



NASO, Irma. *Ars olearia. I. Dall'oliveto al mercato nel medioevo.* Introduzione Franco CARDINI. Torino: Dipartimento di Filosofia e Scienze dell'Educazione dell'Università, 2018. Centro Studi per la Sotroia dell'alimentazione e della Cultura Materiale CESA- Saggi e Ricerche 2. 270 pàgs. i ils. [17 x 24].

Treball sobre la producció i comercialització de l'oli, en el qual s'explica la seva inicial funció màgica i sagrada, vinculada a la heroïcitat i la guerra ja que servia per tonificar el cos a més de cotenir característiques curatives; també es tenen en compte els aspectes legals. A la Grècia classica l'oli era símbol de refinament i la seva essència aromàtica procedia d'Egipte. A la Bíblia i a l'Arca de Noé la rameta d'olivera era símbol de la pau, un tema recurrent al món romà. Després alguns aspectes els va recollir el Cristianisme; se'l associava al vi i per al deixeble Pau era símbol de caritat.

El volum inclou diversos estudis centrats bàsicament a Itàlia: Sobre la seva producció en tracten els autors: Alfio CORTONESI que aprofundeix per mitjà de fonts diverses en la plantació d'arbres i el cultiu creixent d'oli a partir del s. XII a la zona de la Itàlia central, arribant-se a sistematitzar la seva producció el s. XV; Irma NASO recull tractats i textos relacionats amb el procés de la recollida de les olives i la producció de l'oli els ss. XIV-XVI; Mauro Paolo BUONINCONTRI, Giovanna BIANCHI, Gaetano di PASQUALE a partir de la arqueobotànica (localització de llavors, etc.) revisen la producció medieval a la Toscana, ja que no han trobat textos relatius a l'origen de la plantació de l'arbre a aquesta zona, si bé proposen una reconstrucció del paisatge. Sobre els aspectes relatius al comerç cap al Nord d'Europa es recullen els quatre estudis següents: Enrico BASSO observa que des de l'etapa imperial romana hi havia un important comerç protagonitzat per mercaders venecians i la seva rivalitat amb Gènova, el seu transport en vaixell als mercats anglesos i dels Països Baixos durant la Baixa Edat Mitjana; Angela ORLANDI se centra en la importància de França i Espanya; a Itàlia només hi havia la zona del sud que produïa oli en grans quantitats i el transportava pel Mediterrani per ser comercialitzat en ciutats com Florència, Pisa, Gènova o València a la mateixa etapa; Daniele LOMBARDI comenta les importacions a Roma per mar i per terra, juntament amb els usos que se li donava a l'oli. Finalment trobem un estudi de Flocel SABATÉ sobre la producció d'oli i la seva comercialització a Catalunya durant la Baixa Edat Mitjana. L'autor revisa a partir de documentació aspectes sobre com era pesat (tipus de pesos) i venut, juntament amb les normatives i les infraccions. El darrer apartat està dedicat als aspectes simbòlics, rituals i l'art; conté els treballs de: Marina MONTESANO que s'atura en el potencial sacre, màgic i medicinal de l'oli, utilitzat pels reis i emperadors en cerimònies que



recollien la tradició helenística, juntament amb la màgica procedent el món persa i indi, i que es barrejaven amb els usos cristians; Gabriele ARCHETTI analitza com era emprat com a combustible i també com a aliment i medicament en l'àmbit monàstic; Francesca STROPPA s'apropa a les fonts artístiques de l'etapa medieval per observar els seus usos i simbolisme.

IHE

(Secretaria de la revista)

Traducción de la reseña anterior:

Trabajo sobre la producción y comercialización del aceite, en el cual se explica su inicial función mágica y sagrada, vinculada a la heroicidad y la guerra, ya que servía para tonificar el cuerpo además de contener características curativas; también se tienen en cuenta los aspectos legales. En la Grecia clásica el aceite era símbolo de refinamiento y su esencia aromática procedía de Egipto. En la Biblia y en el Arca de Noé la ramita de olivo era símbolo de la paz, un tema recurrente en el mundo romano. Después el cristianismo recogió algunos aspectos; se asociaba al vino y para el discípulo Pablo era símbolo de caridad.

El volumen incluye diversos estudios centrados básicamente en Italia: Su producción es tratada por los autores: Alfio CORTONESI quien profundiza a partir de fuentes diversas en la plantación de árboles y el cultivo creciente de aceite a partir del s. XII en la zona de Italia central, llegándose a sistematizar su producción en el s. XV; Irma NASO recoge tratados y textos relacionados con el proceso de recogida de las aceitunas y la producción de aceite durante los ss. XIV a XVI; Mauro Paolo BUONINCONTRI, Giovanna BIANCHI, Gaetano di PASQUALE a partir de la arqueobotánica (localización de semillas, etc.) revisan la producción medieval en la Toscana, ya que no han encontrado textos relativos al origen de la plantación del árbol en esta zona, si bien proponen una reconstrucción del paisaje. Sobre los aspectos relativos al comercio hacia el Norte de Europa se recogen los cuatro estudios siguientes: Enrico BASSO observa que desde la etapa imperial romana había un importante comercio protagonizado por mercaderes venecianos, su rivalidad con Génova, su transporte en barco a los mercados ingleses y de los Países Bajos durante la Baja Edad Media; Angela ORLANDI se centra en la importancia de Francia y España; en Italia solo había la zona del sur que produjera aceite en

ÍNDICE HISTÓRICO ESPAÑOL



ISSN: 0537-3522

CEHI- Universitat de Barcelona (octubre 2020)

grandes cantidades y transportaba a través del Mediterráneo para ser comercializado en ciudades como Florencia, Pisa, Génova o Valencia en la misma etapa; Daniele LOMBARDI comenta las importaciones a Roma por mar y por tierra, junto con los usos que se daba al aceite y su comercialización en Cataluña durante la Baja Edad Media. El autor revisa a partir de documentación aspectos sobre cómo se pesaba (tipo de pesas) y vendido, junto con las normativas y las infracciones. El último apartado está dedicado a los aspectos simbólicos, rituales y el arte; contiene los trabajos de Marina MONTESANO quien se detiene en el potencial sacro, mágico y medicinal del aceite, utilizado por reyes y emperadores en ceremonias que recogían la tradición helenística, junto con la mágica procedente del mundo persa e indio y que se mezclaban con los usos cristianos; Gabriele ARCHETTI analiza cómo era empleado como combustible y también como alimento y medicamento en el ámbito monástico; Francesca STROPPA se acerca a las fuentes artísticas de la etapa medieval para observar sus usos y simbolismo.

IHE

(Secretaria de la revista)