

THE OLIVE FACT FEED

AUG2017

N002

Neuigkeiten und Neugier über die Welt des EVO-Öls

GESCHICHTE DES OLIVENÖLS (TEIL 2)

Der Niedergang des römischen Reichs im Jahr 476 n. Chr. führte zu einem Rückgang des Anbaus von Olivenbäumen und folglich auch der Produktion von Olivenöl: Der Olivenbaum wurde bis zum Beginn des neuen Jahrtausends nur noch in einigen Randgebieten angebaut.

Nach dem Jahr 1000 fand eine allgemeine Wiederaufnahme der Landwirtschaft statt, die auch einen Aufschwung beim Anbau von Olivenbäumen mit sich brachte; in dieser Zeit wurde das Olivenöl vor allem für die Verwendung außerhalb des Nahrungsmittelsektors wie für Gottesdienste verwendet.

Ab dem Jahr 1100 kam es zu einer allgemeinen Wiederaufnahme des Handels, was die Produktion von Olivenöl steigerte, das in dieser Zeit vor allem von den Bevölkerungen im Mittelmeerraum verwendet wurde.

1300 kam es zu einer raschen Entwicklung des Anbaus von Olivenbäumen in Apulien, während es im Jahr 1400 zu einem starken Anstieg der Olivenölnachfrage (das Öl wurde auch zur Beleuchtung verwendet) und folglich zu einem Anstieg des Handels mit dem Produkt kam, das in den nachfolgenden Jahrhunderten auch die Länder Nordeuropas erreichte.

Erst im Laufe des XVIII Jahrhunderts erfolgte jedoch die erste offizielle Einordnung der Olivenvarietäten nach ihrer geografischer Herkunft.

Im Laufe des 20. Jahrhunderts ging die Olivenölproduktion aufgrund der beiden Weltkriege stark zurück, zum Teil durch die Entvölkerung des Landes und die Urbanisierung der Bevölkerung in der Nachkriegszeit.

Im vorigen Jahrhundert wurde das Olivenöl als ein kärgliches Lebensmittel angesehen. Es wurde in den letzten Jahren wegen seiner ernährungsphysiologischen Eigenschaften und seiner Verwendung in der mediterranen Küche wiederentdeckt, die wegen des optimalen Beitrags zur Ernährung und des Geschmacks und der Vielseitigkeit als eine der besten der Welt angesehen wird.



JAHRHUNDERTALTE OLIVENBÄUME IN ITALIEN (TEIL 2)

In der vorigen Ausgabe haben wir begonnen, über die jahrhundertealte Olivenbäume zu berichten, die nicht nur eine große Menge Oliven produzieren, sondern für die Gebiete, in denen sie sich befinden, auch Touristenattraktionen darstellen.

In dieser Ausgabe entdecken wir weitere 5, die zu den bekanntesten auf dem italienischen Territorium gehören. Jeder Baum verfügt in seiner Geschichte und seinen Traditionen über seine Eigenschaften und Besonderheiten.

1) Jahrtausendealter Olivenbaum von Palombara Sabina - Palombara Sabina (Latium)

Dieser Olivenbaum ist der älteste von Latium und befindet sich genau neben dem Friedhof des Städtchens Palombara Sabina. Man schätzt, dass er ungefähr 3000 Jahre alt ist. Vor einem Unfall, durch den ein Teil seines Stammes entfernt wurde, betrug sein Umfang 12,5 Meter. Es gibt eine Tradition, die mit diesem Olivenbaum in Zusammenhang steht: Es ist Brauch, dass sich junge Eheleute als gutes Zeichen für das künftige Leben im Hochzeitsgewand vor diesem Baum fotografieren lassen.

2) S'Ozzastru - Santo Baltolu in Carana (Sardinien)

Dieser wilde, auch „Oolivastro“ genannte Olivenbaum



befindet sich in der Gemeinde Luras in der Provinz von Olbia-Tempio und hat an der Basis einen Umfang von 20m, eine Höhe von 14m und ist ungefähr 3500 Jahre alt - somit gehört er zu den ältesten Bäume Europas.

3) Olivenbaum von Borgagne - Melendugno (Apulien)

Im Herzen Apuliens in der „Piana degli Ulivi Millenari“ befindet sich der wahrscheinlich älteste Olivenbaum Italiens, der zwischen 3000 und 4000 Jahre alt ist: Aus seinen Oliven wird das native Olivenöl extra DOP Terre d'Otranto .gewonnen.

4) Der jahrhundertealte Olivenbaum von Corato - Corato (Apulien)

Der jahrhundertealte Olivenbaum von Corato befindet sich in Apulien in der gleichnamigen kleinen Stadt und ist circa 600 Jahre alt: Er hat die Höhe eines dreistöckigen Gebäudes. Sein Stamm ist mindestens 7,9 Meter breit und es bedarf 4 oder 5 Personen, um ihn ganz zu umarmen. Wahrscheinlich ist dieser Baum einer der Vorfahren der Kulturvarietät Coratina, die typisch für dieses Gebiet ist.

5) Jahrtausendealter Olivenbaum von Vernole - Vernole (Apulien)

Dieser Olivenbaum ist über 1400 Jahre alt und befindet sich genauer gesagt in Struda' di Vernole, im Salento und wird auch „La Regina“, die Königin genannt. Er gehört zur autochthonen Kulturvarietät Ogliarola Leccese. Sein Stamm misst an der Basis 14 Meter und er produziert bis zu 6 Zentner Oliven. Im Jahr 2012 wurde dieser Baum anlässlich des ersten Festivals der mediterranen Küche offiziell Michelle Obama gewidmet, da sich die ehemalige First Lady sehr für die Verbreitung der mediterranen Küche einsetzt und im Allgemeinen wegen ihres Beitrags zum Thema Weiterentwicklung und Kenntnis der gesunden Lebensmittelkriterien und -modelle.