

L'Ulivo

“fuoco vegetale e olio divino”



Provenienza: l'habitat originario dell'ulivo è l'Asia minore, dove cominciò ad essere coltivato in tempi molto antichi. Sappiamo, sin da allora, dell'esistenza di estese foreste in Arabia meridionale, nella penisola del Sinai, in Palestina, in Siria e sulla costa meridionale della Turchia fino al Caucaso.

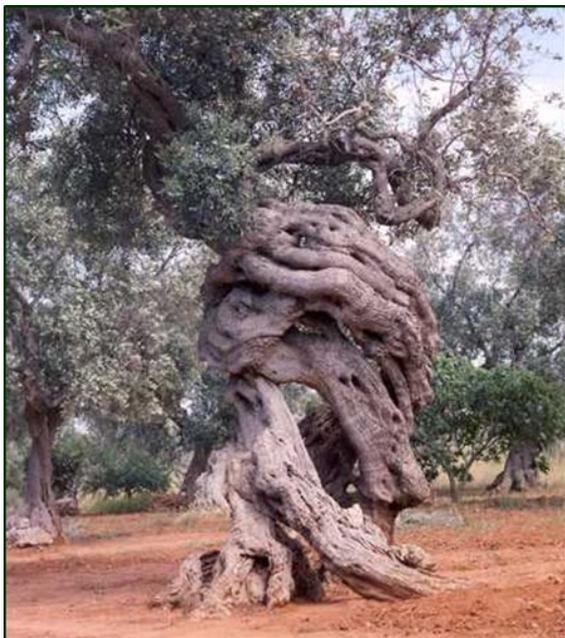
Altezza: può crescere fino a circa 15 metri, ma il tronco è contorto e spesso cavo.

Longevità: l'ulivo comincia a fruttificare nel decimo anno di vita e raggiunge il periodo di maggior produzione intorno al quarantesimo anno, dopodiché subentra la fase di maturità (dai 60 ai 100 anni). E' un albero molto resistente e longevo e, in condizioni climatiche favorevoli, può vivere anche mille anni!

Apparato radicale e fusto: il **fusto** è cilindrico e contorto: molto spesso gli alberi di ulivo sono vere e proprie opere d'arte davanti alle quali è impossibile non fermarsi per ammirare questi capolavori della natura!

La **corteccia** è di colore grigio o grigio scuro. I **rami** formano delle strutture nodulose, dette *ovoli*, da cui ogni anno spuntano i rametti più teneri.

Il suo **legno** è di particolare bellezza ed elasticità: robusto, morbido e molto levigato al tatto ma, data la natura del suo fusto, nodoso e curvato, raramente raggiunge diametri molto larghi ed è molto utilizzato nella tornitura di piccoli oggetti (monili, scatole, pettini ed elementi decorativi): la quantità di legno derivato da un ulivo è, quindi, sempre esigua.



Essendo un albero che viene coltivato più per il frutto che per il legno, ogni pianta subisce una serie di potature che creano diverse tensioni durante la crescita.

Queste tensioni possono provocare, a loro volta, crepe e spaccature dopo che l'albero è stato tagliato in tavole, riducendo ulteriormente la grandezza delle tavole utilizzabili.

Le sue **radici** sono molto superficiali ed espanse: in genere non si spingono mai oltre i 60-100 cm di profondità.

Tipi di potatura: la **potatura** dell'albero di ulivo **cambia a seconda dello scopo** per il quale si coltiva l'albero: l'**olivo ornamentale**, infatti, va potato fin da giovane per dargli una forma il più armoniosa possibile e, negli anni, vengono eliminati solo i rami secchi o malati.

La **potatura di produzione**, invece, viene effettuata almeno ogni due anni, eliminando i rami che hanno prodotto molti frutti e diradando di poco i rami giovani.

Per quanto riguarda, infine, **gli alberi di olive da mensa** è buona abitudine diradare i frutti appena usciti in modo da lasciarne meno sui rami, ottenendo migliori dimensioni e qualità per i frutti rimasti.



Foglie: la **chioma** e i rami sono, in base alla varietà, **penduli o patenti** (ovvero, rispetto al fusto, disposti orizzontalmente).

L'ulivo è una pianta sempreverde, tuttavia, attraversa un periodo di riposo vegetativo con la stagione più fredda, per un intervallo di tempo che dipende dal rigore del clima. Le **foglie** sono opposte, coriacee, semplici: la superficie inferiore è bianco-argentata, quella superiore verde scuro.



Fiori: alla ripresa vegetativa, verso **febbraio**, inizia la **germogliatura**, a cui segue l'emissione delle **mignole**, fase che si protrae in genere fino ad aprile. La mignolatura ha il culmine in piena primavera, quando le infiorescenze sono ancora chiuse, ma ben evidenti perché completamente formate. Da **maggio** alla prima metà di **giugno**, secondo la varietà e la regione, avviene infine la **fioritura**.

Il **fiore** è ermafrodito, piccolo, con calice di 4 **sepali** e **corolla** di **petali bianchi**. I fiori sono raggruppati in numero di 10-15, in infiorescenze a grappolo (chiamate **mignole** appunto). In realtà la percentuale di fiori che porterà a compimento la fruttificazione è ridottissima, generalmente inferiore al 2%.

Frutti: il frutto dell'ulivo viene chiamato **drupa**, ha forma ovoidale e contiene un nocciolo molto duro, avvolto da uno strato carnoso. La **prima fase di accrescimento** dei **frutti** ha inizio nel mese di **luglio** e si protrae fino agli inizi di **agosto**, quando inizia l'indurimento del nocciolo. Nel momento in cui il nocciolo è ormai completamente lignificato, riprende l'accrescimento dei frutti. Per la loro crescita sono sufficienti le piogge dalla metà di agosto sino al mese di settembre; nel caso, invece, di una stagione secca, le olive restano di piccole dimensioni, dando una bassissima resa in olio.

Le olive raggiungono il **completo sviluppo a settembre**. Eventuali piogge tardive (da fine settembre a ottobre) dopo una forte siccità estiva possono, in pochi giorni, far aumentare le dimensioni delle olive in modo considerevole; tuttavia, anche in questo caso, la resa in olio sarà bassissima perché l'oliva accumula soprattutto acqua.



Il **frutto ha una forma ellissoidale od ovoidale**, a volte asimmetrica, un peso di 1-6 grammi a seconda della varietà, della tecnica colturale adottata e dell'andamento climatico.

Da ottobre a dicembre, secondo la varietà, ha luogo l'**invaiatura**, cioè il cambiamento di colore, che indica la completa maturazione. L'invaiatura avviene in modo graduale sia nell'ambito della stessa pianta, che da pianta a pianta. In questa fase l'oliva cessa di accumulare olio. Un ulivo maturo è in grado di produrre circa 15-25 kg di olive ogni anno.



Esistono principalmente due metodi differenti per la raccolta: la bucatura a mano e la pettinatura. Il primo consiste nel raccogliere le olive a mano direttamente dall'albero e richiede tempo e pazienza. Il secondo, invece, avviene attraverso un pettine di legno in grado di staccare le olive direttamente dai rami. Le olive cadranno a terra, dove è stato previamente disteso un apposito telo per la raccolta.

Temperatura: l'albero dell'ulivo ben si adatta ad un clima mite, come quello mediterraneo, ma non troppo umido. E' una pianta che teme gli sbalzi termici eccessivi, quindi, per la sua coltivazione si prediligono zone in cui la temperatura non scenda sotto gli zero gradi centigradi. L'ulivo deve, inoltre, necessariamente essere esposto alla luce diretta del sole, altrimenti l'ombra rallenterebbe notevolmente la crescita delle olive, e non ha bisogno di troppa acqua.



Tipologia di terreno: predilige i terreni calcarei e rocciosi. Per la sua coltivazione è consigliabile scegliere un campo privo di vegetazione arbustiva o arborea, in modo tale da poter livellare il suolo eliminando eventuali pietre o sassi di grandi dimensioni. Nelle zone a clima piovoso, invece, occorre preparare il terreno in modo tale che l'acqua non ristagni.

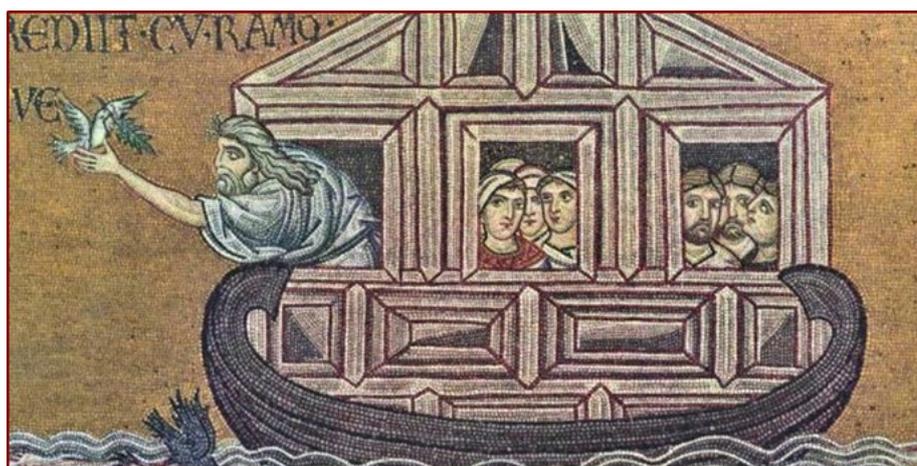
Area di diffusione: è molto probabile che l'ulivo abbia avuto origine in **Medio Oriente**, nell'altopiano iranico: da qui sarebbe arrivato nella zona compresa tra la **Cirenaica** e l'**Egitto**, per poi diffondersi in tutto il **bacino del Mediterraneo**.

La pianta dell'Ulivo nella Bibbia



L'ulivo è il primo albero coltivato dall'uomo da oltre 6 mila anni. Il commercio di Greci, Fenici ed Etruschi ne ha poi garantito la diffusione in tutti i paesi del Mediterraneo. Fu però l'Impero Romano a promuoverne e incentivarne la coltura, e per questo motivo, dopo la sua caduta, dobbiamo aspettare il Risorgimento per veder tornare l'uso dell'olio d'oliva nell'alimentazione e a tavola.

L'**habitat** originario dell'ulivo è l'**Asia minore**, dove cominciò ad essere coltivato in tempi molto antichi. Non è un caso che la prima menzione dell'ulivo risalgia ai capitoli della Genesi in cui viene narrato il **Diluvio universale**: infatti la colomba che



Noè fece volare fuori dall'Arca, per verificare se le acque si fossero ritirate, tornò indietro tenendo nel becco un ramoscello fresco di ulivo, che proprio per questo diventò per Ebrei, Cristiani e Musulmani simbolo di rigenerazione, pace e prosperità.

Ma il ramoscello biblico simboleggiava profeticamente anche il **Cristo** (*il Messia*, che significa "unto dal Signore" - in greco ***Khristòs*** -), incarnatosi per salvare l'umanità e ricondurla alla Gerusalemme Celeste.

Non a caso nella Domenica delle Palme, che commemora l'ingresso del Signore a Gerusalemme, spesso la palma veniva sostituita con ramoscelli di ulivo alludendo alla riconciliazione fra Dio e gli uomini, di cui la Pasqua è l'evento storico.



Sin dall'origine, dunque, l'ulivo rappresentò per gli Ebrei uno dei **doni** più preziosi **di Jahvè**, simbolo stesso dell'alleanza conclusasi fra Lui e i Patriarchi, utilizzato per compiere atti di consacrazione.

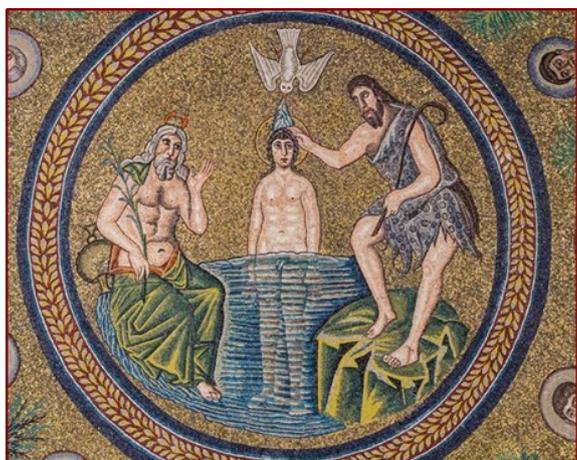
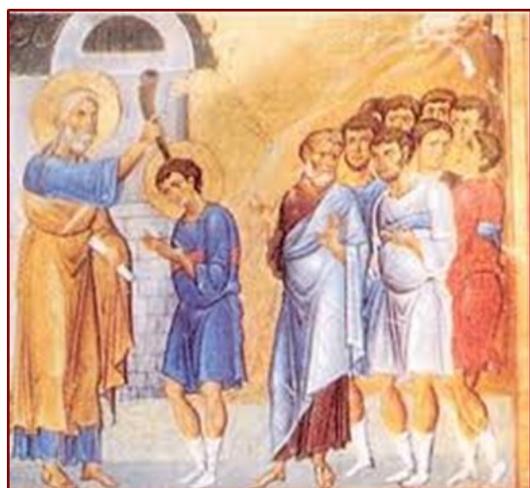
In tutto l'Antico Testamento l'unzione introduce, infatti, alla sfera divina e simboleggia la presenza di Dio.

Quando l'Angelo del Signore apparve a Samuele, ordinandogli di recarsi nella casa di Jesse per consacrare il futuro re e sacerdote di Israele, gli spiegò: *"Allora io ti indicherò quello che dovrai fare e tu ungerai quello che ti dirò"*.

Così accadde e **Samuele**, prendendo il corno dell'olio, **consacrò Davide**, attraverso l'unzione, in mezzo ai fratelli e lo Spirito del Signore si posò su di lui da quel giorno in poi.

L'effusione dell'olio Santo sul capo, diffusa in tutto l'**Oriente**, simboleggiava, dunque, la discesa della luce divina: con l'unzione la persona veniva "messa a parte" e introdotta nella sfera del divino per un servizio straordinario e sacro.

L'olio e il crisma – dal greco **chrìsma**, unguento profumato, in quanto olio misto a balsami e aromi – furono adottati dalla Chiesa Romana, ma la loro origine è probabilmente gallicana.



Analogamente nel sacramento del **Battesimo** il Cristiano riceve l'unzione dello Spirito e, dopo la preghiera dell'esorcismo, il sacerdote unge il battezzando con l'olio dei Catecumeni per sottolineare la liberazione dal peccato originale, per poi ungerlo nuovamente con il crisma (subito dopo la celebrazione del sacramento) come segno del sacerdozio regale del battezzato e della sua aggregazione alla Chiesa.

Con lo stesso crisma il Vescovo unge il cresimando nel Sacramento della Confermazione, pronunciando queste parole: *“Ricevi il sigillo dello Spirito Santo che ti è dato in dono”*.

Anche nel **Sacramento dell’Ordine** si ungono con il crisma il capo del vescovo e le mani del presbitero.

Infine nell’**Unzione degli infermi** l’olio è impartito ai malati a sostegno e conforto spirituale.



L'origine dell'Ulivo nel mito come "fuoco vegetale e olio divino"

Originario dell'Asia Minore, inizialmente cresceva allo stato selvatico (l'*oleaster*) e i suoi frutti, piccoli ed aspri, davano pochissimo olio.



Secondo il mito fu un oleastro (*Olea europea oleaster*) ad arrivare per primo ad Olimpia, in Grecia, portato da Eracle. Proprio lì l'eroe istituì i Giochi Olimpici, che si svolgevano ogni quattro anni in onore del padre Zeus, e piantò sulla collina dedicata a Crono un bosco di oleastri provenienti dalle sorgenti del Danubio, avuti in dono da alcuni sacerdoti di Apollo. Narra **Plinio** che ai suoi tempi, in quel luogo, era ancora possibile ammirare "un oleastro i cui rami servirono ad incoronare per primo Ercole e che era diventato oggetto di venerazione religiosa".

Fino alla settima Olimpiade i vincitori ricevevano in premio un ramo di melo con un frutto, in ricordo dei pomi delle Esperidi di cui si era impossessato l'eroe, ma in seguito, l'oracolo di Delfi ordinò che tale dono fosse sostituito con una corona di oleastro. Ai vincitori, inoltre, chiamati in quella circostanza "re Eracle", venivano lanciate foglie dello stesso albero, mentre si dirigevano danzando in corteo fino all'aula del Consiglio, dove avrebbero infine consumato le carni di un toro sacrificale.

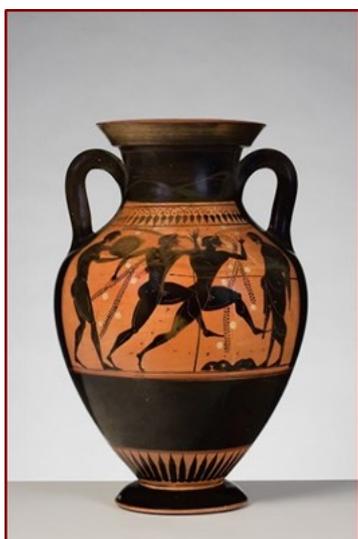


Di oleastro era fatta anche la **clava di Eracle**. Narra la leggenda che l'eroe, passando da Trezene, l'avesse appoggiata sul terreno accanto a una statua di Hermes e subito essa avesse prodotto radici e gemme, trasformandosi in un albero maestoso.

Dalla selezione effettuata in Siria sull'oleastro derivò probabilmente l'ulivo che i Fenici diffusero in tutto il Mediterraneo: lo stesso che, secondo il mito, **Atena** piantò per la prima volta in Grecia.

Un giorno, infatti, la dea si scontrò con Posidone per il possesso dell'Attica e, per dirimere la contesa, gli dei dell'Olimpo si rivolsero a Cecrope, primo re di quelle terre, che promise la palma della vittoria a chi fra i due avesse creato qualcosa di straordinario. Vinse proprio Atena, donando quest'incredibile pianta, ricca di virtù, come ricordava anche un'iscrizione sul frontone occidentale dell'Acropoli della città di Atene.

Da quel giorno in poi gli ulivi furono considerati sacri alla dea ed emblema di castità: non solo era proibito bruciarne il legno, ma veniva punito severamente chi li danneggiava. Persino gli Spartani, quando saccheggiarono Atene, risparmiarono gli ulivi temendo la vendetta degli dei!



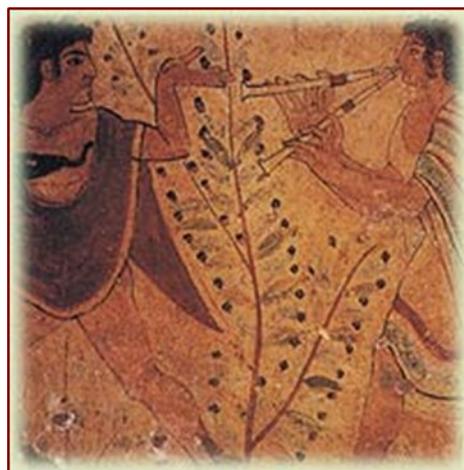
Come dunque l'ulivo era l'origine del fuoco vegetale, così la dea, che ne fece dono all'Attica, era detta **glaucope** ("scintillante"), epiteto con cui partecipava della natura del fuoco (simbolo dell'Eterno), vergine e mediatrice, sapienza e guida di ogni uomo affinché non restasse incatenato nella sua natura terrena.

In onore di Atena venivano celebrati proprio ad Atene i **Giochi Panatenaici**, al termine dei quali, i vincitori di concorsi musicali e competizioni atletiche venivano premiati con anfore colme di oli pregiati dagli ulivi sacri dell'Attica.

In ottobre, invece, per propiziare la fertilità dei campi in occasione della semina, veniva portato in processione un ramo di ulivo coperto di lana e primizie di stagione.

L'Ulivo nell'antica Roma

I Romani utilizzarono l'ulivo come simbolo di Pace e Prosperità; in particolare ciò accadeva durante una cerimonia che aveva luogo a **Capodanno**, in occasione della quale due fanciulli prendevano dei ramoscelli d'ulivo e del sale ed entravano nelle case dicendo: **"Gaudio e letizia siano in questa casa!"**, augurando abbondanza di figli, bestiame e di ogni altro bene. Il rito si concludeva mangiando poi tutti insieme in casa, prima dell'alba, un favo di miele o qualche altro cibo dolce affinché il nuovo anno fosse benigno, senza liti e senza disgrazie.



Le proprietà dell'ulivo e del suo frutto presso gli antichi

Non è possibile, dunque, immaginare l'antica Grecia o l'Impero Romano senza l'Ulivo: già allora non esisteva un frutto più utile!

Anche anticamente le olive venivano consumate una volta mature, quando erano di color nero, oppure quando erano ancora verdi, dopo averle lasciate a macerare in acqua affinché perdessero il loro sapore aspro, per poi salarle leggermente.

L'olio, ricavato per pressione dai frutti dell'albero, non era utilizzato solo in cucina, ma anche per un uso più



nobile quale l'illuminazione delle abitazioni (nei palazzi come nelle capanne) sin dalla Creta minoica.

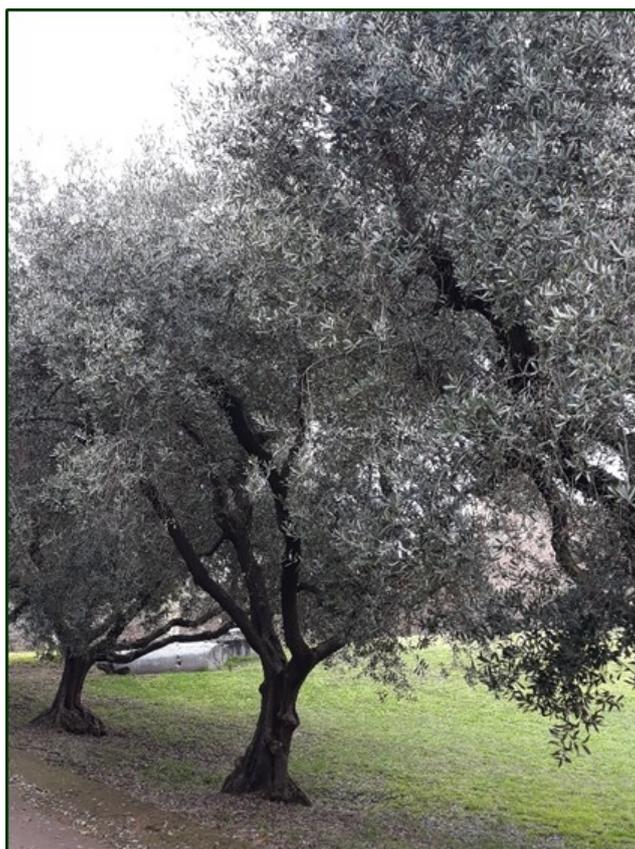
I rinvenimenti di lampade di argilla, di pietra tenera o di bronzo e la capacità di tali lampade testimoniano come non si badasse a spese per questo motivo.

L'olio di oliva serviva, infine, per la cura del corpo, come base per unguenti e profumi, ed era utilizzato per rendere la pelle levigata e luminosa, come testimoniano le fonti letterarie sin dai poemi omerici.

Per queste sue proprietà aveva un'importante utilizzo anche nelle pratiche religiose (per la preparazione delle salme dei defunti, per le unzioni sacre o per fare offerte agli dei) e nella magia.

Dove potrai trovare l'Ulivo al PArCo?

All'interno del PArCo è possibile incontrare moltissimi uliveti: un intero filare di splendidi esemplari costeggia il **Clivo Palatino** e accompagna il visitatore fino all'ingresso dei resti della monumentale *Domus Flavia*. Se vogliamo, invece, ammirare da vicino un esemplare molto antico di *Olea europea* ('Ulivo'), risalente ai primi del '900, lo troveremo proprio al limite orientale delle pendici del Colle, in corrispondenza del fronte meridionale della **Chiesa di San Bonaventura**.



Scheda di approfondimento _ L'Ulivo, 'fuoco vegetale e olio divino'

Servizio Educazione Didattica e Formazione

"I nostri amici alberi del PArCo"

Progetto didattico per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria;

a cura di Elena Ferrari in collaborazione

con Gabriella Strano (PArCo) e Alessandra Cini e Ilaria Patriarca.

Editing e lay-out: Andrea Schiappelli.

Il logo del "PArCo Green" è di Simonetta Massimi.

Roma_marzo 2021