

## **L'olivicoltura pugliese. Il commercio dell'olio d'oliva a Gallipoli nei secoli: Giovanni Presta un oleologo *ante litteram*.**

E' noto fin dai tempi antichi, che una corretta alimentazione è la base per una condizione di salute ottimale. Infatti Ippocrate, padre della moderna medicina occidentale, affermava che "la salute richiede la conoscenza del potere dei cibi naturali o elaborati, la Scuola Salernitana sosteneva che "il medico del cibo osservare deve, quanto e qual sia, di che sostanza e quando debba prendersi", e Leonardo da Vinci riteneva che "la vita dell'omo si fa delle cose mangiate".

In ambito nutrizionale un ruolo di primo piano viene svolto dall'olio d'oliva. Oggi l'olio di oliva è rimasto una pietra miliare nell'alimentazione mediterranea, guardato con sempre maggior rispetto dalla dietologia moderna. Questa ci ha insegnato che usato con intelligenza, l'olio di oliva, è il condimento sano per eccellenza.

L'olivo è una pianta antichissima, le sue origini si perdono nella notte dei tempi. Simbolo di sacralità, di pace e prosperità, l'olivo ha accompagnato la storia dell'uomo dagli albori della civiltà fino ai nostri giorni. L'olivo, è presente in ogni atto di vita dell'uomo, scolpito e dipinto in ogni graffito o pittura antica. Nel mondo antico l'olivo, e il prezioso liquido estratto dalle sue drupe, aveva grande importanza economica, ma anche religiosa, oltre a una rilevanza simbolica. L'abbondanza dei reperti e le testimonianze degli antichi ci parlano dunque della storia millenaria dell'*Olea europaea sativa* che, dall'Oriente, presto raggiunse quello che lo storico francese Fernand Braudel chiamò, non a caso, il "mare degli oliveti", il Mediterraneo, giungendo prima in Grecia, quindi sulle coste africane e, infine, nella penisola iberica e italiana.

In paesi come la Grecia, la Palestina, Siria e Creta, luoghi di origine delle più antiche civiltà, si sviluppò la prima olivicoltura.

A partire dal secolo VIII a.C., con la colonizzazione greca dell'Italia meridionale, la coltivazione dell'olivo venne introdotta in quella che verrà chiamata Magna Grecia.

I Romani appresero dai Greci l'arte di coltivare l'olivo e ne estesero la coltivazione a tutti i territori conquistati. Essi usarono l'olio d'oliva non solo per l'alimentazione ma anche per l'illuminazione (l'olio lampante), e cominciarono a fabbricare balsami ed oli profumati. Trasmisero le loro conoscenze sull'uso medicinale dell'olio ai popoli che vennero dopo.

Fu proprio grazie ai Romani che vennero realizzati strumenti per la spremitura altamente specializzati e fu perfezionata la tecnica di conservazione e di lavorazione. L'insieme delle conoscenze e delle pratiche olearie sviluppate dai Romani è rimasto praticamente inalterato sino all'800 ed è solo con l'avvento dei frantoi industriali a ciclo continuo che si registra un sostanziale cambiamento tecnologico.

Hanno lasciato insegnamenti sulla coltivazione dell'olivo, sulla produzione di olio e delle olive da tavola tutti i più famosi scrittori latini di agricoltura: tra essi Marco Porcio Catone, Marco Terenzio Varrone, Giunio Moderato Columella, Plinio il Vecchio.

Le legioni romane conquistarono prima l'Italia e poi l'Europa, infine tutto il bacino del Mediterraneo e quando si insediarono su un territorio per prima cosa tracciarono le strade e vi piantarono gli olivi. Grandi quantità della derrata arrivavano a Roma dall'Africa, dalla Spagna e da alcune province Italiane.

Anche dalla Puglia, l'antica Apulia, partivano per Roma grandi quantità di olio. L'olivo, al pari della vite, era una delle piante più anticamente conosciute in Puglia. Molti autori attestano, infatti, che la Puglia era una delle regioni più olearie nei tempi antichi. Si ritiene che la coltura dell'olivo in Puglia risalga intorno al VIII sec. a.C. ed è indubbio che nell'ambito dell'economia pugliese l'olivicoltura abbia sempre rivestito un ruolo di primo piano.

Per la sua floridezza la Puglia era vista dagli imperatori romani come una "naturale riserva" di alimentazione e di scambi commerciali, specie dell'olio, favoriti dall'esistenza di tre grandi strade costruite o ampliate dai Romani, cioè l'Appia, la Traiana e la Sallentina, e la presenza di città con i loro porti, Bari, San Cataldo di Lecce, Taranto, Brindisi, Gallipoli e Otranto, che venivano a trovarsi su un'area di grandi traffici tra Roma e l'Oriente.

Nei secoli successivi, oltre che per l'illuminazione l'olio pugliese era molto richiesto per preparare saponi, e in minor misura per l'alimentazione. Altro impiego importante riguardava la lavorazione delle lane; si pensi che nel 1347 *l'Arte della Lana* di Firenze, importò circa 200 tonnellate di olio dalla Puglia.

La regione sin dal 1300 produceva ed esportava grandi quantità di olio: ciò si rileva dalle ingenti partite contrattate e dalle numerose città dell'Italia centro-settentrionale che erano interessate ad approvvigionare il loro mercato.

Mercanti bizantini, genovesi, fiorentini, pisani, soprattutto veneziani acquistavano olio in Puglia ed in particolar modo dalla provincia di Terra d'Otranto. Segno che già a quell'epoca l'olivicoltura era una realtà molto importante in questo territorio.

Nella Puglia, la provincia di Terra d'Otranto, l'odierno Salento, in quel tempo era il territorio dove la coltivazione dell'olivo era la più importante dal punto di vista economico: il commercio dell'olio, nel corso dei secoli, ha costituito per questa terra una fonte di benessere. L'olivo, in tutto il suo territorio, ha caratterizzato, quasi l'intero paesaggio agrario.

A metà del secolo XVII la prevalenza di Terra d'Otranto su Terra di Bari per il commercio dell'olio è ancora netta. Per tutto il secolo XVII Venezia rappresentò un centro vitale di redistribuzione dell'olio pugliese nei mercati nordici e centro europei (quasi la metà dell'olio entrato in città veniva riesportato).

L'economista e giurista gallipolino Filippo Briganti scriveva che "Tutto l'olio del capo salentino e contrade adiacenti, non potendosi carregar per l'imbarco nel porto di Taranto, attesa la lunghezza e difficoltà delle strade, dovea necessariamente imbarcarsi nella rada di Gallipoli, che, unica in tutta la provincia offre un abbordo facile ai legni che vengono da fuori".

Lo storico gallipolino Bartolomeo Ravenna ci fa sapere che i facchini del porto (i bastagi) di Gallipoli in alcuni giorni riuscivano a caricare fino a mille salme di olio, corrispondenti a quasi millecinquecento quintali (la salma di caricamento corrispondeva a circa 156 Kg.)

A Gallipoli nel '500 commerciavano il genovese Pellegro Cybo, prima di diventare Vescovo, e il fratello Giovan Giacomo, assieme ad un suo parente di nome Toriglias.

Nell'anno 1546 la compagnia lucchese di Bernardino Cenami, Vincenzo Guinigi e soci, comprò in Gallipoli 10.000 staia d'olio (lo staio corrispondeva a 15 Kg. circa); il veneziano Francesco Giustiniani 15.000 staia.

La prova della floridezza del commercio e dei traffici portuali in quegli anni ci viene dal fatto che l'*Universitas* di Gallipoli (il Comune odierno) presentò una supplica presso la Santa Sede perché i mercanti della città e del territorio, i facchini e le maestranze portuali

fossero esentati dall'obbligo di santificare i giorni festivi e lavorassero anche in quei giorni. Il papa Gregorio XIII, il 18 aprile del 1581, emanò un *Breve* con il quale concedeva l'autorizzazione. Il pontefice Sisto V, il 28 febbraio 1590, con un altro *Breve* reiterò la dispensa a patto che i dispensati in quei giorni festivi, prima dell'inizio del lavoro, ascoltassero la messa del mattutino.

E' il Settecento il secolo in cui la produzione e l'esportazione di olio dalla Puglia e in particolare dalla Terra d'Otranto raggiungono l'apice. Il 90% dell'olio che si esportava dalla Puglia nel '700 era olio lampante, olio chiaro e grasso, acquistato specie dagli Stati esteri per l'illuminazione, per la lavorazione della lana e per fabbricare il sapone. L'altro 10% per l'alimentazione veniva esportato verso gli altri Stati Italiani; la maggior parte di quest'ultimo era fornito dalla Terra di Bari. Navi e vascelli livornesi, tartane maltesi giungevano anche nel porto di Gallipoli per caricare oli. Naviglio veneziano assicurava il prezioso prodotto gallipolino alla Serenissima, che giungeva tramite essa alla "bassa" Germania.

L'olio di Gallipoli era considerato tra i migliori di tutti quelli messi in commercio. Esso era richiesto perché chiaro e grasso, quindi lampante, non per uso alimentare ma per uso illuminazione, per fabbricare il sapone e per i lanifici. Esso veniva esportato in capienti botti di legno costruite a Gallipoli dalle numerose maestranze. Pochissimo era l'olio per uso alimentare che Gallipoli commerciava: esso era spedito a Napoli e in alcuni Stati italiani.

Un fattore favorevole per l'esportazione dell'olio lampante fu lo sviluppo industriale e manifatturiero in Inghilterra ed in Francia che accrebbe la domanda estera di olio necessario alle industrie tessili inglesi ed ai saponifici di Marsiglia.

I porti più attivi per l'esportazione di questa preziosa derrata erano il porto di Brindisi, di Otranto, ma soprattutto quello di Gallipoli.

Il porto, che era poi solo una rada esposta ai perniciosi venti di maestrale che procurarono numerosi naufragi (per un vero porto occorrerà attendere fino alla seconda metà dell'800), era affollato da battelli, proveniente da ogni parte d'Europa. E' documentata la presenza in rada nel porto di Gallipoli, in un solo giorno, nel 1718, di 30 velieri e nel 1771 di ben 60 vascelli che caricavano olio per l'estero.

Grosse quantità di olio furono imbarcate a Gallipoli tra il 1707 ed il 1714 da navi francesi dirette a Marsiglia, da galere napoletane, papaline, maltesi, da bastimenti inglesi e veneziani.

Negli anni Settanta del Settecento a Gallipoli esistevano 17 Case commerciali, Si contava la presenza di 12 viceconsolati. Il re di Napoli Carlo di Borbone aveva istituito a Gallipoli nel 1741, subito dopo Napoli, il *Consolato di Mare*, una sorta di Magistratura marittima che disciplinava il commercio ed i traffici portuali; e nel 1765 la *Fiera del Canneto*, che si svolgeva dal 29 giugno al 6 luglio, durante la quale si stipulavano molti contratti di vendita dell'olio. Il 6 dicembre di ogni anno, festività di S. Nicola, si stabiliva il prezzo dell'olio che veniva comunicato alla Borsa di Napoli e a quella di Londra.

La quantità di olio imbarcato nei porti di Terra d'Otranto toccò cifre abbastanza elevate negli anni che vanno dal 1770 al 1792: il 70% dell'olio era imbarcato nel porto di Gallipoli. Dopo il 1780 oltre alla Francia, l'Inghilterra e l'Olanda acquistava olio da Gallipoli anche la Prussia. Nel porto di Amburgo tra il 1783 e il 1789 giunsero da Gallipoli 2.349.000 litri. Oltre ad Amburgo, anche Lubecca ed i porti della Danimarca ricevettero l'olio gallipolino. A Pietroburgo, nel 1796, ne arrivarono 594 salme.

A partire dalla metà del '700 non pochi si erano dedicati allo studio della "rustica olearia economia" con ottimi risultati. Appartenne a questo periodo un eletto ingegno facente parte di quella schiera di illuministi, scienziati, letterati ed economisti meridionali, che ebbero cara la propria terra e che per primi sostennero i principi dell'eguaglianza civile: Giovanni Presta, i cui lavori, ricche miniere di preziose osservazioni, meriterebbero di essere letti e meditati anche da coloro che nel campo della tecnica colturale olivicola ritengono o pretendono di portare utili innovazioni.

Il medico-agronomo gallipolino Giovanni Presta con le sue osservazioni ed i suoi scritti è da considerare un caposcuola del settore. Egli aveva studiato a Napoli dove aveva assorbito i principi del razionalismo, della sperimentazione e del confronto. Con i suoi studi sull'olivo e sull'olio contribuì a imprimere una svolta nella storia dell'olio in Terra d'Otranto. I suoi esperimenti si protrassero per un decennio e i suoi risultati egli espose in tre famosi trattati che destarono l'attenzione e l'interesse dei più famosi agronomi del tempo.

In primo luogo egli sottopose a revisione le conoscenze degli antichi, da Columella a Varrone, da Virgilio a Catone e Plinio il vecchio, facendo giustizia di parecchi luoghi comuni. Quindi procedette a una catalogazione degli alberi e delle olive, secondo la tendenza del tempo, soffermandosi a studiare attentamente i metodi di torchiatura delle olive dei tempi antecedenti al suo, ad esaminare in modo particolare l'antichissimo frantoio di Stabia, rinvenuto durante gli scavi del 1780, e del quale rilevò i difetti e suggerendo alcune modifiche. Studiò i metodi di coltivazione, il clima, i sistemi di lavorazione. Per la prima volta

un autore non puntò al fine letterario, ma a quello tecnico; non si limitò al sapere degli antichi, ma si basò soprattutto sulla sua diretta esperienza. Giovanni Presta mantenne rapporti con gli intellettuali europei, non si fermò al Salento e neppure all'Italia nel cercare l'attenzione dei governanti sul problema dell'olio salentino.

E' noto che riuscì a coinvolgere anche Caterina II, zarina delle Russie, alla quale inviò undici campioni d'olio, ai quali unì una dotta relazione su di essi dal titolo *Memoria su i saggi diversi di olio e su la ragia degli ulivi della penisola salentina*, pubblicata nel 1786. Caterina esprese il suo gradimento e apprezzamento inviandogli 200 zecchini d'Olanda e un medaglione d'oro recante la sua effigie. Egli fece un simile omaggio al re delle Due Sicilie, Ferdinando IV, dedicandogli un altro trattato dal titolo *Memoria intorno a sessantadue saggi diversi di olio*, pubblicato nel 1788, ricevendo una medaglia d'oro e una pensione di 300 ducati annui. Ma l'opera più importante, che gli procurò prestigio ed onore in tutta Italia e negli Stati esteri, fu il trattato *Degli ulivi, delle ulive, e delle maniera di cavar l'olio*, dedicato a Ferdinando IV, re delle Due Sicilie, pubblicato nel 1794.

Il merito maggiore di questo illustre gallipolino fu di richiamare l'attenzione sulla qualità dell'olio, contro la tendenza dei coltivatori a privilegiare la quantità. Esaminando le tecniche in uso, il modo di funzionare del trappeto, Presta puntò l'indice contro la cattiva consuetudine di ammassare le drupe per troppo tempo nei depositi dei trappeti sotterranei e, prima ancora, contro la raccolta da terra. Ebbe parole di umana comprensione per i lavoratori, costretti a vivere e lavorare come bestie nei frantoi ipogei (di essi a Gallipoli agli inizi dell'800 ne funzionavano 35), ma si preoccupava anche degli effetti negativi di quelle condizioni sulla qualità del prodotto. Insomma si sente che il clima è mutato, che avanza una mentalità scientifica, ma anche una diversa sensibilità sociale e che tutto questo non potrà non portare vantaggi alla produzione olearia in Terra d'Otranto.

Per quanto riguarda gli studi e le applicazioni nel campo dell'elaiotecnica Giovanni Presta ha meriti incontestabili. L'amore per la natura e l'applicazione del metodo investigativo e sperimentale, sono indubbiamente le qualità che lo rendono unico in quel tempo anche perché tutto questo era motivato dal desiderio, in parte realizzato, di contribuire al miglioramento economico dell'Italia meridionale.

Il commercio dell'olio pugliese che era stato così importante nel '700 ricevette un duro colpo all'inizio dell'800. Ciò fu dovuto alla crisi rivoluzionaria francese che fece precipitare le relazioni commerciali con il Regno di Napoli, agli avvenimenti burrascosi del 1799 del

Regno napoletano, al blocco navale inglese alle coste pugliesi, che interruppero il corso felice dell'esportazioni di olio, determinando un forte calo per almeno un quindicennio.

Tra il 1800 ed il 1805 dal porto di Gallipoli uscirono cariche di olio solo 94 navi dirette in Inghilterra, Svezia, Danimarca, Austria e Stati Uniti d'America. Molto olio rimase invenduto nella centinaia di cisterne, dette *posture*, gallipoline.

Caduto Napoleone e riattivato il commercio, l'esportazione dell'olio da Gallipoli fu attivissima nei primi tempi e si mantenne per alcuni anni con un andamento normale. Il porto di Gallipoli era quello in cui l'Inghilterra continuava ad approvvigionarsi per le sue industrie, grazie alla secolare reputazione che lo stesso godeva sul mercato inglese.

Fino al 1840 i volumi delle esportazioni settecentesche furono superati. In quegli anni, anche la Terra di Bari conobbe un rilevante incremento delle esportazioni dell'olio, specie di quello per alimentazione, grazie all'agronomo francese Pietro Ravanas, operante in Puglia, che aveva introdotto, nel 1828, nell'industria olearia del barese, la pressa idraulica, una tecnica innovativa che migliorava la qualità dell'olio, facendo sì che l'olio barese potesse competere con i migliori oli in Puglia, nel mercato nazionale ed estero.

Nel decennio che va dal 1843 al 1852 la media annua delle esportazioni di olio dal porto di Gallipoli verso i porti francesi, inglesi, tedeschi, russi ed olandesi fu di 42.550 salme.

Dopo il 1850 Gallipoli si riprese dalla crisi economica che durava da alcuni anni. Il commercio dell'olio, dopo una breve stasi causata dalle avverse condizioni atmosferiche e dalla mosca olearia, ad iniziare dal 1849, riceverà una robusta impennata.

La ripresa del commercio dell'olio negli anni che precedettero l'Unità fu procurata dall'introduzione a Gallipoli e in Terra d'Otranto dei frantoi idraulici che migliorarono la qualità dell'olio, sia il lampante sia quello per l'uso alimentare.

Dalla tabella delle esportazioni degli oli di Gallipoli dal 1851 al 1895 risulta che su un totale di 3.100.000 quintali, 1.700.000 quintali, ossia il 53%, presero la via dell'Inghilterra. Nel quinquennio 1891-1895 si verificò un forte calo. Nel luglio del 1897 le esportazioni erano completamente ferme e nelle cisterne di Gallipoli erano depositati 25.000 quintali invenduti.

Questo calo dell'esportazione che investì tutto il mercato pugliese dell'olio è da ricondursi alla sua sostituzione, nell'illuminazione e nelle industrie, prima con il petrolio, poi con l'energia elettrica, con l'olio di semi di cotone, di sesamo, di arachide e di colza. A questo si aggiunga la spietata concorrenza degli altri paesi oleiferi.

Tra la fine del XIX e i primi del XX secolo, sull'olivicoltura pugliese si abbatté una crisi molto grave causata dalle malattie dell'olivo, dalle cattive condizioni atmosferiche, dal crollo del prezzo dell'olio sui mercati internazionali. Il risultato fu che l'olivicoltura venne in breve tempo abbandonata a favore della viticoltura.

Resistettero alla crisi solo la Terra di Bari che, grazie agli insegnamenti di Pietro Ravanas, produceva oli fini per alimentazione, ed alcune zone del Salento dove proprietari come il barone Filippo Bacile di Castiglione e Giuseppe Elia di Ceglie Messapico che, avendo fatto propri gli insegnamenti del Presta e del Ravanas, fabbricavano oli alimentari di alta qualità che esportavano non solo nell'Alta Italia ma anche all'estero.

Il porto di Gallipoli, polmone economico della città e dell'intero circondario all'inizio del '900 finì di pulsare anche perché il poco olio che si esportava dalla Terra d'Otranto veniva imbarcato nei porti di Brindisi o di Taranto, o prendeva la via terra servendosi della strada ferrata. Nel 1818 partirono da questi due porti per l'estero solo 5.000 quintali di olio.

Lo scoppio della prima e della seconda guerra mondiale aggravò ancor di più la situazione riducendo il commercio dell'olio quasi a zero. Fino al 1948 il poco olio prodotto dalla Puglia, ancora molto apprezzato, fu accaparrato da agenti commerciali per essere inviato nei moderni impianti del Nord per essere ulteriormente lavorato.

Agli inizi degli anni Cinquanta sorsero in Puglia i primi oleifici sociali. E' indubbio che la regolamentazione comunitaria degli anni '80, con la concessione dell'integrazione sull'olio, pur non avendo permesso di superare tutti gli elementi di crisi che hanno afflitto questo importantissimo settore dell'economia della Puglia, ha consentito la sopravvivenza dell'olivicoltura, rendendo possibile l'introduzione di numerose innovazioni nelle tecniche di produzione, col chiaro intento di contenere i costi e di accrescere i profitti per i produttori.

Il movimento cooperativo, che è diventato elemento di aggregazione delle forze lavorative, ha favorito anche l'evoluzione tecnologica verso una moderna concezione dell'oleificio.

L'oleificio pugliese è ormai mutato nelle sue strutture: innanzi tutto è dotato di vari ambienti, ognuno destinato ad una funzione specifica. Dispone, quindi, di un innovativo sistema di estrazione per la centrifugazione della pasta d'oliva, per separare il mosto oleoso dalla sansa e l'olio dalle acque di vegetazione. In sostanza, i moderni impianti hanno consentito una notevole riduzione della manodopera, e quindi, dei costi. Un processo di perfezionamento che non si è ancora fermato e che ha come fine quello di assicurare la



maggiore produttività degli impianti e, al contempo, di salvaguardare le qualità originarie dell'olio pugliese.

Oggi la Puglia con circa 190.000 unità è la regione con il maggior numero di aziende olivicole complessive e di aziende con produzione di olive da olio. I frantoi presenti in Puglia sono 670. Delle 700 filiere e 7000 mila aziende in tracciabilità organizzate dal Consorzio olivicolo italiano, ben 150 filiere ed oltre 3000 aziende hanno origine pugliese. Questa regione ricopre un ruolo importante nel panorama nazionale, contribuendo per il 20% alla formazione della produzione olivicola italiana. La Puglia detiene il primato in Italia in termini di produzione dell'olio di oliva con oltre 183 mila tonnellate di olio di oliva, pari al 34% del totale nazionale (dati ISTAT 2012). Essa è anche la prima regione olivicola-bio in Italia: ha il 15% della superficie olivicola coltivata con metodi di produzione biologica; l'olivo copre una superficie pari a circa 55.000 ettari che produce 20 mila tonnellate di olio biologico, per 70 milioni di euro in valore commerciale.

L'olivicultura pugliese è caratterizzata da una vasta gamma di varietà, si arriva a contarne circa 50. La principale è la Coratina, seguono in ordine di importanza l'Ogliarola Salentina, la Cellina di Nardò e l'Ogliarola Barese.

In generale i quantitativi medi di produzione annua nella Regione sono così distinti: oli extravergini (40-45%), oli vergini (30-35%), oli lampanti (tra il 25 e il 30%). La Puglia vanta ben 5 denominazioni di origine protetta (Dop): Terra di Bari, Dauno, Collina di Brindisi, Terra d'Otranto e Terre tarantine.

Le statistiche evidenziano la rilevanza delle dimensioni e delle potenzialità di sviluppo del comparto olivicolo-oleario pugliese. Per imboccare, però, la strada di un ulteriore sviluppo appare tuttavia necessaria un'accurata revisione in chiave critica dell'economia del settore. E' necessario rafforzare la competitività delle imprese puntando sulla ristrutturazione del potenziale produttivo e sulla promozione sui mercati internazionali, conquistando anche nicchie più favorevoli, come quella dell'olio biologico.

Occorre investire ulteriormente in qualità e tracciabilità, ma anche trasformare l'importante dimensione produttiva pugliese in una maggiore capacità di aggredire i mercati internazionali. Le sfide dei mercati impongono capacità di "fare sistema" per comunicare in maniera efficace la qualità del prodotto e imporsi sui mercati esteri.

Il comparto olivicolo pugliese, pur caratterizzato da notevoli potenzialità endogene, non ha ancora intrapreso la strada decisa dello sviluppo. Permangono ancora limiti di

carattere strutturale, una debole capacità di comunicare e valorizzare l'offerta insieme ad una difficoltà a penetrare i mercati internazionali.

Esistono quindi ampi spazi di crescita per le aziende olivicole pugliesi, ma occorre muoversi in tempi rapidi secondo una logica di filiera: produzione, trasformazione e distribuzione. Il batterio della *Xylella fastidiosa* permettendo!!