

Agricoltura mediterranea

Tra le attività dei campi, due hanno sempre avuto un ruolo e un significato affatto particolari: la coltivazione della vite e dell'olivo, portatrici di ricchezza economica e al tempo stesso cariche di significati metaforici.

► Contadini che raccolgono l'uva, pittura da una tomba tebana.



1 La vite, il vino, la vita

Già i Sumeri usavano una foglia di vite come simbolo dell'esistenza umana, e in diverse culture alla pianta dell'uva venivano attribuite origini nobili: gli ebrei – che esaltavano insieme “il vino che rallegra il cuore dell'uomo e l'olio che rafforza il suo vigore” – ritenevano la piantagione della prima vigna opera di Noè, il patriarca scampato dal diluvio; i miti greci attribuivano l'introduzione della vite tra gli uomini a Dioniso, il più giovane figlio di Zeus.

A differenza degli altri lavori agricoli, la vendemmia era un'attività festosa, che non apparteneva propriamente alla sfera del lavoro quotidiano, ma trasformava la condizione umana e la poneva in contatto con il divino. Le feste che la accompagnavano infatti erano tanto in Grecia quanto a Roma le più trasgressive dell'anno, e l'euforia provocata dal vino bevuto in abbondanza spingeva a comportamenti normalmente vietati; l'esaltazione che le accompagnava era considerata una sospensione della durezza della vita e una momentanea partecipazione degli umani all'ebbrezza degli dei.

▼ Il dio del vino Dioniso (Bacco), I secolo d.C., mosaico da Pompei, Napoli, Museo Archeologico Nazionale.



Una parola che viene da lontano

Dioniso fu oggetto di culto anche in Etruria, identificato con la divinità agreste Fufuns, e quindi passò nel mondo romano, dove era conosciuto come **Bacco**; di qui il termine “baccanali” con cui vennero definite le feste in suo onore. E il vocabolo “baccano” - che nell'italiano di oggi significa “rumore”, “confusione” - conserva l'eco di quell'antica ebbrezza.

2 L'uva nel mondo romano

Tornando ora sulla terra, seguiamo il percorso dell'uva nel mondo romano. Una volta raccolta, essa veniva collocata in una vasca (lacus vinaria) dove veniva pigiata calpestandola coi piedi; quindi si aspettava che il mosto si separasse dalle vinacce. Mentre queste ultime, quando affioravano, venivano torchiate, il mosto passava in una vasca sottostante, dove aveva luogo la prima fermentazione, detta tumultuosa. Dopo sette o otto giorni si travasava il mosto in grosse vasche interrate dove il processo di fermentazione si completava.

Il vino di qualità o destinato alla vendita era quindi travasato in anfore, dove subiva una serie di trattamenti mirati a garantirne la corretta conservazione. Comunissimo era l'uso di esporre le anfore al calore e al fumo in appositi locali (apotheca e fumarium), oppure quello di aggiungere al vino acqua di mare o comunque salata – secondo un uso già diffuso in Grecia – perché si pensava che l'acqua di mare rendesse il vino più dolce e servisse ad evitare il “mal di testa del giorno dopo”. A seconda delle diverse stagioni il vino poteva

essere raffreddato con la neve o scaldato; diffusissimo era inoltre l'uso di addolcirlo con il miele e profumarlo con foglie di rosa, viola e cedro, o con cannella e zafferano.

Le anfore destinate alla vendita venivano tappare con sugheri e sigillate con pece, argilla o gesso e trovavano collocazione entro le celle

vinarie. Un'iscrizione a pennello sul corpo dell'anfora o un'etichetta (pittacium) indicava l'origine del contenuto, mentre per la data si scriveva il nome dei consoli in carica nell'anno.

Vino annacquato

Sia nei conviti greci che quelli romani il vino si beveva mescolato con acqua, molto probabilmente a causa della sua altissima gradazione alcolica dovuta alla vendemmia tardiva. Le proporzioni della mescolanza erano stabilite di volta in volta da uno dei convitati eletto dagli altri commensali alla carica di simposiarca, come lo definivano i greci, o di magister bibendi o rex convivii, come lo chiamavano i latini, il quale fissava anche il numero e le modalità dei brindisi. Le diluizioni preferite, dopo aver scartato quella metà acqua e metà vino, giudicata pericolosa, erano quelle chiamate "a cinque" e "a tre". La proporzione a cinque era formata da tre quarti d'acqua e due di vino; quella a tre, invece, da due parti d'acqua per una di vino.

3 La cura dell'olivo

Passando all'olivo, esso figura negli antichi testi ebraici ed egiziani, mentre non compare in quelli assiri e babilonesi. Con ogni probabilità la sua origine va collocata in Asia Minore, da dove passò ben presto alle isole dell'Egeo e quindi in Grecia, dove divenne sacro ad Atena. Schliemann riferisce di aver raccolto noccioli d'oliva negli scavi delle case e delle tombe di Micene, e l'Odissea narra che Ulisse aveva intagliato il suo letto nuziale nel basamento del tronco di un enorme olivo.

Ancor più della vite, l'olivo esigeva cure lunghe e costose. Tanto per cominciare non consente un



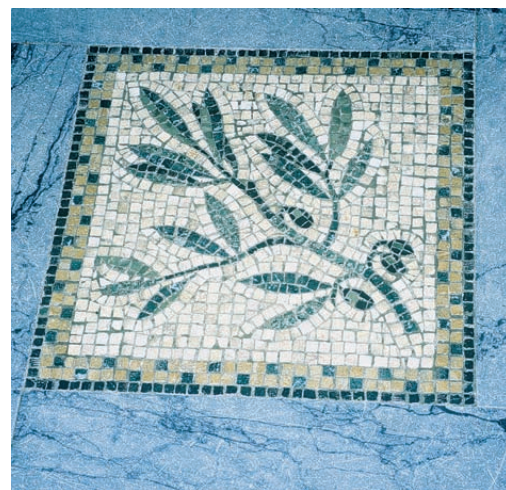
◀ Fasi della vendemmia, IV secolo d.C., mosaico (particolare), Roma, Mausoleo di santa Costanza.

guadagno immediato, dato che cresce molto lentamente, e comincia a dare i primi frutti non prima dei vent'anni di vita: chi pianta un ulivo – si diceva – sa che i frutti li raccoglieranno i figli. Inoltre la raccolta delle olive è un lavoro molto delicato, e richiede una quantità notevole di mano d'opera: le olive in-

fatti vanno staccate dal ramo con le mani una a una, perché se cadono a terra si danneggiano facilmente (quelle cadute infatti erano le prime a essere schiacciate). Infine il torchio per spremere le olive, e il frantoio – il locale in cui il torchio era collocato, con un apposito canale in pietra per raccogliere l'olio che colava – erano installazioni complesse e quindi costose. Dunque l'investimento per un uliveto era notevole; ma poteva essere molto redditizio, dato che l'olio era impiegato in grandi quantità non solo in cucina, ma anche per l'igiene personale, per i giochi – tonificava i muscoli e rendeva più difficile la presa all'avversario, per l'illuminazione e per i riti funebri.

Olive in tavola

In epoca imperiale le olive si servivano in tutte le cene, anche in quelle più importanti; come scrive il poeta Marziale, esse costituivano "l'inizio e la fine del pasto": venivano cioè offerte sia come antipasti sia quando, finito di mangiare, ci si intratteneva a bere. Una ricetta particolarmente apprezzata erano le colymbadas (letteralmente "le affiorate"), così dette perché galleggiavano in un liquido fatto di una parte di salamoia satura e due parti di aceto. La preparazione consisteva nel praticare alle olive, dopo la salatura, due o tre incisioni con un pezzo di canna, e quindi tenerle immerse per tre giorni in aceto; poi le olive venivano scolate e sistemate con prezzemolo e ruta, in vasi da conserve che erano poi riempiti con salamoia e aceto facendo in modo che restassero ben coperte. Dopo venti giorni erano pronte per essere portate in tavola.



▼ Un ramoscello di ulivo, mosaico paleocristiano da una basilica, IV secolo, pressi di Cafarnaio, sul lago di Tiberiade, Israele.