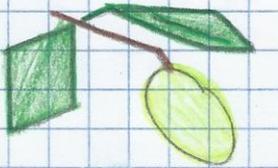
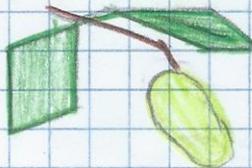
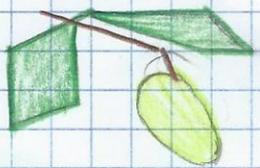
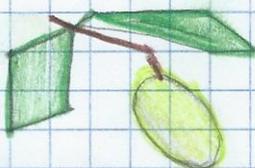


STORIA

E

MITI

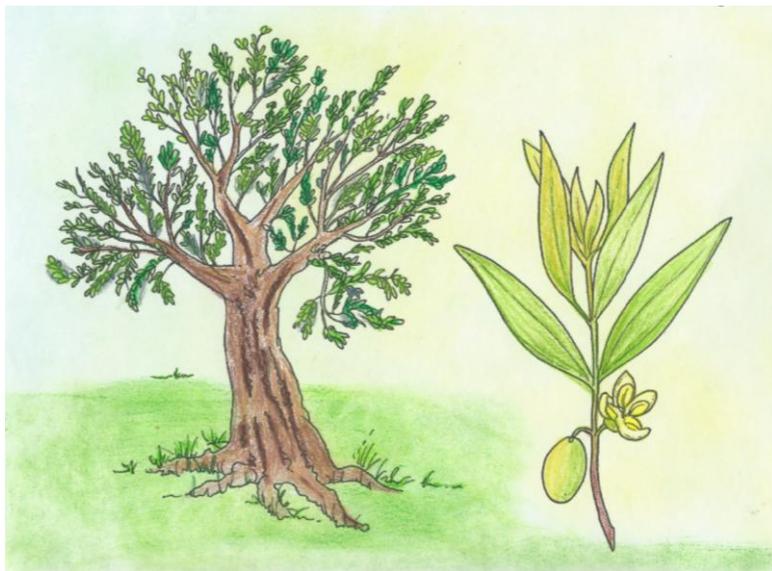




Classe 5^A



“Canterò la grandezza di colui che versa nel vaso l’Olio di Oliva”
Gabriele D’Annunzio - “ La figlia di Iorio”



PER I SUOI NUMEROSI
IMPIEGHI NELLA VITA DI TUTTI
I GIORNI L'OLIVO È CONSIDERATO

L'ALBERO DELLA VITA

NELL'ALIMENTAZIONE

IL FRUTTO CONSERVATO SOTTO SALE CONTIENE VITAMINE, PROTEINE E GRASSI. PER IL CONTADINO PANE E OLIVE È UNA NORMALE E APPREZZATA COLAZIONE.



Si racconta che a Masada, assediata dai romani, gli abitanti finiti i viveri, riuscirono a resistere mangiando a testa 7 olive al giorno.

IN MEDICINA



I LATTANTI E I FERITI VENGONO STROFINATI CON OLIO (LUCA 10,34).

NEI SACRIFICI

SOLO L'OLIO DELLA PRIMA SPREMITURA È CONSIDERATO DI QUALITÀ TALE DA POTER ALIMENTARE IL GRANDE CANDELABRO DEL TEMPIO (ESODO 27,20).



CON L'OLIO CONSERVATO NEL SANTUARIO VENGONO UNTI SACERDOTI, PROFETI E RE, PER SIGNIFICARE CHE QUESTE PERSONE SONO CONSACRATE A DIO E MESSE «DA PARTE» PER UN INCARICO PARTICOLARE (1 SAMUELE 16,12-13).

COME COSMETICO

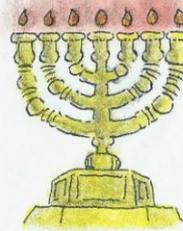
RENDE BRILLANTI I CAPELLI E MORBIDA LA PELLE DEL CORPO. NON UNGERSI IL CORPO È SEGNO DI DOLORE. COME UNGUENTO PROFUMATO RAGGIUNGE PREZZI DA CAPOGIRO: AL MERCATO DI GERUSALEMME UN FLACONCINO ALTO 5-10 CM COSTA 150-300 DENARI D'ARGENTO.



NELLE SEPOLTURE



IL MORTO VIENE UNTO D'OLIO E COSPARSO DI AROMI (MARCO 16,1).



LA PAROLA **UNTO** E **MESSIA** SONO SINONIMI. IL SALVATORE PROMESSO E A LUNGO ATTESO ALL'EPOCA DELLA DOMINAZIONE ROMANA È CHIAMATO **MESSIA**. MESSIA È IL TITOLO CHE LA CHIESA PRIMITIVA DÀ A GESÙ. **CRISTO** È LA PAROLA MESSIA TRADOTTA IN GRECO.

NEL COMMERCIO



ALL'ESTERO IL PREGIATO OLIO DELLA GALILEA HA PREZZI MOLTO ELEVATI.



PER L'ILLUMINAZIONE

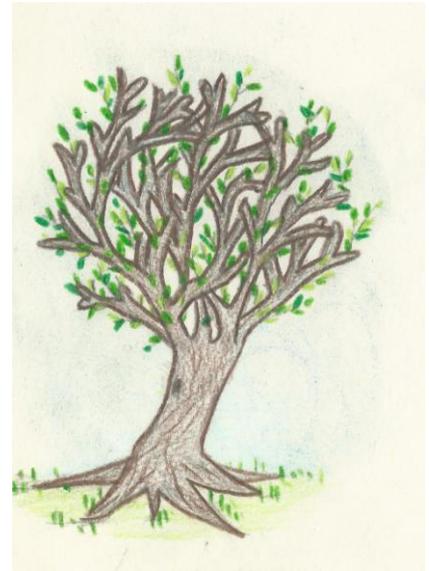


L'OLIVO E L'OLIO...UN PO' DI STORIA

Il termine “Olivo” deriva dal cretese “elaiwa” e dal greco “elaia” ; si trasformò nella latina “oleum” che diede origine poi al termine olio.

I Romani per indicarlo come il primo tra tutti gli alberi lo chiamavano “Primis”.

La storia dell' olivo e dell' olio, che si ricava dai suoi frutti, è antica quanto la storia dell' umanità.



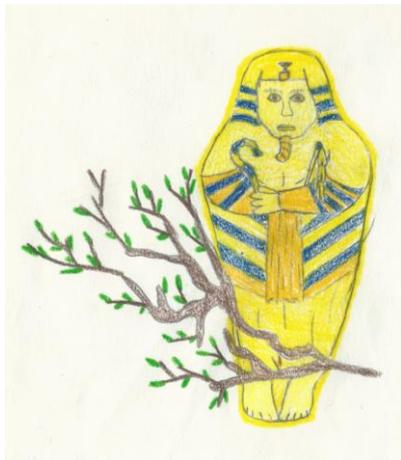
Già nel 5000 a.C., la coltivazione delle olive era presente in Medio Oriente e da qui si diffuse lungo tutte le coste del Mediterraneo e del Sud Europa.



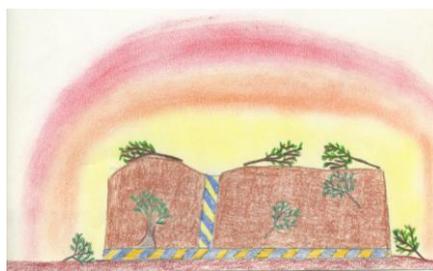
La produzione dell' olio era presente, ad esempio, nella fertile regione della Mesopotamia infatti, nel codice babilonese di Hammurabi (una raccolta di leggi del re Hammurabi, appunto), sono presenti indicazioni per la produzione e commercio dell' olio.



Anche gli Egiziani conoscevano l'olivo, che consideravano dono degli dei, simbolo di vita e fecondità.



Rami d'olivo adornavano le tombe dei faraoni, per accompagnarli nel loro viaggio nell'aldilà.



Con l'olio gli Egizi facevano di tutto dai cibi ai medicinali, agli unguenti, ai profumi e se ne servivano anche per l'imbalsamazione; si dice che il faraone ed i sacerdoti si ungessero dal capo ai piedi: avere il cranio completamente rasato e cosparso di olio era il massimo della bellezza maschile.

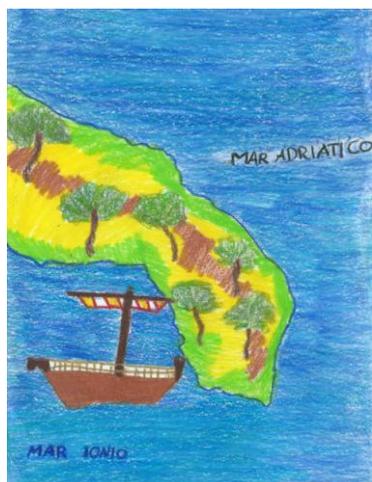


I Fenici, poi con il commercio via mare, contribuirono moltissimo a far conoscere il prezioso "oro liquido" a tutte le più grandi civiltà dell'area mediterranea, in particolare alla civiltà greca.

L'olivo, coltivato già nel 1500 a C. divenne un prodotto alla base dell'economia greca e caratterizzò il paesaggio roccioso di questo splendido paese.

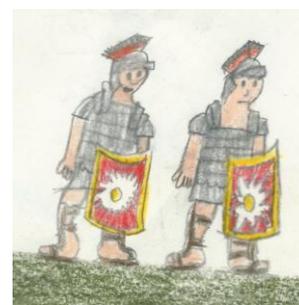


I Greci usavano l'olio come alimento ma anche come medicamento (per scottature e ulcere), cosmetico e come ornamento dei vincitori olimpici. Nelle olimpiadi di Atene gli atleti erano premiati con anfore, riccamente ornati, contenenti olio di oliva.



Nella penisola Italica la pianta dell'olivo arrivò grazie alle navi fenice e greche che attraccavano nelle coste del Meridione. Presero così avvio le coltivazioni nel nostro Paese, favorite dalle condizioni climatiche.

Gli Etruschi già nel VII secolo a.C. ne possedevano ampissime piantagioni, ma furono soprattutto i Romani a introdurre la coltivazione in tutti i territori conquistati, dalla Spagna al Nord Africa facendo diventare l'olio uno dei cardini dell'economia e della struttura mercantile romana.



I Romani per migliorare la produzione dell'olio inventarono i primi strumenti per la spremitura e nuovi metodi per la conservazione, dividendo l'olio d'oliva in cinque diverse qualità: il più pregiato era l'oleum "ex albis ulivis" ottenuto dalla spremitura delle olive verdi, il peggiore l'oleum "cibarium" era ottenuto dalle olive quasi passite e destinato agli schiavi.

Illustri uomini di cultura si interessavano dell' olivo, come Plinio il Vecchio, Marrone, Columella che definisce l' olivo "omnium plantarum prima" ossia la più importante tra tutte le piante".



Catone, riporta invece, nel suo libro, il De Agricoltura, una ricetta dell'antica Roma, ma... ancora attuale:

"Fa in questo modo l' epytrum di olive bianche e nere: leva i noccioli sia dalle olive bianche che da quelle nere nella seguente maniera: tritale e aggiungici olio , aceto , coriandolo,finocchio, ruta e menta. Riponile in un oriole usale così condite".

Nel Medioevo la coltura dell' olio perse d' importanza e l'olio non era più una merce ricca, anche per la forte diminuzione di commerci tra i popoli.

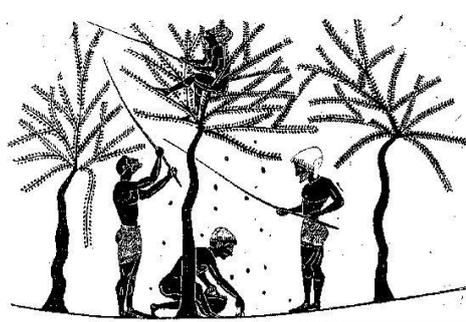
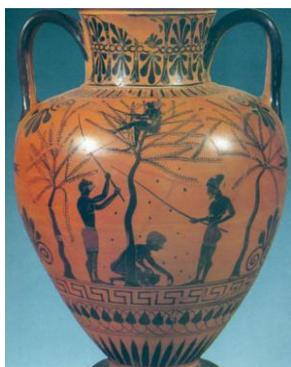
Con l' epoca dei Comuni e dei Monasteri il commercio dell' olio riprese slancio, soprattutto grazie ai navigatori veneziani.



La pianta tornò ad essere coltivata e il commercio dell' olio d' oliva assunse una tale importanza che nel 1599, il vicerè spagnolo De Rivera dispose la costruzione di una strada che collegasse Napoli alla Puglia, con biforcazioni per la Calabria e l' Abruzzo per consentire un trasporto più rapido dell' olio di oliva.

In Italia, ma anche in molti paesi del Mediterraneo, da quegli anni la coltura dell' olio si è caratterizzata per una continua espansione e per il costante progresso delle tecniche di coltivazione, grazie anche alle abili mani di contadini “potatori” e “innestatori”, capaci di ottenere coltivazioni ben curate e regolari, allo scopo di esaltare la funzione produttiva delle piante.

ALCUNE TESTIMONIANZE



Rappresentazione della raccolta delle olive. Anfora Attica, VI sec.a.C. British Museum, Londra.



Eracle, Atena e l'olivo sacro



Particolare di vaso di manifattura greca



L'USO BENEFICO DELL'OLIO NELL'ANTICHITA'

Già Galeno – il medico greco considerato “padre” della medicina, vissuto nel II secolo dopo Cristo – assegnava all’olio d’oliva virtù terapeutiche nel combattere i “mali del ventre”.



Dioscoride lo considerava particolarmente adatto per la composizione di unguenti e indicato per lo stomaco in quanto “correttivo”.



Usato nelle cure di bellezza per la prevenzione dell'avvizzimento del cuoio capelluto, della forfora e della caduta dei capelli, in secoli più vicini a noi l'olio d'oliva venne consigliato anche per la cura delle artriti, della gotta e dei reumatismi in genere.

La scienza moderna riconosce all’olio d’oliva pregi e virtù indiscussi, anche se viene considerato più un alimento-medicamento che non un componente di medicinali. A tutti gli effetti viene considerato una difesa naturale nella prevenzione delle malattie dell’apparato digerente, delle malattie cardiovascolari, dell’arteriosclerosi e di alcuni tipi di tumori.

L'OLIVO E L'OLIO...TRA MITO E LEGGENDA

UN ALBERO PER LA CROCE

Un tempo l'ulivo era diritto e liscio come il pioppo. Quando Caifa, il sommo sacerdote di Gerusalemme, ottenne la condanna di Gesù, mandò in giro per la campagna alcune guardie a cercare un albero per farne la croce. Queste uscirono dalla città armate di scure e si diressero verso il bosco. Il bosco, come colpito da un uragano, cominciò ad agitarsi.

Gli alberi invocavano la morte, chiamavano su di sé il fulmine, chiedevano di diventare cenere. Quando le guardie giunsero al bosco, un gran silenzio pesava intorno.

Non si sentiva uccello cantare, né fruscio di fronda. Ogni albero tra sé pregava il cielo che gli fosse risparmiato un così terribile destino.

Infine una delle guardie disse: - Nè palma né cedro fanno al caso nostro. L' ulivo ci vuole! Cedri e palme trassero un gran sospiro di sollievo.

Gli ulivi, invece, si sentirono perduti. Tentarono di sradicarsi dal terreno, si torsero, si ingobbirono, si spaccarono. Alla fine rimasero fermi, impotenti a fuggire, ma inutili per sempre ad essere legno per la croce. Invano le guardie cercarono per tutto il giorno un ulivo diritto. Da allora l'albero dalle foglie d'argento vive felice d'essere brutto.



L' ULIVO NELLA MITOLOGIA



La mitologia greca attribuisce ad Atena la nascita del primo olivo, che nacque nell'acropoli a protezione della città di Atene.

La leggenda racconta che Poseidone ed Atena si sfidarono, concorrendo a chi avesse offerto il più bel dono al popolo. Poseidone , colpendo con il



suo tridente il terreno fece sorgere il cavallo più potente e rapido al mondo, in grado di vincere tutte le battaglie;

Atena, colpendo la roccia con la sua lancia, fece nascere dalla terra il primo albero di olivo, per illuminare la notte, per medicare le ferite e per offrire nutrimento alla popolazione.

Zeus scelse l'invenzione più pacifica ed Atena divenne la dea di Atene.

Un figlio di Poseidone cercò di



stradicare l'albero di Atena, ma non vi riuscì, anzi si ferì nel commettere il gesto sacrilego e morì.

Quella roccia che resistette era l'Acropoli, dove la pianta dell'olivo venne presidiata dai soldati perché sacra ai greci.



L'OLIVO...ALBERO DI SALVEZZA E SEGNO DI PACE

Nella religione cattolica è ritenuto albero simbolico, infatti molte volte è citato nelle Scritture... :



“La colomba tornò all’arca recando un rametto d’ulivo”, quindi è considerato albero di Pace...

“Gesù pregò sudò sangue nell’orto degli ulivi ”, quindi è una pianta che fu testimone delle sofferenze del Redentore e...nella Domenica delle Palme, i credenti stringono tra le mani un ramoscello d’ulivo, segno che ci ricorda l’-entrata di Gesù a Gerusalemme, osannato dalle folle festanti.

Bacche spremute ci regalano un liquido prezioso: l’OLIO sempre presente nelle ricette culinarie e nei riti ecclesiali.

Olio Santo usato nei Sacramenti che rigenera i battezzati, che fortifica i Cresimandi, che lenisce le sofferenze del morente e che consacra le mani del neo - sacerdote che, quale “ alter Christus”, annuncia la Parola, semina Amore e testimonia la bontà del Signore sulle strade del mondo.

