

Andrea Brugnoli
***L'olivicoltura altomedievale nel territorio gardesano e veronese:
aspetti di tecniche agrarie***

[A stampa in «Il Garda. L'ambiente, l'uomo», 10 (1994), pp. 55-66 © dell'autore - Distribuito in formato digitale da "Reti Medievali", www.biblioteca.retimedievali.it].

Andrea Brugnoli

L'OLIVICOLTURA ALTOMEDIEVALE
NEL TERRITORIO GARDESANO E VERONESE:
ASPETTI DI TECNICHE AGRARIE

Estratto da:

IL GARDA - L'AMBIENTE, L'UOMO

Decima miscellanea di studi

Centro Studi per il Territorio Benacense

Verona - 1994

L'olivicultura altomedievale nel territorio gardesano e veronese: aspetti di tecniche agrarie

Introduzione. L'olivo e l'olio nel medioevo

«Garda deputavit ad oleum»: così Wala, abate di S. Colombano di Bobbio, sanziona la destinazione della corte lacustre di Summolaco nell'835, nell'ambito di una pianificazione della gestione delle innumerevoli proprietà di questo monastero sparse per tutta l'Italia settentrionale¹. L'attenzione di questo abate per la produzione dell'olio è significativa dell'importanza che monasteri e vescovadi attribuivano ad un prodotto necessario per gli usi sacramentali e liturgici: dalla confezione degli olii sacri (olio degli infermi, dei catecumeni e crisma), all'illuminazione delle chiese con lampade che debbono rimanere accese «dite nocturne» in linea con una mentalità religiosa che vedeva nella quantità delle operazioni svolte dal clero l'unico modo di accrescerne l'efficacia.

Le fonti altomedievali sembrano indicare come prevalente la destinazione liturgica dell'olio, tanto da oscurare quella funzione alimentare per noi certamente più usuale, sostituito negli usi culinari dal lardo. L'elevato valore doveva eventualmente limitarne l'uso alle classi signorili: è possibile calcolare che 3-5 chili d'olio corrispondessero al valore di un grasso maiale².

E in senso signorile ed ecclesiastico dunque che la storia della coltivazione dell'olivo riveste un ruolo non indifferente nella storia

economica alto medievale, quando la difficoltà di trasporto a lunga distanza nel bacino del Mediterraneo — area tradizionale per l'olivicultura nell'antichità — fece convergere l'attenzione di monasteri e vescovadi dell'Italia settentrionale e d'oltralpe verso la regione dei laghi prealpini³.

La diffusione dell'olivicultura pare strettamente legata in questa fase alla presenza di grandi proprietà ecclesiastiche, organizzate a partire dalla fine dell'VIII secolo in aziende curtensi.

Con queste premesse possiamo allora leggere il programma dell'abate Wala sopra esposto: nel momento di massima espansione del sistema curtense alcune *curtes* vengono destinate ad una produzione specializzata, come realizza questo monastero a Summolaco (forse vicino a Peschiera), dove viene prodotto l'84% dell'olio di cui può disporre annualmente, e S. Giulia di Brescia a Cervinica (attuale *le Baesse* di Costermano).

Si possono inoltre individuare, nella gestione di queste *curtes*, alcune linee comuni, volte ad assicurare la quasi totalità della produzione olearia alla disponibilità dell'ente. Gli olivi vengono concentrati sul settore a conduzione diretta (il 95% degli olivi posseduti da Bobbio e S. Giulia di Brescia è posseduto sul *dominico*) o, se presenti sul *masaricio* — i poderi dipendenti —, la quota di prelievo è sempre superiore alla metà, an-

che in caso di nuovi impianti, arrivando talvolta alla totalità.

Inoltre si organizza un sistema di relazioni tra *dominico* e *massarico* e tra le diverse *curtis* per assicurare la piena realizzazione di questo progetto di specializzazione agricola: fornitura di attrezzature e di manodopera per la raccolta, destinazione di mezzi e di uomini per il trasporto, imposizione di particolari cure agronomiche per i poteri dipendenti⁴.

Questo sforzo organizzativo raggiunge risultati ragguardevoli: la resa di olio per pianta non si discostava da quella toscana di fine '800, dalla media nazionale di qualche decennio fa⁵ e da quella veronese di questi anni⁶.

Le pagine che seguono vogliono allora fare il punto su alcuni dati desumibili dalla scarsa documentazione altomedievale circa le tecniche di coltivazione dell'olivo, non disgiunte ovviamente dagli aspetti di gestione della proprietà, cercando di integrare la documentazione relativa ai grandi possedimenti ecclesiastici con quella della media e piccola proprietà. Sarà dunque necessario non fare riferimento alla sola documentazione altomedievale gardesana (peraltro prevalente) ma anche a quella del territorio veronese nel suo complesso, comprendendo l'intero secolo XI quando l'olivo si attesta sulle pendici collinari di Verona e in Valpantena, sotto la spinta della proprietà urbana.

Densità di coltivazione e associazioni agrarie

Le informazioni circa le tecniche di coltivazione dell'olivo desumibili dalla documentazione veronese sono indubbiamente scarse, ma è comunque possibile tracciare alcune linee.

Ad iniziare dalla densità di piante presenti sui fondi si può riscontrare una progressiva intensificazione dalle prime testimonianze di epoca longobarda. In una per-

muta del 771 relativa al territorio di Sirmonione è possibile calcolare la presenza da un massimo di un olivo ogni 220 m² ad un minimo di 1600 m², con un valore intermedio di 400 m²⁷. Non molto discosti, ma appunto si assiste ad una progressiva intensificazione, con quanto riscontrato da Castagnetti⁸ per Bardolino tra XII e XIII secolo — intorno ai 130-150 m² per olivo, con punte di 31 e 900 m² — e da Varanini⁹ per il XIII e XIV secolo, quando il *memoriale olivorum* del Capitolo di Verona riporta una media di 150 m², che arriva a 100 escludendo dal calcolo gli appezzamenti con singoli olivi.

Tra IX e X secolo non dovevano mancare comunque aree di coltivazione intensiva. Difficile stabilirlo per gli oliveti delle *curtis*, che pure erano molto estesi, con punte di 580 olivi per il *dominico* della corte di Cervinica e di 900 per quella di Summolaco¹⁰.

Sembra comunque che in generale l'uso del termine oliveto, che riscontriamo nella documentazione di questo periodo, non possa essere preso come indizio di una estesa coltivazione: Vatani ha ipotizzato che per l'area gardesana questo termine fosse specifico della documentazione afferente alla grande proprietà ecclesiastica¹¹, indipendentemente dal numero di piante, e Pini suggerisce che si intendesse indicare con *olivatum* una porzione di terra coltivata ad olivi appartenente in origine ad un ente, fosse ecclesiastico, laico o demaniale¹².

Da parte nostra possiamo rilevare come il termine *olivatum* scompare nel territorio veronese con l'XI secolo, proprio in coincidenza col diminuito ruolo degli enti ecclesiastici nelle vicende dell'olivicultura, affiancati dalla piccola e media proprietà di origine urbana. Da questo momento entra sistematicamente in uso la formula « terra cum olivis »¹³. Ma riguardo al termine oliveto bisogna comunque sottolineare che almeno fino all'XI secolo vi è una sostanziale coincidenza tra olivicultura nel suo complesso e grande proprietà di enti siano essi



Oliveti sull'Alto Garda.

ecclesiastici o laici e della relativa documentazione.¹⁴

Rimane pertanto da domandarsi se effettivamente il termine non fosse in qualche modo legato anche ad una pratica agraria di coltivazione specializzata di vaste dimensioni, resa possibile proprio dalle capacità organizzative di un complesso di aziende curtesi, venute meno nei secoli seguenti.¹⁵

Il polittico di S. Giulia di Brescia ci permette di formulare alcune ipotesi, rafforzate dall'omogeneità di dati da cui provengono. Il termine oliveto vi compare cinque volte, cui si fa seguire la relativa produzione di olio. Trasformando quest'ultima in numero di olivi — calcolo possibile dal momento che dallo stesso inventario si ricava una resa media per pianta di 2,77 libbre¹⁶ — si ottengono i seguenti risultati: l'oliveto più piccolo risulterebbe di 14 piante, due si aggirano intorno alle 50, gli altri due hanno poco più di 200 e 350 olivi.¹⁷ Due casi di più modesta rilevanza — intorno alle sei piante — sono definiti invece « arboris olive » o « olivas ».¹⁸ Ma per la corte di Cervinica si parla pure di « arborea olivarum DLXXX »¹⁹, che dunque non vengono definiti oliveto nonostante il grande numero: forse perché si tratta di piante variamente dislocate.

Quindi il termine oliveto coincide sì con la grande proprietà di un ente, ma non può neppure essere del tutto scorporato da una realtà agraria di coltivazione specializzata che raggiunge considerevoli dimensioni — 200 e 350 olivi —, quale non si trova nei secoli seguenti.

Gli appezzamenti con olivi dell'XI secolo nel Veronese presentano un'estensione variabile da 1300 a 2500 m². Supponendo una densità media di un olivo ogni 100 m² — ma dovrebbe essere minore per la frequente associazione con altre colture arboree — si avrebbero terreni con un minimo di 13 ed un massimo di 25 olivi.²⁰ Questi dati corrispondono pure a quelli desumibili dai due inventari degli olivi posseduti sul Garda dal monastero di S. Fermo di Lonigo

e dal Capitolo dei canonici della Chiesa veronese del XII e XIII secolo.²¹ Qui gli olivi sono mediamente 15-30 per *peçia* — ma molte sono sotto le 10 piante — raggiungendo un massimo di 78, e nei casi di consociazione alla vite sono sempre meno di 10.

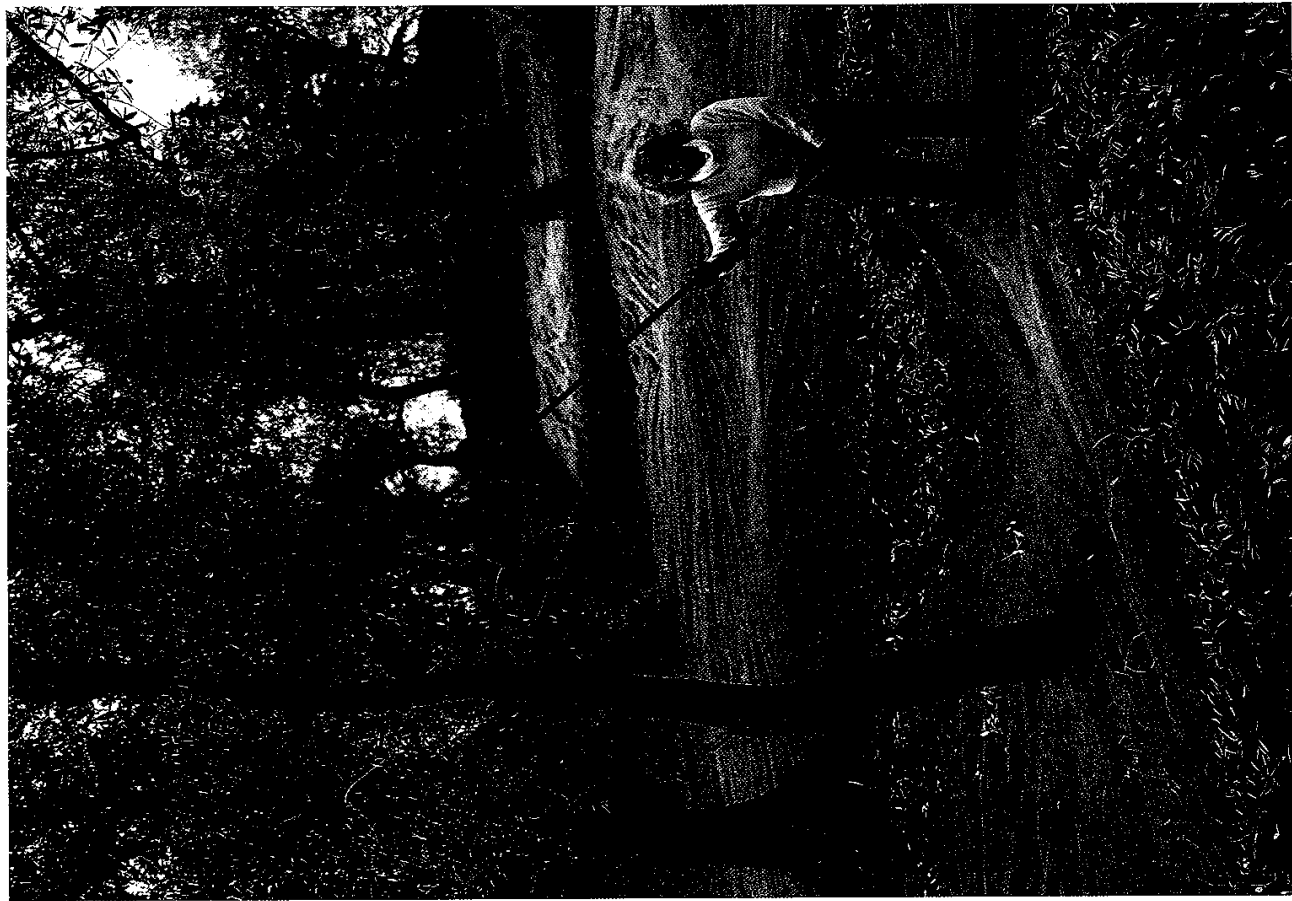
L'olivo doveva essere intensamente coltivato all'interno delle *clausure*, quella dell'arcidiacono Pacifico in Garda e quella nei pressi di Verona, in cui il monastero di S. Maria in Organo fa estendere un oliveto che già occupa in parte il terreno: « ipsa terra supra tutum de olivi plantare » recita il breve di investitura.²²

Ma si tratta di casi sostanzialmente rari: normalmente l'olivo si trova in appezzamenti di terreno per cui non è indicata alcuna forma di recinzione, talvolta in associazione con seminativi o viti, ma più spesso come coltivazione specializzata, se così si può interpretare la formula « terra cum olivis » che, dopo la metà dell'XI secolo è la più usuale.

L'associazione con seminativi è presente in due casi, entrambi sul Garda,²³ mentre per la Valpantena troviamo l'olivo accompagnarsi con altri alberi e viti.²⁴ Questo sembra il caso più frequente nelle colline sopra Verona: tre appezzamenti oggetto di una permuta nel 1094 sono tutti indicati con viti e olivi.²⁵

Per l'XI secolo, cui appartengono tutti questi ultimi documenti, le percentuali delle diverse associazioni — da prendere in modo indicativo, dato che si tratta di solo 16 casi — risultano le seguenti: 56% terra con olivi, 12,5% olivi con seminativi, 31% olivi con viti ed altri alberi, tra cui il 18,75% olivi con viti.²⁶

È testimoniata inoltre la proprietà di singoli olivi separatamente dal terreno circostante.²⁷ Le modalità di questa forma di proprietà delle piante — peraltro comune in altre regioni, ma limitata nel Veronese agli olivi²⁸ — ritaglia all'interno di terreni altrui lo spazio di un cerchio di poco più di tre metri di diametro necessario per i lavori agricoli, ed è regolata da consuetudini lo-



Raccolta delle olive attraverso la battitura.

call²⁹. Questa prassi sembra scomparire nei secoli seguenti, probabilmente in relazione con una più forte utilizzazione ad arativo dei terreni olivati³⁰.

Pratiche agrarie: l'impianto e la manutenzione

Abbastanza scarsi sono i dati relativi alle pratiche di coltivazione.

I contratti agrari veronesi riguardo all'olivo contengono infatti delle disposizioni meno dettagliate rispetto a quelle concernenti la vite, probabilmente in ragione di una minore diffusione di questa coltivazione e comunque della sua presenza prevalente sul settore a conduzione diretta, con una conseguente fissazione nei formulari notarili solo in un periodo successivo.

Stabiliscono l'impianto di nuovi olivi due contratti specificandone solo i termini: 24 olivi all'anno nel primo caso, mentre nel secondo si fissa un periodo di sette anni per completare l'estensione della coltura su tutto il terreno³¹.

Quest'ultimo contratto impone inoltre « omni tercio anno lotare et ablaciare » cioè di concimare e di scalzare il terreno attorno, probabilmente per cinque piedi³². La disposizione riguarda la letamazione è quella indicata da Columella, mentre ne differisce per la scalzatura, consigliata ogni anno³³. Le disposizioni si fanno più pesanti nei secoli seguenti, quando si imporrà di sostituire gli olivi morti e, in linea con quanto suggerisce Columella, di zappare due volte all'anno³⁴.

Per l'olivo non sembra dunque di poter vedere quella corrispondenza tra pratiche culturali e disposizioni dei trattatisti latini che era stata rilevata invece per la vite con precisione e ricchezza di particolari³⁵. Comunque, come sottolinea Gaulin, trattandosi di pratiche agronomiche largamente diffuse, la corrispondenza tra clausele tecniche dei contratti e norme dei trattatisti latini « doit pourtant conduire à des conclusions

prudentes »³⁶. Tanto più non sembra sia possibile confrontare le tecniche di un'olivicoltura mediterranea — cui fanno riferimento i trattatisti — con quelle dell'area settentrionale e ancor più nella mancanza di testimonianze di una continuità dell'olivicoltura nel territorio veronese tra antichità ed alto medioevo.

La raccolta

Gli inventari dei monasteri di Bobbio e S. Giulia annotano invece delle precise indicazioni circa la raccolta. Il politico di Bobbio riporta che le navi di Comacchio transittanti dal porto di Mantova devono fornire annualmente a Garda « ad olivas colligendum storias XII » cioè i teli che, posti sotto la chioma della pianta servono a raccogliere le olive³⁷. Non ci dovremmo trovare di fronte però ad una raccolta effettuata esclusivamente con la battitura dei rami, come avviene nelle regioni meridionali, bensì ad una modalità particolare di « brucatura » che è tuttora in uso: facendo scorrere la mano dalla parte interna del ramo alle fronde e facendo cadere le olive a terra, dove sono appunto raccolte con dei teli³⁸; eventualmente a questa si doveva aggiungere la battitura per i rami più alti. Un inventario della seconda metà del XIII secolo del monastero di S. Colombano di Bardolino registra « III encinos ferri ad olivas colligendum »: si tratta di uncini che fissati a dei lunghi pali vengono usati per abbassare i rami non raggiungibili³⁹. L'introduzione di questi attrezzi è probabilmente legato allo sviluppo in altezza delle piante, in connessione con l'utilizzazione ad arativo degli oliveti, che si riscontra sul lago dal pieno medioevo.

Nelle operazioni di raccolta è dato di riscontrare come dato generale la destinazione di giornate di lavoro che devono essere svolte dai coltivatori dei poderi dipendenti sul settore a conduzione diretta delle *curtes*. Nell'865 un livellario della Valpan-



Raccolta manuale delle olive.

tena si impegna col monastero di S. Maria in Organo a svolgere sette settimane all'anno di *operae*, di cui una « ad olivas colligendum ad Gardam », quindi a notevole distanza⁴⁰. Più limitate sono le giornate lavorative imposte dallo stesso monastero agli uomini liberi di vicò Sioni (Sogno?) che nel 993 prendono in livello alcuni terreni nell'alto Garda⁴¹. Essi sono tenuti « in tenepore quando olivas ad colliendum venerit » a fornire « per unaquisque casa unum hominem unum diem ad olivas dominica collienda ». Numero di giornate limitato, ma significativamente destinate alla raccolta delle olive dominicali. Del tutto simile l'operato del monastero di Bobbio, che impone a quindici massari della corte di Soriasco (PV) di recarsi a Garda per assicurare la raccolta delle olive e quindi di trasportare l'olio a Piacenza⁴².

Nel caso dell'olivicultura nella regione dei laghi prealpini anche le condizioni ambientali incidono sull'imposizione di *comées*. Il clima non permette infatti una perfetta maturazione delle olive con la loro spontanea caduta ed impone di conseguenza una tecnica di raccolta che richiede un forte apporto di manodopera concentrato in un breve periodo. Dunque le aree di specializzazione olivicola delle aziende curtensi potevano sussistere proprio in virtù di un'organizzazione complessiva, programmando la risoluzione degli squilibri che si dovevano verificare localmente nella produzione, in primo luogo con la gestione delle *operae* sul dominico.

Le rese

La resa delle piante, perlomeno nel dominico delle aziende curtensi, era considerevolmente alta, soprattutto se posta in confronto con quella del settore cerealicolo⁴³. Il polittico di S. Giulia riporta infatti che nella corte di Cervinica 580 olivi producono 1608 libbre d'olio, circa 2,77 libbre per pianta, ovvero tra 916 e 1360 g.⁴⁴ La resa è

simile a quella attuale del territorio veronese, che varia da 3 a 5 chili di olive per albero, corrispondenti appunto a circa un chilo d'olio⁴⁵. A questo dato, già segnalato dal Pasquali, si può aggiungere quanto riporta l'inventario di S. Maria di Monte Velate. Per un oliveto di recente impianto, quindi non in piena produzione, posto a Oltrona al Lago (frazione di Gavirate, Varese) viene indicata una resa di poco meno di una libbra d'olio per pianta⁴⁶.

Il problema dei canonii olive o olio?

I contratti di livello per il Veronese sembrano indicare un censo parziario in olive e non in olio, similmente a quanto avviene in Toscana⁴⁷, ma il problema si presenta confuso.

I polittici di Bobbio e S. Giulia riportano regolarmente, per i pochi casi in cui l'olio è presente sui terreni della *pars massaricia*, l'espressione « reddum de oleo »⁴⁸, dei tre contratti del territorio veronese uno è illeggibile proprio in questo punto, il secondo riporta una ambigua indicazione di olivi, olive e olio, il terzo richiede i due terzi del frutto (« de fruges »), evidentemente olive⁴⁹.

Sul secondo contratto — del 993 — si è soffermato Pini⁵⁰, segnalando l'interscambiabilità dei termini « olivos-olivas-oleum » al suo interno, interpretazione da cui dissentiamo. Il contratto infatti dopo aver fissato i lavori annuali per la vigna, di cui si richiede il terzo del vino (oma tercia), prosegue: « et in ipsis terris plantare debeatis vos suprascriptis hominibus vel vestris heredes per unusquisque annis olivetis plantas viginti et quattuor et in tempore quando olivas ad colliendum venerit dare debeatis per unaquisque casa unum hominem unum diem ad olivas dominica collienda et dividere debeatis predictos olivos per medium et misso dominico qui super ipsas vindemias vel olivas coliendo venerit pascere debeatis absque necessitatem et ipsum oleum cum

frantoi del dominico, pagando delle quote, probabilmente parziarie, riportate ad esempio per la corte di Cervinica, dove un torchio « ad oliva torcolandum » rende 60 libbre d'olio⁵⁴.

Conclusioni

L'olivicultura si configura come un settore di punta dell'agricoltura altomedievale. Contribuiscono a rendere tale questa coltivazione le forme di organizzazione delle aziende curtensi, che fanno convergere forze, attrezzature e accorgimenti di tecniche agronomiche per un prodotto che rivestiva un alto valore sia dal punto di vista economico che della mentalità.

Resta da aggiungere come la produzione gardesana, per questi motivi, non fosse destinata ad un fabbisogno locale, se non in piccola parte. L'olio infatti « viaggia »: si sono già ricordate le prestazioni cui sono tenuti i massari del monastero di Bobbio, che devono trasportare l'olio delle corti gardesane a Piacenza. Ma bisogna aggiungere che i contratti di livello impongono opere di trasporto a locali centri di raccolta⁵⁵ e che il bacino lacustre si trova in collegamento con il Mincio e con la via padana del Po. Questa, percorsa da Veneziani e Comacchiesi che devono pagare un censo destinato proprio alle corti Gardesane di Bobbio, è l'asse portante di un circuito commerciale il cui centro è la città di Pavia, dove si concentrano *celle* di enti ecclesiastici⁵⁶.

Tutti motivi che spingono a considerare l'olivicultura nella regione dei laghi prealpini un settore non indifferente dell'economia di scambio altomedievale, e danno ragione della particolare attenzione che viene ad essa prestata.

Note

¹ C. CIPOLLA 1918, *Codice diplomatico del monastero di S. Colombano di Bobbio fino all'anno MCCVIII*, 3 voll., Roma, v. I, n. 36, pp. 136-41.

vestro navigium usque ad Bardolinum evenire de(he)atis ». Ovvero: prima vengono fissati i lavori di migliorata fondiaria, in secondo luogo le prestazioni d'opera, quindi si stabilisce la quota parziaria della metà e l'obbligo di cibare il messo del monastero che controlla la raccolta delle olive ed infine sembrerebbe specificarsi che il canone è da intendersi in olio con il servizio di trasporto a carico dei coltivatori. Se l'indicazione a prima vista potrebbe dunque essere per una canone parziario in olio noi propendiamo per una diversa lettura, che potrebbe spiegare l'uso dei diversi termini (olivos-olivas-oleum), non nel senso dell'interscambiabilità. Il contratto farebbe riferimento a due obblighi diversi: la corresponsione della metà delle olive e l'opera di trasporto, una volta trasformato il frutto in olio. In questo senso vanno le note tergalì del documento, della stessa mano, che specificano la richiesta in olive « olivas medium » e che Pini non ha visto facendo riferimento ad una, seppur corretta, non completa edizione del documento⁵¹.

Il terzo contratto, che prevede il canone dei due terzi delle olive con l'obbligo di estendere l'oliveto, è anche il più tardo, della fine dell'XI secolo, quando troviamo parallelamente canonii richiesti in uva⁵².

La richiesta dei canonii in olive si spiega se si considera che una grande proprietà dispone di attrezzature sicuramente più adatte per la spremitura, tanto più che le olive sono facilmente trasportabili. Non che i singoli coltivatori non potessero eseguire in proprio la macinazione e la spremitura⁵³, ma le rese dovevano allora risultare sicuramente minori, e questo si accorda malamente con la richiesta di canonii parziari e con l'alto valore del prodotto.

I canonii in olio riportati dai polittici si potrebbero spiegare con una visione « terminale » del processo produttivo, per cui l'attenzione si concentra sulla quantità di prodotto di cui può disporre il monastero, più che sulle modalità di esazione. Ma non si può escludere che i coloni si servissero dei

1985, *Olio e olio in terra di Bari in età normanno-sveva*, « Quaderni medievali », 20, pp. 67-102; pp. 81-2.

¹² Nel 1023 tre olivi vengono venduti con l'« abbiacitura sua de pedes quunque in circuito » ASVr, Ospitale civico, perg. n. 25. Nel 1111 una donazione indica degli olivi « in aliena terra secundum consuetudinem ipsius loci » ASVr, Ospitale civico, perg. n. 66.

³⁰ G.M. VARANINI, *L'olivicoltura*, p. 128.

³¹ ASVr, S. Maria in Organo, perg. nn. 40 (a. 993); 56 (a. 1088).

³² Come indica il contratto di vendita — sopra citato — degli olivi con l'« abbiacitura sua de pedes quunque in circuito ».

³³ COLUMELLA, *Zoof Bucher über Landwirtschaft*, (ed. W. Richter), 3 voll., München 1981-3; V, 8, p. 600.

³⁴ A. CASTAGNETTI, *I possessi*, p. 124 e G.M. VARANINI, *L'olivicoltura*, p. 129. Si vedano anche le medesime indicazioni date dai contratti stipulati dal monastero di Bobbio a Bardolino: C. CAPOLLA 1904-5, *Documenti per la storia del priorato di S. Colombano in Bardolino prima della sua trasformazione in commendata* (secoli IX-XV), « Atti e memorie dell'Accademia di agricoltura, scienze, arti e commercio di Verona », LXXX, pp. 89-256; nn. 45, 89, 93.

³⁵ G. MARCO 1985, *Tecniche di coltivazione della vite nei patti colonici veronesi altomedievali*, « Rivista di Storia dell'Agricoltura », 12. Su questi contratti veronesi si veda anche L. GAULIN 1990, *Tradition et pratiques de la littérature agronomique pendant le haut moyen âge, in L'ambiente vegetale nell'alto medioevo*, Spoleto, pp. 103-135. La stessa concimazione ogni tre anni coincide anche con quanto in uso fino a poco tempo fa, come indica l'inchiesta agraria Lucini: *Monografia agraria della provincia di Verona. Risposta della prefettura al questionario della giunta per l'inchiesta agraria*, Roma 1882, pp. 73-4. Sulle pratiche culturali recenti nell'olivicoltura veronese si vedano inoltre L. SORMANI MORETTI 1900, *La provincia di Verona. Monografia statistico-economica-amministrativa*, Firenze, 3 voll., v. II, pp. 50-1.

³⁶ J.L. GAULIN, *Tradition et pratique*, p. 121.

³⁷ Inventari, p. 138.

³⁸ Sulle diverse tecniche di raccolta: G. CHERUBINI 1984, *Olivi, olio, olivicoltura*, in *Id., L'Italia rurale nel basso medioevo*, Roma-Bari, pp. 173-94.

³⁹ C. CROLLA, *Documenti*, n. 105, pp. 182-3. Sull'uso di questi unci di Cfr. M.A. GAULO 1580 II ed. Venetia 1566], *Le tredici giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa*, Torino: « E ben vero che quei rami, che non si posson' haver con gli unci, è forza batterli con le pertiche, onde sono poi colte quelle delle geneti, secondo che cadono a terra » pp. 119-20.

⁴⁰ CDV I, n. 232, pp. 353-5, con la correzione Carolam)Gardam.

⁴¹ ASVr, S. Maria in Organo, perg. n. 40 app. Edito, ma senza le note dorsali, da G. Borsatti 1929, *Malcesine*, Verona, pp. 331-3.

² M. MONTANARI 1979, *L'alimentazione contadina nell'alto medioevo*, Napoli, p. 396.

³ Sull'olivicoltura altomedievale si rimanda a A.I. PINI 1980, *Due culture specialistiche del Medioevo: la vite e l'olio nell'Italia padana, in Medioevo rurale. Sulle tracce della civiltà contadina*, a cura di V. Fumagalli e G. Rossetti, Bologna, pp. 119-138 e *Id.* 1990, *Vite e olio nell'alto Medioevo, in L'ambiente vegetale nell'alto Medioevo*, Spoleto, pp. 329-70 e alle relative bibliografie. Per l'area gardesana si veda inoltre G.M. VARANINI 1983, *L'olivicoltura e l'olio gardesano nel Medioevo (aspetti della produzione e della commercializzazione)*, in *Un lago una civiltà: il Garda*, a cura di G. Borelli, Verona, pp. 115-58 e A. BRUGNOLI 1993, *Una specializzazione agricola altomedievale. L'olivicoltura veronese nel sistema curtense dell'Italia padana*, « Civiltà Padana », IV, pp. 117-143.

⁴ Sull'aspetto dell'olivicoltura all'interno del sistema curtense si veda A. BRUGNOLI, *Una specializzazione agricola*.

⁵ G. PASQUALI 1972, *Olivi e olio nella Lombardia prealpina. Contributo allo studio delle culture e delle rese agricole altomedievali*, « Studi Medievali », XII, pp. 237-65.

⁶ G. BARGIONI 1984, *L'olivicoltura, in L'agricoltura veronese*, a cura di S. Fraccastelli, Verona, pp. 121-4.

⁷ L. SCHIAPARELLI 1933, *Codice diplomatico longobardo*, II, Roma, n. 257, pp. 345-52. Nel corso dell'articolo le misure in m² sono derivate dallo iugero basato sulla pertica di 12 piedi di Liuprando, pari a 7990 m². La pertica di 6 piedi (2,04 m) e le relative misure di superficie (vanezza e campo) entrano in uso nel Veronese tra XII e XIII secolo. Cfr. A. CASTAGNETTI 1974, *Primi aspetti di politica annonaria nell'Italia comunale. La bonifica della palus communis Verone (1194-1199)*, « Studi Medievali », XV, pp. 363-481; pp. 380-1.

⁸ A. CASTAGNETTI 1972, *I possessi del monastero di S. Zeno di Verona a Bardolino*, « Studi Medievali », XIII, pp. 95-159.

⁹ G.M. VARANINI, *L'olivicoltura*, p. 129.

¹⁰ A. CASTAGNETTI-M. LUZZATI-G. PASQUALI-A. VASINA 1979, *Inventari altomedievali di terre, coloni e redditi*, Roma [d'ora in poi Inventari], pp. 67-8 per Cervinica; pp. 137-8 e p. 159 per Summaloco: il numero di piante è desunto dalla resa in olio, sulla base di una resa media di 2,7 libbre. Cfr. oltre, p. 5.

¹¹ G.M. VARANINI, *L'olivicoltura*, p. 128.

¹² A.I. PINI, *Vite e olio*, p. 351.

¹³ A. BRUGNOLI, *Olivi e olio nella regione dei laghi prealpini: il caso veronese (secoli VIII-XI)*, tesi di laurea in storia agraria medievale, relatore M. Montanari, correlatore B. Andreoli, Università di Bologna, Facoltà di Lettere e Filosofia, Corso di laurea in Storia, a.a. 1990-91.

¹⁴ Bisogna comunque segnalare due eccezioni alla corrispondenza oliveto-ente: nell'860 per i beni del vescovo Audone in Valpantena e nel 931 per i beni del

⁴² Inventari, p. 143. A compiti di trasporto dell'olio sono pure tenuti quattro massari della corte di Luliatca, *Ibidem*, p. 137. Sull'ipotesi della localizzazione di Luliatca nel basso Garda G.M. VARANINI, *L'olivicoltura*, p. 123. Altri politici e contratti agrari relativi alla zona del lago di Como stabiliscono simili corvée: M. MONTANARI, *L'alimentazione*, p. 398.

⁴³ M. MONTANARI 1984, *Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Torino, pp. 55-85.

⁴⁴ G. PASQUALI, *Olivi e olio*, pp. 262-5.

⁴⁵ G. BARGIONI, *L'olivicoltura*, p. 121.

⁴⁶ Inventari, p. 16: « Allangi habet olivetum ante II, qui ego archipresbiter Leo plantavit oliveto quot sunt olivo XXXVII, potest facere libras XXX usque ad annos tres ».

⁴⁷ B. ANDREOLI 1981, *I prodotti alimentari nei contratti agrari toscani dell'alto Medioevo*, « Archeologia Medievale », VIII, pp. 117-26; p. 120. *Id.* 1978, *Contratti Agrari e patti colonici nella Lucchese dei secoli VIII e IX*, « Studi Medievali », XIX, pp. 69-158; p. 117 e *passim*. Sui censì vino/uva e olive/olio si veda anche A.I. PINI, *Vite e olio*, pp. 359-369.

⁴⁸ Inventari, corti giuliane di Palleriana, p. 60; Summaloco, p. 61; Casivico, p. 65; Audalvico, p. 63; Casaneto, p. 65; corti Bobbites di Castellone, p. 133; Turre, p. 134; Luliatca, p. 137.

⁴⁹ Rispettivamente CDV I, n. 189, pp. 285-7 (verificata sull'originale l'illeggibilità per guasti della pergamena); ASVr, S. Maria in Organo, perg. n. 40 app.; ASVr, S. Maria in Organo, perg. n. 368, riprendendo da ⁵⁰ A.I. PINI, *Vite e olio*, p. 368.

Varanini che ritiene pure si tratti di un prelievo in olive: G.M. VARANINI, *L'olivicoltura*, p. 125.

⁵¹ D.G. BORSATTI, *Malcesine*, pp. 331-3.

⁵² A. CASTAGNETTI 1982, *Aziende agrarie, contratti e patti colonici (secoli XI-XIII)*, in *Lomani e civiltà agraria in territorio veronese*, a cura di G. Borelli, Verona, v. I, pp. 31-74; p. 40; A.I. PINI, *Vite e olio*, pp. 367-8. Caso a parte sono i canoni in olio richiesti per alcuni terreni in pianura, con carattere sostitutivo del censo in moneta e che comunque rientrano in una fase in cui « rispondono sempre meno alla produzione dei terreni locati, mentre potevano riflettere, a volte, i prodotti generalmente prevalenti in una zona specifica ». A. CASTAGNETTI, *Aziende agrarie*, p. 49.

⁵³ Sulle modalità di estrazione di olio con attrezzature elementari si vedano gli atti dell'inchiesta agraria lucini relativa al Veronese, dove si descrivono accuratamente alcuni torchi elementari: *Monografia agraria* pp. 150-54. Ma ancora più elementari sono alcuni procedimenti in uso fino a pochi decenni fa, con macinazione a pestello e estrazione dell'olio con acqua bollente: G.M. CAMBER 1984, *L'olio e l'olio nella tradizione gardesana*, in *L'olio d'oliva nella cultura e nell'alimentazione dell'uomo*, a cura di L. Bonuzzi, Verona, pp. 51-60; pp. 54-5. Sui torchi nel territorio veronese si veda P. LIVERANI 1987-88, *Resti di torchi di tradizione romana in Valpolicella*, « Annuario storico della

visdomino Dagiberto a Malcesine. Ma si può ipotizzare una loro provenienza da beni regi o fiscali. I due documenti sono in V. FANELLI 1940, *Codice diplomatico veronese*, v. I, Venezia [d'ora in poi CDV I], n. 217, pp. 319-24 e v. II, Venezia 1963 [d'ora in poi CDV II], n. 214, pp. 303-11.

¹⁵ A. BRUGNOLI, *Una specializzazione*, pp. 130 ss.

¹⁶ G. PASQUALI, *Olivi e olio*, pp. 264-5.

¹⁷ Inventari, p. 61; p. 60; p. 57.

¹⁸ *Ibidem*, p. 73; p. 80.

¹⁹ *Ibidem*, p. 67.

²⁰ A. BRUGNOLI, *Olivi e olio*, p. 156. Dati ricavati dai documenti citati oltre alla nota 26.

²¹ *Breve recordationis de olivis... Sanctorum Firmi et Rastici de Lontico*, Ultimo foglio verso del manoscritto 2005a (Regula S. Benedicti) della Biblioteca civica di Verona. Cfr. C. CROLLA 1875, *Annales veteres, annales breves-historiologium S. Firmi de Lontico*, « Ateneo Veneto », IX, pp. 77-98 (ora anche in *Scritti di Carlo Cipolla*, Verona 1978, v. II, pp. 689-715) che lo data al XII secolo. Il *Memoriale oborum* del Capitolo dei canonici, del XIII secolo, è in Archivio Capitolare di Verona [ACVr], Pergamene I, 22, f. 3r e 3v, perg. A, B, C, D, E.

²² Rispettivamente CDV I, n. 176, pp. 248-54 e Archivio di Stato di Verona [ASVr], S. Maria in Organo, perg. n. 56.

²³ ASVr, S. Maria in Organo, perg. n. 37; P. TONELLI 1914, *Registro mantovano*, Roma, n. 104, pp. 75-6.

²⁴ ASVr, S. Maria in Organo, perg. n. 57: « Pecia da terra cum vineis et olivis et aliis arboribus » in Lumialto, nel luogo detto Pissola; ACVr, Pergamene I, 5, f. 6v: « peciam de terra cum olivis et arboribus » posta in Grezzana nel luogo detto Riva.

²⁵ ACVr, Pergamene I, 5, f. 6r.

²⁶ A. BRUGNOLI, *Olivi e olio*, p. 157. I documenti sono: ASVr, Ospitale civico, perg. nn. 43 (a. 1056), 56 (a. 1072); ASVr, S. Maria in Organo, perg. n. 31 (a. 1060?); 56 (a. 1088), 57 (a. 1090); ASVr, S. Anastasia (Parrocchia), perg. nn. 7 (a. 1074), 9 (a. 1095); ASVr, S. Michele di Campagna, perg. n. 13 (a. 1078); ASVr, Archivio del Comune, *Regesti e copie da altri archivi*, 231 (a. 1084), 238 (a. 1079); ACVr, Pergamene I, 5, v. (a. 1085?); I, 5, 6r (a. 1094), I, 5, 6v (a. 1100); B. Gualtieri] 1838, *Serie cronologica degli arcipreti della chiesa plebana di S. Procolo e della basilica di S. Zeno*, Verona, pp. 47-8 (a. 1080); TONELLI, *Registro mantovano*, n. 104, pp. 75-6 (a. 1083).

²⁷ Testamento dell'arcidiacono Pacifico dell'844 (CDV I, n. 176, pp. 248-54) e del visdomino Dagiberto del 931 (CDV II, n. 214, pp. 303-11); inventario della pieve di Caldaro (BZ), che cita una sessantina di olivi tra Riva, Malcesine e Desenzano (F. HURER 1937, *Tiroloer Urkundenbuch*, I, Innsbruck, n. 13, pp. 6-10); una carta di vendita della terza parte di due olivi a Grezzana nel 1056 (ASVr, Ospitale civico, perg. n. 43). Vedere inoltre nota 29.

²⁸ Sulla proprietà di singoli olivi si veda R. Iorio

64

Valpolicella », pp. 53-62. Questi torchi sarebbero databili anteriormente al XII secolo in un caso, ma i più « all'età moderna in senso lato del termine »: *ibidem*, p. 45.

⁵⁴ Inventari, p. 67. Altro torchio è indicato per la corte di Iso: *ibidem*, p. 57.

⁵⁵ CDV I, n. 189, pp. 285-7; ASVr, S. Maria in Organo, perg. n. 40 app.

⁵⁶ A. BRUGNOTI, *Una specializzazione*, pp. 136-9. Sul ruolo dei traffici padani e di Pavia nell'atomedievale C. VIGLIANTE 1974 (I ed. 1953), *La società milanese nell'età precomunale*, Roma-Bari, pp. 6-14.