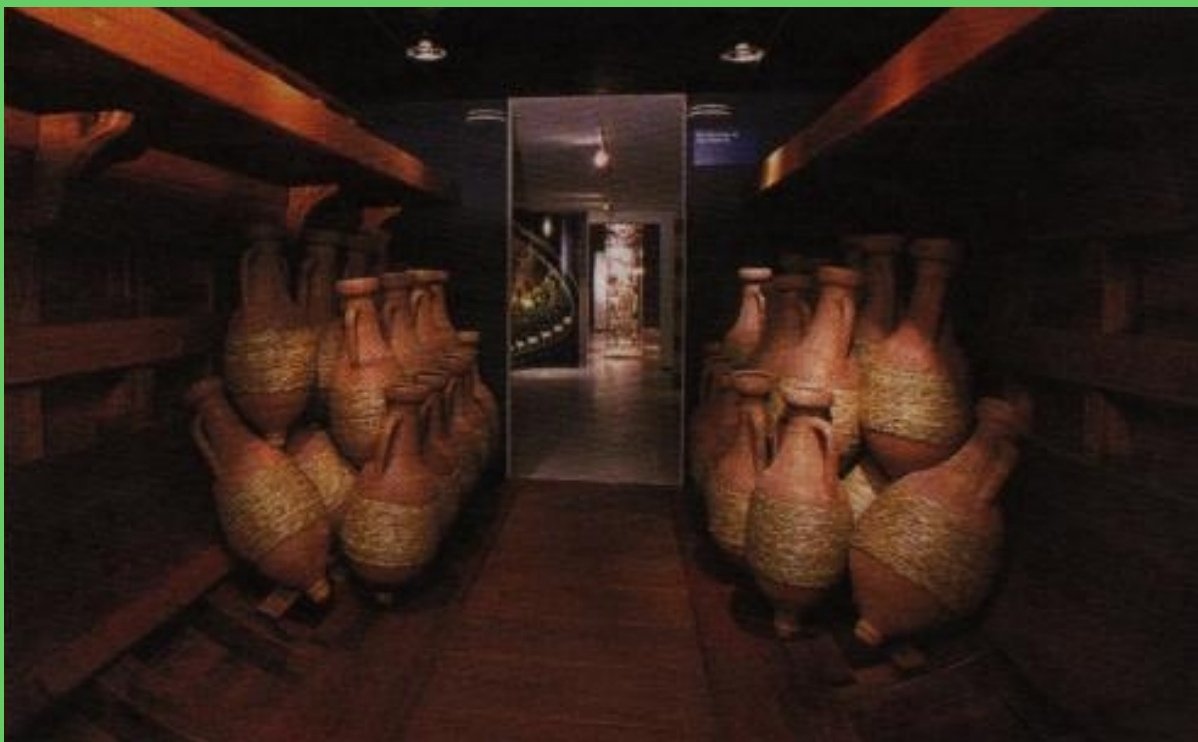




## ***Olivas colligere et oleum inde facere. L'olivicoltura nell'alto Medioevo (\*)***

di Michele Colabella

"Quale farro si potrebbe paragonare a quello della Campania? Quale frumento a quello dell'Apulia? Quale vino al Falerno? Quale olio a quello di Venafro?". Questo celebre detto di Marco Terenzio Varrone nel *De rustica* enumera le tre principali colture tipicamente mediterranee, nell'evo romano.



*Imperia, Museo dell'Olio. Ricostruzione della stiva di una nave olearia da trasporto romana*

Anche nell'alto Medioevo, pur nei periodi di più diffuso degrado delle campagne, il frumento, la vite e l'ulivo continuarono a prosperare nelle località che si affacciavano sul Mediterraneo. Nel 537-538 d. C. Cassiodoro descrive l'Istria come una regione "coperta d'ulivi, ornata di messi, abbondante di viti, dai quali, come da tre mammelle abbondantissime, fluisce con desiderabile fecondità, ogni prodotto" (1).

Gli fanno eco le storie agiografiche, che, come è noto, lasciano intravedere, attraverso la narrazione della vita esemplare dei santi, spiragli di vita quotidiana (2). Un passo della *Vita di S. Eutimio*, scritta verso il 557 da Cirillo di Scitopoli, narra che un giorno, presso il cenobio fondato dal patriarca del monachesimo palestinese, arrivarono inaspettati quattrocento armeni. Alla loro vista, il santo cenobita ordinò di portare da mangiare a tutto il gruppo, ma Domiciano gli replicò che con le loro provviste erano in grado di sfamare solo dieci persone. Senza darsi per inteso, S. Eutimio lo invitò a recarsi comunque presso il magazzino e al suo ritorno il dispensiere portò "tanta sovrabbondanza di pani, ma anche di

vino e di olio, da uguagliare il profeta Elia” (3).

Al contrario del grano e del vino, l'olio d'oliva era un prodotto prezioso e che quindi trovava impiego soprattutto alla mensa dei ricchi, laici e, più ancora, ecclesiastici. Gli altri, i *pauperes*, dovevano accontentarsi dei condimenti di origine animale, meno cari e più facilmente accessibili (4), anche in quelle regioni in cui erano molto diffusi gli ulivi. Si prendano, a esempio, le località della Campania. Vari documenti tratti dai cartolari parlano di *oleum* (968), di *olibe colligere et oleum inde facere* (1043), di *olibetum* (1087) (5), dei *trappeta pro olivis* (1087) (6). Tuttavia, agli operai era dato *lardum* o *untum pro condimento* (993, 996, 1012, 1020, 1112) (7).

Gli oliveti nell'alto Medioevo prosperavano nelle regioni dell'Europa meridionale, ma per la Provenza esiste una scarsa documentazione nei cartolari, dal momento che gli ulivi erano “dispersi nelle vigne e nei campi di grano” (8). Nel territorio di Apt, nel 906 è indicata la località *Fastignana sive Lutosa et Oliveto* (9). Al contrario, nel sec. XI gli ulivi erano numerosi fra i possedimenti di Saint-Victor de Marseille, ma figuravano nei formulari notarili con le vigne, i prati, le acque ecc. Una sola donazione di uliveto è attestata vicino a Brignoles (10)

La documentazione risulta più abbondante, se ci spostiamo verso la Penisola iberica. Nel regno dei Visigoti, l'ulivo era talmente apprezzato che se era abbattuto dolosamente, il reo doveva pagare un'ammenda di cinque soldi, quando per gli altri alberi da frutto se ne esigeva una di soli tre soldi (11).

Nel secolo VII le regole di s. Isidoro prescrivevano come base alimentare dei monaci le verdure e i legumi, accompagnati dal pane e dall'olio d'oliva come unico grasso; si potevano aggiungere i frutti di stagione e tre bicchieri di vino. Lo stesso valeva per la *Regula Communis*, composta sotto l'influenza di s. Fruttuoso, nella zona del Berzo e intorno a Braga. Da tutto ciò si può dedurre che il regime alimentare esistente nella Penisola iberica si basava su cereali panificabili, legumi, vino e olio, vale a dire sui prodotti propri della romanità mediterranea (12).

La diffusione degli oliveti nella penisola Iberica viene confermata anche dai cartolari. Verso la fine del sec. XII, la contessa Sancha, che possedeva la chiesa di *Sancta Maria in Iaca*, concesse una terra a don Peire de Lemotgas, affinché piantasse una vigna con un contratto a *medietate*. Una volta andata a frutto la vigna, egli doveva consegnare annualmente *II potos de oleo*, III libbre di cera e VI libbre di pepe (12). Tra la fine del sec. XII e gli inizi del XIII, nella regione centrale della *meseta*, che comprende il corso medio dei fiumi Tajo e Guardiana, si trovano varie menzioni di uliveti (13). Nelle pianure del Tajo, su entrambi i lati di Toledo lungo i suoi affluenti, soprattutto il Guadarrama, si coltivavano viti, orti e ulivi nelle località *Olias Menor* e *Manzel Olaidada*; gli ulivi a Montiel e Canales (14).

Negli ultimi decenni del sec. XII, il commercio dell'olio d'oliva, nei traffici tra la Spagna e il Portogallo, è documentato dalle carte che indicavano le tariffe del pedaggio dei prodotti alimentari, zona per zona. Così si viene a sapere che venivano pagati 5 soldi a carico dal gruppo A'vila-Évola (1166-1200), per pesci, pane, vino e olio d'oliva. Lo stesso valeva anche per il gruppo Coimbra o fluviale (1179-1195), per pesci, olio d'oliva, pane, sale, pepe, aglio e cipolle (15).

Per il Portogallo, la documentazione della coltivazione degli uliveti è scarsa. In una carta redatta tra la fine del sec. XII e gli inizi del XIII si legge che *in terminis Castri de Palmela*, nel luogo denominato *as çimas da Varzea de Gualuam*, nella diocesi di Lisbona, si trovava *quadam vinea et oliueta* (16).

L'Italia, data la grande mole di cartari conservati negli archivi delle abbazie e delle cattedrali, nonché delle istituzioni laiche, può vantare una eccezionale documentazione, che si estende a ogni angolo della Penisola; fra tutte le regioni spicca in modo particolare la Toscana (17). Per quanto riguarda le Marche, invece, secondo quanto scrive uno dei più autorevoli studiosi dell'alimentazione, "menzioni di olivi non mancano... ma si tratta di casi sporadici, perfino nella forma più semplice degli elenchi di pertinenze. Diversi canoni in olive o in olio, previsti in contratti livellari del Riminese, del Senigalliese e dell'Osimano, ci fanno dedurre una presenza che tuttavia non appare generalizzata" (18).

Pur in questi limiti, la documentazione della diffusione degli ulivi nelle campagne marchigiane presenta alcuni aspetti interessanti. Spicca su tutti il territorio di Senigallia: è significativo che nell'antico stemma del Comune (del 1280) compariva un albero di ulivo sradicato verde con rami e foglie (19).

Uno dei primi documenti pervenutici, risalente al 957, è di una singolare importanza, perché descrive un contratto *libellario nomine* della durata di 35 anni, mentre per consuetudine consolidata mai veniva superato il limite di 29 anni (20). In esso Pietro, arcivescovo di Ravenna, dà in concessione la massa dove sono fondate le chiese di S. Giovanni Battista, S. Martino e S. Vitale, con casali e appendici, vale a dire i fondi *Veclanum, Consortio, Iovis*, il luogo detto *Oliva de Bulgari*, situati tanto nella città di Senigallia, quanto fuori. Mentre *pro fruges aridas et humidus* era richiesto un censo annuale di 4 bisanti d'oro o 20 soldi di buoni denari, per la raccolta delle ulive si doveva consegnare un censo in natura di due sestari di olio: con la qual cosa è dimostrata ancora una volta il grande valore attribuito a questo prodotto (21).

Articolata è anche una carta risalente a circa il 1050, la quale descrive i contratti stipulati con i *petitores* per diversi beni nelle località senigalliesi. Il patto più che più interessa in questa sede riguarda la concessione di una *terra vacua* dentro le mura di Senigallia, per la quale era previsto un canone annuale *de vino modia tres, de grano staria III, de olio libras VIII* (22). Nelle carte livellarie del cosiddetto *Codice Bavaro*, risalente al sec. X, i canoni variavano dall'intero raccolto delle olive, nel fondo *Cliano*, alla terza parte delle olive, nella località monte S. Pancrazio (23).

Sempre nel *Codice Bavaro*, nel territorio di Osimo, per il contratto livellario del fondo *Larciniani* erano previste *de oleo libras centum quinquaginta*, mentre per i fondi *Albarito* e *Pariano* era dovuta la metà del raccolto delle olive (24).

Nel territorio di Fano, nella pieve di S. Maria detta *in Barni*, spicca il contratto livellario della durata dei classici 29 anni, stipulato nell'896 per la concessione del fondo *Sala*. I canoni in natura erano molto variegati: *vini anfora quarta*, grano (*triticum*), orzo e farro, dieci reste di fichi secchi, un ariete villosa dovuto per l'*erbaticum*, un paio di polli e dieci uova a titolo di regalia (*exenio*). Doveva inoltre essere consegnato sia la metà delle olive accuratamente scelte (*bene studitas*), sia l'intero raccolto delle ghiande, evidentemente destinate all'allevamento dei maiali: segno che erano contemporaneamente in uso sia i grassi vegetali, che quelli animali (25). In un altro contratto livellario di 29 anni, del 953, era previsto la corresponsione della *terciam partem de oleo*, che doveva essere trasportato fino alla città di Fano nei contenitori dei concessionari (26).

Infine, sono da ricordare due contratti livellari del territorio di Pesaro. Nel primo, del 912, fu concordato che la raccolta delle olive era a carico del messo inviato dal proprietario; tuttavia i coltivatori erano tenuti a prestare cinque unità lavorative (*operas quinque*). Nell'altro, dell'anno successivo, i concessionari

avevano diritto alla metà del raccolto delle olive, ma dovevano trasportare l'altra metà presso la casa padronale nella città di Pesaro (27).

Analizzando le carte altomedievali appare in tutta evidenza, che gli uliveti erano diffusi non solo nelle regioni ubicate sotto il fiume Po, ma anche nelle zone che beneficiavano del clima favorevole dei laghi prealpini. La documentazione è estremamente interessante, dal momento che si basa non sugli abituali cartari, che forniscono quasi sempre dati frammentari, ma sui polittici., che hanno una forma più articolata e organica.

Prima dell'835 sorse una lite tra Angelberto, attore dell'imperatore, e Giovanni, arciprete della chiesa pievana di Missaglia, e del suo avvocato Adalberto, intorno alle prestazioni che si pretendevano dagli uomini del casale di *Conno*, i quali, alla fine, furono obbligati a raccogliere le olive, a spremerle e trasportare l'olio alla città di Pavia. Dall'inventario dello stesso anno, si sa che dagli uliveti la corte imperiale di Limonta ricavava 60 libbre di olio (28).

Dall'analisi del polittico del monastero di S. Giulia di Brescia (879-906) traspare che dei 73 possessi registrati nell'inventario, 11 erano dotati di uliveti. In modo particolare, la corte di Iseo era specializzata nella produzione dell'olio e del vino, tanto da mettere in sottordine le colture cerealicole. La resa complessiva annua era di 3700 libbre di olio, quasi tutto prodotto in area lombarda (29).

Il polittico di S. Colombano di Bobbio (862-883) descrive un grande organismo economico, in cui le aziende agricole periferiche erano collegate strettamente alla grande azienda agricola centrale, costituita dalle terre adiacenti al monastero. In questo modo i monaci bobbiesi si assicuravano ogni genere di prodotti. L'olio d'oliva ricavato ammontava a circa 2.800 libbre: di esse 150 provenivano dalla corte *Adra*, donata da Carlo Magno e situata nell'entroterra di Moneglia (Genova), 2430 da *Summolaco*, una località che dovrebbe corrispondere al territorio di Riva del Garda. E' interessante notare che presso il lago di Garda il monastero possedeva una selva in cui si potevano allevare trecento porci (*silva ad CCC porcos saginandum*): altra riprova dell'utilizzazione differenziata dei grassi animali e di quelli di origine vegetale (30).

L'olio d'oliva che, al pari del frumento e del vino, era stato il segno distintivo della cultura romana, improntò di sé molti aspetti del cristianesimo nascente. Mentre il pane e il vino assunsero "al ruolo di alimenti sacri per eccellenza, immagine e strumento del miracolo eucaristico" (31), l'olio d'oliva divenne un ingrediente imprescindibile e non surrogabile per la somministrazione dei sacramenti (battesimo, cresima, estrema unzione e ordine sacerdotale). Inoltre dal sec. VIII in poi, cioè dai tempi di Pipino il Breve, fu utilizzato per l'unzione dei legittimi sovrani (32).

La destinazione liturgica principale dell'olio d'oliva era tuttavia l'accensione delle *luminarie* nei luoghi sacri. Al pari di altri prodotti (a esempio la cera) serviva soprattutto "per tenere costantemente accese quelle luci terrene che, simbolo della luce celeste, garantivano la salvezza dell'anima" (33).

Il concilio di Narbonne del 1054 proibisce di tagliare anche un solo ulivo "perché questo albero fornisce la materia per la santa Cresima e, per gran parte, quella dei lumi delle chiese" (34).

Nel 1035, Alfonso VI, re di León e di Castiglia, fa una fondazione di *luminaria* a Talavera, presso Toledo, "perché è un luogo dove vi sono molti ulivi" (*quia locus olivarum est*) (35).

Nell'885 Ambrogio, monetario di Milano, che possedeva *pecia una de oliveto* nel fondo *Quarciano* presso il lago di Como, fece un legato per l'illuminazione di alcune basiliche dipendenti dal monastero di S. Ambrogio (36).

Ariberto del fu Andrea da Cleba, vassallo del re, nel 900 fece testamento, affinché con la metà dei suoi censi fosse acquistato l'olio per una *luminaria* nella chiesa di S. Alessandro, a favore della sua anima (37).

Dagiberto, diacono e vicedomino della Chiesa veronese, nel 931 stabilì che l'oratorio da lui fondato non lungi della porta di S. Fermo fosse trasformato in uno xenodochio, per il sostentamento dei sacerdoti, dei poveri e dei pellegrini. A tal fine dotò l'istituzione di numerosi beni e assegnò sessanta libbre di olio, affinché fosse sempre accesa, notte e giorno, la lanterna (*cicendulum*) che pendeva davanti alla chiesa, e cinque libbre di cera, per la lettura notturna della lezione divina (38).

Nei paesi freddi dell'Europa settentrionale, ove non era possibile impiantare uliveti, per le *luminarie* si ricorreva all'olio ricavato da noci, papaveri e ravizzone (39). Nelle Fiandre *Inghelbertus*, signore di Enghien, avendo perduto nel 1217 la moglie Ida, comandò di tenere sempre accesa, notte e giorno, la lampada nella chiesa di S. Maria di Bellinghen, e a tal fine, assegnò nove *jornalia* delle terre coltivate da *Milio de Breiges*, affinché ogni anno, alla vigilia dell'Assunzione della Beata Vergine Maria, venisse consegnato un *modium* di piccoli semi, per ricavarne olio, e otto *solidorum alborum*, per comprare il rimanente olio necessario (40).

1) Monumenta Germaniae Historica, Auctores antiquissimi, *Cassiodori Senatoris Variarum*, Berlino, Weidmannos, 1984, vol. XII, p. 49.

2) Paolo Golinelli, *Elementi per la storia delle campagne padane nelle fonti agiografiche del secolo XI*, in "Buletto del Istituto Storico Italiano per il Medioevo e Archivio Muratoriano", 87 (1978), pp. 4-5. Cfr. Baudouin de Gaiffier, *Hagiographie et historiographie*, in *La Storiografia altomedievale*, XVII Settimana di studio del Centro italiano di studi sull'alto Medioevo (10-16 aprile 1969), Spoleto, 1970, pp. 139-166. Sofia Boesch Gajano, *L'agiografia*, in *Morfologie sociali e culturali in Europa fra tarda antichità e alto Medioevo*, XLV Settimana di studio del Centro italiano di studi sull'alto Medioevo (3-9 aprile 1997), Spoleto, 1998, pp. 797-849.

3) François Dolbeau, *La vie latine de saint Euthyme: une traduction inédite du Jean, diacre napolitain*, in "Mélanges de l'École française de Rome. Moyen Age", 94 (1982), n. 1, p. 333. Il riferimento biblico è al 1° Libro dei Re, 17, 16.

4) Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Liguori, Napoli, 1979, pp. 397-402.

5) Bartolomeo Capasso (a cura di), *Monumenta ad Neapolitani ducatus historiam pertinentia*, Napoli, Giannini, 1881, tomo secondo, parte prima, pp. 108-109. *Codex Diplomaticus Cavensis*, Milano-Napoli-Pisa, Hoepli, 1874-1893, vol. V, pp. 227-229, 279-280. *Regii Neapolitani Archivi Monumenta*, Napoli, ex Regia Typografia e Nobile, 1845-1861, vol. VI, pp. 119-120.

6) Alfonso Gallo, *Codice Diplomatico di Aversa*, Napoli, Lubrano, vol. I, p. 206. *Regii Neapolitani Archivi Monumenta, op. cit.*, vol. V, p. 137. Il vocabolo *trappeto* (“frantoio”) deriva dal greco *trapeo*, “pigio l’uva”, attraverso il lat. *trapetus, trapetum, trapetes*. La voce è attestata anche nello spagnolo *trapiche* e nel murciano *trapig*; nel catalano e nel valenziano si trova invece *trepitjar*, “calpestare (l’uva)”; nel portoghese, infine, è attestato il termine traslato *trapiche*, “magazzino”. Per la diffusione nelle parlate popolari della voce ‘*u treppite*, si veda: M. Colabella, *Dizionario illustrato bonifrano-italiano*, Milano, Compel, 1993, p. 399.

7) *Regii Neapolitani Archivi Monumenta, op. cit., passim*. Bartolomeo Capasso, *op. cit.*, pp. 174, 365-366.

7) Louis Stoff, *L'olivier et l'huile d'olive en Provence aux derniers siècles du Moyen âge*, in "Provence Historique", 1988, fasc. 152, p. 187.

8) Noël Didier – Henry Dubled – Jean Barraol (a cura di), *Cartulaire de l'église d'Apt*, Paris, Dalloz, 1967, pp. 100-101

9) *Cartulaire de Saint-Victor de Marseille*, II, p. 399. Cit. da Roger Grand – Raymond Delatouche, *Storia agraria del Medioevo*, Milano, il Saggiatore, 1968, p. 344.

10) *Ibidem, op. cit., ivi*.

11) Luis A. García Moreno, *El paisaje rural y algunos problemas ganaderos en España durante la antigüedad tardía (s. V-VII)*, in *Estudios en homenaje a don Claudio Sanchez-Albornoz en sus 90 años*, Buenos Aires, Instituto de Historia de España, 1983, vol. I, pp. 418-422

12) Antonio Ubieta Arteta (a cura di), *Cartulario de Santa Cruz de la Serós*, Valencia, Anubar, 1966, p. 19.

13) 1185: vendita della terza parte di un uliveto in Luna Montel, con alberi di olive di varie classi. 1211: vendita di due terzi di una terra, al di là del Tajo, con sei ulivi. 1216: vendita di un uliveto nel villaggio di Canales. 1218: vendita di una terra con sette piedi di ulivi. Reyna Pastor de Togneri y Colaboradores, *Poblamiento, Frontera y Estructura Agraria en Castilla la Nueva (1085-1230)*, in «Cuadernos de Historia de España», XLVII-XLVIII (1968), pp. 202-203

14) Miguel Gual Camarena, *Tarifas hispano-lusas de portazgo, peaje, lezda y hospedaje (siglos XI y XII)*, in “Anuario de estudios medievales”, 9, Barcelona, 1974-1979, pp. 370-372.

15) *Rapresentaçã~o da Ordem de Santiago ao Papa*, in “Anais”. Academia Portuguesa da Historia, I (1940), pp. 160.

16) Wilhelm Kurze (a cura di ), *Codex Diplomaticus Amiatinus*, Tübingen, Niemeyer, 1974, vol. I, p. 49 (774). Luciana Mosiici, *Le carte del monastero di S. Filicita di Firenze*, Firenze, Olschki, 1969, p. 88 (796). Natale Caturegli, *Regesto della chiesa di Pisa*, Roma, 1938, p. 63-64 (1033). P. Guidi - O. Parenti, *Regesto del capitolo di Lucca*, Roma, Loescher, 1910, p. 55 (1034). Giulio Prunai, *I regesti delle pergamene senesi del fondo diplomatico di S. Michele in Passignano*, in "Bulletino senese di storia

patria", LXXIII-LXXV (1966-1968), I parte, p. 233 (1063). Renato Piattoli, *Le carte della canonica della cattedrale di Firenze*, Roma, 1938, p. 41 (1064). L. Schiaparelli - F. Baldasseroni, *Regesto di Camaldoli*, Roma, Loescher, 1907, p. 134 (1065). M. D'Alessandro Nannipieri, *Carte dell'archivio di Stato di Pisa*, Roma, ESL, 1978, p. 181 (1068). A. Giorgetti, *Strumenti del cartulario del monastero di S. Quirico a Populonia*, in "Archivio Storico Italiano", serie terza, XVIII (1873), pp. 209-224, 355-370; XX (1874), pp. 3-18 (1073). Patrizia Cecchi Bianchi, *Le carte del secolo XII dell'Abbazia di San Salvatore a Fontana Taona*, in "Bullettino storico pistoiese", terza serie, vol. II, fasc. I, p. 108 (1159).

17) Massimo Montanari, *Il paesaggio rurale nella Pentapoli altomedievale: agricoltura e attività silvo-pastorali*, in *Istituzioni e società nell'alto Medioevo marchigiano* (Atti del Convegno, Ancona-Osimo-Jesi, 17-20 ottobre 1981), parte seconda, in "Atti e Memorie" della Deputazione di storia patria per le Marche, 1983, p. 612-613. Cfr. Sergio Anselmi, *L'agricoltura marchigiana nella dimensione storica*, in "Rivista di storia dell'agricoltura", XXVI (1986), n. 2, pp. 13-14. I contratti livellari furono di una fondamentale importanza per la messa a coltura di terre abbandonate, paludose o boschive. Essi si basavano su un testo scritto, il *libellum*, che assicurava ai coltivatori il rispetto delle regole pattuite con il proprietario; inoltre, data la durata pluriennale del contratto, essi potevano predisporre impianti che richiedevano tempi lunghi, quali quelli dei vigneti e degli uliveti.

18) Alberto Polverari, *Senigallia nella Storia*, vol. 2: *Evo Medio*, Senigallia, 2G, 1981, tav. 10.

19) Per effetto della legge di Anastasio, il coltivatore che avesse coltivato per 30 anni lo stesso fondo sarebbe stato legato per sempre alla gleba. Gioacchino Volpe, *Medio Evo italiano*, Firenze, Vallecchi, 1923, p. 221.

20) Currado Curradi (a cura di), *Inedite pergamene ravennati sulle Marche anteriori al Mille*, in "Atti e memorie" della Deputazione di storia patria per le Marche, 92 (1987), p. 99.

21) Bianca Lanfranchi Strina (a cura di), *SS. Trinità e S. Michele Arcangelo di Brondolo*, vol. II: *Documenti 800-1199*, Venezia, Comitato per la pubblicazione delle fonti relative alla storia di Venezia, 1981, pp. 44-49.

22) Ettore Baldetti – Alberto Polverari (a cura di), *Codice Bavaro. Codex traditionum Ecclesiae Ravennatis*, Ancona, Deputazione di storia patria per le Marche, 1983, pp. 56, 65-66.

23) *Ibidem*, pp. 83-84.

24) Currado Curradi, *op. cit.*, pp. 81-83.

25) *Ibidem*, p. 93.

26) *Ibidem*, p. 85.

27) *Ibidem*, p. 87.

28) Andrea Castagnetti (a cura di), *Corte di Limonta*, in AA. VV., *Inventari altomedievali di terre, coloni e redditi*, Roma, Istituto Storico Italiano per il Medio Evo, 1979, pp. 21-23. ID., *Dominico e massaricio a*

*Limonta nei secoli IX e X*, in "Rivista di storia dell'agricoltura", VIII (1968), n. 1, pp. 3-20.

29) Gianfranco Pasquali (a cura di), *S. Giulia di Brescia*, in AA. VV., *Inventari altomedievali di terre, coloni e redditi*, op. cit., pp. 41-94. ID., *Olivi e olio nella Lombardia prealpina. Contributo allo studio delle colture e delle rese agricole altomedievali*, in "Studi medievali", serie terza, XIII (1972), pp. 260-261.

30) Andrea Castagnetti (a cura di), *S. Colombano di Bobbio*, in AA. VV., *Inventari altomedievali di terre, coloni e redditi*, op. cit., pp. 121-192. Ludo Moritz Hartmann, *L'attività economica del monastero di Bobbio nel IX secolo*, in "Archivium Bobiense", II (1980), pp. 107-135.

31) Massimo Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza, 1997, pp. 24-26.

32) Antonio Ivan Pini, *Vite e olivo nell'alto Medioevo*, in *L'ambiente vegetale nell'alto Medioevo*, XXXVII Settimana di studio del Centro italiano di studi sull'alto Medioevo (30 marzo-5 aprile 1989), Spoleto, 1990, p. 340.

33) Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, op. cit. p. 396.

34) Roger Grand – Raymond Delatouche, op. cit., p. 344.

35) *Ibidem*, p. 345.

36) Angelo Fumagalli (a cura di), *Codice Diplomatico Sant'Ambrosiano delle carte dell'ottavo e nono secolo* (Opera postuma pubblicata da Carlo Amoretti), Milano, Nobile, 1805, pp. 510-511.

37) Mariarosa Cortesi (a cura di), *Le pergamene degli archivi di Bergamo – a. 740-1000* (edizione di Maria Luisa Bosco, Patrizia Cancian, Donatella Frioli, Gilda Mantovani), Bergamo, Bolis, 1988, pp. 61-62.

38) Vittorio Fainelli (a cura di), *Codice Diplomatico Veronese dalla caduta dell'Impero Romano alla fine del periodo carolingio*, Venezia, Deputazione di Storia Patria per le Venezie, 1963, vol. secondo, pp. 305-311.

39) Roger Grand – Raymond Delatouche, op. cit., pp. 341-344.

40) Alphonse Wauters, *Analectes di diplomatique*, in "Bulletin de la Commission Royale d'Histoire", quatrième série, 1886, n. 3, pp. 194-195. Un *journal* equivaleva ad are 27,90.

MICHELE COLABELLA

(\*) Tratto dal volume di Benedetto Salvucci, "Dall'olivo all'olio. Storia, Tradizioni, Miti e Curiosità", Macerata 2002, pagg. 164-171.