

L'olivo è un elemento essenziale nella formazione della cultura mediterranea, poiché gioca un ruolo da vero protagonista nelle tradizioni delle civiltà che l'hanno plasmata, in quanto vi incarna un patrimonio condiviso di usi, costumi, valori, significati e simboli analoghi e ricorrenti. Fra gli orizzonti di questo retaggio spiccano la gastronomia e la mitologia, dove l'olivo gioca un ruolo di protagonista sostanziale, affondando le proprie radici in visioni e forme di vita plasmate dalle antiche civiltà mediterranee attraverso migliaia di anni e di chilometri: proprio queste hanno contribuito a forgiare la cultura mediterranea dalla Mezzaluna Fertile all'Occidente Iberico, configurandone alcune fondamentali peculiarità materiali e spirituali.

Il *Ricettario Mitogastronomico dell'Olivo* ambisce ad attirare il lettore in modo seducente e accattivante verso questa ricchezza che mondo antico gli offre, conducendolo attraverso percorsi stuzzicanti e al tempo stesso appetitosi: presenta cioè un tracciato ebdomadario che esplora le principali tradizioni mitologiche mediterranee, raffigurate come invitanti ricette di cucina impersonate dall'olivo e i suoi frutti, talvolta insaporite con un pizzico d'immaginazione. Come contraltare a queste ricette d'ispirazione mitologica, il *Ricettario* alterna un florilegio di veri e propri piatti dal sapore storico che lasciano intravedere tutta la vastità dell'universo archeogastronomico tramandato dalle antiche civiltà mediterranee. Si potrà dunque far colazione con i Faraoni, celebrare un pranzo minoico nei fastosi palazzi di Cnosso, fare uno spuntino fenicio-iberico, poi banchettare con gli Etruschi, quindi festeggiare un'agape nell'antico santuario elladico di Delfi, in seguito cenare con i Romani dell'antica Pompei, per terminare infine dilettrandosi con i fasti rinascimentali di Botticelli o la melancolia impressionista di van Gogh.

Questo saggio intende essere un tributo a quelle civiltà che attraverso il loro patrimonio sono riuscite a forgiare la cultura mediterranea, della quale l'olivo è proposto come segno e simbolo d'identità semantica in quanto ha contribuito a modellarne diversi aspetti portanti grazie al peculiare retaggio delle tradizioni che vi incarna. Auspica infine di riuscire a riflettere qualche scorcio della vastità e magnificenza del patrimonio gastronomico e simbolico dell'olivo che impreziosisce e fa fruttificare la millenaria ricchezza materiale e immateriale della cultura mediterranea che ovunque è riconosciuta, apprezzata e imitata come un ammirevole modello di salute e cultura, di equilibrio alimentare e spirituale: affondandovi così profondamente le proprie radici, l'olivo è identità mediterranea.

Prezzo : 5.000 anni, in olivi
(o un'offerta *ad libitum* per l'agape
dei bisognosi di Sant'Egidio, www.santegidio.org)

Ricettario Mitogastronomico dell' *Olivo*



Matteo Bonazzi



L'autore

Ha sviluppato una esperienza ventennale di ricerca, innovazione e iniziative imprenditoriali sulla cultura dell'olivo, scrivendo decine di articoli e quindici libri in inglese e spagnolo, fra cui alcune opere specifiche sulla civiltà, mitologia, spiritualità e gastronomia dell'olivo: il libro *Entre Hombres y Dioses en el Mediterráneo* (di cui una edizione speciale dedicata ai Reali di Spagna), l'esposizione sulla *Cultura del Olivo* per il Consiglio Oleicolo Internazionale, e il *Menú Histórico dell'Olivo*, le cui ricette sono state messe in opera dalla Escuela de Hostelería y Turismo La Laguna di Baeza (Spagna). Ha diretto alcuni progetti europei sulla cultura dell'olivo con vari gruppi di lavoro, anche disegnando e mettendo in opera due centri d'interpretazione dell'olivo sul territorio spagnolo, e coordinandovi la messa in atto di altri due. Ha inoltre sviluppato alcune iniziative volte a valorizzare il patrimonio immateriale dell'olivo, quali le sue tradizioni e il sapere popolare, applicandolo allo sviluppo locale di artigianato, gastronomia e turismo. Ha conseguito presso la University of Surrey (Regno Unito) un PhD con due menzioni d'onore in studi sulla sostenibilità e la cultura dell'olivo. È inoltre dottore *cum laude* e menzione d'onore in Scienze Naturali presso l'Università di Torino, dove ha ricevuto una medaglia e un riconoscimento onorifico come migliore della Facoltà per curriculum e tesi di laurea, sviluppata nei mangrovieti dell'Africa orientale con il supporto della Specola dell'Università di Firenze e il Kenya Marine Fishery Research Institute di Mombasa. Ha conseguito un Master Europeo in Ingegneria Ambientale, vari corsi di Master internazionali sulla sostenibilità dell'olivo, fra cui un corso di Master in Alta Specializzazione sull'olivo e i suoi prodotti ottenuto presso in Centro Superior de Investigación Científica dell'Istituto de la Grasa di Siviglia. Attualmente si dedica ai programmi di ricerca e innovazione presso la Commissione Europea a Bruxelles, per la quale ha anche scritto diversi libri. Crede profondamente nella capacità di umanizzazione della cultura.