europa continentale e l’Europa mediterranea.”¹³ 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,

¹¹ Brugnoli Andrea cit. p. 129

¹² Montanari Massimo Fra lardo e olio: i grassi nell’alimentazione contadina e signorile nell’alto medioevo in *Olivi e olio nel medioevo italiano* p. 370

¹³ *Ibidem* p. 370

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.”¹⁴

Fin dalla sua introduzione in Italia da parte dei coloni greci, l’olivicultura non ebbe mai grande diffusione, concentrandosi, inizialmente nelle aree particolarmente vocate del sud della Penisola e, successivamente, in quelle della parte centro meridionale, 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’olivicultura fu introdotta nel I secolo d.C. da una potente famiglia romana che aveva immensi latifondi nella regione.¹⁵ 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 quelle delle zone poste in area padana 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, si essere coltivati diversi tipi di prodotti al fine di soddisfare i bisogni alimentari alle famiglie, ma non dovessero mancare le colture del grano, della vite e dell’olivo.

¹⁴ Sirago Vito Antonio Storia agraria romana vol. II La dissoluzione - Napoli, 1996 p. 9

¹⁵ Ibidem p. 77

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 dopo che il Cristianesimo si era diffuso in Europa 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 nell'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 di 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”.¹⁶ 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 cui 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.)”¹⁷ 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

¹⁶ Miccoli Giovanni - La storia religiosa in “Storia d'Italia” vol. II Dalla caduta dell'Impero Romano al secolo XVII - Einaudi Torino, 1974 p. 452

¹⁷ Montanari Massimo - Tradizioni regionali e modelli culinari. Le materie grasse e l'olio d'oliva nella cucina e nell'alimentazione europea in *Olive e olio*. cit. p. 393

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.¹⁸ 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 "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

¹⁸ Brugnoli Andrea - Varanini Gian Maria - Olivi e olio nel medioevo italiano in *Olivi e olio nel medioevo italiano*. p. 82

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 S. 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 S. 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 S. 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 è quella di Iseo. Dalla "pars domenica", 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.¹⁹

¹⁹ Pasquali Gianfranco - Olio e olivi nella regione prealpina. La coltura e la resa agricola in un sistema curtense in *Olivi e olio nel Medioevo italiano* - cit. p.p. 121/130

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 S.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 domenica" 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 quelle 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 possiedeva 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 (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.²⁰ 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 conventi²¹ - 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

²⁰ Baronio Angelo - Il monastero di S. Faustino nel Medioevo -in - S. Faustino, il monastero della città - (a cura di Gabriele Archetti e Angelo Baronio) Brescia, 2006 p.p. 49 / 84 e p. 51

²¹ Ambrosoli Mauro - L'orticoltura e i giardini - in - Storia dell'agricoltura italiana - II° - Il Medioevo e l'età moderna - (a cura di Giuliano Pinto, Carlo Poni, Ugo Tucci) Firenze, 2002 p.p. 503 /513

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 appezzamenti contenenti qualche decina di piante.”²² 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 climatico – 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 riproduttiva dell’ulivo è, infatti, economicamente accettabile solo almeno 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,

²² Pini Ivan - Due colture specialistiche del Medioevo: la vite e l’olivo nell’Italia padana - in - Medioevo rurale. Sulle tracce della civiltà contadina (a cura di V. Fumagalli e G. Rossetti) Bologna, 1980 - p.p. 133 / 134

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 dell'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".²³ 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.²⁴ Questa massiccia concorrenza nei confronti dell'olio d'oliva dei laghi lombardi da parte dell'olio d'oliva delle del Meridione, porta 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 9 pro capite.²⁵ 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 è rivolta solamente al consumo alimentare, ma interessa, un altro settore, che proprio in questo momento è in forte crescita quello industriale. Due manifatture, in particolare, chiedono nello svolgimento delle attività di produzione l'utilizzo dell'olio d'oliva: quella tessile, nelle operazioni di cardatura e pettinatura della lana e, soprattutto, nella produzione dei filati di qualità. L'altra attività, in cui è richiesto l'uso dell'olio di oliva è il saponificio, un'attività particolarmente

²³ Fappani Antonio – Enciclopedia bresciana – Voce "Olivo" – vol. X Brescia, 1992 p. 381

²⁴ Brugnoli Andrea – Varanini Gian Maria – "Olivi e olio" cit. p. 61

²⁵ Dino Bruno – "la circolazione dei prodotti (sec. VI – XVIII) in "Storia dell'agricoltura italiana vol. II Il Medioevo e l'età moderna (cura di Giuliano Pinto, Carlo Poni e Ugo Tucci) Firenze, 2002 p. 410

svilupata 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, 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 presenta 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 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 Maggi, 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 è 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 sia, 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".²⁶ Ma la maggior quantità di olio, ricavata, ha il grave difetto di essere poco adatta per l'alimentazione mentre è 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."²⁷ 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

²⁶ Gallo Agostino – "Le Venti Giornate..." cit. p. 149

²⁷ Ibidem p. 146

Che Agostino Gallo con l'espressione "olio fatto con i piedi" intendesse l'olio alimentare di prima spremitura mentre l'altro, quello ottenuto dalla torchiatura delle olive fosse l'olio lampante appare chiaramente dalla nota apposta da Segretario dell'Accademia agraria di Brescia, Cristoforo Pilati, nella edizione curata delle Venti Giornate nel 1775, citando una esperienza sulla spremitura delle fatta da un esperto di Marsiglia conclude che il primo olio solamente è di color cedrino, limpidissimo, dolce, piacevole di sapore difficilissimo a corrompersi ed inacidirsi; gli altri sono spiacevoli, corrosivi, atti a guastare ogni buon olio che vi si mescoli.

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 qli. 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.²⁸ 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 ect. 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 di 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 resa 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".²⁹ 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

²⁸ Dini Bruno - "La circolazione dei prodotti...." cit. p.411

²⁹ Pinna Mario - "Le variazioni del clima dall'ultima grande glaciazione alle Prospettive del XXI secolo. Angeli Franco - Milano,1996 p. 126

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

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°”.³⁰ 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 Erbanno³¹ 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.”³² L'olivicoltura e la produzione di olio della prima metà dell'Ottocento per localizzazione, dimensione e quantità possono essere ritenute quali erano

³⁰ Ibidem p. 139

³¹ Rosa Gabriele – Gli olivi intorno ai laghi di Garda e Iseo – Brescia, 1875 p.p. 9 / 10

³² Fappani Antonio - cit. p. 382

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 ³³, pubblicato a Brescia nel 1807, da quelle dei "Cenni statistici intorno la provincia di Brescia" del 1836 di Pietro Rebuschini³⁴ pubblicati da Sergio Onger nel 1995, e infine, dall'Inchiesta di Karl Czoernig (1835 / 39)³⁵, 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"³⁶, 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. 160.200.³⁷. 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

³³ Sabatti Antonio - Quadro statistico del Dipartimento del Mella - Brescia, 1807

³⁴ Rebuschini Pietro - Cenni statistici intorno alla provincia di Brescia - ms. 1836 in Onger Sergio - L'economia come paesaggio - Brescia, 1995

³⁵ Czoernig Karl - Inchiesta ms. 1835 / 1839 in Agricoltura e condizioni di vita dei lavoratori agricoli lombardi: 1835 / 1839 - Milano, 1985

³⁶ Lanaro Sartori Paola - Le produzioni primarie : grano, olio, vino e agrumi in Atlante del Garda vol. II Brescia, 1987 p. 16

³⁷ Ibidem p.p. 15 /16

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 proprietà 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 ³⁸ 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 oli vi presenti erano 15 / 20.000. Di questi il Comune di Iseo ne aveva 1500 distribuiti su poco meno di 300 ettari. La produzione media annuale di olio di oliva si aggirava sui 30.000. I dati riguardanti la produzione oleica provinciale sono confermati dal quadro statistico del Sabatti ³⁹ che rivela, nel 1807, pesi di 48.000 (384.000 Kg) la produzione dei laghi di Garda e di Iseo. E' il prodotto di una quantità eccezionale annua di massima produzione, molto prossima a quella ottenuta dalla somma di 300.000Kg 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, invece, 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 prodotto quanto detto anche da Agostino Gallo riguardo al 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

³⁸ Rosa Gabriele – Gli ulivi intorno....cit. p.p. 14 / 15

³⁹ Sabatti Antonio - Quadro dimostrante lo stato di prosperità del Dipartimento del Mella....per l'anno 1803 - allegato a - Quadro Statistico cit.

del nocciolo all'olio."⁴⁰ 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. 160.000.⁴¹ 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.⁴² 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, opportuna all'olivicoltura bresciana. Questa congiuntura climatica favorevole 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 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".⁴³ 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;

⁴⁰ Rosa Gabriele – Gli olivi intorno.....- cit. p. 14

⁴¹ Rebuschini Pietro – Cenni statistici... cit. p. 134

⁴² Pinna Mario - Le variazioni..... cit. p. 150

⁴³ Sandri Luigi - Il Circondario di Chiari –in Atti della Giunta per l'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola – vol. VI - t. 1 - Roma,1882 p. 670

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'incirca⁴⁴. 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) e la produzione di olio aumentava a quintali 2348 . (litri 260.000 circa) con una resa per albero di 15 – 20 Kg di olive e di ben 3 litri di olio per singola pianta. Nel giro di trent'anni l'olio prodotto dagli oliveti gardesani era aumentato di oltre 1000 q.li, soprattutto per l'estensione della coltura nella Valtenesi, Padenghe, Roè Volciano, da dove era quasi scomparsa durante la fase climatica di gelo. Sulle sponde del Sebino, invece, l'incremento del numero di olivi si è tradotto non già in aumento di superficie olivata, ma in un incremento del numero di olivi presente sulle possessioni già a coltura promiscua, trasformandole in oliveti a coltura specializzata (200 olivi per ettaro di terra). Così dei 400 ettari a coltura promiscua presenti a metà Ottocento, nei primi anni del Novecento, circa 50 ettari erano stati messi a coltura specializzata, con 10.000 piante coltivate.

Agli inizi del Novecento, l'olio del Bresciano era prodotto dall'attività di 20 oleifici, attività svolta con metodi antiquati che appartenevano a proprietari di oliveti gardesani, per cui, in media, ogni frantoio dava 100 q.li di olio, lavorando circa 600 q.li di olive. Sul lago di Iseo vi erano 4 oleifici che producevano, globalmente, poco più di 4000 Kg di olio, lavorando 30.000 Kg di olive.

Gli anni successivi alla Prima Guerra Mondiale furono caratterizzati dall'espansione della coltura dell'olivo anche oltre le colline dei laghi, nelle aree delle colline di Brescia, nei comuni di Gavardo, di Villanuova, Collebeato e Botticino e ad un aumento dell'oliveto specializzato per cui si assiste ad una crescita del numero di olivi sul territorio provinciale. Nel 1932 la "superficie specializzata, investita a olivo risulta essere di ettari 1323, mentre quella promiscua era indicata in ettari 2400".⁴⁵ Dei 1323 ettari a coltura specializzata, 57 erano sulla Riviera ispana che, a coltura promiscua, ne contava 336.⁴⁶ Dagli anni trenta l'olivicoltura bresciana inizia un'intensa attività di crescita appena interrotta dagli eventi bellici dei primi anni '40 e ripresa subito dopo la fine delle ostilità. Così, se il Catasto agrario del 1930 assegnava all'area gardesana, comprese le colture dell'Anfiteatro morenico del lago il numero di 282.562 olivi a distanza di vent'anni il dott. Vittorio De Martino, dell'Ispettorato provinciale dell'Agricoltura di Brescia⁴⁷ calcolava il loro numero in più di 400.000, dal momento che, annualmente, si mettevano a coltura dalle 7000 alle 8000 piantine. Per questo la

⁴⁴ Marchioro Pietro Il Circondario di Salò in "Atti della Giunta..." cit. p.360.

⁴⁵ D'Attona Renzo - L'olivo e l'olio in terra bresciana - in - Storia dell'agricoltura bresciana - vol.III La rivoluzione verde del XX secolo . Brescia,2008 p.p. 65 / 66

⁴⁶ Milesi Ottorino - Olivi e olio in terra bresciana - Brescia, 1986 p.46

⁴⁷ De Martino Vittorio - Stato attuale e prospettive nella Riviera bresciana del lago di Garda - in - Memorie dell'Ateneo di Salò (anni 1944 /1951) Brescia,1951 p.p. 74 / 89

produzione di olive, tenuto conto dell'alternanza degli anni di "carica" e di "scarica", variava tra i 30.000 e i 40.000 quintali annui. Le vecchie piantagioni costituivano la quasi totalità degli oliveti da Gardone Riviera a Gargnano e di quelli dei comuni di Tignale e Tremosine. L'oliveto di Limone sul Garda, con i suoi 90 ettari a coltura specializzata occupava il 95% della superficie agraria comunale e la sua presenza era già stata esaltata da scrittori del Cinquecento. Tutti gli olivi di questa parte alta del lago di Garda erano della varietà "Casaliva", varietà locale che ha bisogno di una particolare tecnica colturale per quanto riguarda la potatura e la lavorazione del terreno. Nella zona di Desenzano, Sirmione e, in generale, nelle colline dell'Anfiteatro morenico le coltivazioni di olivo erano, per la stragrande maggioranza, alquanto recenti, essendo comprese nei primi cinquant'anni del '900 ed erano costituite da varietà d'olivo importate dalla Toscana, varietà che avevano quasi completamente sostituito quelle autoctone, descritte nel Cinquecento dal Gratarolo. La più apprezzata per la produttività era la varietà "Frantoio", che presenta, però, minor resistenza alle basse temperature. All'opposto le varietà "Maraiolo" e "Leccino" sono meno produttive, ma sono dotate di maggior rusticità e, quindi, più resistenti alle avversità. Nell'area in questione la coltivazione dell'olivo è in coltura promiscua, associata, soprattutto, alla vite nella Valtenesi e al prato nelle aree di Desenzano e di Lonato.

Nel 1955 il quadro statistico della olivicoltura bresciana era questo: la Riviera bresciana e l'anfiteatro morenico del Garda avevano 2621 ettari a coltura specializzata e ettari 1879 a coltura promiscua. La Riviera orientale, invece, e l'anfiteatro morenico del lago di Iseo ne avevano rispettivamente ha. 131 e ha 224 e le colline rocciose di Brescia, rispettivamente ha. 12 e 43 . Complessivamente la provincia aveva 2764 ettari a coltura specializzata e 21460 ettari a coltura promiscua. Notevole è stato l'incremento avuto dalla coltura specializzata nel ventennio 1930 - 1950, passato da ettari 1323 a ha. 2621, raddoppiando letteralmente la superficie utilizzata mentre aveva subito una flessione l'area a coltura promiscua, soprattutto sul Garda, dove era diminuita di 200 ettari. Questo aumento della coltura specializzata si era tradotto in un balzo del numero di olivi che era passato da 282.562 nel 1930 a 483.410 nel 1955.

La seconda metà degli anni Cinquanta e, soprattutto il decennio successivo, sono stati gli anni della rivoluzione industriale, del boom economico, della crescita del benessere, dell'aumento del reddito pro-capite. L'Italia, da paese agricolo, divenne una delle grandi nazioni industriali e il sistema di vita americano, quello del popolo più ricco, più potente, più sviluppato del globo diventò il modello a cui cercarono di uniformarsi gli italiani, non solo attratti dalla tecnologia, dalla macchina, dalla ricchezza facile, dall'ultimo ritrovato della tecnica, ma tutta la loro vita materiale e quella delle famiglie subì un radicale mutamento: tutti i beni che avevano formato il modo di vivere di intere generazioni venne rifiutato e sostituito con i nuovi beni ispirati ai modelli americani. Abitazioni.

arredi, mobili, vestiti, cucine e cibi della tradizione culturale – prevalentemente agricola italiana – vennero sostituiti con prodotti stranieri. L'olio di oliva, il prodotto più tipico della cucina popolare dell'Italia "rurale" venne sostituito immediatamente dai vari "oli di semi" (arachide, girasole) grassi vegetali e condimenti tipici della cucina d'oltreoceano dal sapore che ben si adatta a una cucina dove il gusto è un'invenzione delle varie industrie produttrici di beni alimentari. La domanda di olio d'oliva si contrasse ulteriormente perché, contemporaneamente, il suo utilizzo nei tradizionali campi della cosmesi, dei detergenti per il corpo si ridusse o, addirittura, venne annullata dai progressi della chimica, i cui prodotti sostituirono quelli naturali. La reazione dei produttori di olio d'oliva fu una sola: offrire ai consumatori un alimento, un grasso vegetale, un condimento di "élite", un prodotto di alta qualità, "un fondo di cottura" creato per esaltare sapori, profumi di una "haute cuisine" che fosse espressione della civiltà, della cultura alimentare europea. Era una scelta produttiva che comportava la creazione di un sistema di estrazione dell'olio tecnologicamente avanzato e ad altissima efficienza, frutto di una filiera con un percorso continuamente controllato, in ogni fase produttiva da tecnici che evidenziassero le caratteristiche biochimiche ed organolettiche del prodotto. La scelta produttiva di offrire olio di oliva rivolto esclusivamente al consumo alimentare e, per di più di alta qualità ha prodotto uno sconvolgimento sia nella struttura degli oliveti sia nel tradizionale modo di operare di olivicoltori e di produttori di olio di tutta la provincia bresciana. Infatti, in oltre milleduecento anni, vale a dire da quando i primi monaci benedettini crearono piccoli oliveti nelle proprietà dei loro monasteri sulle sponde occidentali gardesane, era la prima volta che gli olivicoltori (e gli agricoltori) bresciani sentissero che l'olivo da loro coltivato avesse come fine la produzione dell'olio di oliva per solo uso alimentare. Da sempre, infatti, vale a dire dal 4° millennio, da quando l'olivo venne coltivato e si diffuse in tutto il Mediterraneo, all'alimentazione umana era rivolta la sua drupa, quale alimento. Infatti era stato proprio domesticato per poter fare dell'oliva un uso alimentare, dal momento che l'olivo selvatico produce un frutto piccolo, privo quasi di polpa e disgustoso per il suo sapore amaro. L'oliva in salamoia rappresentava, infatti, il dessert preferito sulla mensa dei faraoni dell'Egitto. Quando l'uomo riuscì a estrarre l'olio, succo della drupa, il suo uso fu, come abbiamo visto, rivolto in diversi settori dell'attività umana: dalla cosmesi alla medicina, dalla cura del corpo all'illuminazione. L'alimentazione fu, solamente, uno dei campi di utilizzo anche se divenne quello di maggior diffusione fra le popolazioni mediterranee, non avendo, l'olio d'oliva, a differenza che negli altri campi, concorrenti migliori. L'olivicultura bresciana ebbe origine da olivicoltori che erano "in primis" uomini di Chiesa, che avevano lo scopo di produrre olio da utilizzare in tre momenti diversi della vita: l'alimentazione (la quota più modesta) e, la maggior parte, per le funzioni religiose e per l'illuminazione. Quando, successivamente, alla fine del medioevo, i

produttori divennero dei laici e l'attività dell' olivicoltore ebbe come fine il guadagno monetario, per raggiungere lo scopo, l'olio prodotto venne rivolto non già al mercato alimentare, dove la domanda era scarsa, ma a quello, ben più vivace del saponificio e della tessitura della lana, oltre al tradizionale settore dell'illuminazione. Un ben preciso indirizzo produttivo, che permise all'olivicultura bresciana di resistere ai danni prodotti dalle avversità climatiche e diede al coltivatore la forza di resistere, in quanto l'olivicoltore era, contemporaneamente, coltivatore di olivi e produttore di olio, per cui il ricavo della vendita spettava tutto all'olivicoltore.

Il progresso scientifico, tecnologico ed economico della società industriale post bellica aveva assegnato all'olio di oliva la sola funzione alimentare e, quale prodotto da cucina, il suo mercato era quello degli oli alimentari. A tutti era noto che l'olio bresciano non poteva reggere il confronto con gli altri oli italiani e stranieri in termini di costi e, quindi competere coi prezzi. Già Agostino Gallo, nel Cinquecento, lo abbiamo detto, aveva evidenziato questa realtà e, anche oggi, la produttività media degli olivi bresciani, per ragioni climatico - ambientali, è poco più della metà di quella degli olivi del centro sud italiano. Secondo quanto scritto da Daniele Bassi la produzione per pianta della provincia di olive è di kg. 10,3 contro i kg. 17,9 della media nazionale e la stessa cosa avviene per quanto riguarda l'olio prodotto da un quintale di olive⁴⁸. Il divario tra i costi di produzione dell'olio locale e quello delle altre regioni si traduce sui prezzi di vendita. Secondo i dati dell'ISM EA " il prezzo all'origine dell'olio extravergine d'oliva DOP Garda è, mediamente, superiore di tre volte a quello dell'olio extravergine normale e del 50 - 60 % rispetto agli altri DOP italiani." La sola possibilità di sopravvivenza dell'olivicultura bresciana è stata quella di avvalersi della esiguità della produzione oleica, esaltandone le particolari caratteristiche organolettiche attribuite all'olio delle Riviere dei laghi dalle condizioni ambientali di una particolare situazione lacustre ed orografica, per creare un prodotto non solo di alta qualità, ma, anche, dotato di una propria riconoscibilità.; prodotto rivolto ad una domanda d'élite, a consumatori esigenti e di particolare sensibilità alimentare. Un olio di tale pregio può essere prodotto solamente da olive perfettamente sane, mature ricche di polpa e questo è possibile solo attraverso cure e attenzione continua nella coltivazione della pianta, con intense opere di sistemazione del fondo di interventi solleciti per la protezione e cura da parassiti e malattie sia dell' olivo sia del suo frutto. La conduzione di un oliveto, deputato ad una produzione di qualità, piccolo o grande che sia, comporta spese di impianto e costi di gestione non indifferenti, che smentiscono la inveterata convinzione, fondata sull'autorità di Catone che affermava essere la coltura dell'olivo di poca spesa, perché bisognosa di pochissime cure.

Questa scelta nella qualità di olio, operata dai produttori, ha obbligato di olivicoltori bresciani ad un profondo riordino dei vecchi oliveti, riordino che ha riguardato e la varietà delle piante esistenti e la

⁴⁸ Bassi Daniele (a cura di) Olio di qualità: produzione e commercializzazione dell'olio di oliva , Brescia., 2002 p. 31.

loro quantità, poichè la localizzazione degli olivi doveva essere attuata solamente in quelle zone del territorio di singoli comuni climaticamente adatte alla fruttificazione anche in fasi di condizioni atmosferiche avverse, in possesso, quindi, di un clima che offre buoni margini di garanzia produttiva. Dopo il lungo periodo di riorganizzazione, alla fine degli anni Ottanta, la struttura della olivicoltura bresciana si presentava in questi termini: i produttori olivicoltori erano 2060 e le piante coltivate 227.109. Di questi olivicoltori 936 avevano le loro aziende in 11 località sulla sponda bresciana del Garda tra Desenzano e Limone e gestivano quasi 145.000 piante d'olivo. A Sirminone vi era un solo produttore con 1300 olivi. La sponda bresciana del lago d'Iseo in cinque località (compresa Montisola) aveva 472 aziende di olivicoltori con circa 40.500 olivi, ai quali si possono aggiungere i 1600 di Darfo, all'inizio della Valcamonica, di proprietà di un unico olivicoltore. In sintesi, il Garda aveva quasi 940 produttori che possedevano sui loro fondi quasi 145.000 olivi mentre sul Sebino (fino all'inizio della Valcamonica) vi erano oltre 470 olivicoltori con 42.000 piante. Delle restanti 40.000 (sul totale visto sopra di oltre 227.000 piante) oltre 37.000 si trovavano sulle colline moreniche del Garda in 8 comuni di proprietà di quasi 400 produttori, le altre erano distribuite in sette comuni della Franciacorta e delle colline rocciose bresciane. In meno di trent'anni, tra il 1955 e il 1983, il numero dei produttori di olio della provincia era passato da 5010 (dei quali 2764 con oliveti a coltura specializzata e 2146 a coltura promiscua) a 2060, dimezzandosi letteralmente, come pure il numero delle piante che da 483.410 era sceso a 227.109 con un decremento percentualmente uguale a quello del numero degli olivicoltori. Risultato questo di quella ristrutturazione imposta dalla scelta produttiva di olio di oliva fondata sull'alta qualità. Erano scomparsi gli oliveti con piante poco produttive e quelli posti in aree climaticamente giudicate rischiose o poco adatte alla fruttificazione, mentre piccoli olivicoltori hanno ceduto i loro oliveti a vicini, concentrando, così, in un solo proprietario gli olivi di più possessori. Quanto la riorganizzazione si sia tradotta in un incremento della produttività appare chiaramente dal confronto tra la produzione media di olive per pianta negli anni Cinquanta e quella degli anni Novanta. Nel primo caso un olivo dava 7,5 kg di olive e nel secondo 10,5 kg, così come la produttività di olio per pianta, che era inferiore al chilogrammo negli anni '50, era salita a 1,5 Kg nell'ultimo decennio del secolo. In valori globali la produzione media di olive di tutto il bresciano, quando le piante erano circa 500.000 – anni Cinquanta – era di 25.000 q.li. e quarant'anni dopo, con circa 230.000 piante, le olive prodotte ammontavano a 35.000 q.li.

Durante gli anni Novanta, l'attività dell'AIPOL (Associazione Interprovinciale Produttori Olivicoli Lombardi), rivolta a promuovere, innovare e coordinare gli interventi nel campo dell'olivicoltura, ha sollecitato gli olivicoltori bresciani a intensificare la creazione di oliveti specializzati⁴⁹ cioè con

⁴⁹ D'Attoma Renzo L'olivo e l'olio in terra....cit. pp. 67 -70.

più di 250 olivi per ettaro, col risultato che, oggi, il loro numero supera i 400.000 sul Garda e i 90.000 sul Sebino, per cui l'olivicoltura provinciale è costituita da 500.000 piante d'olivo. Le olive prodotte ammontano, in media, ad oltre 40.000 quintali, che devono essere lavorate nei 25 frantoi delle zone di produzione. L'olio ricavato da queste olive supera, mediamente, i 5000 quintali. I frantoi della provincia, tecnicamente molto all'avanguardia, possiedono una capacità lavorativa molto superiore alle necessità della produzione locale, per cui lavorano, anche, dai 15.000 ai 16.000 quintali di olive di altre regioni, producendo olio di oliva comune di prezzo inferiore del 50% rispetto a quello ricavato da olive locali.