

## Medioevo, la nobiltà di vino e olio contro la "barbarie" della birra

MARIO MARCENARO

**Spoletto.** Ogni anno studiosi provenienti da tutti i paesi europei si incontrano a Spoleto, a palazzo Ancaiani sede del Cisam, centro italiano di studi sull'alto Medioevo, per dibattere su un tema di storia altomedievale (VII-XI secolo). Giustizia, matrimonio, cristianizzazione dell'Europa e delle campagne, mondo carolingio e longobardo, feudalesimo, santi e demoni, mercanti e mercati sono alcuni degli argomenti trattati in passato, l'anno scorso il dibattito era dedicato a "Comportamenti e immaginario della sessualità", quest'anno la 54esima settimana di studio ha trattato il tema dell'olio e al vino (sponsor gli oleifici Monini), due prodotti della terra, due "indicatori culturali", come li ha definiti Massimo Montanari dell'Università di Bologna nella produzione, due prodotti che insieme al pane sono stati nel Medioevo gli elementi dell'identità del mondo mediterraneo e nell'intera Europa. I relatori hanno parlato della diffusione della vite e dell'ulivo e del consumo di olio e vino nel mondo romano e greco, nei paesi del Nord Europa, oltre la Manica, nel mondo ebraico, sulle coste africane e nel mondo pre-islamico.

Nel Medioevo tutti bevevano vino in abbondanza ma l'olio era destinato alle mense dei ricchi e i poveri lo sostituivano con il lardo. Soprattutto nell'Europa del Nord spesso le classi meno agiate si dovevano accontentare di vino scadente e più spesso di "birra acre". Il vino rappresentava uno status symbol, al contrario bere birra era segno di una società non-romana, non cristiana, non internazionale, non colta. La birra rappresenta ancora oggi un "peccato originale" - attenendoci solo al problema del consumo e certamente non a quello culturale - che distingue i popoli del nord, indicati come bevitori di birra, dalle popolazioni che si affacciano sul Mediterraneo, che usano preferibilmente vino.

Oltre alla diffusione della vite e dell'ulivo, i relatori hanno illustrato la loro simbologia, le tecniche di produzione dei due prodotti, le modalità di trasporto (via mare, via fiume, via terra), la conservazione, la commercializzazione, i recipienti usati (anfоре, olle, otri in pelle ecc.), l'uso che se ne faceva.

Enrico Menestò direttore del Cisam ha evidenziato che, a partire dai primi secoli, "mentre le sponde meridionali del Mediterraneo si islamizzano, olio e vino si cristiano e assumono, nei simboli e

nella liturgia cristiana, un valore che cresce la già forte portata simbolica che li caratterizzavano anticamente".

La religione cristiana fondava il suo credo sulla trasformazione del pane e del vino nel corpo e nel sangue di Gesù Cristo, mentre l'olio aveva assunto una funzione liturgica preminente: veniva usato per il battesimo e per l'unzione degli infermi dal prete, dal vescovo per la conferma e dal papa o da un suo rappresentante per l'unzione regia che sacralizzava il potere.

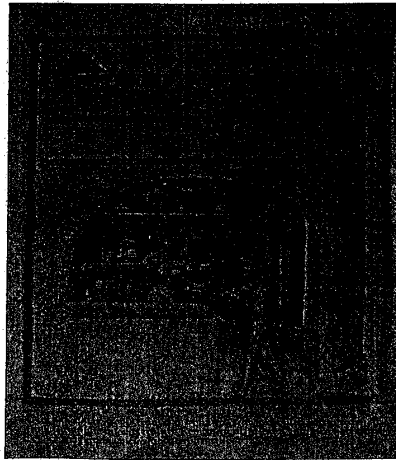
San Paolo e i Padri della Chiesa consigliavano di fare uso moderato di vino, in quanto l'ebbrezza è spesso causa di lussuria, ma lo stesso San Benedetto aveva concesso ai suoi monaci una misura di vino giornaliera da sostituire, se questo veniva a mancare, con *duplicem mensuram de cervisia*, con due misure di birra, ma in Quaresima queste bevande venivano sostituite da una mistura di acqua calda, sale e miele. Il monaco veniva privato del vino e dell'olio solo se commetteva qualche mancanza: l'abate lo riprendeva una prima volta, il secondo richiamo prevedeva il digiuno e l'astensione dal vino, e se insisteva nell'errore gli negava anche l'uso dell'olio a tavola.

I torchi erano di proprietà monastica

o signorile e la spremitura avveniva in presenza di persone di loro fiducia. Sappiamo che le squadre di operai raccoglievano olive e uva (ovviamente in distinte stagioni) e le portavano nel *calcatorium* dove, con i «piedi puliti», si provvedeva alla prima spremitura. Sappiamo che il mosto veniva raccolto in recipienti, quelli visti nella cantina e indicati con precisione nel contratto, che contenevano 100 litri e la paga, il *bracriaticum*, rappresentava il 3% del prodotto.

La maggior parte della produzione olearia e vinicola, soprattutto la prima spremitura, veniva inviata dalle zone di produzione ai proprietari dei terreni e una parte minore e variabile veniva trattenuata da chi curava la terra e provvedeva alla spremitura.

Anche in Liguria nel Medioevo si produceva olio. Quello di Chiavari, Lavagna, Sestri Levante, Moneglia era di buona qualità, molto meno quello di Recco, Camogli e Portofino. La maggior parte proveniva da terreni di proprietà monastica dunque, come accadeva in altre parti d'Italia, il prodotto era destinato in gran parte ai monasteri di San Siro a Genova e di Bobbio nel piacentino che usavano l'olio soprattutto per illuminare le loro chiese e per l'uso liturgico.



La bottega per la vendita dell'olio in un'illustrazione medievale