

## La bottiglia di olio d'oliva più antica del mondo è al Museo archeologico nazionale di Napoli

L'articolo di [Sara Dell'Aversano](#) su Il Crivello da leggere sulla bottiglia di olio d'oliva più antica del mondo è al Museo archeologico nazionale di Napoli

La storia non smette mai di stupire, soprattutto nel presente: lo sanno bene all'università *Federico II* e al Museo archeologico di Napoli, che hanno stabilito una stretta collaborazione in merito a uno studio sistematico dei reperti organici conservati proprio nei depositi del museo, dove sono custoditi i materiali recuperati nelle fasi più antiche degli scavi, avviati nell'area vesuviana già ai tempi di re Carlo di Borbone. Nello specifico, nel 2018, i ricercatori del Dipartimento di agraria avevano avviato una ricerca sul contenuto di una bottiglia di vetro conservata al Mann. Il reperto, probabilmente proveniente da Ercolano, è stato oggetto di studi grazie ad Alberto Angela, il quale, durante un sopralluogo, aveva notato che la bottiglia conteneva ancora una certa quantità di liquido al proprio interno. Tra le ipotesi più accreditate, portate avanti da Angela stesso, vi fu quella secondo cui la sostanza potesse essere vino. Le successive analisi, condotte da un team multidisciplinare coordinato dal professore Raffaele Sacchi, hanno consentito di giungere a scoperte sorprendenti, ma soprattutto i ricercatori sono stati in grado di analizzare l'identità molecolare di un campione di olio di oliva all'interno di una bottiglia che è riuscita a resistere anche all'eruzione del Vesuvio nel 79 dopo Cristo.

Gli studi condotti dai ricercatori della *Federico II*, assieme al Cnr e all'università della Campania *Vanvitelli*, hanno infatti permesso di rilevare che la sostanza all'interno della bottiglia era originariamente olio di oliva ma che i numerosi cambiamenti di cui è stata oggetto, tra cui le alte temperature dovute all'eruzione del Vesuvio, hanno fatto sì che il liquido subisse enormi modificazioni chimiche, tipiche dei grassi alimentari alterati. La scoperta più particolare rinvenuta è stata, però, quella secondo cui le diverse molecole hanno reagito fra loro formando prodotti di condensazione, chiamati estolidi, mai osservati nei processi convenzionali di alterazione naturale dell'olio di oliva. Fondamentale è stato lo studio sulla materia grassa contenuta nel prodotto: si è scoperto, infatti, che il grasso contenuto nell'olio di oliva era di origine vegetale e non di origine animale, quest'ultimo quello maggiormente utilizzato dalle popolazioni dell'epoca.

Il risultato appare, così, molto chiaro: in quella bottiglia, infatti, c'è l'olio di oliva più antico al mondo. "Si tratta del più antico campione di olio di oliva a noi pervenuto in grosse quantità, la più antica bottiglia d'olio del mondo. L'identificazione della natura della bottiglia d'olio archeologico - spiega con entusiasmo Raffaele Sacchi - ci regala una prova inconfutabile dell'importanza che l'olio di oliva aveva nell'alimentazione quotidiana delle popolazioni del bacino del Mediterraneo e in particolare degli antichi romani nella Campania Felix". L'importante studio è stato pubblicato sulla rivista *Npj Science Food*, del gruppo Nature, ed è possibile consultarlo [a questo link](#).