

Introduzione

Ho voluto iniziare questo tascabile sull'olio con questa premessa per significare il rapporto di quotidianità che abbiamo con l'ulivo, il suo frutto, la sua essenza.

Un rapporto che non si estrinseca soltanto in cucina o sul tavolo del pranzo, ma è un rapporto interiorizzato che, al di là delle sue forme contorte, ci porta a riconoscere in lui una spiritualità che sicuramente trasmette.

Ed a conferma di ciò basta ricordare la tenerissima leggenda per cui, ancora dotato di un tronco dritto e liscio, venne scelto dai Romani per costruire la Croce su cui crocifiggere Gesù Cristo; e l'ulivo, per non essere strumento di morte del Figlio di Dio, si contorse per divenire inutilizzabile, per non essere il legno di quella Croce, acquisendo la sua forma nodosa ed irregolare.

In cambio divenne segno di festa e di pace: un

rametto d'ulivo portava nel suo becco la colomba di ritorno a Noè quando questi, con la sua Arca arenata sulla cima del Monte Ararat, la lanciò in volo perché gli portasse un segnale, dopo il Diluvio Universale, della rinnovata pace tra Dio e gli Uomini.

E rami di ulivo agitavano tra le mani, in segno di festa, gli abitanti di Gerusalemme quando Gesù vi fece il suo ingresso, a cavallo di un somarello, il giorno della Domenica delle Palme.

Una grande spiritualità sempre riconosciutagli, in ogni tempo ed in ogni latitudine.

E l'olio d'oliva, nel tempo, ha acquisito sempre una maggiore importanza, sia nel campo culinario che in quello medico, e quindi in campo economico.

Da sempre importante ingrediente nella cucina delle popolazioni mediterranee, negli ultimi anni si sta affermando come elemento essenziale anche in quella del nord Europa e del continente americano, sebbene ancora in questi paesi ha da conquistare grosse fette di mercato.

Ne tratteremo, quindi, la storia, lunga circa 8000 anni; i sistemi in uso per la raccolta delle olive e per trarne, da esse, l'olio; ne conosceremo le caratteristiche organolettiche e chimiche e quindi il suo rapporto (anche economico) con il suo territorio.

Intuito anche dagli antichi Greci e Romani, è ormai nota la funzione terapeutica che l'olio d'oliva ha nella medicina moderna; ci soffermeremo, quindi, a lungo, sul suo uso terapeutico e nella cosmesi, e sulla sua sempre maggiore incidenza nell'economia mondiale.

E dopo averne esaminato il suo rapporto con le tradizioni popolari, concluderemo ancora una volta questo "tascabile" con quelle ricette da cucina in cui l'olio d'oliva la fa da padrone.



