

*L'oliva quando sarà matura,  
è bene che sia raccolta quanto prima  
ed è bene che rimanga per terra  
o sul tavolato quanto meno.  
Per terra e sul tavolato ammuffisce.  
I raccoglitori vorrebbero, sempre,  
che sia il più possibile l'oliva che cade,  
cosicché se ne raccolga di più senza fatica;  
i frantoiani vorrebbero sempre  
che l'oliva rimanga a lungo sul tavolato,  
perché diventi fracida,  
cosicché più facilmente possano fare la spremitura.  
Vedi di non credere che sul tavolato  
l'olio possa crescere!  
Quanto più rapidamente lo farai spremere,  
tanto meglio sarà e una raccolta  
di tanti moggi renderà di più e meglio.  
L'oliva che sarà rimasta troppo per terra  
o sul tavolato, renderà meno e peggio.  
L'olio, se possibile, lo si travasi due volte  
al giorno: infatti l'olio quanto più a lungo  
starà tra la morchia e la feccia, tanto peggiore sarà.*

*(dal De Agricoltura, Catone il Censore, 234 - 149 a.C.)*