

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI  
FIRENZE

# RIVISTA DI STORIA DELL'AGRICOLTURA

*Diretta da Giovanni Cherubini*



ANNO XLIII - N. 2

DICEMBRE 2003

SOCIETÀ EDITRICE FIORENTINA

## SOMMARIO

ODDONE LONGO <i>Agricoltura nell'antica Grecia</i>	3
DANIELE VERGARI <i>Alle origini della «Pomona italiana»: il carteggio Gallesio-Targioni Tozzetti (1811-1816)</i>	23
LINO SCALCO <i>Don Giovanni Rizzo e il «Catechismo agricolo ad uso dei contadini»</i>	61
Recensioni	
CARLO FERRARO, <i>Il Carteggio Gallesio-Littardi (1811-1839)</i> (Enrico Baldini)	83
Notizie bibliografiche	89
Indici del 2003	97
Acta Museorum Italicorum Agriculturae, n. 19-20 (2000-2003)	1

ODDONE LONGO

## AGRICOLTURA NELL'ANTICA GRECIA\*

### *Ambiente e clima*

Malgrado le diversità locali, il bacino del Mediterraneo, un mare circondato da montagne con caratteristiche geomorfologiche e climatiche relativamente uniformi, ha determinato nell'antichità l'affermarsi lungo le coste, ma anche nei territori dell'interno, di forme simili di popolazione, insediamento e produzione primaria.

L'area egea (penisola greca, isole dell'Egeo, coste anatoliche) da una parte, quella tirrenico-ionica (Italia centrale, Magna Grecia e Sicilia) dall'altra, costituiscono una realtà sufficientemente uniforme per consentire una trattazione unitaria, salve restando le relative, secondarie peculiarità.

Il clima è di tipo intermedio fra temperato (Italia centrale) e subtropicale (Grecia, Italia meridionale e insulare), con un regime limitato di precipitazioni concentrate nel periodo invernale, con inverni brevi e freddi (dicembre-febbraio) ed estati calde e asciutte, e con stagioni temperate lungo le coste dall'influsso del mare. Il regime fluviale, specie in area egea e magnogreca, è stagionale e spesso tumultuoso per i corsi minori, anche a conseguenza di antichi diboscamenti, e pochi vi sono i fiumi a portata regolare durante tutto l'anno.

### *Forme della produzione primaria*

Sia in area italica che egea, le produzioni primarie si basò nell'antichità sul binomio agricoltura/allevamento, con integrazioni di rilievo

\* Lettura tenuta il 9 ottobre 2003 in occasione delle celebrazioni per il 250° anniversario dei Georgofili

variabile, a seconda delle zone e delle circostanze, derivanti dalla caccia (e/o uccellazione) e dalla pesca, nonché dalla raccolta vegetale.

La produzione agricola va distinta in tre grandi settori, agricoltura (prevalentemente cerealicola), orticoltura (coltivazione di leguminose e ortaggi verdi) e arboricoltura (oleicoltura, viticoltura, piante da frutto), differenziati fra loro sia per le modalità di coltivazione che per le caratteristiche e le forme di utilizzazione dei relativi prodotti, nonché per le diverse proprietà nutrizionali di questi.

Anche l'allevamento va considerato nelle sue varie modulazioni, sia per le specie animali sfruttate (ovicaprin, bovini, suini) che per le modalità di educazione, che poteva essere brada o pastorale; non legata ad un territorio stabile, e al limite transumante, oppure stanziale, collegata alla singola azienda agricola.

Una forma intermedia fra caccia (o pesca) e allevamento è rappresentata dall'allevamento in aree chiuse (*vivaria*) di specie animali non domesticate o di pesci marini o d'acqua dolce (*piscinae*), mentre un'ulteriore e non secondaria integrazione alle disponibilità alimentari era data dall'allevamento di animali da cortile.

### *Cerealicoltura*

Nel mondo antico, sia in Grecia che in Italia, la base dell'alimentazione era costituita da prodotti di derivazione cereale (orzo, frumento; farro a Roma), consumati in forma di focacce non lievitate, di pane, di pappe. Un calcolo attendibile sostiene che l'80% dell'apporto calorico nell'alimentazione dei Greci antichi proveniva dal consumo di cereali.

Fra i cereali, quello che si prestava più convenientemente alla coltivazione era l'orzo (*Hordeum* gen.), che non richiede, a differenza del frumento, abbondanti piogge all'epoca della germinazione. Le caratteristiche più vantaggiose dell'orzo, rispetto al frumento, sono i tempi più rapidi di maturazione, la minore esposizione alle malattie, la capacità di allignare fino a 1500 m s.l.m., la maggior tolleranza sia al freddo che al caldo e alla siccità. L'orzo, le cui pianticelle affondano più in profondità le radici nel terreno, cresce senza difficoltà anche su suoli calcarei e poco profondi, e richiede minor impegno lavorativo. Si aggiunga che il rischio presunto di

perdita del raccolto per siccità interessava il frumento 1 anno su 4, l'orzo solo 1 anno su 20.

Particolarmente atto alla coltura dell'orzo era il suolo "leggero" e asciutto dell'Attica. Un'iscrizione da Eleusi del 329/8 a.C. permette di calcolare che il raccolto di quell'anno era stato di circa 11 t d'orzo contro 1 t di frumento, anche se si deve supporre che in annate normali (meno siccitose) la proporzione orzo : frumento poteva essere, non di 11 : 1, ma di 3-4 : 1.

Ben maggiori erano le esigenze del frumento (*Triticum aestivum*, o grano tenero, *T. durum*, o grano duro), che richiede terreni più ricchi, sufficienti precipitazioni o irrigazioni, ed è più esposto alle malattie (alla *robigo*, o ruggine, ad es.). Delle due varietà coltivate nell'antichità, il *Triticum durum*, benché meno pregiato del *T. aestivum*, sopportava più facilmente un clima semiarido, ed era più a lungo conservabile.

Mentre l'orzo si adattava facilmente ad appezzamenti situati nei contesti ecologici più vari, la coltivazione del frumento poteva avvenire solo in aree particolari: in area greca, la pianura beotica, la grande pianura alluvionale della Tessaglia, la Troade e la valle del Meandro in Anatolia, la Sicilia. Di qui, per la Grecia, e soprattutto per le aree e i centri più popolosi, come Atene, la necessità, a partire dal V secolo a.C., di massicce importazioni di frumento dall'Egitto e dalla Scizia (Crimea, Ucraina).

Per Roma, le aree adatte ad una coltivazione granaria su larga scala erano soprattutto la Campania e (più tardi) la pianura padana. Al progressivo crescere della popolazione della capitale, che in età imperiale raggiunse il milione di abitanti, si affermò una crescente necessità di importare il frumento, oltre che da Sicilia e Sardegna, dall'Egitto, dal Nordafrica e dalla Penisola iberica.

Le specie cereali coltivate nel mondo antico comprendevano, oltre a orzo e frumento, il farro (*Triticum dicoccum*), che ebbe a Roma, specie in età regia e repubblicana, importanza dominante nell'alimentazione. Una risorsa estrema in caso di cattivo raccolto era rappresentata dal miglio, che poteva essere seminato in primavera-estate data la sua resistenza alla siccità, e non richiedeva più di 3-4 mesi per la maturazione. Il miglio si prestava inoltre alla conservazione su periodi assai più lunghi degli altri cereali, e rappresentava – come in età moderna (si pensi alla veneziana Fondamenta del Me-

gio) – il cereale più indicato per la costituzione di riserve e scorte. Un impiego “di ripiego” aveva anche la spelta (*Triticum spelta*), mentre avena e segale non venivano coltivate, l’avena perché considerata pianta infestante, mentre la coltura della segale richiedeva un clima non mediterraneo. Quest’ultimo cereale era addirittura sconosciuto in Grecia.

### *Orticoltura*

Largamente praticata nel mondo antico, l’orticoltura si distingue sotto vari aspetti dalle coltivazioni cerealicole. In primo luogo, per le più limitate superfici lavorate, che in genere formavano le dipendenze viciniori dell’azienda agricola; quindi, per la maggiore richiesta di irrigazione (con acque fluenti o di pozzo/cisterna) e di lavorazione, a zappa e a mano, e non ad aratro (zappatura, diserbo); ancora, per la necessità di una proficua concimazione (con cenere, sterco d’asino, guano colombino). Infine, le coltivazioni orticole non richiedevano riposi biennali (maggese), bastando a mantenere la fertilità del suolo l’alternanza delle colture sulle singole parcelle. Gli antichi del resto conoscevano e sfruttavano le potenzialità fertilizzatrici delle leguminose, che consentivano una rotazione delle colture anche su campi aperti. Le specie messe a coltura vanno distinte in tre grandi categorie: (a) leguminose, (b) ortaggi (verdure); (c) radici e tuberi.

- a) Quanto alle leguminose (lat. *legumina*), il cui apporto nutritivo era di grande rilievo, le specie coltivate nell’antichità erano: ceci, fave, lenticchie, piselli, lupini, oltre ad un’unica specie di fagioli, i fagioli dell’occhio (*Vigna unguiculata*). Ceci e fave, oltre che nell’orto, potevano venir coltivati in campi aperti, dato il loro larghissimo impiego (in Italia queste leguminose potevano essere lavorate con aratura a traino bovino); i lupini, diffusissimi, e oggi noti forse solo dalle pagine dei *Malavoglia*, rappresentavano un alimento “povero” e scarsamente apprezzato.
- b) Gli ortaggi verdi (lat. *olera*) comprendevano un ricco assortimento di specie, fra cui si segnalavano le verdure a foglia (lattughe, cavoli, broccoli, bietole), a stelo (asparagi, sedani, cardi) e a frutto (cetrioli, zucche).

c) Fra le radici e tuberi, si aveva un largo uso di cipolle, porri, aglio, pastinache, rafani, rape (particolarmente apprezzate a Roma), ravanelli.

Si deve naturalmente tenere presente che non esiste una perfetta sovrapponibilità fra le specie coltivate nel mondo antico e quelle in uso attualmente, dati i processi di differenziazione e selezione nel frattempo intervenuti, che possono aver reso le essenze attuali anche molto diverse da quelle dell'antichità.

Accanto alla coltivazione orticola, varietà selvatiche delle specie coltivate (bulbi come gli odierni lampasciuni), e specie non coltivate (asfodelo, scorzonera), erano correntemente oggetto di raccolta.

Presso le classi più povere e i più piccoli proprietari, l'orticoltura rimpiazzava le colture ceralicole: un appezzamento di 1/2 ettari non poteva infatti sostenere l'allevamento di un bove per l'aratura. I legumi costituivano d'altronde una risorsa di grande valore proteico e calorico, tale da rimpiazzare almeno in parte i cereali.

Il vantaggio dell'orto rispetto al campo era anche quello dell'immediata disponibilità, distribuita lungo il decorso delle stagioni, di prodotti che non richiedevano lavorazioni intermedie quali trebbiatura e macinatura per i cereali, ovvero premitura, torchiatura ecc. per l'olio, ed erano quindi pronti al consumo immediato. I prodotti dell'orto esigevano al massimo una semplice bollitura o tostatura, e nel caso di insalate, cipolle e cetrioli, neppure questa.

Nel territorio dell'Attica gli orti costituivano, costretti com'erano entro limiti imposti dalla disponibilità d'acqua per l'irrigazione, una caratteristica rilevante del paesaggio suburbano. A Roma, a partire dal I secolo d.C., si estese intorno all'urbe, per un raggio di alcuni km, una "cintura" ortofrutticola formata da piccoli appezzamenti di circa 1 ha, che rifornivano la capitale di legumi, cavoli, lattughe, rape – vegetali che costituivano il normale companatico della plebe.

### *Arboricoltura*

L'arboricoltura del mondo antico comprendeva in primo luogo olivicoltura e viticoltura, e quindi la coltura degli alberi da frutto; questi ultimi spesso non richiedevano cure particolari, ma potevano allignare e fruttificare spontaneamente.

Olivicoltura e viticoltura erano accomunate dalla comune esigenza di terreni asciutti, anche sassosi e montuosi, fino ai limiti d'altitudine delle colture (600-800 m per l'olivo, 800-1000 m per la vite), e all'interno dei confini climatici, anch'essi approssimativamente coincidenti, almeno in area mediterranea. Una sistemazione particolare per gli olivi (ma anche per le viti), che consentiva di sfruttare terreni in pendio erto, era la creazione di terrazzamenti, di cui esistono significative tracce archeologiche; essi offrivano il vantaggio di evitare l'erosione dei pendii, e vi potevano venir praticate anche colture subarboree.

Davanti ad una fruttificazione relativamente rapida (2-3 anni dall'impianto) per la vite, l'olivo richiedeva invece almeno 15 anni per iniziare la produzione. La pianta dell'olivo raggiunge la piena capacità produttiva solo intorno ai 40 anni dall'impianto. L'olivo era dunque per eccellenza l'albero che veniva piantato a beneficio delle generazioni a venire (ed era certo all'olivo che si riferiva Virgilio dicendo dell'agricoltore, *serit arbores, quae alteri saeculo prosint*). Per di più, l'olivo fruttifica in genere ad anni alterni, il che significa che solo la metà dei terreni a oliveto era ogni anno produttiva (una specie di "maggese naturale"! ). La coltura dell'olivo, come le tecniche di oleificazione, fu importata a Roma dalla Grecia, attraverso la mediazione delle colonie della Magna Grecia. In Italia erano diffuse specie di olivi selvatici (oleastri), cui vennero applicate le pratiche di innesto per renderli fruttiferi.

Mentre l'olivicoltura non richiedeva un grande investimento lavorativo (era sufficiente provvedere periodicamente alla potatura), ben più impegnativa era la cura della vite, che a diversità dall'olivo fruttifica annualmente. Così come più complesse e impegnative erano le pratiche di "estrazione" del vino dall'uva che non dell'olio dalle olive. Inoltre, il vino, una volta maturato, era soggetto a facile decadimento acetico, se non attentamente preservato, mentre l'olio non era soggetto se non ad una lenta degradazione nel corso di due-tre anni, entro i quali poteva comunque essere consumato senza inconvenienti.

Sia la viticoltura che l'olivicoltura, là dove si trattasse di proprietà di una certa dimensione, operavano, in Grecia come in Italia, non solo ai fini dell'autoconsumo, ma altresì del commercio e dell'esportazione (anche su lunghe distanze). L'olivicoltura poteva



essere la coltura più conveniente, o anche la sola praticabile, in certi poderi, e comunque il fabbisogno d'olio per il produttore stesso era limitato. A parte le grandi aziende, in certi casi anche aziende di minori dimensioni potevano produrre essenzialmente per il mercato (ciò vale anche per la viticoltura, sia in Grecia che in Italia).

Le piante da frutto utilizzate nell'antichità coincidevano in larga parte con quelle attuali, con l'avvertenza che per ragioni climatiche e irrigue l'Italia era assai più ricca in alberi da frutta della Grecia (dove abbondavano soprattutto i fichi). Mele, pere, uva, prugne, cotogne, melograni, sorbe, carrube, e più tardi anche pesche, ciliegie, albicocche, cedri, costituivano le disponibilità in frutta fresca, mentre le frutta secche predominanti erano mandorle e noci.

A parte il consumo fresco, molte varietà potevano venir seccate per l'inverno, come pere, mele, prugne, carrube. Importanza particolare rivestiva, specie in Grecia, il consumo di fichi, freschi ma soprattutto seccati o tostati, di alto valore calorico. A Roma i fichi secchi venivano anzi consumati non come frutta, ma come companatico. La pianta di fico allignava spontanea, e non richiedeva cure particolari, anche se in certe aree (Cnosso, Pilo in età micenea, Palestina e Siria) vi erano vere e proprie piantagioni di fichi (come oggi in Anatolia), anche in colture associate alla vite. Al di fuori delle specie coltivate, un ricco apporto alimentare arrecava, specie in Italia, lo sfruttamento di varietà selvatiche, quali in primo luogo il castagno (zone collinari e montuose dell'Italia centro-settentrionale); e come la quercia, le cui ghiande non servivano solo al pascolo brado dei suini, ma anche, in caso di necessità o di povertà estrema, come nutrimento umano, tostate e ridotte in farina per farne "pane" e farinate.

### *Tecniche di coltivazione*

La grande distinzione di cui va tenuto conto nelle modalità delle colture agricole è quella dell'agricoltura a *zappa* rispetto a quella che utilizza l'*aratro*. Le due tecniche non sono peraltro sempre separate, potendo convivere in certi casi sullo stesso fondo ed entro i medesimi cicli produttivi. Tuttavia, mentre l'aratro è eminentemente, se non esclusivamente, associato alla cerealicoltura, la zappa è lo strumento tipico dell'orticoltura, anche se può intervenire anche nella

coltivazione dei cereali a campi aperti. Il vantaggio dell'aratro sulla zappa è di natura quantitativa, non qualitativa: accelera il lavoro, ma non lo migliora (un aratore compie a parità di tempo impiegato il lavoro di dieci zappatori).

Ma, data la limitata efficacia dell'aratro antico, che rendeva possibile solo un'aratura poco profonda (intorno ai 20 cm), la zappa consentiva una migliore lavorazione del suolo, ed era comunque indispensabile per la frantumazione delle zolle, e anche per una seconda zappatura del terreno già arato. Una parte del lavoro (specie il diserbo dei seminativi) andava comunque condotto a mano. La zappa dunque poteva costituire un'alternativa non sostituibile all'aratro, là dove questo non poteva essere usato, per ragioni orografiche (terreni in forte pendio, aree montuose) o economiche (la zappa era l' "aratro del povero" e del piccolo agricoltore); ovvero essa rappresentava una componente integrativa dell'aratro, completando l'opera di questo nella sarchiatura del terreno. La zappa era anche usata in appezzamenti troppo piccoli per sopportare l'aratura, e negli orti e nelle vigne. Mentre in Grecia la zappatura poteva essere svolta dall'agricoltore stesso e dai suoi familiari, a Roma, nelle grandi proprietà, essa era affidata alla manodopera schiavile.

L'aratro a coltro (e poi a vomere) ha origini antiche, e in Italia si affermò a partire dall'età villanoviana (civiltà del ferro); in età romana, all'aratro tradizionale si affiancò l'aratro a ruote, di provenienza gallica. Di "invenzione" italica fu invece l'erpice (*crates*), in uso a partire dal I secolo d.C., usato sui campi seminati non a solchi, allo scopo di sminuzzare le zolle (in luogo della rottura manuale con la zappa), ricoprire la semente e sradicare le erbe infestanti. Malgrado l'efficacia inferiore rispetto all'intervento a zappa, l'erpice ebbe grande importanza economica in età imperiale, consentendo un forte risparmio di manodopera schiavile.

Mentre nella cerealicoltura (specie nel caso dell'orzo) non era praticata, né praticabile un'efficace irrigazione, questa era indispensabile per l'orticoltura, col ricorso ad acque piovane immagazzinate (cisterne), ovvero a depositi naturali (pozzi), o al sollevamento di acque superficiali e al loro sversamento sui campi coltivati, a mano con la vite d'Archimede, o per mezzo di bilancieri. Là dove, come in Gallia Cisalpina, vi era larga disponibilità di acque fluviali o di risorgiva, veniva anche praticata l'inondazione regolata e perma-

nente del prato irriguo (la futura “marcita” medievale e moderna, oggi non più in uso).

Malgrado le raccomandazioni di Catone (“prima arare, poi concimare”, *stercorare*), il mondo antico non conobbe concimazioni regolari tali da incrementare in maniera rilevante la produzione. La concimazione nell'agricoltura italica rimase al di sotto del 50% dei minimi dell'età moderna prima dell'introduzione dei concimi artificiali. La mancanza di stallatico veniva compensata, col sovescio (Grecia e Italia), col debbio (bruciatura delle stoppie: Gallia Cisalpina), o con spandimento di marna (Gallia). Ostacolava le possibilità di concimazione la limitata pratica dell'allevamento confinato (specie bovino), data l'assenza o l'insufficienza di piante foraggiere per l'alimentazione del bestiame stabulato. Il bestiame reperiva il suo nutrimento sui pascoli liberi o nei boschi, quando non transumava durante la stagione estiva. Una limitata concimazione poteva aver luogo nei terreni a maggese, sui quali il pascolo, specie ovino, era liberamente praticato.

La rotazione biennale a maggese era largamente praticata, per la cerealicoltura, sia in Grecia che in Italia, dove la pratica fu probabilmente importata dalla Grecia stessa attraverso la mediazione degli Etruschi (VIII-VI secolo). I campi a riposo andavano ripetutamente arati per impedire l'allignare delle erbe infestanti; ma era anche praticato il “maggese verde”, con avvicendamento fra i cereali e i legumi (esclusi i ceci), che ricostituivano, come agli antichi era noto, la fertilità del suolo. Il riposo a maggese poteva però risultare conveniente su superfici ampie e proprietà medio-grandi, a coltura estensiva; il piccolo proprietario, che disponesse solo di pochi ettari di terreno, non poteva concedersi il lusso di rinunciare ogni anno a metà del prodotto, con la conseguenza di un rapido esaurimento dei terreni.

Il ciclo cerealicolo si concludeva in giugno-luglio con la mietitura e la trebbiatura. La mietitura era praticata a mano, con falchetti, recidendo le piante, o alla base, o a metà stelo, o anche alla spiga; eccezionale fu l'uso della “mietitrice gallica”, una rudimentale “macchina agricola” spinta da asini o muli, che recideva le spighe raccogliendole nel contempo in un apposito cassone. Si trattò di una innovazione tecnologica in uso solo nelle regioni pianeggianti della Gallia settentrionale, a partire dall'età imperiale.

Per la trebbiatura dei cereali ci si avvaleva di un'aia (lat. *area*) in terra battuta, o lastricata in pietra, sulla quale avveniva, dapprima la sgranatura delle spighe tramite calpestazione animale (muli, bovini, cavalli) e battitura a mano con flagelli e correggiati; seguiva quindi la spulatura, che allontanava le paglie tramite la ventilazione naturale, o manuale, con vanni e ventilabri.

Complessivamente le rese dei seminativi rimasero molto basse e stazionarie durante tutta l'epoca greco-romana; in Grecia e Italia non vennero mai raggiunte le rese di 1:10 attestate per l'Egitto, dove il limo del Nilo rendeva superflui concimazioni e maggesi; o addirittura rese di 1:12 o 1:15 attestate per la Mesopotamia. La resa media (rapporto semente : raccolto) in Grecia e Roma difficilmente superava il rapporto di 1 : 3; ciò significa che, accantonandone 1/3 per la semina successiva, il raccolto utile risultava non più del doppio del seminato. Nel migliore dei casi, veniva raggiunto a Roma un rapporto di 1 : 4. Del resto, ancora nell'alto medioevo, le rese non superavano l'1 : 3 per i cereali. Per superficie, si calcola che a Roma le rese produttive si aggirassero sui 10/12 q di cereale per ha.

### *Allevamento e pastorizia*

Se dovessimo credere all'*Odissea*, fra Itaca e le terre del Peloponneso sottomesse al dominio di Ulisse si sarebbero contate 12 mandrie bovine, 12 greggi di pecore e altrettanti di capre, 24 porcilaie, di cui le 12 prossime al palazzo d'Itaca rifornivano le mense dei proci con 360 porci ingrassati l'anno (1 al giorno dunque). Si tratta evidentemente di esagerazioni "epiche", ma tuttavia indicative della mentalità del tempo. L'esagerazione riguarda soprattutto l'allevamento bovino, che in Grecia (ma anche in Italia) era praticato su scala ben più ridotta, data la scarsa disponibilità di foraggio, i maggiori costi di manutenzione e anche la bassa resa in latte e derivati.

Le limitate possibilità di allevamento bovino privilegiavano comunque il mantenimento di bovi da lavoro (aratura, traino), che fornivano la più importante fonte di energia animale.

L'allevamento, specie nella forma della pastorizia itinerante e/o transumante, era quasi esclusivamente ovicaprino: per la maggiore

economicità, per la superiore disponibilità di pastura data l'adattabilità degli ovini, e ancor più dei caprini, a pascoli poveri in area subtropicale e anche predesertica, e per la maggior resa produttiva rispetto alle vacche. Le pecore erano allevate sia per il latte e i formaggi che per la lana, filata e tessuta nelle aziende familiari. Le capre, per il latte e derivati (la capra produce 2/3 volte più latte della pecora), ma anche per i capretti da macello (i caprini si riproducono più rapidamente degli ovini).

L'allevamento era di rado stanziale e stabulato anche per gli ovicaprini, specie in Grecia dove il clima consentiva la vita all'aria aperta del bestiame lungo tutto l'anno. Un allevamento confinato, che andasse al di là del temporaneo riparo, specie notturno, negli ovili, avrebbe richiesto una integrazione con l'agricoltura (produzione di foraggio) possibile solo in aree particolarmente favorite (Gallia Cisalpina).

Siffatta integrazione sinergica allevamento-agricoltura non era sempre facile da realizzare: grandi proprietari romani potevano possedere sia superfici coltivate che bestiame ovicaprino, ma a livello di proprietà più modeste la convivenza delle due produzioni poteva risultare problematica, soprattutto perché il bestiame, anche minuto, richiede disponibilità di foraggio, la cui coltivazione andava inevitabilmente a scapito delle colture cereali e orticole.

Si terrà anche presente, in linea di principio, che la stessa superficie agraria, se coltivata a cereali/orti, può sostentare una popolazione anche 10 volte maggiore che se sfruttata per l'allevamento. L'allevamento risulta dunque inversamente proporzionale al carico della popolazione (ma anche alla fertilità dei suoli).

La transumanza del bestiame ovicaprino poteva avere ritmo stagionale (sei mesi invernali in pianura, quelli estivi all'alpeggio), oppure limitarsi a trasferimenti di piccoli greggi su distanze limitate. Mentre per l'Italia una transumanza su distanze intorno ai 100 km o anche più (ad es. dal Tavoliere pugliese alle montagne d'Abruzzo) poteva considerarsi normale, così come accadrà in età moderna, in Grecia prevalevano gli spostamenti su piccole distanze, anche perché ben poche *poleis* possedevano territori sufficientemente ampi da consentire la grande transumanza. Ma la transumanza verticale poteva anche risultare inutile, perché spesso nella stagione estiva i pascoli di montagna non erano meno poveri di quelli di pianura. As-

sai più rilevante la grande transumanza in Italia, dove era in atto fin dai tempi più antichi, e che in età imperiale passò sotto il diretto controllo del fisco e dell'imperatore.

Ben altre caratteristiche e rilievo ebbe nel mondo antico l'allevamento suino, confinato o brado; la presenza, specie in Italia centrale, di ricche foreste di querceti e faggeti, favoriva l'allevamento brado, per la disponibilità di ghiande e faggiole; d'altronde, la possibilità di incrocio con i cinghiali (cospecifici al maiale domestico) migliorava la qualità della carne. Ancora oggi si parla, in Toscana, della superiore qualità delle carni della "scrofa cinghialata". Il maiale, diversamente dalle specie ruminanti, era allevato esclusivamente a scopo alimentare, ed era interamente o quasi utilizzabile a tal fine. Di fatto, sia in Grecia che a Roma la maggior parte della carne consumata era carne suina. Almeno in Grecia, il consumo annuale medio di carne non superava tuttavia i 2 kg per persona.

A livello di azienda domestica, era diffuso l'allevamento di animali da cortile, pennuti (oca, anatra, gallina) o roditori (conigli, a Roma talora anche ghiri). Una forma particolare di allevamento riguardava le specie semidomesticate, in primo luogo i palombacei, colombi e anche tortore, dimoranti nei colombari e viventi in stato di semilibertà. In età romana l'allevamento di piccioni per rifornire il mercato della capitale venne praticato su larga scala, con colombai capaci fino a 5000 unità.

Le galline venivano allevate soprattutto per le uova e i pulcini, mentre a scopo alimentare si castravano a Roma i pollastri di 4 mesi, ingrassandoli poi come capponi.

Anche le oche venivano ingrassate ai fini di sfruttarne le carni e soprattutto il fegato, con modalità simili a quelle oggi praticate (ingabbigliamento, alimentazione forzata).

In Grecia, ma ancor più a Roma, era praticato l'allevamento di specie selvatiche, riducendo gli animali, ristretti in aree recintate, allo stato semidomestico, e alla dipendenza dall'uomo per l'alimentazione. Nei *vivaria* venivano così allevati, a Roma su vasta scala, cinghiali, cervi, lepri, e la pratica si estendeva, con le *piscinae*, anche ai pesci, sia di mare che d'acqua dolce. Il prodotto di questi allevamenti era destinato al mercato della capitale, e costituiva per il proprietario del fondo una cospicua fonte di redditi.

*Caccia e pesca. Raccolta*

Una limitata integrazione all'economia primaria era fornita nel mondo antico dalle attività venatorie e/o piscatorie. Da dicembre a marzo, quando il lavoro nei campi ristagnava, il contadino poteva dedicarsi alla cattura di animali selvatici, specie con reti, trappole, tagliole. L'animale più grosso, e anche più pericoloso, era il cinghiale, la cui eliminazione portava anche un beneficio alle colture, che il suino sistematicamente devastava.

In second'ordine, per importanza, veniva la lepre, mentre i diversi volatili (tordi, pernici, beccacce, passeracei) rappresentavano una risorsa più agevolmente catturabile con l'uccellazione a mezzo di reti, panie e zimbelli. Anche volatili di più cospicue dimensioni, quali oche selvatiche, cigni, gru e cicogne, venivano occasionalmente cacciati (con arco e frecce). Tuttavia, nel suo complesso l'attività venatoria aveva piuttosto una funzione di rappresentanza di status, che non un valore economico; non così l'uccellazione, rilevante fonte di proteine animali, a disposizione anche dei meno abbienti. Le risorse faunistiche erano d'altronde limitate, soprattutto in Grecia, e una caccia non controllata poteva definitivamente comprometterle, come accadeva ad es. nelle isole dell'Egeo, dove non di rado la selvaggina spariva del tutto. Era semmai nei *vivaria* romani di cui abbiamo detto, che animali selvatici tenuti in condizioni di semilibertà costituivano una ricca fonte di approvvigionamento.

Più cospicuo era l'apporto della pesca, anche se l'utilizzazione del pescato era limitata alle zone costiere e lacustri, data l'impossibilità della conservazione, a meno di ricorrere a tecniche di disseccamento e/o salagione. Le tecniche di pesca in uso in Grecia erano specializzate e differenziate, con reti, lenze, nasse, fiocine ecc., e Platone nel *Sofista* ce ne offre una descrizione e classificazione che rispecchia un livello tecnologico anche più elevato di quello reale.

Le tecniche di pesca in uso a Roma erano esse stesse originariamente degli imprevisti dai Greci d'Italia, così come molte denominazioni di specie acquatiche. La pesca più fruttuosa, anche se periodica, era quella del tonno, praticata sia nell'Egeo che nel Tirreno, in concomitanza con la migrazione dei banchi fra maggio e ottobre. Sia in Grecia che in Etruria esistevano apposite "vedette" sulle coste per avvistare i banchi dei tonni e per dirigere le barche dei fiocinatori.

Oltre al tonno e a pesci pregiati come dentice e orata, le specie più apprezzate erano molluschi, crostacei e cefalopodi (polpi, sepie, calamari), mentre il popolino doveva accontentarsi di sardine e alici, di cui esisteva in Atene un fiorente mercato, talora con forti oscillazioni dei prezzi a seconda delle quantità pescate.

Fra i pesci d'acqua dolce, il più ricercato era l'anguilla, sia in Grecia (lago Copaide, in Beozia) che in Italia (laghi di Garda e di Bolsena); l'anguilla si pescava anche in mare, durante il percorso di risalita degli animali verso le acque dolci (specie nello stretto di Messina). A differenza dell'agricoltura, la pesca era meno soggetta alle vicissitudini climatiche, e poteva dunque assicurare, entro certi limiti, un rifornimento alimentare più costante. Non vi erano anni di carestia, e i condizionamenti operavano piuttosto sul breve e brevissimo periodo, in rapporto alle stagioni di pesca e alle condizioni meteorologiche.

Si deve infine ricordare l'apporto della raccolta di specie animali quali le chioccioline, e di insetti come le cicale e le locuste, che erano nell'antichità oggetto di consumazione alimentare. La raccolta interessava ancora i molluschi marini (bivalvi e simili), e, in particolare modo, il miele, che costituiva nel mondo antico il dolcificante per eccellenza, non essendo noto l'uso dello zucchero. Lo sfruttamento degli alveari poteva avvenire anche attraverso la cattura dello sciame selvatico e la sua riduzione in uno stato semidomesticato, nel quadro di una vera e propria apicoltura.

### *Conservazione e preparazione degli alimenti*

Poiché il prodotto, sia dell'agricoltura e dell'allevamento, che della caccia e della pesca, non è immediatamente consumabile *in toto*, si poneva nell'antichità – come nei tempi più recenti – il problema della conservazione delle eccedenze, onde sottrarle sia alla decomposizione naturale, particolarmente rapida in un clima come quello mediterraneo, che al rischio di distruzione ad opera di parassiti o roditori.

Il tipo di conservazione pregiudicava anche, e prefigurava, le forme della consumazione e i tipi di trattamento culinario. Non si trattava solo di “salvare” i cibi più rapidamente deteriorabili (carni, pe-



sci, anche latticini freschi), ma altresì di conservare cibi vegetali (che formavano la parte maggiore delle risorse alimentari, specie in campagna) per poterne disporre anche fuori stagione, dunque durante tutto l'anno.

Mentre i cereali, i fichi e i legumi secchi (ceci, lenticchie, fagioli) o le radici bulbacee (cipolle, aglio) non richiedevano particolari accorgimenti, bastando preservarli dall'umidità e dai parassiti, ben diverso era il caso per gli ortaggi freschi (cicoria, asparagi, sedani, cardi, lattughe), che venivano conservati in salamoia con aggiunta di aromi, per radici come le rape (seccate e salate) o per le zucche (tenute in fossa).

Era soprattutto importante trattare le olive, che costituivano una delle componenti più diffuse della dieta media, e che potevano venire seccate o conservate in salamoia. La salagione era largamente praticata per gli alimenti animali, carni (specie suine) e pesci o cefalopodi; si praticava anche il disseccamento al sole e al vento (ad es. di seppie e calamari), più economico della salagione, che richiedeva la disponibilità di sale, ingrediente non sempre disponibile, e spesso di costo elevato.

Per i cereali, una volta eseguita la trebbiatura e il trasporto nei depositi (dove essi venivano tenuti entro orci sigillati), era necessaria per alcune specie una tostatura preliminare alla macinazione: così coi cereali a cariosside vestita come l'orzo, il farro, la spelta, nei quali la torrefazione doveva liberare i chicchi dalle glume. La tostatura era praticata anche con i ceci, le ghiande e i fichi da conservare.

Alla tostatura dell'orzo o del farro seguiva la battitura, eventualmente una immersione in acqua, e quindi la macinazione che preparava la farina pronta per essere trasformata. Diversamente dall'orzo, il grano veniva invece macinato senza altri trattamenti preparatori.

Quanto ai legumi, poiché nessuno di essi, tranne le fave, è consumabile e digeribile crudo, essi richiedevano comunque una preparazione, che potevano essere la tostatura o la bollitura, o la prima seguita dalla seconda. Piselli e fave si consumavano in genere bolliti così da formarne una specie di purée (greco *etnos*); i lupini, cibo "povero" di largo consumo, andavano bolliti, eventualmente previa tostatura.

In generale, la forma di cottura più semplice e frugale era la bollitura, praticata correntemente per gli ortaggi freschi non consumati a crudo. Più raffinato era l'arrostire, sulla brace, allo spiedo o in

forno – trattamento riservato alle carni e ai pesci; peraltro, ad eccezione della carne di maiale, più tenera, le carni ovicaprine o bovine richiedevano, per la loro durezza e magrezza, una lunga bollitura anche preliminare alla successiva cottura arrosto.

La “cucina” antica, specie per le classi meno abbienti, obbediva nelle sue scelte al criterio di uno sfruttamento ottimale delle risorse disponibili, utilizzando i prodotti tipici delle diverse regioni e propri delle varie stagioni, in stretto rapporto con l’ambiente naturale.

Era solo a livello più raffinato, e per ristrette cerchie di ricchi gaudenti, che si creavano scelte culinarie elaborate e perfino stravaganti; si pensi alla cucina sicula, rinomata per queste caratteristiche, alla cena di Trimalcione, o al fritto misto di pesce di cui parla il comico Alesside, composto di sogliole, gamberetti, saraghi, perche e altro, così da farne un piatto “più variopinto della coda di un pavone”. Simili livelli di elaborazione culinaria ebbero l’autorevole condanna di Platone, sia sotto il profilo igienico, per i danni che apportavano all’organismo, che sotto quello etico, trattandosi di usi che erano indizio di corruzione morale. Per Epicuro, chi avesse “pane e acqua” a sufficienza, poteva considerarsi “beato alla pari di Zeus”.

### *Scelte alimentari e caratteristiche nutrizionali*

La base dell’alimentazione antica era costituita dai cereali (orzo e frumento), che costituivano, come abbiamo detto, circa l’80% dell’apporto calorico della dieta media. In secondo luogo venivano i legumi, che arricchivano l’alimentazione cerealicola di un ulteriore, ricco apporto proteico.

Ma orzo e frumento non erano solo un’alternativa in cui si contrapponevano due cereali di caratteristiche diverse, bensì comportavano anche una differenziata sequenza preparatoria alla consumazione. “Farina d’orzo (*alphita*) e farina di frumento (*aleiata*) sono il midollo degli uomini” si legge nell’*Odissea*, ma il loro esito era rispettivamente la confezione di “focaccia” (*maza*) o di “pane” (*artos*), ben diversi sia come proprietà organolettiche che nutrizionali.

Il pane, cibo dei ricchi, confezionato preferibilmente con farina abburattata, era lievitato preliminarmente alla cottura; la *maza* d’orzo era una specie di focaccia impastata e non lievitata (la pasta

d'orzo non è soggetta a lievitazione) né cotta, o addirittura una specie di pappa lasciata rassodare naturalmente; era a ragione considerata meno nutriente, e più difficilmente digeribile del pane di frumento, ed era comunque il cibo tipico della povertà rurale.

A Roma, il luogo della *maza* era tenuto, in età arcaica e repubblicana, ma con tenaci resistenze anche in epoca imperiale, dal *puls*, una pappa di farina di farro o di spelta, consumata dalle classi inferiori e soprattutto in campagna. Ma anche il pane di frumento si poteva presentare in differenti versioni: dal *panis candidus*, di sola farina abburattata – il pane dei ricchi – al *panis sordidus*, il pane nero, di farina non setacciata – il pane dei poveri – e infine al *panis furfureus*, di sola crusca – il pane “dei cani”, ma anche dei poverissimi...

Confezione, qualità e pezzature del pane, alimento di prima necessità, erano comunque soggette, sia in Grecia che a Roma, al controllo da parte di appositi magistrati, al fine di mantenere un rapporto stabile fra peso e prezzo, così che la stessa quantità di pane fosse acquisibile a prezzo invariato.

Grave fu a Roma, la cui popolazione raggiunse e superò in età imperiale il milione d'abitanti, il problema dell'approvvigionamento quotidiano di pane per la numerosissima plebe; a parte la necessità di massicce e continue importazioni dalle regioni cerealicole (Sicilia, Sardegna, Africa, Egitto), si imponeva la distribuzione a prezzo calmierato (quando non gratuita) di grano a una massa di plebe che poteva arrivare, come nel 46 a.C., a 320.000 persone. Vi provvedeva l'*annona*, che reperiva il grano e ne curava la distribuzione; al tempo di Augusto il numero degli aventi diritto al grano dell'*annona* (*plebs frumentaria*) venne fissato in 200.000 unità (esclusi donne, bambini e schiavi), per un consumo capitaro annuo di circa 400 kg, e dunque di complessive t 80.000.

Naturalmente, “non di solo pane” vivevano gli antichi (e la stessa plebe romana). Ma, se vogliamo parlare di “triade”, o di “dieta” mediterranea, qualche cautela è necessaria. Pane, olio e vino non costituiscono infatti una categoria omogenea di alimenti, né come apporto nutrizionale né come livello di consumi. Se è vero che l'olio d'oliva (e con esso le olive consumate direttamente) rappresentavano la fonte principale di apporto lipidico, va tenuto però presente che almeno l'olio (non così le olive) costituiva non più che un

condimento, e dunque formava una quota irrilevante della massa alimentare.

Ancora diverso è il caso del vino che, spesso assunto (soprattutto in Grecia) fortemente “tagliato” con acqua, era bevuto piuttosto per i suoi effetti esilaranti e socializzanti che non per la qualità nutritiva, pressoché irrilevante.

Si deve invece tenere in maggior conto l’apporto nutrizionale, accanto ai cereali, dei legumi quali fonti proteiche e caloriche; un’alimentazione combinata cereali-legumi, quale era largamente praticata nell’antichità, specie nelle classi a redditi più bassi, costituiva già una combinazione atta ad assicurare un equilibrio nutrizionale ottimale.

Il contenuto proteico dei legumi (20%) è infatti qualitativamente complementare a quello dei cereali (10-20%); separatamente incompleti, per il difetto di lisina nei cereali e di metionina nei legumi, se associati i due alimenti danno una proteina “mista” completa, qualitativamente pari alle proteine animali.

Se a queste componenti aggiungiamo (soprattutto per la Grecia) il consumo di olive, fichi secchi e bulbi (cipolle, aglio, ecc.), individuiamo con ciò una dieta completa e sufficiente, almeno sul piano qualitativo, senza la necessità di ricorrere ad alimenti di provenienza animale (era del resto questa, come vedremo in fine, la “dieta” propugnata da Platone).

Fra gli alimenti di origine animale, è indubbio che i latticini e il pesce sia di mare che d’acqua dolce, anche a non volerne esagerare l’apporto quantitativo, prevalevano nella dieta antica sulle carni, il cui consumo comportava l’abbattimento di animali, quali gli ovicaprini e i bovini, che si rendevano già utili per i derivati che fornivano (latticini, lana, velli nel primo caso), o per l’energia erogata, indispensabile, nel caso dei bovini, per l’aratura e per il traino.

Per di più, non solo in Grecia ma anche in Roma, sussisteva un divieto culturale all’abbattimento a scopo alimentare del “bue aratore”, considerato quasi a livello di un membro della famiglia dell’agricoltore, la cui uccisione rasentava il crimine; e specie in Grecia la consumazione di carne bovina (ma anche ovicaprina) era riservata a circostanze particolari, quali il sacrificio agli dèi, e convogliava una forte componente di solidarietà sociale, data la ripartizione delle carni sacrificali fra i membri della collettività.

Si calcola che in ogni caso il consumo annuo di carne sacrificale non superasse in Grecia, come si è già detto, i 2 kg *pro capite*. Il solo animale, a parte gli animali da cortile, che venisse allevato esclusivamente a fini alimentari era il maiale, e quella suina era in effetti la carne di più largo consumo, sia in Grecia (dove esistevano tuttavia anche rituali di sacrificio suino), che a Roma (vedi anche qui i *suovetaurilia*). Diversamente da quanto accadeva in Grecia, a Roma la distribuzione e il consumo di carne bovina e ovicaprina non era invece rigidamente ancorata al rito sacrificale, e il commercio di carne, e di animali da macello, aveva a Roma un suo spazio di mercato, dominato dalla figura del *macellarius*. Del tutto escluso dalla macellazione a fini alimentari (e anche sacrificali) era invece il cavallo, considerato animale “nobile”.

### *Conclusioni*

Ad uno sguardo d'insieme, l'agricoltura del mondo antico appare di carattere stazionario, se non bloccata come in Grecia. Nel quadro dell'espansione agricola che si avviò nel basso Medioevo, i fattori che portarono all'aumento della produzione disponibile furono l'ampliamento delle superfici coltivate e l'incremento della resa intrinseca.

In Grecia, l'espansione non era attuabile, data l'inesistenza di terre incolte passibili di venir messe a coltura, mentre non si ebbe mai un miglioramento produttivo in grado di aumentare la resa delle aree coltivate. Di qui i seri problemi posti nelle fasi di incremento della popolazione (con conseguenti guerre e migrazioni), ma anche il limite invalicabile posto all'incremento stesso.

In Roma la situazione era tendenzialmente diversa, sia per un indubbio progresso nelle tecnologie applicate all'agricoltura, specie nelle grandi *villae* signorili, sia per la via via crescente disponibilità di terre da mettere a coltura, attraverso la progressiva conquista di nuovi territori (pianura padana, Provenza, ecc.), sia per il prelievo fiscale in forma naturale (cereali) esercitato coercitivamente sulle province.

Resta che, sia in Grecia che a Roma, la *guerra*, anche se non nel senso inteso da Platone, era la sola alternativa, e lo strumento prin-

cipale, volto ad assicurare le possibilità di sussistenza di una società in cui l'incremento della popolazione non era compensato da una proporzionale crescita della produzione primaria.

Produrranno cereali e vino, e si nutriranno ricavando farine dall'orzo e dal frumento, impastandone eccellenti focacce e cuocendone pani. Come companatico avranno sale, olive e formaggio, e faranno bollire cipolle e ortaggi. Avranno fichi secchi, ceci e fave, e abbrustoliranno al fuoco bacche di mirto e di faggio, che accompagneranno con una moderata assunzione di vino...

(Platone, *Repubblica* 372)

Col crescere dei bisogni, la terra, che prima bastava a nutrirli, diverrà insufficiente. Dovranno così sottrarre una parte della terra dei vicini, per poterne avere abbastanza per l'aratura e il pascolo, e così faranno anche i vicini con loro, se anche questi si abbandoneranno alla ricerca di beni illimitati, travalicando il limite di ciò che è necessario. Ecco come nascono le guerre...

(Platone, *Repubblica* 373D)

DANIELE VERGARI

ALLE ORIGINI DELLA *POMONA ITALIANA*:  
IL CARTEGGIO GALLESIO-TARGIONI TOZZETTI  
(1811-1816)

Nel 1815, Giorgio Gallesio<sup>1</sup> iniziava ormai a delineare gli ambiziosi confini della sua principale e più famosa opera – la *Pomona Italiana* – ancora oggi considerata una delle produzioni scientifiche più pregevoli dell'Ottocento. Uscito dal dilettantismo botanico, Gallesio aveva pubblicato nel 1811 a Parigi, il *Traité du Citrus*<sup>2</sup> accolto con favore dal mondo scientifico e che gli aveva procurato fama meritata di studioso. Ma i suoi progetti editoriali si erano orientati alla realizzazione di un'opera editoriale di largo respiro – la *Pomona Italiana* – dove venissero descritte le principali varietà fruttifere coltivate in Italia.

Un progetto, quello di Gallesio, ambizioso e impossibile anche per lui, che vi dedicò tutta la vita. Da questo la necessità di trovare dei collaboratori affidabili ed esperti che spinse, fin dall'inizio, lo scienziato ligure in Toscana, dove una lunga tradizione di studi botanici e la presenza di studiosi come Savi e Targioni Tozzetti, insieme alla presenza di numerosi dilettanti e collezionisti di piante – e quindi di una ricca varietà di frutti presenti – rendeva più agevole

<sup>1</sup> Per notizie sulla vita e le opere di Giorgio Gallesio, botanico e scienziato ligure (1772-1839), si veda: C. FERRARO, *Giorgio Gallesio (1772-1839). Vita, opere, scritti e documenti inediti*, Firenze, Accademia dei Georgofili, 1996; G. GALLESIO, *I giornali dei viaggi*, trascrizione, note e commento di Enrico Baldini, Firenze, Accademia dei Georgofili, 1995, e il recente C. FERRARO, *Il carteggio Gallesio-Littardi (1811-1839)*, Prasco, Centro per la promozione degli studi su Giorgio Gallesio, 2003.

<sup>2</sup> G. GALLESIO, *Traité du Citrus*, Paris, 1811. Il *Traité* conteneva l'originale teoria della riproduzione vegetale poi ristampata separatamente a Vienna nel 1814 in tedesco e poi a Pisa, nel 1816.

il lavoro di confronto, reperimento e descrizione delle specie. L'opera di Gallesio era in linea con altre iniziative editoriali che vedevano la luce – principalmente in Francia, Gran Bretagna e Germania – in quegli anni<sup>3</sup>.

Sicuramente l'ambiente toscano, fiorentino e pisano in particolare, erano i più permeabili alla possibilità di realizzazione di una *Pomona* grazie alla presenza di numerosi studiosi e di ricca documentazione presente in queste due città. Già nel 1777 nelle *Novelle Letterarie* venne pubblicato l'avviso del progetto di pubblicazione di una pomona toscana<sup>4</sup> che raccogliesse le varietà presenti in Toscana mentre a Firenze, nella biblioteca di Giovanni Targioni Tozzetti, si conservavano un'immensa quantità di carte inedite di Pier Antonio Micheli, il maggiore botanico italiano del secolo precedente, tra cui gli appunti relativi a una "flora fiorentina", ricchi di descrizioni e disegni. È in questo ambiente ricco di documenti, lavori inediti ed eruditi, che nasce, anche grazie alla presenza di Gaetano Savi, il rapporto fra Giorgio Gallesio e Ottaviano Targioni Tozzetti.

Figlio di Giovanni Targioni Tozzetti, Ottaviano<sup>5</sup> seguì gli studi paterni laureandosi a Pisa e diventando allievo di Giovanni Lapi. Alla morte del padre, nel 1783, diventò professore di botanica presso lo Studio Fiorentino e membro dell'Accademia dei Georgofili da cui fu chiamato nel 1801, dopo la fuga dell'Abate cortonese Zucchini, ad assumere l'incarico *ad interim* di direttore dell'Orto botanico di

<sup>3</sup> Nel 1801, era stata avviata una nuova edizione dell'opera di Duhamel de Monceau, *Traité des arbres et arbustes que l'on cultive en pleine terre en Europe* che conteneva 500 disegni di pregevole fattura, mentre pochi anni dopo, nel 1807, avrebbero visto la luce i primi fascicoli del *Traité des arbres fruitiers*, di A. Poiteau e Pierre Turpin. Sempre in Francia nel 1818 fu pubblicato l'*Histoire naturelle des Orangers*, da J.A. Risso con disegni di Alexandre Poiteau. In Gran Bretagna agli inizi del XIX secolo furono pubblicate la *Pomona Herefordiensis* di T. Knight (1811) e pochi anni dopo, nel 1817, la *Pomona Britannica* di G. Brookshaw. Per un quadro ampio e preciso dei rapporti fra natura arte e scienza in Toscana si veda L. TONGIORGI TOMASI, "Flora e Pomona". *L'orticoltura nei disegni e nelle incisioni dei secoli XVI-XIX*, a cura di A. Tosi, Firenze, 1990.

<sup>4</sup> *Ivi*, p. 34.

<sup>5</sup> Ottaviano Targioni Tozzetti (1755-1829) fu botanico, medico e scienziato. Per alcune note biografiche si veda: E. REPETTI, *Elogio di tre Accademici defunti nell'anno 1829*, «Continuazione degli Atti dell'I. e R. Accademia dei Georgofili», VII (1830), Firenze e D. VERGARI, *La corrispondenza di Ottaviano Targioni Tozzetti*, «Nuncius. Annali di Storia della Scienza», XVII, fasc.1, 2002, pp. 91-164.



Firenze<sup>6</sup>. Nel 1807 fu nominato Professore di Botanica, all'appena costituito Liceo fiorentino, assunse la direzione dell'Orto botanico a pieno titolo, diventando uno dei botanici italiani più conosciuti grazie anche ad una interessante produzione editoriale. Particolare notorietà gli avevano dato le *Istituzioni Botaniche* e le *Lezioni di Agricoltura specialmente Toscana*<sup>7</sup>, pubblicate alcuni anni prima, ma nel 1809 diede alle stampe un'opera importante, che sicuramente Gallesio conosceva, il *Dizionario Botanico Italiano*<sup>8</sup> in cui cercò di raccogliere i nomi comuni, dialettali e i sinonimi delle piante associandovi il nome latino. Il *Dizionario* ebbe un ottimo successo culminato con la ristampa della seconda edizione nel 1825. Furono soprattutto queste conoscenze del Targioni che spinsero Gallesio, conscio che una delle difficoltà maggiori nella realizzazione della *Pomona Italiana* fosse proprio la mancanza di una uniformità in Italia nella descrizione delle specie da frutto, a cercare la collaborazione dello scienziato fiorentino. Come accenna in una lettera Giorgio Gallesio:

Una delle grandi difficoltà che ho trovato per questa intrapresa è quella di formare la sinonimia delle infinite varietà dei frutti in un'infinita diversità di nomi che la nostra divisa Italia presenta in questa materia<sup>9</sup>.

E sotto

Ora io devo studiare ad evitare questi scogli, e lo devo non solo per ragione, ma ancora per un poco di orgoglio patrio. Potrei fare come Duhamel se fossi Toscano, e se la Toscana fosse politicamente per l'Italia quello che è nella lingua, ma non essendo nato, ne potendo vivere abitualmente in questo bel Paese, e non essendo esso il centro comune degli Italiani, come Parigi lo è dei Francesi, bisogna che mi limiti a prendere i nomi Toscani per nomi principali e che travagli poi a farne la sinonimia con quelli delle altre provincie d'Italia, e per quan-

<sup>6</sup> Per le vicende dell'Orto Botanico fiorentino, si veda P. L. PISANI, P. NANNI, *Gli Orti Agrari di Firenze*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», xxxvi, 1, 1996, pp. 69-107.

<sup>7</sup> O. TARGIONI TOZZETTI, *Istituzioni botaniche*, Firenze, 1794 (l'opera vide tre edizioni) e ID., *Lezioni di Agricoltura specialmente Toscana*, 6 voll., Firenze, 1802-1804.

<sup>8</sup> ID., *Dizionario Botanico Italiano*, Firenze, 1809.

<sup>9</sup> Cfr. lettera n. 3.

to concordano nell'identità dell'individuo farla con quelli dei francesi e dei tedeschi, che ho già studiati con molta cura...<sup>10</sup>

Ottaviano Targioni Tozzetti, è sicuramente una delle persone più adatte a questo compito. Direttore dell'Orto Botanico fino alla caduta dell'Impero Napoleonico era stato sospeso, nella successiva Restaurazione, da tutti gli incarichi per la sua collaborazione al governo francese. Tuttavia, le difficoltà personali non impedirono a Ottaviano Targioni Tozzetti di aiutare Gallesio inviandogli diciannove varietà di pere e mele prelevate nei giardini di Boboli e annunciando allo scienziato figure il suo progetto di una *Pomona toscana*:

Dei nomi volgari di frutti dati dal Micheli ne potrà vedere molti nel mio Dizionario botanico dei nomi delle piante, e veramente la *Pomona Toscana* interesserebbe, e avrei molto da poter fare, ma occupato in tante diverse cose e con poco denaro disponibile tutto giace<sup>11</sup>.

La *Pomona toscana* è un progetto, pressoché ignorato, a cui Targioni Tozzetti lavora da anni. Grazie anche alle carte di Micheli in possesso della sua famiglia, nel 1792 lo scienziato fiorentino aveva iniziato a progettare un'opera che subirà una vicenda travagliata. Interrotta dopo poco tempo e ripresa nel 1806, l'opera fu interrotta nuovamente nel 1814 e non fu più ripresa in maniera continuativa da Ottaviano Targioni Tozzetti che diede alle stampe solo il saggio *Esempio del Genere della Fragola per dimostrare come debbansi trattare le piante nella Flora Economica Fiorentina*<sup>12</sup>. Il lavoro pubblicato era solo un esempio della *Pomona*, che nella sua struttura iniziale doveva contenere la descrizione di trecento piante<sup>13</sup>. Lo scopo dell'opera è ben descritta negli appunti manoscritti di Ottaviano Targioni Tozzetti:

egli è ormai tempo di far vedere alle altre nazioni che ancora noi abbiamo delle ricchezze nei vegetabili del nostro Suolo, che la Toscana e

<sup>10</sup> *Ibidem*.

<sup>11</sup> Cfr. lettera n. 4.

<sup>12</sup> Il saggio fu pubblicato nel 1809 in *Memorie di Matematica e Fisica della Società Italiana di Modena*, XIV.

<sup>13</sup> Cfr. O. TARGIONI TOZZETTI, *Flora Florentina, Prodromus*, mss. carte n.n., Targ. Tozz. Str. 336, ins.1, BNCF. Nelle carte manoscritte dello scienziato fiorentino, conser-

per i mari che la circondano, e per i monti che la dividono, e per le colline e pianure che l'adornano, da Luogo a vegetare a molte più belle e rare piante a preferenza che altri paesi di eguale estensione<sup>14</sup>.

E, di fronte alla vastità dell'impegno che richiederebbe la pubblicazione di una *Pomona Toscana*:

Ecco pertanto che io vi preferisco un Prospetto della Flora dei contorni di Firenze. Non Ella fatta per i soli botanici è ma per tutti quelli che allo studio delle Piante, e dei vantaggi e comodi che da quelle si traggono vorranno applicarsi. Non avrà perciò questa per oggetto la sola enunciazione o definizione botanica dei vegetabili, ma si stenderà a mostrar gl'usi tecnici, agrarii o medici, delle medesime, sarà cioè una enumerazione Botanico-economica delle ricchezze di Flora...<sup>15</sup>

e poi

ciascheduna sarà prefisso il nome Linneano ed il Sinonimo di qualche autore che ne dia buona figura o definizione, quindi il nome Italiano, o Toscano, volgare, o vernacolo e qualche volta anche il Francese o l'Inglese<sup>16</sup>.

Un'opera, quella di Targioni Tozzetti, sensibilmente diversa rispetto a quella immaginata da Gallesio: suddivisa in ventiquattro Classi, secondo la struttura Linneiana, intendeva realizzare un trat-

---

vate presso la Biblioteca Nazionale di Firenze, contenenti gli appunti e i materiali relativi a quest'opera, i diversi titoli nelle prime pagine ben evidenziano il taglio economico e non solo botanico della *Pomona*. I titoli che lo scienziato fiorentino aveva previsto erano *Saggio delle delizie di Flora e Pomona fiorentina ovvero enumerazione Botanico-Economica delle piante spontanee e salvatiche e delle Domestiche e fruttifere che sono coltivate in Firenze e suoi controni del Dr. O.T.T.*..., *Prospetto delle delizie di Flora, e di Pomona nella città e nei contorni di Firenze per il dott. O.T.T.* e, infine, *Delizie di Flora e di Pomona che si trovano nella città e nei contorni di Firenze o sia Descrizione delle piante, che vivono spontanee e coltivate nel suolo fiorentino con i loro usi economici, varietà, nomi volgari, modo di coltivarle, &c.*... Ancora nel 1814, Filippo Re in una lettera del 27 marzo auspica Ottaviano a fare uscire la «*Delicia Flora et Pomona Florentina*» (BNCF, Targ. Tozz. Str. 336 e 337).

<sup>14</sup> Cfr. O. TARGIONI TOZZETTI, *Flora Florentina*, mss., cit.

<sup>15</sup> *Ibidem*.

<sup>16</sup> *Ibidem*.

tato che comprendesse gran parte delle specie economiche coltivate nei dintorni di Firenze. La *Pomona Fiorentina* rispecchia la struttura di altre opere del periodo come ad esempio, il *Trattato degli Alberi della Toscana*<sup>17</sup> dell'allievo e amico Gaetano Savi, configurandosi più come un "compendio" delle piante coltivate senza però uscire da quel provincialismo o localismo che lo stesso Gallesio criticava nel suo avvertimento agli Associati della Pomona nel 1839<sup>18</sup> e, soprattutto, non prevedeva il ricco apparato iconografico dell'opera dello scienziato ligure. Tuttavia, essa riveste una certa importanza sia per la completezza e l'ampiezza prevista, che per i tempi in cui era stata concepita dall'autore. È probabile che Ottaviano, in occasione delle visite di Gallesio a Firenze, abbia fatto vedere gli appunti della *Pomona Fiorentina* allo scienziato ligure. E anche se l'opera di Ottaviano non vide mai la pubblicazione è vero che essa servì, insieme alla *Pomona Italiana*, al figlio Antonio per la preparazione delle sue opere di divulgazione scientifica e botanica di frutti, fiori e agrumi<sup>19</sup>.

La *Pomona Italiana* è però famosa soprattutto per l'apparato iconografico, opera di alcuni fra i migliori disegnatori e incisori del tempo. La ricerca di artisti capaci di riprodurre le tavole nella maniera più verosimile, fu un'opera difficile che impegnò Gallesio durante tutta la realizzazione della *Pomona*. Fra i primi collaboratori vi era Antonio Serantoni, che entrò in contatto con Gallesio grazie anche ad Ottaviano Targioni Tozzetti<sup>20</sup>. A una precisa richiesta di Gallesio, Targioni Tozzetti risponde:

In quanto al pittore che disegnasse le frutte a colori ne abbiamo uno abilissimo, il quale disegna, dipinge a colori, ed incide in Rame con la maggior esattezza possibile. Mascagni si è servito di lui per le sue opere che vanno a pubblicarsi. Io gli ho fatto fare diversi disegni anche dal

<sup>17</sup> G. SAVI, *Trattato degli alberi della Toscana*, Pisa, 1811.

<sup>18</sup> Cfr. L. TONGIORGI TOMASI, "Flora e Pomona". *L'orticoltura nei disegni e nelle incisioni dei secoli XVI-XIX*, cit., p. 41.

<sup>19</sup> Antonio Targioni Tozzetti, (1785-1856) figlio di Ottaviano Targioni Tozzetti, realizzò alcune interessanti opere fra cui *Raccolta di fiori, frutti ed agrumi più ricercati per l'adornamento dei giardini disegnati al naturale da vari artisti*, Firenze, 1825. Quest'opera era dallo stesso autore, considerata, soprattutto nella parte dedicata agli agrumi, complementare alla *Pomona Italiana* di Gallesio.

<sup>20</sup> Su Antonio Serantoni, pittore e incisore, si veda L. TONGIORGI TOMASI, "Flora e Pomona"..., cit., e E. BALDINI, A. TOSI, *Scienza ed Arte nella Pomona Italiana di Giorgio Gallesio*, Firenze, Accademia dei Georgofili, 1994.

vero riguardanti la filosofia botanica. Egli mi ha detto di fare i disegni come Ella mi indica in diversi colori sopra cartapeccora/pergamena con la figura taglio e fronda della grandezza delle tavole del Micheli per uno zecchino, o siano paoli venti fiorentini per ciascuna tavola.<sup>21</sup>

La proposta di Targioni Tozzetti viene accolta positivamente da Gallesio che inizierà così una breve ma proficua collaborazione con Antonio Serantoni, uno degli autori più apprezzati delle tavole che accompagnano la *Pomona Italiana*. Nella risposta alla lettera di Ottaviano, Gallesio risponderà così:

Vedo quanto mi dice rapporto al disegnatore e al prezzo ch'egli richiede. Potremo incominciare a far una prova facendo disegnare il Pomo di Finale che le mando<sup>22</sup>.

L'abilità di Serantoni non serve però a evitare il deterioramento dei rapporti fra l'incisore fiorentino e Gallesio che si manifesta sempre più esigente nella realizzazione delle tavole della *Pomona*. Certo è che Targioni Tozzetti difende e promuove l'operato di Serantoni in più occasioni<sup>23</sup>, valutandone costantemente il lavoro e svolgendo un ruolo di mediazione con Gallesio. Un impegno questo che però non tarderà ad affaticare Ottaviano Targioni Tozzetti. La sua "riabilitazione" davanti al Granduca, la ripresa dei suoi impegni presso l'Ospedale di Santa Maria Nuova e l'attività di insegnamento all'Orto botanico, gli impediranno di collaborare con Giorgio Gallesio, tanto che, di fronte alla richiesta dello scienziato ligure di descrivere le frutta che si trovano a Firenze, declinerà l'offerta:

*Magna petis Phaeton*<sup>24</sup> direi nel chiedermi una descrizione delle frutta di qui, le quali non saprei dove cercare Ella si ricorderà quanto sia occupato per il mio giardino e per le lezioni<sup>25</sup>.

<sup>21</sup> Lettera n. 4.

<sup>22</sup> Lettera n. 5. Il Pomo a cui si riferisce è la tavola della "Mela Carla", realizzata dal Serantoni.

<sup>23</sup> In una lettera, Targioni Tozzetti, si esprime così a Gallesio: «In Pisa vi saranno buoni incisori, ma per queste cose il migliore è certo il disegnatore il quale ha disegnati e incisi i rami di Mascagni, e ora assiste alla tiratura in colori» (lettera n. 7).

<sup>24</sup> Cit. da OVIDIO, *Le Metamorfosi*, II, 54.

<sup>25</sup> Lettera n. 12.

e poco dopo:

Spero di poterla servire in altro ma per queste descrizioni assolutamente non posso, ne mi trovo capace<sup>26</sup>.

Gallesio sembra rinunciare di buon grado alla collaborazione di Ottaviano Targioni Tozzetti, che comunque rimarrà sempre impegnato a mediare i rapporti non facili fra Serantoni e Gallesio. Ottaviano sosterrà davanti a Gallesio, l'abilità dell'incisore fiorentino:

Il Serantoni mi ha fatti dei disegni per la scuola, di anatomia di piante e anche ingranditi al microscopio, che sono più esatti di quelli di Mirbel; e su questa veduta io mi risolvetti di proporglielo (...). Non dirò nulla della sua proposizione in dire che l'abilità del Serantoni dipende dalla sua insistenza perché questa abilità Ella ben conosce che non si acquista in dipingere due ciliegie e se non l'avesse avuta avanti, non servirebbe farne cento. Questo per vero dire è quello che ha peccato il Serantoni, e ormai vedo che non si vuole più prestare a simili lavori<sup>27</sup>.

Nelle ultime lettere Ottaviano continua a collaborare con Gallesio, rifiutando le proposte di un più ampio contributo alla *Pomona Italiana*.

Le lettere, purtroppo, si interrompono bruscamente e probabilmente una parte del carteggio è andata dispersa anche se i contatti fra i due scienziati, grazie anche al figlio di Ottaviano, Antonio, continuarono negli anni successivi<sup>28</sup>.

Il carteggio, anche se incompleto, mostra uno spaccato dei rapporti fra i due scienziati e conferma il complesso processo di co-

<sup>26</sup> *Ibidem*.

<sup>27</sup> Lettera n. 14.

<sup>28</sup> Sulla collaborazione fra Ottaviano Targioni Tozzetti, il figlio Antonio e Giorgio Gallesio, si veda G. GALLESIO, *I Giornali dei Viaggi*, cit. Nei giorni successivi alla data dell'ultima lettera, Gallesio effettuerà un viaggio a Firenze nel quale incontrerà sia Ottaviano Targioni Tozzetti che Antonio Serantoni riportando un entusiastico commento sulle tavole disegnate dall'incisore fiorentino (cfr. E. BALDINI, A. TOSI, *Scienza ed arte nella Pomona Italiana di Giorgio Gallesio*, cit., p. 77). Nel Fondo Targioni, conservato presso la Biblioteca Nazionale di Firenze, si trova una copia del primo fascicolo della *Pomona Italiana* inviato da Gallesio allo scienziato fiorentino con la dedica «All'Illustre Professore D.º Ottaviano Targioni Tozzetti In attestato di Stima e di Amicizia, l'Autore» (BNCF, Targ. Tozz., Misc. 271.5).

struzione della *Pomona Italiana* da parte di Giorgio Gallesio. Dal carteggio appare evidente come Ottaviano Targioni Tozzetti – il cui ruolo meriterebbe di essere approfondito nel panorama scientifico italiano della prima metà del XIX secolo – e in misura minore il figlio Antonio, non solo collaborarono scientificamente alla realizzazione della *Pomona*, ma ne promossero e sostennero la diffusione, grazie alla vasta rete di contatti e corrispondenti, contribuendo così alla fortuna dell'opera<sup>29</sup>.

<sup>29</sup> Ottaviano Targioni Tozzetti restò in contatto con Gallesio negli anni successivi ma fu il figlio Antonio a promuovere la sottoscrizione alla *Pomona Italiana* fra i suoi corrispondenti. In una lettera del 1822 di Antonio Bertoloni, responsabile dell'orto botanico di Bologna, comunica a Targioni: «la Pomona l'ho venduta giorni sono alla Biblioteca di Bologna, il cui bibliotecario Mezzofanti prima non la volle, ora poi si è risoluto per il sì» (cfr. Antonio Bertoloni, a Antonio Targioni Tozzetti, Bologna, 1° febbraio 1822, BNCF, Targ. Tozz. 77, cass.1, b. 21,1) e in un'altra lettera a distanza di tre mesi: «Mandi pure i fascicoli della Pomona, de' quali appena avrò riscosso l'importare lo passerò al Sig. Campana come ella mi dice; bramerei un poco più di attività nella pubblicazione di questo lavoro, perché gli associati si stancano facilmente colla lunghezza nelle pubblicazioni» (cfr. Antonio Bertoloni, ad Antonio Targioni Tozzetti, Bologna, 10 maggio 1822, BNCF, Targ. Tozz. 77, cass.1, b. 21, 2). A conferma della scarsa conoscenza della figura del botanico fiorentino e del suo contributo iniziale alla *Pomona*, vi è la continua confusione, anche negli studi più recenti, di Ottaviano con il figlio Antonio.

*Nota al testo*

Il carteggio inedito di Ottaviano Targioni Tozzetti e Giorgio Gallesio è composto da 16 lettere.

Le lettere di Giorgio Gallesio a Ottaviano Targioni Tozzetti, sono conservate presso la Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze, Fondo Palatino, Targ. 75, II, cc. 62-74<sup>1</sup>, mentre le lettere di Ottaviano Targioni Tozzetti allo scienziato ligure sono conservate presso l'Archivio Gallesio-Piuma, proprietà degli eredi di Giorgio Gallesio.

Ci preme infatti ringraziare la cortesia e disponibilità sia del prof. Carlo Ferraro e della famiglia degli eredi di Gallesio, che il personale della Sala Manoscritti della Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze.

La trascrizione è stata effettuata con fedeltà, senza correzioni ortografiche o lessicali e rispettando la punteggiatura originale.

**Quadro sinottico del carteggio Gallesio-Targioni-Tozzetti**

1.	Parigi	9 febbraio 1811	(da G.G. a O.T.T.)	AGP
2.	Vienna	30 settembre 1814	(da G.G. a O.T.T.)	AGP
3.	Pisa	28 novembre 1815	(da G.G. a O.T.T.)	AGP
4.	Firenze	2 dicembre 1815	(da O.T.T. a G.G.)	BNCF
5.	Pisa	6 dicembre 1815	(da G.G. a O.T.T.)	AGP
6.	Firenze	29 dicembre 1815	(da O.T.T. a G.G.)	BNCF
7.	Firenze	28 marzo 1816	(da O.T.T. a G.G.)	BNCF
8.	Firenze	22 giugno 1816	(da O.T.T. a G.G.)	BNCF
9.	Firenze	2 luglio 1816	(da O.T.T. a G.G.)	BNCF
10.	Pisa	5 luglio 1816	(da G.G. a O.T.T.)	AGP
11.	Firenze	9 luglio 1816	(da O.T.T. a G.G.)	BNCF
12.	Firenze	30 luglio 1816	(da O.T.T. a G.G.)	BNCF
13.	Pisa	3 agosto 1816	(da G.G. a O.T.T.)	AGP
14.	Firenze	10 agosto 1816	(da O.T.T. a G.G.)	BNCF
15.	Firenze	13 agosto 1816	(da O.T.T. a G.G.)	BNCF
16.	Firenze	19 agosto 1816	(da O.T.T. a G.G.)	BNCF

*Abbreviazioni*

AGP = Archivio Gallesio-Piuma

BNCF = Biblioteca Nazionale Centrale Firenze

G.G. = Giorgio Gallesio

O.T.T. = Ottaviano Targioni Tozzetti

<sup>1</sup> Per l'inventario della corrispondenza di Ottaviano Targioni Tozzetti, conservata nella Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze, si veda D. VERGARI, *La corrispondenza di Ottaviano Targioni Tozzetti*, «Nuncius. Annali di Storia della Scienza», XVII, fasc. 1, 2002, pp. 91-164.



## 1

*A O. Targioni Tozzetti*

Signore

Un Amatore della Botanica, e per conseguenza un ammiratore del Sig. Targioni Tozzetti, prende la libertà di mandarle un esemplare di una sua operetta. Essa è scritta in Francese, perché delle circostanze particolari, hanno obbligato l'autore, a servirsi di questa lingua, ma egli è Italiano, e buon Italiano, quindi prezza sommamente, ed ama i letterati Italiani, fra i quali il Sig. Targioni occupa una piazza così distinta.

Egli è a questo titolo, che si lusinga, che il Sig. Targioni vorrà gradire quest'omaggio della sua stima ed accettare i sentimenti di considerazione distinta con cui ha l'onore di essere

Parigi 9 Febbraio 1811

Div.mo Obb.mo Se.re  
Giorgio Gallesio

*A O. Targioni Tozzetti*

Vienna 30 9<sup>bre</sup> 1814

Signor Dottore Targioni Tozzetti

Il Sig.<sup>r</sup> Dottore Host<sup>1</sup> viene di farmi conoscere la terza edizione della di lei bellissima opera delle Istituzioni Botaniche<sup>2</sup>. Io che già conoscevo la prima edizione hò divorato subito tutto il primo tomo come quello che presenta il quadro elementare della scienza dei vegetabili e hò provato il maggior piacere nel trovarsi riunite con un metodo chiaro e conciso l'insieme di tutte le cognizioni del tempo sopra la fisica delle piante. Non le dissimulo però che mi ha colpito il non vedervi far motto della mia teoria sulla riproduzione vegetale e sull'origine e le cause delle varietà e dei Mostri. Come mi sono procurato l'onore di farle presentare a mio nome da un'amico nel 1811 un esemplare del mio Trattato sul Citrus, in cui ho trattata questa materia, speravo che avrei avuto la soddisfazione di veder approvate le mie idee da un Botanico illustre come è il Sig.<sup>r</sup> Dottore Targioni, e certo ne sarei stato molto lusingato. Ma ho la mortificazione di osservare ch'Ella alla pag: 295 hà adottate le antiche opinioni da me combattute senza neppure far motto delle mie, né sotmetterle a discussione.

Questo silenzio mi fa temere che non le sia stato rimesso l'esemplare del mio libro che le mandai da Parigi. Quindi prendo la libertà d'indirizzarli la presente per assicurarmene all'oggetto di riparare con un secondo esemplare alla dispersione del primo.

Io le scrivo da Vienna dove mi trovo da qualche tempo incaricato di una missione del Governo di Genova, ma come non credo ch'essa durerà lungo tempo quindi mi farà favore di dirigermi la dilei risposta in Genova dove penso di trovarmi fra due mesi. Io intanto mi farò un onore di spedirle un esemplare dell'edizione Tedesca fatta qui in Vienna della parte teorica della mia opera nella quale ci ho inserito molte agionate che sviluppano essenzialmente il mio nuovo sistema: Esso pare adottato dai più celebri Botanici di questi paesi. I Tedeschi già avevano portata la loro attenzione sopra di questa mate-

2. BNCF, Targ. 75, II, cc. 63-64.

<sup>1</sup> Nikolaus Thomas Host (1761-1834), botanico. Curò i giardini viennesi dell'imperatore Francesco I e pubblicò la monumentale opera: *Icones et Descriptiones Graminum Austriacorum*, 4 voll., Vienna, M.A. Schmidt, 1801-1809. Era in contatto con Ottaviano Targioni Tozzetti.

<sup>2</sup> Si riferisce all'opera di Ottaviano Targioni Tozzetti, *Istituzioni Botaniche*, Firenze, 1813. Nel Fondo Targioni Tozzetti è presente un volume del *Traité de Citrus* di Gallesio. La dedica manoscritta in francese «A Mr. Le Docteur Targioni Tozzetti, l'Auteur» potrebbe far supporre che si tratta dell'esemplare inviato da Parigi.

ria, e più opere sono uscite in Germania in questi ultimi tempi sui mostri delle piante, fra le quali una del Dottor Jäger<sup>3</sup> di Stuttgurt piena di osservazioni interessanti e di molte ricchezze di fatto, ma che non colpisce ancora sul vero, e che ci ingolfa in ipotesi vaghe e senza fondamento. Quindi le mie scoperte sono arivate a proposito e pare sieno gustate. Io desidero che possano avere la stessa fortuna con Lei.

Intanto lo prego a gradire i sentimenti della mia considerazione, e della stima colla quale hò l'onore di essere

Dev.<sup>mo</sup> ed Obb.<sup>mo</sup> Servo  
Giorgio Gallesio

<sup>3</sup> Carl Christian Friedrich von Jäger (1773-1828), dottore e botanico.

A O. Targioni Tozzetti

Pisa 28 9<sup>bre</sup> 1815

Signor Professore Stimatissimo

La bontà con cui Ella ha degnato agradire il mio libro sul Citrus mi fa sperare che vorrà permettermi che mi dirigga francamente a lei per avere dei lumi e dell'aiuto per un'altra operetta a cui vado travagliando.

Nel mio Citrus, dopo di aver esposta la mia teoria sulla riproduzione vegetale, ne hò fatta l'applicazione agli agrumi. Ora travaglio a farne l'applicazione agli altri frutti, e trattandoli tutti a poco a poco collo stesso sistema ho il progetto di compilare una Pomologia Italiana, che penso di arricchire dei rami corrispondenti. Una delle grandi difficoltà che ho trovato per questa intrapresa è quella di formare la sinonimia delle infinite varietà dei frutti in un'infinita diversità di nomi che la nostra divisa Italia presenta in questa materia. Questa difficoltà non ha imbarazzato Duhamel<sup>1</sup>, perché avendo tutta la Francia in Parigi, non ha avuto a far altro che descrivere i frutti che piovevano da tutte le parti in quella Capitale e designarli sotto il nome colà ricevuto.

Qualunque fosse il numero e la disparità dei sinonimi usati nelle diverse provincie, egli non aveva che a parlare il linguaggio dei Parigini per essere inteso dappertutto, perché dappertutto si conosceva ciò che era in voga a Parigi, e che facilmente ciascuno raportava da se medesimo i nomi della sua provincia a quelli del centro comune, dove ogni culta persona concorreva da tutta la Francia. In questo modo, senza dover fare la sinonimia, hà egli fissata una nomenclatura che sin allora parziale, è divenuta indi universale, almeno nella lingua degli agricoltori culti, e degli agronomi.

I Tedeschi hanno fatto ancora meno, e secondo me, molto male. Essi hanno rinunciato interamente alla loro nomenclatura Patria, e hanno batezzati tutti i loro frutti coi nomi di Duhamel germanizzati, dimodoché gli scrittori di Pomologia in Germania non sono punto ne possono essere intesi dai coltivatori idioti ne dal Pubblico, perché questi non conoscono i frutti che con dei nomi affatto diversi. Io mi sono trovato imbarazzatissimo a Vienna a fare il rapporto dei nostri nomi italiani con i Tedeschi, perché sulle piazze sui mercati, e nei Pomai, non ho trovato un solo dei nomi che si leggono nelle ope-

3. BNCF, Targ. 75, II, cc. 66-67, 69.

<sup>1</sup> Henri-Louis Duhamel De Monceau (1700-1782), botanico francese. Autore del *Traite des arbres et arburstes qui se cultivent en France en pleine terre*, pubblicato per la prima volta a Parigi nel 1755 e che vide un'edizione ampliata con circa cinquecento tavole a colori realizzate da Pierre-Joseph Redouté e Pancrace Bessa, fra il 1801 e il 1819.

re di giardinaggio e di pomologia, e che si trovano annessi alle figure in cera dei frutti che sono nel Museo Imperiale. Quindi i Pomologi Tedeschi non s'intendono ancora che fra di loro, e vi vorranno certo molti anni prima che facciano adottare dal pubblico la loro nomenclatura. È vero che avevano forse un forte motivo di prendere questo partito, ed è quello dell'infinita varietà che deve trovarsi nei nomi in un paese quasi diviso come l'Italia, e certo senza centro comune. Ma ho osservato però che il rimedio, riparando a un male, ne ha cagionato un altro, quello cioè di riportare per amore o per forza tutti i loro frutti a quelli di Duhamel, quantunque in gran parte diversi, dimodoché la concordanza fra questo gran Pomologo e i Pomologi Tedeschi non è in fondo che aparente, essendovi nella massima parte dei frutti descritti sotto il medesimo nome nei due paesi delle differenze grandissime.

Ora io devo studiare ad evitare questi scogli, e lo devo non solo per ragione, ma ancora per un poco di orgoglio patrio. Potrei fare come Duhamel se fossi Toscano, e se la Toscana fosse politicamente per l'Italia quello che è nella lingua, ma non essendo nato, ne potendo vivere abitualmente in questo bel Paese, e non essendo esso il centro comune degli Italiani, come Parigi lo è dei Francesi, bisogna che mi limiti a prendere i nomi Toscani per nomi principali e che travagli poi a farne la sinonimia con quelli delle altre provincie d'Italia, e per quanto concordano nell'identità dell'individuo farla con quelli dei francesi e dei tedeschi, che ho già studiati con molta cura.

Egli è questo il lavoro pel quale reclamo ora l'aiuto e l'assistenza del Sig. Targioni. Io ho studiato da molti anni i frutti dei Francesi, e un lungo uso di cultura nelle mie campagne, dove ne ho fatta e ne continuo la collezione, mi ha dato l'abitudine di riconoscerli materialmente con molta facilità. Ma mi è duopo procurarmi gli individui di ogni varietà coi loro veri nomi, o almeno mettermi d'accordo con un Agronomo classico su quelli da adottarsi. A quest'oggetto io prego la gentilezza del Sig. Targioni a volerne raccogliere in Firenze, dove devono trovarsi facilmente presso gli amatori, due o tre individui per ogni varietà, e farmeli passare a Pisa accompagnati dei loro nomi più ricevuti, tenendo ella conto di questa nomenclatura per poterla riconoscere quindi sui tipi, marcando, se è possibile, le ville o giardini dove sono stati presi i campioni, e quando lo crede necessario, anche i diversi sinonimi di cotesto paese. Vorrei che si desse ella questa pena perché ho riconosciuto che ben sovente nel medesimo territorio un frutto riceve più nomi, e che è facilissimo il far confusione: Con questo metodo noi potremo evitare questi inconvenienti perché pubblicata l'opera si potrà ricorrere alla sorgente per constatare l'identità della varietà nominata, e allora il nome consacrato vincendo tutti gli altri finirà per rendersi solo e generale. Il nostro stimabile amico il Sig.<sup>r</sup> Professore Savi<sup>2</sup> mi assicura

<sup>2</sup> Gaetano Savi (1769-1844), uno dei maggiori botanici italiani del periodo. Allievo di Ottaviano Targioni Tozzetti, si diplomò a Pisa in medicina nel 1794. Diventò professore di botanica all'Università di Pisa e Direttore dell'Orto Botanico. Collaborò con Gallesio alla correzione delle dispense della *Pomona Italiana*.

esistere in cotesta città una collezione in pitura di tutti i frutti coltivati nelle Ville del Gran Duca coi loro rispettivi nomi fatta eseguire anticamente da un Principe di Casa Medici, e mi asicura ch'ella possede già delle antiche memorie e descrizioni dei medesimi. Se così è io lo pregherei a far concordare con questi per quanto è possibile la nomenclatura ricevuta agli agricoltori e dal Pubblico, o marcandola come la stessa quando lo è, o portandola come sinonimo quando quella del tempo si riconosca alterata. Mi riservo poi quando potrò fare la mia gita a Firenze a profittare della dilei gentilezza per vedere i quadri sudetti, e per avere da lei gli altri lumi che vorrà farmi la grazia di comunicarmi.

Io le ho detto che è nel mio progetto di accompagnar il mio lavoro con dei rami coloriti che rappresentino le figure dei frutti. Questa operazione soffre ancora delle difficoltà più grandi, e perché dispendiosa, e perché non facile ad eseguirsi. Se però ella conoscesse costi qualche bravo disegnatore che fosse in caso di fare i disegni in colore, mi farebbe grazia di interpellarlo per sapere quanto ne domanderebbe per ognuno, riunendo in un foglio in pergamena della grandezza di quelli di Michel tre figure, cioè il frutto intiero, il frutto spaccato e il ramo portante la gemma, le foglie dei bottoni e dei fiori. Con questo dato potrei fare i miei conti e vedere se le mie finanze reggono a questi preparativi.

Io finisco riclamando la dilei indulgenza sopra la franchezza con cui ardisco pregarlo di tanto disturbo. Io so ch'ella è gentile, e so che ama la scienza, essendone così bene emerito per le tante illustri fatiche con cui ha arricchito l'Italia. Non dubito quindi ch'ella non voglia accordarmi il dilei favore in un oggetto che interessa la dilei partita. Il comune Amico il Sig.<sup>r</sup> Savi riunirà le sue preghiere alle mie a quest'oggetto, e questo è un titolo che mi assicura della dilei compiacenza. Quando ciò sia ella potrà dirriggere a lui qui in Pisa il suo invio.

Io mi trovo in questa Città da pochi giorni, e vi sono venuto per accompagnare una mia zia indisposta che desidera far una cura sotto la dirrezione del Sig.<sup>r</sup> Vaccà<sup>3</sup>.

È probabile che mi vi fermi otto a dieci mesi e mi sono determinato a ciò quasi espressamente per istudiare l'agricoltura della Toscana, e specialmente per finire un lavoro sulli Ulivi, e quello dei frutti. Spero quindi che avrò il campo di vedere tutti quelli delle diverse stagioni, e dei diversi paesi, proponendomi di fare delle gite qua e là nei luoghi più interessanti sotto questo punto di vista. Una delle più gradite per me sarà quella di Firenze perché mi procurerà il vantaggio di fare personalmente la dilei conoscenza. In questa aspettativa intanto lo prego a gradire le espressioni di quella stima colla quale ho l'onore di essere

Suo Dev.mo Servo ed Amico  
Giorgio Gallesio

<sup>3</sup> Andrea Vaccà Berlinghieri (1772-1826). Figlio di Francesco Vaccà Berlinghieri fu professore a Pisa di Clinica Chirurgica e amico di Paolo Mascagni.

[P.S. di Gaetano Savi]

C.a.

Il Sig.<sup>re</sup> Galesio che vi hà scritta la Letterina qui annessa hà voluto che vi aggiungessi io due versi, come a titolo di commendatizia, perché voi prendiate a cuore l'affare che vi raccomanda.

Voi vedete che a chi non ha da fare Dio ne manda; Alla prima occasione vi manderò Decandolle. Gradirei che l'Orzo venisse presto, e desidero che vi accordino tutto quello che chiedete per miglioramento del vostro giardino. Intanto Addio

V. aff.o Savi

*A G. Gallesio, Firenze*

Pregiatissimo Sig.<sup>re</sup>

Firenze 2 Dicembre 1815

Sono infinitamente tenuto alla stima ed amicizia che mi dimostra nella sua de 28 decorso, e per incominciare a Servirla Le invio dirette al Sig. Prof. Savi 19 specie fra mele e Pere avute dal Giardino di Boboli: e sono<sup>1</sup>

Pere	Mele
n.1 Pere Carbonetta	n. 1 Mela Silia altri la dicono musa
2 — Vergolosa	2 — Francesca
3 — S. Germana	3 — Renet – ma pare Appiola
4 — Centodoppie	4 — Borda – altri la dicono
alcuni la dicono anche pera del	Caravella
Duca, ne ho nel giardino agrario,	5 — Testa – altri la dicono Roggia
che sono più globose.	6 — Mora carovella –
5 — Colmar, alla figura non mi	Comunemente dicesi mora,
pare che bene la rappresenti	e mora dolce
6 — Boncristiana	7 — Calvella
7 — ignota	8 — Rosa
8 — Spina	9 — Lazzarola – altri la dicono
9 — incognita	mela tenera
	10 — Musa

In seguito Le manderò altre che trovansi al mercato o in altri giardini; di quelle del mercato sarà difficile sapere precisamente d'onde vengono per poter poi vedere le gemme e le foglie. Al Museo esistono diversi quadri di frutta fatte dipingere da Cosimo Terzo, ed il Lastri nella sua agricoltura ne dà il Catalogo<sup>2</sup>. Il Micheli<sup>3</sup> poi le descrive nei suoi manoscritti. Ho parlato al Direttore,

4. AGP. Nota di G. Gallesio: «2 Xbre 1815 Lettera del Sig.<sup>r</sup> Targioni con invio di frutti, nella quale mi propone un disegnatore a colori che si carica di disegnare i frutti in Pergamena con figura taglio e fronda per uno Zechino per ogni tavola».

<sup>1</sup> In merito a questa lettera si veda G. GALLESIO, *I Giornali dei Viaggi*, cit., p. 92.

<sup>2</sup> M. LASTRI, *Corso di agricoltura pratica*, Firenze, Presso Anton-Giuseppe Pagani, e Com, 1787-90 (e successive edizioni) e l'opera collettiva, *Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore mediceo*, Firenze, CNR, 1982.

<sup>3</sup> Pier Antonio Micheli (1679-1737). Nato a Firenze divenne un botanico di chiara fama fino a diventare direttore del Giardino dei Semplici nonostante le origini modeste.



e non vi sarebbe difficoltà a farle ricopiare. Io l'avrei già fatto se fossi ricco, e mi avrebbe servito per illustrare le opere di Micheli e pur la Flora e Pomona Fiorentina che voleva fare.

Dei nomi volgari di frutti dati dal Micheli ne potrà vedere molti nel mio Dizionario botanico dei nomi delle piante, e veramente la Pomona Toscana interesserebbe, e avrei molto da poter fare, ma occupato in tante diverse cose e con poco denaro disponibile tutto giace.

In quanto al pittore che disegnasse le frutta a colori ne abbiamo uno abilissimo, il quale disegna, dipinge a colori, ed incide in Rame con la maggior esattezza possibile. Mascagni<sup>4</sup> si è servito di lui per le sue opere che vanno a publicarsi. Io gli ho fatto fare diversi disegni anche dal vero riguardanti la filosofia botanica. Egli mi ha detto di fare i disegni come Ella mi indica in diversi colori sopra cartapeccora/pergamena con la figura taglio e fronda della grandezza delle tavole del Micheli per uno zecchino, o siano paoli venti fiorentini per ciascuna tavola.

Alle predette frutta in disegno, arderei dire, che bisognerebbe fare due tagli uno perpendicolare, per mostrare la figura del profilo, gl'incavi o umbilici, delle mele per esempio, ed uno orizzontale; per vedere le cavità interne, per esempio nelle mele, e la figura, per esempio, nelle albicocche. Ho suggerito ciò anche al Giardiniere di Boboli che ne ha disegnate alcune assai esattamente. Quando Ella verrà a Firenze Le farò vedere i manoscritti di Micheli sopra tal proposito. Quando si sarà servita della scatola dove le invio le Pere e mele, potrà rimandarmela dandola al Sig. Savi, ed io le spedirò di nuovo altre frutta, fino che ci saranno specie da mandare. Frattanto offrendole la mia servitù passo a dirmi

P.S. il Pittore potrà anche incidere i rami a discreto prezzo, ed esattamente

Suo Devotiss. Umiliss. Servitore  
Ottaviano Targioni Tozzetti

---

Compi numerosi viaggi da cui trasse preziosi appunti e informazioni su molte piante. Fu maestro di Giovanni Targioni Tozzetti che ne ereditò anche i manoscritti e le collezioni scientifiche. I manoscritti di Micheli, ricchi di informazioni, rimasero in mano ai Targioni Tozzetti fino alla fine dell'Ottocento.

<sup>4</sup> Paolo Mascagni (1756-1815), medico e chirurgo. Formatosi a Siena, condusse importanti studi sui vasi linfatici che lo resero celebre in tutta Europa. Nel 1800 si trasferì a Pisa e l'anno dopo a Firenze, coprendo la cattedra di anatomia, fisiologia e chimica; fu anche insegnante di anatomia pittorica all'Accademia di Belle Arti fiorentina. Era in contatto sia con Ottaviano che con Antonio Targioni Tozzetti, insegnante in quel periodo all'Accademia di Belle Arti. Nelle sue opere, alcune delle quali stampate dopo la sua morte, si servì di Antonio Serantoni per le illustrazioni anatomiche.

*A O. Targioni Tozzetti*

Pisa 6 X<sup>bre</sup> 1815

Signor Professore Amico Stimatissi.<sup>mo</sup>

Ho ricevuto sino da avantieri la gentilissima sua del due, e oggi dal Sig.<sup>r</sup> Savi hò avuta la scattola coi frutti che mi ha favoriti. Io la ringrazio tanto della sollecitudine obligante con cui mi ha fatto l'invio, e vado a rimandarle la scattola ripiena di una razza di mela che ho fatto venire da Finale, dove sono indigene, e da dove se ne fa un grande commercio. Esse sono conosciute in tutto il Genovesato sotto il nome di Mela di Finale o Mela Carla e sotto questo doppio nome si mandano a Marsiglia ed in Ispagna dove sono ricercatissime. Io credo che sieno veramente le più squisite delle Mela, più per la delicatezza della pasta che per il gusto e per la fragranza. Ne sentirò volentieri il dilei giudizio.

Ho osservate e descritte nelle mie minute le Mela e le Pera che mi ha spedite. Ho trovato che il S.Germano e la Virgolosa sono veramente le stesse conosciute con questi nomi dagli oltramontani, e sotto altri nomi in Liguria. Ho trovato il Pero-spino lo stesso che il Passano de Genovesi conosciuto con molti altri nomi in varj altri paesi d'italia. Il Cento-doppie noto con questo nome nella terraferma Veneta e nel Milanese è il Pero del Duca dei Genovesi.

La Borda o Caravella sconosciuta in Liguria ed in Piemonte e credo in Lombardia e in Francia è chiamata a Pisa Mela Finocchietta, e nella Lunigiana hà il nome di mela nespolo. La trovo un frutto eccellente e che merita di essere coltivato. La detta Cavilla è tutt'altro che la Calville dei Francesi: è essa in Francia una delle mela migliori che esistono ed è di due qualità ambe preziose una rossa e l'altra bianca. Ne abbiamo rare nel Genovesato ma molte in Piemonte. Non ne ho ancora veduto in Toscana.

Non le dirò ancora il mio parere sulla chiamata Renetta n° 3. Essa ne ha l'apparenza quantunque piccola. Le dirò solo che di tre razze principali di Renette che conosciamo in Piemonte e Genovesato due le ho vedute in Pisa col loro vero nome, e mi dicono vi sono portate dal Mugello. Una è la Renetta bianca, frutto grosso, giallo, pichiettato di puntette brunastre, più sovente turbinato che piatto con polpa butirosa gustosa e un pochino acidula. L'altra è la Renetta Pupina o Melo Pipino del Piemonte che somiglia un poco al primo, ma è regolarmente più turbinato colla pelle di un giallo più verdastro coperta di un poco di rugineo, e di una sfumatura di rosso. È meno dilicata di pasta ma è egualmente gustosa. Non saprei bene decidere se sia lo stesso che il Pomo Carpendola celebre ancora in Piemonte e molto somigliante al Pipino. La terza è la Renetta grigia, frutto grosso piuttosto piatto di color rugineo, e di pasta gentile e gustosa quanto la bianca

Mi riservo a dirle qualche cosa delle altre in altra occasione. Intanto le rinnovo le mie istanze perché voglia procurarmi le altre varietà tenendo copia dei numeri e dei nomi che mi rimette corredandoli in proporzione che le verrà in acconcio di quelle note che giudicherà a proposito acciò possiamo intendersi, poiché questo è il gran punto importante.

Vedo quanto mi dice rapporto al disegnatore e al prezzo ch'egli richiede. Potremo incominciare a far una prova facendo disegnare il Pomo di Finale che le mando. Io la prego a prescegliere i due individui che troverà segnati con un biglietto, come quelli che riconosco conservare di più la più comune fisionomia della razza. Vorrei però che il format ossia la grandezza del foglio stesse un poco maggiore di quella dei rami di Micheli, perché se nò, sarà difficile il potervi far stare quattro figure, cioè il ramo, il frutto intero, il frutto spaccato orizzontalmente, e il frutto spaccato perpendicolarmente, che, come ella bene mi osserva, è pure necessario per completar la figura. Se ella vuol farmi il favore di far eseguire questa per prova, e anche quella del Pero spino io rimetterò subito i due zecchini al Sig.<sup>1</sup> Savi che le li farà passare.

Questo tentativo ci servirà di esperienza per continuare nel resto, che non potrò forse fare di slancio, ma che a poco a poco sono deciso di eseguire se la prova riesce di soddisfazione. Rapporto all'incisione aspetterò a farli eseguire subito che avrò compiti tutti o almeno la parte più importante dei disegni, e che avrò l'opera pronta per poterla pubblicare.

Voglia intanto gradire i miei ringraziamenti per la gentilezza con cui vuol prestarsi ad essere in questo lavoro il mio collaboratore, e si persuada che sensibile a tanta compiacenza sarò sempre come sono coi sentimenti della massima stima

Suo Dev.<sup>mo</sup> Servo ed Amico  
Giorgio Gallesio

P.S. Se il Sig.<sup>r</sup> Fabroni<sup>1</sup> si trova in Firenze e che abbia a vederlo le faccia i miei saluti.

P.S. Ardisco pregarla nel mandarmi gli esemplari di frutti che vuol favorirmi di mandarmene un doppio di ciascuna razza. Potrò così tenerne uno sempre in vista per fare i confronti sia coi nuovi che possa spedirmi, sia con quelli che raccolgo in Pisa o in altre parti e gustar l'altro per farne la descrizione e completarne la qualità. Io le rimanderò di qui le mie varianti con degli esemplari di quelle ch'ella non trova costì.

<sup>1</sup> Giovanni Fabbroni (1752-1822) scienziato fiorentino. Assistente di Felice Fontana, collaborò con questi all'organizzazione del Museo di Fisica e Storia Naturale di Firenze, di cui fu direttore dal 1805 al 1807. Socio dell'Accademia dei Georgofili; si occupò di fisica, chimica e scienze naturali realizzando anche importanti ricerche elettrochimiche che favorirono l'accoglienza della pila di Volta.

*A G. Gallesio, Firenze*

Ill.mo Sig. e Sig. Pro.ne Col.mo

Firenze 29 Dicembre 1815

Solo due versi per notificarle, che il pittore ha eseguite la mela Carla, ed ora fa la pera Spina. Il medesimo dice, come si deve regolare per il ramo di ciascheduna? Non sò se Ella vorrà aspettare alla fioritura, ovvero copiare ramo e foglie da qualche stampa. Mi avvisi sopra di ciò, prima che il pittore stacchi il disegno dallo stiratore; e se vuole, vederle così senza ramo. Profitto di questa occasione per augurarle ogni felicità nel nuovo anno, e sono pieno di stima

Suo Devotis. Servitore  
Ottaviano Targioni Tozzetti

## 7

*A G. Gallezio, Firenze*

Stimatissi.<sup>mo</sup> Sig.

Firenze 28 marzo 1816

Ho parlato col pittore per i noti disegni e cercherà di trovare buona pergamena, e le ritoccherà quelli fatti, se li rimanda. Occorre peraltro qualche schiarimento. Il Foglio che mi mandò per la misura dei rami, s'intende che comprenda tutto il foglio? Ovvero quella è la grandezza del contorno della tavola? Basta che mi mandi una misura di braccio fiorentino, l'altezza e larghezza di detto contorno. Per le figure dei fiori e foglie si devono fare tutte in una cartapeccora sola? Perché poi costà l'incisore le disponga dove occorre? Ovvero ogni specie in una tavola? Per la Mela Carla non posso servirla presso il Sig. Fabbroni che più non vedo, come Le scrissi, ma il pittore si è incaricato di andarci egli stesso<sup>1</sup>. Per la Pera allora ne cercherò, ma sarà tardi. I peschi e susini sono già fioriti. Le foglie dei peri mi suppongo che le vorrà adulate, e le gemme tanto aperte che da aprirsi. La cosa sarebbe stata meglio se Ella fosse qua. In Pisa vi saranno buoni incisori, ma per queste cose il migliore è certo il disegnatore il quale ha disegnati e incisi i rami di Mascagni, e ora assiste alla tiratura in colori; e se ella vuol fare tirare tavole colorite il meglio è tirarle in colori e poi ritoccarle; tirate in nero e poi colorate non saranno belle; mi dica cosa vuol fare e mi dia gli schiarimenti richiesti. Qui si trova carta velina d'inghilterra e nostra, sulla quale si minia bene quanto sulla pergamena, e non si rischia che si scrosti, e dovendole fare incidere e maneggiarle, credo che sarebbe meglio la carta che la pergamena. Mi onori di sua pronta risposta e mi creda pieno di rispetto.

Suo Devotiss.<sup>mo</sup> Servitore  
Ottaviano Targioni Tozzetti

7. AGP.

<sup>1</sup> Il contrasto fra Targioni Tozzetti e Fabbroni era nato alcuni anni prima, nel 1807, in occasione della nomina di Ottaviano Targioni Tozzetti alla cattedra nel Liceo Imperiale di Firenze e la nomina a Direttore del suddetto Liceo di Girolamo de' Bardi al posto di Giovanni Fabbroni.

*A G. Gallesio, Firenze*

Pregiatissimo Sig. Conte

Firenze 22 Giugno 1816

Sento con piacere che le sue forze si ristabiliscono. Ella non deve farmi ringraziamenti, perché quel poco che ho fatto per Lei non merita. Spero che andrà sempre ristabilendosi da poter tornar qua con quiete. Domani anderò ad un podere col pittore per prendere un ramo o più del bisciolino, che mi dicono che questo ha i rami pendenti, come ella m'indica, e subito lo farò dipingere. Quello delle ciliegie bianche lo ha avuto e lo dipinge. Ho ricevuto il Cahier della flora di Loudon<sup>1</sup>, e due esemplari della sua operetta, e le ne rendo grazie. Mia moglie e figli le fanno tanti ossequi, ed io pregandola a fare i miei con la sua Sig. Zia passo a dirmi pieno d'ossequio.

Suo Devotissimo Servitore  
Ottaviano Targioni Tozzetti

[Nota mss. di Giovanni Fabbroni]

Il Fabbroni saluta il Sig. Giorgio Gallesio: Gli piace sentirlo ristabilito: e gli fa sapere che ha mandato il Ramo della Mela Carla al suo disegnatore.

8. AGP.

<sup>1</sup> John Claudius Loudon (1783-1843), scienziato inglese autore di molte opere di giardinaggio e di botanica.

## 9

*A G. Gallesio*

Stimatissimo Amico e Sig.

Firenze 2 Luglio 1816

Lascio ogni complimento, e mi dispiace che delle ciliegie gialle non è possibile di trovarne presentemente. Quelle che feci disegnare erano prese in due volte, e quest'anno ne fece poche l'albero, e non mi avveddi di mandargliele, perché credevo che le conoscesse. Circa alle vere Bisciolone, adesso sono rare, ma anderò in mercato per raccapezzare da qual podere vengano – Una volta ne avevo anche io in un mio podere, ma sono diventate delle comuni cosiddette Bisciolone che una volta si dicevano Biscioline +, erano con corto gambo, come le figura Duhamel degli alberi fruttiferi, ed erano più nere e più grosse. Vedrò di raccapezzarle. Stamani volevo andare dal Pittore il quale avrà già fatto il Visciolino, ma è piovuto tutta la mattina. Desidero che si rimetta bene in salute. Faccia caso dell'acqua di Rio, che credo la rimetterà in forze. Mi creda con perfetta stima in fretta.

Suo Devotissimo Servitore  
Ottaviano Targioni Tozzetti

+ e tali credo che sieno quelle del Sig. Nobili<sup>1</sup> Le vere bisciolone corrispondono alla descrizione da Lei fattami

9. AGP.

<sup>1</sup> Uberto de' Nobili. Socio dell'Accademia dei Georgofili dal 1789, oltre a rivestire importanti incarichi pubblici, si occupò di agricoltura.

*A O. Targioni Tozzetti*

Pisa 5 Luglio 1816

Sig.<sup>r</sup> Targioni Amico Stimatissimo

Mi faccio una premura di spedirle per il navicellaio che porta gli effetti del dilei figlio un picciolo vaso con una piantina di arancio nano, ossia arancino della china (n.<sup>ro</sup> 21 del *Traité du Citrus*) che mi è giunta da Genova. Io la prego a gradire questo picciolo attestato della mia stima, e a farmi con suo comodo una nota delle varietà che possiede acciò che possa nell'anno venturo occuparmi dell'invio di quelle che le mancano per compire la collezione.

Mi rimetto alle due mie ultime lettere per ciò che riguarda i disegni e le rinnovo in fretta i sentimenti della mia considerazione e del mio attaccamento.

Suo Aff.<sup>mo</sup> Servo ed Amico  
Giorgio Gallesio



## 11

*A G. Gallesio*

Stimatissi. Sig.

Firenze 9 Luglio 1816

È qualche giorno che il Sig. Uberto Nobili mi mandò alcune susine di quelle dette susine albicocche, e alcune Perine per ispedirghele ma non avendo avuto occasione, le susine si sono marcite, onde le mando le pere che sono un poco appassite. Per la medesima occasione le mando i disegni in colori della ciliegia bianca, e del visciolino, che vedrà eseguiti a meraviglia. ancora non ho saputo dove possa essere l'albero della Bisciolona: Subito che la trovo lo farò disegnare. Questi disegni glieli porterà il mio figlio, che parte domattina con la Sig. Roncioni, e v'è a fare dei bagni, a codesti bagni di S. Giuliano. Da esso riceverà anche le nostre nuove e i nostri saluti. Spero che la troverà rimesso in buona salute, la quale augurandole sono

Suo Devotissimo Servitore  
Ottaviano Targioni Tozzetti

*A G. Gallesio*

Pregiatissimo Sig. e amico cariss.mo

Firenze 30 Luglio 1816

Ho veduto il Serantoni al quale ho fatte presenti le sue osservazioni sui disegni, e mi ha detto che le scriverà. La carta, che egli ha adoprata invece della carta pecora, vale un paolo il foglio; ne sceglierà della più grossa, ma la trova assai buona per disegnare; ed io la credo migliore della carta pecora perché non vanno soggetti a scrostarsi i disegni. Ho ricevuto alcune pesche e pere del Sig. Nobili, ma siccome egli ha ricevuta tardi la sua lettera non si sapeva quali erano quelle da disegnare. Sono rimasto col medesimo, che quando avrà delle frutta da disegnare le mandi al Serantoni. Il Sig. Conte Filippo Re<sup>1</sup> di Modena mi ha mandato per dare a lei un opuscolo sulla Coltivazione dell'Erba medica, che le manderò per qualche occasione.

Dalla nota dei frutti che mi ha mandata, con i nomi pisani vedo, che ve ne sono molti che quà non si conoscono con tali nomi, forse ve ne saranno sotto altro nome. La sinonimia è una cosa da fare impazzare e da fidarsi poco di chi dà i nomi. Magna petis Phaeton<sup>2</sup> direi nel chiedermi una descrizione delle frutta di qui, le quali non saprei dove cercare. Ella si ricorderà quanto sia occupato per il mio giardino e per le lezioni. Vado al Giardino alle sei della mattina, e fra visite e altre incombenze lavoro fino alla sera alle dodici, e non ostante rimane indietro sempre qualche cosa. E più di un mese che volevo incominciare a far qualche cosa per le future lezioni di materia medica; ma non mi è stato possibile ancora di scrivere un verso. Questo suo bel lavoro non è possibile farlo come ha cominciato lontano dai luoghi che le posso dare materiali. Se fosse qui in Firenze, credo che sarebbe più a portata di avere e descrivere e far disegnare i frutti. Io le ho esibito le definizioni di Micheli date a diverse frutta e che ho in diversi suoi manoscritti; ma bisognerebbe esser qui. Ella mi ha fatto sperar di ritornare qua e desidero che venga con meno suo scomodo e fretta, e allora vedrebbe se dico bene. Le faccio queste mie riflessioni perché le credo giuste e perché veda che io non possa pre-

12. AGP.

<sup>1</sup> Filippo Re (1763-1816), scienziato e agronomo reggiano. È uno dei maggiori studiosi di agronomia italiani del XIX secolo. Dal 1803 insegnò Botanica a Bologna e Direttore dell'Orto Botanico di Modena. Fu autore di molti testi di agronomia e pubblicò gli *Annali di agricoltura del Regno d'Italia*. Era in contatto epistolare con Ottaviano Targioni Tozzetti.

<sup>2</sup> Cit. da OVIDIO, *Le metamorfosi*, libro II, 54.

sentemente esser utile per mancanza di tempo. Spero di poterla servire in altro ma per queste descrizioni assolutamente non posso, ne mi trovo capace. Faccia i miei complimenti alla sua sig. Zia, e presentandole i complimenti di mia moglie passo a dirmi

Suo Devotis. Servitor  
Ottaviano Targioni Tozzetti

A OTT

Pisa 3 Agosto 1816

Sig.<sup>r</sup> Targioni Amico Stimatissimo

Profitto della gentilezza del dillei Figlio per mandarle sei Zecchini destinati al pagamento dei miei disegni. Ella a quest'ora avrà ricevuta l'ultima mia nella quale la annunziavo la pretensione del Sig.<sup>r</sup> Serantoni a questo soggetto, e lo pregavo a combinare quest'interesse nel modo ch'ella giudicherà più equo e conveniente. Ora le rinnovo questa preghiera e lo prego a farlo il più prontamente che le sarà possibile perché mi preme prima di lasciare la Toscana di poter avere un numero di disegni bastanti per cominciare il lavoro e dare almeno due o tre livraisons. Eccole il conto secondo la mia maniera di vedere. Ella poi farà quello che giudicherà. Unisco alla presente una lettera per il Sig.<sup>r</sup> Serantoni sudetto ch'ella potrà leggere e poi rimetterle. Mi duole di doverle dare tanto disturbo, ma confido nella di lei indulgenza.

Mi creda intanto quale ho l'onore di essere

Suo Dev.mo Servo ed Amico  
Gallesio

(volti)

Conto del Sig.<sup>r</sup> Serantoni Con il C. Galliesio

Importo di quattro disegni, cioè il visciolino, la ciliegia gialla, il Pero spino e la Mela carla in rag.<sup>ne</sup> di un Zechino per figura così accordato

Z.ni 4

Importo di Fogli quattro carta velina a un paolo il foglio

p. 4

Salvo altre spese

Totale

Zecchini 4 p. 4

Ha avuto in Firenze

Z.ni 3

È in credito di

Z.ni 1 p. 4

P.S. Nel caso che le riesca di combinare col Sig.<sup>r</sup> Serantoni sul prezzo dei disegni da farsi in avvenire, lo prego a sollecitarne l'esecuzione. Io vorrei che il

disegno del Fico Gentile, fico fiorone che matura in questo tempo, bianco grosso e quì comunissimo; e il disegno di una delle più belle Pesche primaticcie dette Madalena, e delle Pesche noce conosciute sotto il nome di Vagaloggia. Ma vorrei che cercasse di disegnare degli individui i più belli e i più grossi che si possono trovare autorizzandolo a quest'oggetto a pagarli a mio conto tutto quello che possano valere. Per facilitarle questa cosa io le unisco alla presente una lettera pel Sig.<sup>r</sup> Angelotti Cavallerizzo di S.A.S. il quale mi ha promesso di procurarle delle Pesche Madalene grossissime da un certo Guasti che hà in affitto un orto del Gran Duca, e di far ricerca delle Vaghe-loggie. Ella vedrà che nel caso che possa averle la prego a mandarmene una a Pisa perché bisogna che abbia il doppio del individuo che si disegna per poterlo descrivere. Nel resto io mi rimetto ad una longa e dettagliatissima lettera scritta da alcuni giorni al Sig.<sup>r</sup> Serantoni nella quale le spiego le mie idee e le indico le tracce a seguire per questi lavori. Sarà bene ch'ella se la faccia comunicare per mettersi al fatto di ciò che le ho richiesto.

Le rinnovo intanto i sentimenti della mia amicizia e le offerte della mia servitù. Sono colla magior stima

Suo Dev.<sup>mo</sup> Servo ed Amico  
Gallesio

*A G. Gallesio*

Pregiatiss<sup>imo</sup> Sig. Conte ed Amico Stimatissimo

Firenze 10 Agosto 1816

Rispondo a diverse sue lettere, oggi che ho un momento di tempo, ed in primo luogo accuso di aver ricevuto dal mio Figlio i sei zecchini, che Ella gli consegnò, e che tengo a sua disposizione. Inoltre le anticipo i ringraziamenti per le piante di arancio della China che mi ha destinata e che presto avrò da Pisa, non essendo ancora venuto il navicellajo. Avrà sentito dallo stesso Serantoni le sue ragioni per l'aumento di prezzo. Ho procurato di ridurlo a meno, ma credo non si farà nulla assicurandomi che Egli non le può fare per il prezzo di uno zecchino per cagione del lavoro che ci vuole e che cresce con le foglie e rami. Sopra di ciò mi permetterà che le faccia le mie riflessioni spassionatamente, non intendendo di fare il protettore del Serantoni, ne' di pregiudicare a Lei. Il disegno della Pera Spina e della Mela Carla fu fissato uno zecchino, ma non vi era ramo ne foglie; ora che queste si aggiungono e che portano ad un lavoro di maggiore attenzione ed esattezza mi par che il lavoro raddoppi. Lo stesso si deve dire delle ciliegie. Anche a me seguì una simile variazione nel fare incidere i primi undici rami delle mie istituzioni che mi eseguì il Sig. Lapi, e per i quali avevo pattuito tre zecchini l'uno, ma fatto il primo il Sig. Lapi mi disse, che non ci aveva guadagno e che non me li poteva fare per meno di quattro zecchini, e bisognò pagarglieli quattro se volli farli incidere. Se Ella li riguarda, quantunque sieno benissimo fatti pure se li paragona con la tavola XIV della nuova edizione, la quale fu incisa dal Serantoni, vedrà quanto è più esatta nell'esprimere i caratteri che le altre del Sig. Lapi allievo di Morghen e adesso fatto maestro d'intaglio in rame all'accademia delle belle arti. Il Serantoni mi ha fatti dei disegni per la scuola, di anatomia di piante e anche ingranditi al microscopio, che sono più esatti di quelli di Mirbel; e su questa veduta io mi risolvetti di proporglielo. Ancora io quando disegnavo feci alcune piante e frutte, e mi ricordo che feci un ramo della Catalpa, che mi costò una settimana intera di lavoro, e dovetti spesso riprendere dei rami i quali appassivano, e lo stesso ha dovuto fare il Serantoni per le ciliegie e per la Pera. Come le dissi in principio il non esser Ella qui dove è il disegnatore fa che la cosa non può andare bene. Disegnar qui da uno, incidere a Pisa da un altro, dipinger qui da un altro, non può andar d'accordo. L'opera della materia medica che fu fatta in simil guisa è una cosa vergognosa per la Toscana in quanto alle tavole, mal disegnate, male incise e peg-

gio colorate. Badi che non vada a finir così anche la sua se deve passar per tante mani; il disegno dell'arancia che mi fece vedere me ne dà da sospettare; perciò non mi pareva strana la proposizione del Serantoni di dipingere anche le stampe avendo fatti gli originali in disegno. Non dirò nulla della sua proposizione in dire che l'abilità del Serantoni dipende dalla sua insistenza perché questa abilità Ella ben conosce che non si acquista in dipingere due ciliegie e se non l'avesse avuta avanti, non servirebbe farne cento. Questo per vero dire è quello che ha piccato il Serantoni, e ormai vedo che non si vuole più prestare a simili lavori. Venendo Ella a Firenze forse potremo combinare qualche cosa. Che perciò ella se l'intenda pure con il suo socio, perché senza la sua venuta non so fare altro considerando il prezzo di quelle fate a Tonino<sup>1</sup>, delle quali non è contento, e del prezzo di Parigi, vedrà che quello del Serantoni è la media proporzionale e che i disegni saranno al certo eguali a quelli di Parigi; poiché delle stampe in colori di Duhamel, di Humboldt e altre che ho visto fatte a Parigi non trovo che siano poi molto esatte, o sono assai grossolane, rivelandosi un grosso bistro e punteggiatura, specialmente nelle foglie, anche in quelle che sono lisce, e che non hanno in natura tali punti. Perdoni queste mie riflessioni le quali mi sono ardito di farle con tutta l'amicizia e per la buona riuscita della sua bell'opera. Mi continui la sua amicizia e mi creda

Suo Devotiss. Servitore  
Ottaviano Targioni Tozzetti

P.S. Nell'atto di sigillare la presente ricevo dalla posta la sua con entro quella del Serantoni che li farò pervenire oggi. Non ho ricevuto ne' da Molini ne' da Landi il Fico, ed essendo festa oggi e domani chi sa se me lo manderanno. Vedrò di accomodarla con il Serantoni, ma non credo che lo farà a meno di 2 zecchini, poiché veramente sono guadagnati.

Sono in fretta. Al solito

<sup>1</sup> Antonio Targioni Tozzetti (1785-1856), figlio di Ottaviano. Serantoni aveva collaborato con Antonio Targioni Tozzetti realizzando una tavola nella prima edizione degli *Elementi di Chimica Agraria*, di Humphrey Davy, tradotti dallo stesso Targioni e stampati a Firenze nel 1815.

*A G. Gallesio*

Pregiatissi.<sup>mo</sup> Sig.

Firenze 13 Agosto 1816

Le ho già scritto nell'ordinario di sabato, e oggi ricevo dal Sig. Natali, diverse sue lettere, e una per me, con diverse frutte da vedersi. Fra questi vi è il Caprifico, che questo bisognava al Serantoni; ma le foglie sono già appassite come appassiscono a portarle di villa mia a Firenze consideri da Pisa, e poi stare più giorni giacché il Sig. Nobili era in campagna ed è tornato stamani. Questo è l'effetto di esser lontani e da lontano non si fa ciò che si può fare presente, e già glielo ho scritto, ma mi sa che su ciò sia inutile dire altro. Nella sua trovo aggiunta una polizza nella quale mi chiede che trascriva la definizione della ciliegia fatta disegnare per campione; ma nell'unica livraison che tengo di suo non vi sono ciliegie – e soltanto la Pesca Elrange nectarine – The Noblesse Peatch – The [illeggibile], The Imperatrice Plum, the S. German Pear – The Wormsley Bergamot Pear<sup>1</sup> e perciò non posso mandarle queste descrizione e mi sovviene che quel cahier lo prese seco per paragonarlo con i disegni. Quelle frutte che mi ha mandate il Sig. Nobili la pesca susina non l'ho mai veduta, e sarà pesca se il nocciolo è di pesca. Le susine sono belle, e mi pare che si accostino all'Imperatrice Plum ma più grosse. Qui si conoscono certe susine dell'Imperatore che sono simili a quelle ma più tonde, cioè non appuntate verso il picciolo e simili di figura alle monache ma il doppio più grosse, si chiamavano anche susine della Crocetta perché quelle monache della Crocetta ne avevano.

La Pesca mela, o Pesca noce nera, l'ho sempre sentita chiamar qui pesca noce semplicemente. La pesca vagaloggia qui l'ho per Alberges – La pesca noce comune non la conosco. Se non è la pesca noce bianca – di più non le so dire. Le accludo una lettera del Serantoni, che si è ridotto a 35 paoli per disegno non compresa la carta, e mi par che possa esser contento. Egli ha messo mano al Fico, ma ci vorrebbero esemplari più freschi. Savi ci aspetta per l'Insetto<sup>2</sup>. Io ci torno domani. Il lavoro peraltro è molto più grandioso e mi-

#### 15. AGP.

<sup>1</sup> Queste informazioni – come le successive sulla ciliegia Elton – probabilmente servivano allo scienziato ligure come informazioni per i vari trattati – sul Pesco, il Ciliegio, il Fico e il Lazerolo – che avrebbero formato i complementi scientifici alla *Pomona Italiana*. Sui trattati si veda E. BALDINI, *Gli inediti trattati del Pesco e del Ciliegio*, Accademia dei Georgofili, Firenze, 2003; G. GALLESIO, *Trattato del Lazerolo*, a cura di E. Baldini, Accademia dei Georgofili, Firenze, 1998; G. GALLESIO, *I giornali dei viaggi*, a cura di E. Baldini, Accademia dei Georgofili, Firenze, 1995.

<sup>2</sup> Probabilmente si riferisce alla tavola del Caprifico (ndc).



nuto e su questo bisogna che mi lasci pagarlo come bisognerà. Venendo Ella a Firenze li schiariranno tutte le difficoltà e allora sarà fissato. Ma per amor d'Iddio non mi occupi tanto perché assolutamente non posso, e la sera mi trovo ammazzato dalla fatica nella mia età con tante occupazioni non posso restar sano.

In fretta. Suo Aff. amico

Ottaviano Targioni Tozzetti

*A G. Galesio*

Firenze, 19 Agosto 1816

Pregiatiss.o Amico

Eccole la copia della ciliegia

## VII

### The Elton Cherry

This cherry was sent to the Horticultural Society in July last by Mr. Andrew Knight, by whom it was first raised, et Elton have sprang from a seed of the Bigarreau and the pollen of the White hart. It much resembles the latter variety in the great length of its fruits stalk, and the delicious and juiciness of its pulp; and it was vary much approved by the Committee of the Horticultural Society. The original tree which produced the fruit from which the annexed plate was taken, was only six years old, and had been transplanted in the proceeding Autumn. There is therefore much reason to believe, that its future produce will be superior, both in richness and size, to those from which the present plate was taken.

The tree was stated by W. Knight to be of very vigorous growth; and he expressed his opinion, that it would prove very productive; it having borne a good crop, where several trees, under similar external circumstances, had not afforded a single cherry. It ripened its fruit upon a west wall but it had previously been a standard

volti

Ho ricevuto i diversi rami del Caprifico, che ho passati al pittore il quale ci lavora ed è per terminare presto questo disegno con insetti e tutto ciò che abbisognava. Questo ha un poco ritardato il disegno della mela carla; ma nella settimana spero che tutto sarà finito. Il disegno della Mela carla rimase sospeso per lo scontento del pittore che non voleva più metterci mano. Inoltre le foglie senza i fiori avute avute dal Sig. Fabbroni erano assai giovini, e per farle col frutto non parevano troppo adattate. Gli ho mandato il vaso dove sono nate tre o quattro pianticelle dai semi di quelle mele che mi mandò. queste per altro sono piccole e così le foglie, che sono glabre e non tormentose come sogliono essere dei meli comuni; anche questa incertezza ha sospeso il disegno o ha ritardato. Se Ella fosse per venire nella settimana futura sarebbe bene, e le vedrebbe qui e le farebbe correggere se bisognasse, e così sa-

rebbe meglio, e io non glielo spedirei, ma se le prenderebbe da se. Per sabato per altro credo che potranno essere finite le mele e il Caprifico. Frattanto sono in fretta.

P.S. Le rendo grazie dell'arancino della china

Suo Devotis. Servitore  
Ottaviano Targioni Tozzetti

*Riassunto*

La corrispondenza fra Giorgio Gallesio e Ottaviano Targioni Tozzetti è conservata in parte presso gli eredi del naturalista ligure e in parte presso la Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze.

Si tratta di 16 lettere scambiate fra i due scienziati, in un arco di tempo abbastanza breve – fra il 1811 e il 1816, ma in gran parte si riferiscono agli ultimi due anni – anche se significativo, a cavallo fra le prime esperienze editoriali di Gallesio e l'uscita dei primi fascicoli della *Pomona Italiana*.

Per Gallesio, ancora impegnato a definire i caratteri essenziali della sua opera fondamentale, Ottaviano Targioni Tozzetti – uno dei principali botanici italiani del periodo – rappresenta un punto di riferimento per esperienza e conoscenza, complementare all'altro collaboratore scientifico toscano del periodo, Gaetano Savi, di cui era stato maestro.

Gallesio potrà affidare a lui il reperimento di frutti a Firenze, i consigli sulla realizzazione dei primi fascicoli e l'impegno nella ricerca dei disegnatori e incisori delle prime tavole della *Pomona*. Sarà lo scienziato fiorentino ad indicare a Gallesio Antonio Serantoni, abile incisore di alcune fra le più belle tavole dell'opera. La collaborazione fra i due scienziati è destinata però ad interrompersi prima dell'uscita dei primi fascicoli dell'opera. La richiesta da parte di Gallesio di collaborazione ancora più forte dello scienziato fiorentino si scontrerà con le difficoltà di Targioni Tozzetti impegnato e diviso fra la direzione dell'Orto Botanico, l'attività medica e l'insegnamento.

Le lettere aprono una finestra sui rapporti fra Giorgio Gallesio e la comunità di scienziati – soprattutto botanici – toscani, di cui Ottaviano Targioni Tozzetti era uno dei massimi esponenti, insieme a Gaetano Savi, ma testimoniano anche il complesso processo di costruzione della *Pomona Italiana*.

LINO SCALCO

DON GIOVANNI RIZZO  
E IL *CATECHISMO AGRICOLO*  
*AD USO DEI CONTADINI*\*

I. *La Chiesa padovana durante l'episcopato Manfredini*

Sono lieto e onorato di essere qui e grato all'Accademia dei Georgofili e al presidente della sezione Nord-Est prof. Mario Bonsembiante per aver inserito nel programma delle attività del primo quadrimestre 2004 la presentazione del *Catechismo agricolo ad uso dei contadini* di don Giovanni Rizzo, la cui figura di sacerdote, patriota, pubblicista e studioso di agronomia era sconosciuta agli storici prima di questa riedizione in anastatica, da me curata lo scorso anno per incarico della Cooperativa agricola "El tamiso" di Padova. Per gli addetti ai lavori come chi vi parla, una gradita sorpresa abbinata a una soddisfazione personale; per gli operatori economici dell'agricoltura, che ho incontrato numerosi presentando il libro al Teatro Goldoni di Bagnoli di Sopra il 28 novembre 2003, su invito dell'Unione agricoltori di Padova, un forte messaggio a coltivare la terra senza violentarla, per dirla con le parole dell'autore; per gli agronomi, gli economisti, gli zootecnici e gli studiosi delle altre discipline afferenti all'agricoltura quali siete Voi, un motivo di riflessione.

Un testo rarissimo, questo, pubblicato dalla tipografia del Semi-

\* Lettura tenuta in occasione della presentazione del *Catechismo agricolo ad uso dei contadini* di don Giovanni Rizzo (Padova, tipografia del Seminario, 1869; ristampa anastatica, Padova, 2003, a cura di Lino Scalco), organizzata dalla facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Padova e dalla sezione Nord-Est dell'Accademia dei Georgofili il 29 gennaio 2004.

nario vescovile di Padova nel 1869<sup>1</sup>, durante l'episcopato di Federico Manfredini<sup>2</sup> appartenente a un'antica famiglia marchionale di Rovigo legata da secoli con vincolo vassallatico di fedeltà agli Asburgo. Già vescovo di Famagosta, poi a Padova vicario capitolare e vescovo ausiliario alla morte di monsignor Modesto Farina noto per il suo atteggiamento liberaleggiante, il Manfredini viene imposto dall'Austria il 21 gennaio 1857 al governo della diocesi di Padova<sup>3</sup>, sale sulla cattedra di San Prosdocimo il 19 marzo con solenne ingresso il 28 agosto 1858 – siamo nella terza dominazione austriaca – rimanendovi fino alla morte che lo coglie novantenne il 16 agosto 1882, essendo nato nel capoluogo polesano il 27 agosto 1792.

Inequivocabile la sua collocazione politica: recatosi nel luglio 1866 a colloquio con il rappresentante del nuovo governo a Padova, il regio commissario marchese Gioacchino Pepoli, il presule non fa mistero dei suoi sentimenti avversi ai Savoia e sintonizzati invece con la Casa di Lorena. Per questo motivo, solo tre mesi dopo, quando il Veneto si annette al Regno d'Italia, la Chiesa padovana si trova in una situazione di smarrimento, arroccata nella difensiva anacronistica di un cattolicesimo di stampo tridentino avverso ai principi liberali, come se non fosse cessato il paterno dominio dell'Austria cattolica, se non si fosse spezzata l'unione tra il trono e l'altare, se non fosse crollato il potere temporale dei papi, se non fossero state soppresse le corporazioni religiose, se i loro beni non fossero stati incamerati dallo Stato<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> G. RIZZO, *Catechismo agricolo ad uso dei contadini con due appendici su alcuni pregiudizi dei contadini e sulle misure e pesi metrici*. Padova, 1869; ristampa anastatica promossa da Cooperativa agricola "El tamiso" e Unione agricoltori di Padova a cura di Lino Scalco. Padova, 2003. Il volumetto contiene le presentazioni di Franco Zecchinato e Giorgio Salvan, un'introduzione dello scrittore Ferdinando Camon, il testo integrale del *Catechismo* in anastatica e, a cura dello scrivente, un'ampia postfazione, un glossario dei termini agricoli ottocenteschi, una bibliografia aggiornata, sigle archivistiche e abbreviazioni, un indice dei nomi di persona.

<sup>2</sup> A. GAMBASIN, *Il clero padovano e la dominazione austriaca (1859-1866)*. Roma, 1967, pp. 76-77.

<sup>3</sup> Nella sua *Cronaca segreta de' miei tempi 1845-1874* (Cittadella, 1976, p. 512), Carlo Leoni così commenta il fatto: «Oh! Che nuova calamità! Fu eletto Vescovo Mons. Manfredini, la più flagrante delle nullità! povero Seminario e povera diocesi che aspettavano un riformatore! Ma già questo è il tempo delle mediocrità!».

<sup>4</sup> A. VENTURA, *Padova*. Roma-Bari, 1989, pp. 102-111.

Fin dalla sua lettera programmatica emanata il 26 luglio 1857, all'indomani della sua nomina a vescovo di Padova e, più marcatamente, nelle successive lettere pastorali dal 1857 al 1868, emergono quali costanti di fondo del suo magistero la contrapposizione e l'intransigenza di fronte ai problemi dell'indipendenza e dell'unità d'Italia, individuando della società contemporanea i mali sul piano etico nella rilassatezza dei costumi, nella bestemmia, nelle ruberie e nella falsa testimonianza<sup>5</sup>; sul piano teologico nella crisi di pensiero<sup>6</sup>; sul piano politico nell'antitemporalismo e nelle libertà<sup>7</sup>.

Da una siffatta visione negativa della società, in perfetta sintonia con il pontefice Pio IX, il vescovo Manfredini derivava una concezione della vita cristiana come milizia contro «nemici numerosi e feroci (...), contro i principati e le potestà, contro i dominatori della terra e delle sue tenebre e contro lo spirito di nequizia»<sup>8</sup>, avverso ai quali i cattolici avrebbero dovuto contrapporre l'orazione e il digiuno, considerando quest'ultimo come mezzo di penitenza e dimostrazione di obbedienza.

L'atteggiamento del vescovo si radicalizza ulteriormente allorché è all'ordine del giorno la scelta tra temporalismo e antitemporalismo, con annessi gli insorgenti problemi politici. Nella lettera pastorale del 18 gennaio 1866 egli unisce nella stessa condanna la «generazione prava e perversa»<sup>9</sup> a causa delle false dottrine e la «spietata, incessante e accanita guerra che si muove alla Chiesa cattolica e ai suoi ministri»<sup>10</sup>. E ancora, a oltre un anno dall'annessione del Veneto al Regno d'Italia, nella lettera pastorale del 9 gennaio 1868 si trova la dimostrazione di quanto fosse estraneo il prelesule alle problematiche poste dal nuovo Stato unitario, sognando «il completo e splendido trionfo della Cattolica Chiesa»<sup>11</sup>.

Se già i rapporti del vescovo Manfredini con l'Austria non si era-

<sup>5</sup> ARCHIVIO DELLA CURIA VESCOVILE DI PADOVA (d'ora in poi ACvPD) busta *Manfredini*, lettera pastorale 6 febbraio 1858.

<sup>6</sup> ACvPD, busta *Manfredini*, lettera pastorale 26 luglio 1857.

<sup>7</sup> ACvPD, busta *Manfredini*, lettera pastorale 18 maggio 1860, lettera pastorale 24 luglio 1860.

<sup>8</sup> ACvPD, busta *Manfredini*, lettera pastorale 1 marzo 1859.

<sup>9</sup> ACvPD, busta *Manfredini*, lettera pastorale 18 gennaio 1866.

<sup>10</sup> ACvPD, busta *Manfredini*, lettera pastorale 18 gennaio 1866.

<sup>11</sup> ACvPD, busta *Manfredini*, lettera pastorale 9 gennaio 1868.

no limitati a un'accettazione o a un'interpretazione della sua politica ecclesiastica, comportando uno schieramento del clero su fronti opposti, distinguendosi i preti temporalisti e austriacanti da quelli antitemporalisti-volpiani dopo la pubblicazione, nel 1862, dell'opuscolo *La questione romana e il clero veneto*<sup>12</sup> che l'abate bellunese Angelo Volpe aveva scritto dal suo esilio dietro suggerimento di Alberto Cavalletto, una parte del clero si trovò contrapposta a quello in senso temporalista della *Protesta del clero secolare dell'archidiocesi di Venezia contro le pagine dell'abate Angelo dott. Volpe*<sup>13</sup> a opera dell'estense monsignor Francesco Panella, canonico della cattedrale, preside della Facoltà teologica di Padova per decreto dell'I.R. governo dal 1848 al 1866, professore di dogmatica e storia ecclesiastica, Rettore dell'Università dal 1859 al 1860 e dal 1864 al 1865, campione del temporalismo intransigente e del principio d'autorità in campo religioso e politico, della monarchia di diritto divino e dell'Impero asburgico. Ma il corpo accademico compatto della Facoltà teologica aveva respinto la *Protesta* confutandone la rozza teologia temporalistica.

In unione a esso e in contrapposizione al vescovo, convinto più che mai che non si potessero conciliare patriottismo e disciplina ec-

<sup>12</sup> A. VOLPE, *La questione romana e il clero veneto*, Faenza, 1862. Il Volpe lo ripubblicò nel 1898 inserendolo in un altro opuscolo intitolato *Ai prelati intransigenti*. Ricordo che *La questione romana e il clero veneto* è stato ripubblicato nel *Carteggio Volpe-Cavalletto (1860-1866)* raccolto e annotato da Letterio Briguglio, Padova, 1963, pp. 82-86. L'abate Angelo Volpe era insegnante nel seminario vescovile di Padova dove aveva costituito un'associazione segreta decisamente contraria alla figura del papa-re e all'Austria, denominata Santissimo sodalizio; fu anche direttore del periodico «L'Italia Centrale» che si pubblicava a Reggio Emilia. Per le notizie sui sacerdoti, professori nel seminario padovano e semplici parroci, aderenti al Santissimo sodalizio, rinvio a G. BELLINI, *Sacerdoti educati nel Seminario di Padova distinti per virtù scienza posizione sociale*, Padova, 1951. Rientrano a pieno titolo nella letteratura antitemporalista del clero liberal-moderato anche il *Lunario civile italiano* del sacerdote Giuseppe Roberti di Bassano, pubblicato a Padova nel 1862, che non risparmia attacchi contro la Santa Sede – il vescovo di Vicenza sospese *a divinis* il sacerdote che, dopo la successiva riabilitazione, preferì trasferirsi all'estero –; e *Il dominio temporale dei papi* di don Tommaso De Marchi di Thiene, pubblicato a Vicenza nel 1866 e a Padova nel 1896, già vice-rettore del seminario patavino, poi parroco di Santa Sofia di Padova.

<sup>13</sup> F. PANELLA, *Protesta del clero secolare dell'archidiocesi di Venezia contro le pagine dell'abate Angelo dott. Volpe*, Venezia, 1862. La *Protesta* venne firmata da 390 sacerdoti veneziani, prevalentemente veneziani, ma non dai componenti il Santissimo sodalizio. Per rappresaglia, il vescovo Manfredini li espulse dal seminario.



clesiastica, era una sessantina di sacerdoti in cura d'anime in parrocchie urbane e rurali con alla testa una figura carismatica, il teologo don Tommaso De Marchi, preposto di Santa Sofia, assertore di «un rinnovamento interiore della coscienza religiosa, che escludeva l'efficacia e la liceità della coercizione sulla libertà di coscienza»<sup>14</sup>. Su questa minoranza si abbattè la persecuzione del vescovo Manfredini, che aveva sancito l'assoluta inconciliabilità del cattolicesimo con il liberalismo, sia nella versione democratico-repubblicana che in quella moderata o giobertiana, individuando nel parlamento nientedimeno che «il pericolo supremo», una minaccia per l'intera società. Conseguentemente, adottò severi provvedimenti disciplinari contro il clero dissidente quali l'allontanamento dal seminario e dagli uffici di maggiore responsabilità dei preti liberali sostituendoli con i fautori dell'intransigentismo temporalista<sup>15</sup>, la sospensione *a divinis*, la privazione della protezione vescovile di fronte alla stessa autorità politica.

Questo orientamento imposto dal vescovo non trovava spazio nella coscienza patriottica di quei sacerdoti che davano battaglia in nome della libertà di coscienza sfidando l'intransigenza delle autorità ecclesiastiche. Una libertà di coscienza intesa nei suoi nessi po-

<sup>14</sup> A. VENTURA, *Padova*, cit., p. 109.

<sup>15</sup> Sull'espulsione di questi sacerdoti dal seminario vescovile padovano rinvio a G. BELLINI, *Sacerdoti educati nel seminario di Padova distinti per virtù scienza posizione sociale*, cit., p. 157. Il dissenso politico-religioso più grave fra gli ambienti cattolici veneti e il governo austriaco doveva scoppiare con la pubblicazione della «sacrilega» e «perniciosissima» *Vita di Gesù* di Ernesto Renan che, con *La questione romana e il clero veneto* del Volpe già ricordata, portava nella diocesi padovana un'ondata di antitemporalismo e di razionalismo che scuoteva i fondamenti della fede. Il vescovo Manfredini, sentendo la Chiesa attaccata non solo nei suoi dogmi e nel suo potere temporale, ma nei suoi stessi uomini, considerò insanabile la frattura tra l'istituzione che rappresentava e il mondo moderno e ne trasse le conseguenze con la parola e con le opere, visita pastorale compresa (1859-1865). Sull'opera di Renan rinvio a L. BRIGUGLIO, *Correnti politiche nel Veneto dopo Villafranca (1859-1866)*, Roma, 1965, pp. 111-112. La *Vita di Gesù*, uscita nel 1863, ottenne un successo enorme, ma in seguito alla violenta reazione cattolica, l'autore perse la cattedra di ebraico al Collège de France, riavuta solo nel 1870. Sulla visita pastorale del vescovo Manfredini rinvio a *La visita pastorale di Federico Manfredini nella diocesi di Padova (1859-1865)*, a cura di M. Piva., Roma, 1971, I. Nella parrocchia di Salboro (Padova) le visite pastorali ebbero questa successione: 1449, 1455, 1585, 1588, 1595, 1618, 1655, 1670, 1685, 1701, 1752, 1780, 1823, 1876, 1887, 1912, 1921 e 1926; cfr., *Visite pastorali nella diocesi di Padova (1422-1931). Studio introduttivo e indice delle parrocchie*, a cura di C. Bellinati-A. Baldin, Padova, 1973, pp. 35 e 85.

litici e morali, più che in quelli religiosi e teologici, ma inconcepibile dall'autorità diocesana cui si devono le successive rappresaglie e prescrizioni. Tra questi giovani preti, il padovano don Giovanni Rizzo, nato l'11 marzo 1825 ad Altichiero, borgata a Nord di Padova, primogenito di Antonio e Angelica Fioretto<sup>16</sup>.

Le fonti archivistiche tacciono sulle condizioni economiche della sua famiglia, sulla prima formazione di Giovanni e sugli studi successivi. Nominato sacerdote, è cappellano a Torre di Padova, a Noventa Padovana e Ponte di Brenta. Quindi economo spirituale e, dal 1856 al 1902, parroco di Salboro, parrocchia a Sud di Padova, dove muore «in causa accesso violento di gotta viscerale, che produsse la paralisi cardiaca»<sup>17</sup>. La sua morte non passa inosservata. Un giornale locale riferisce non senza alcune inesattezze: «Studiosissimo e coltissimo, buono e modesto, generoso e premuroso, era tenuto in conto di un padre dai suoi parrocchiani. Nei fortunosi tempi del Risorgimento, egli arrischiò più volte la vita per la Patria, che amò di intensissimo amore, e si meritò la croce di cavaliere della Corona d'Italia»<sup>18</sup>.

Don Rizzo poco o nulla aveva da condividere con una concezione temporalistica elevata a principio teologico dogmatico. Egli sentiva come anacronistico quel cattolicesimo chiuso, separato e restio al dialogo con quanto di nuovo veniva dalla società laica moderna, perchè oppositore delle tendenze sostanzialmente austriacanti dell'alto clero veneto in quanto fautore di istanze liberali. Lui, già affi-

<sup>16</sup> ARCHIVIO PARROCCHIALE DI SALBORO (d'ora in poi, ApS-Padova), *Registro dei morti*, v, 1870-1918; il cognome della madre di don Rizzo in altri documenti è scritto diversamente, Fiorotto e Fioroto e non Fioretto. Inoltre, errata è la sua data di nascita nel 1839, essendo la figlia Catterina nata nel 1840.

<sup>17</sup> ApS-Padova, *Registro dei morti*, v, 1870-1918, alla data del 6 ottobre 1902. Don Rizzo era deceduto il 3 ottobre, alle 12 pomeridiane.

<sup>18</sup> ARCHIVIO DI STATO DI PADOVA (d'ora in poi, ASPD), *R. economato generale benefici vacanti*, b. 161, *Padova-Salboro, beneficio parrocchiale di S. Maria*. Il ritaglio di giornale è incollato a una lettera dell'8 ottobre 1902 inviata dal R. economato generale dei benefici vacanti di Venezia al R. subeconomo di Padova e avente per oggetto: *B. P. di S. Maria di Salboro. Vacanza*. Don Giovanni Rizzo era stato nominato cavaliere dell'Ordine dei Santi Maurizio e Lazzaro il 4 novembre 1866, su proposta del Guardasigilli ministro segretario di Stato per gli affari di Grazia e Giustizia e dei Culti «e in considerazione di particolari benemeritenze». Il decreto, firmato da Eugenio principe di Savoia-Carignano, luogotenente generale di S.M. Vittorio Emanuele II re d'Italia, in Archivio storico dell'Ordine Mauriziano, Torino, serie *Ordine Mauriziano-decorazioni regi decreti*, 1866, iv.

liato ai Comitati segreti risorgimentali come risultava da un elenco steso di pugno da Alberto Cavalletto<sup>19</sup>, il maggior esponente del patriottismo padovano. Ed era per queste sue benemerenze patriottiche che il quarantatreenne parroco, in un clima di aspro anticlericalismo, nel 1868 veniva insignito dal governo italiano della croce di cavaliere della Corona d'Italia. Su di lui così si esprimeva Giuseppe Solitro: «don Giovanni Rizzo, parroco di Salboro, bella figura di prete patriota (non infrequente in quegli anni nel Veneto), affiliato anche esso, come il fratello suo Antonio, ai *Comitati segreti* e aiutatore operoso della redenzione della sua terra»<sup>20</sup>.

2. «*Il tesoro degli Italiani sta nel loro suolo*».  
*I maestri di don Giovanni Rizzo*

Ferma restando l'ipotesi di qualche apprendimento di economia rurale nel seminario vescovile di Padova, sono tre gli studiosi di agronomia e agricoltura che don Giovanni Rizzo considera suoi maestri, nominandoli esplicitamente nella prefazione del suo *Catechismo*<sup>21</sup>, tutti e tre ben accreditati nella redazione de «Il raccoglitore», la pubblicazione annuale della Società di incoraggiamento in Padova sicu-

<sup>19</sup> G. SOLITRO, *Fatti e figure del Risorgimento*, Cittadella, 1978. I nomi dei fratelli Antonio e Giovanni Rizzo si trovano tra i 221 patrioti firmatari di un *Album* dedicato a Teresa Cibeleg Legnazzi, moglie di Enrico Nestore Legnazzi, con pagina dedicatoria scritta da Giacomo Zanella. Tra i firmatari, Alberto Cavalletto, Ferdinando Coletti, i fratelli Arnaldo e Clemente Fusinato, il marchese Gioacchino Pepoli, Fedele Lampertico, la contessa Lucrezia Dolfin Boldù, Carlo Maluta, il conte Stefano Venezze, Antonio Tolomei, ecc. Il 29 gennaio 1869 don Rizzo scrive ad Alberto Cavalletto parlando soprattutto dell'attività svolta dal fratello Antonio, «conservatore della corrispondenza tra il Comitato Veneto di Torino con quello centrale di Padova dal 1859 al 1866»; è quanto leggiamo nella lettera di don Giovanni Rizzo ad Alberto Cavalletto, Salboro, 29 gennaio 1869, in Biblioteca Civica di Padova, «Carte Cavalletto». Segnalo infine, *Carte Cavalletto*, a cura di V. Chiesura-F. Cosmai, in «Quaderni del Bollettino del Museo Civico di Padova», 3, Padova, 2003, 1.

<sup>20</sup> G. SOLITRO, *Fatti e figure del Risorgimento*, cit., p. 546.

<sup>21</sup> G. RIZZO, *Catechismo agricolo ad uso dei contadini*, cit. p. 5. Nel fascicolo del 1862, XI, pp. 381-412 de «Il raccoglitore», la pubblicazione annuale della Società di incoraggiamento in Padova, viene pubblicato un *Rapporto di una Commissione nominata dalla nostra Società per esaminare le cause della scarsa verifacasi nel raccolto di frumento*: l'Ottavi è citatissimo, il Ridolfi è definito «il primo Agronomo italiano», il Cantoni è ripetutamente chiamato in causa come «l'illustre Cantoni». Il *Rapporto*, datato Padova 15 ottobre 1862, è firmato da Pietro Selvatico, Isacco Vita-Morpurgo, Antonio Keller e Alessandro Sette.

ramente nota al nostro parroco: il piemontese Giuseppe Antonio Ottavi, professore di agricoltura, il marchese toscano Cosimo Riboldi, il medico e agronomo milanese Gaetano Cantoni. Autori tutt'altro che minori a considerare, soprattutto per il secondo e il terzo, lo spessore delle loro opere e l'influenza esercitata nei rispettivi ambiti territoriali, il Piemonte, la Toscana e la Lombardia, con un'eco assai più ampia, tant'è che i loro studi venivano letti da agenti di campagna, possidenti e parroci anche nel Veneto preunitario e postunitario. Tra questi ultimi, il nostro don Rizzo.

Si era già discusso, alla Prima riunione degli scienziati italiani tenutasi a Pisa nel 1839 e in occasioni successive, dell'idea di un insegnamento agrario ambulante. Assertore tra i più convinti di tale insegnamento era Giuseppe Antonio Ottavi, che nel 1841 aveva istituito la Scuola teorico-pratica territoriale di agraria di Ferrara e nel 1867 ne aveva sostenuto la fattibilità se i Consigli provinciali avessero fondato in ogni capoluogo una Cattedra di agricoltura con lezioni pubbliche gratuite, con l'obbligo di frequenza e di esame per gli studenti delle scuole di metodo, filosofia e retorica. Pubblicando a Casale Monferrato nel 1867 la quinta edizione di *I segreti di don Rebo. Lezioni di agricoltura pratica*<sup>22</sup> – la prima edizione risaliva al 1853, nota a don Rizzo –, l'Ottavi scrive che la parte pratica si sarebbe svolta in un piccolo podere annesso alla scuola, coltivato da giovani agricoltori cui spettava l'esecuzione di tutte le operazioni richieste dal sistema di coltivazione prevalente nella zona.

Calibrando adeguatamente teoria e pratica, egli mirava a preparare contemporaneamente i futuri insegnanti di agricoltura e degli agricoltori capaci. Per spiegarsi meglio, in un testo pubblicato nel 1883 e intitolato *La chiave dei campi* scriveva che «l'agricoltura non progredisce per la via dei subalterni, sibbene per quella dei capi o come dire dall'alto al basso. Tocca ai capi istruirsi e solo essi lo possono assai bene. A essi tocca quindi scendere alle applicazioni»<sup>23</sup>. Questi intendimenti, per la verità, non coincidevano con quello che poi sarebbe stato lo scopo primario delle Cattedre ambulanti di

<sup>22</sup> *I segreti di don Rebo. Lezioni di agricoltura pratica compilate da G. A. Ottavi, professore di agricoltura*. Casale Monferrato, 1867<sup>5</sup>. È sicuramente di questo libro che don Rizzo è a conoscenza quando scrive il suo *Catechismo agricolo*.

<sup>23</sup> A.G. OTTAVI, *La chiave dei campi*, Casale Monferrato, 1883, p. 517.

agricoltura, vale a dire un insegnamento teorico-pratico rivolto agli agricoltori. Tuttavia, Ottavi sviluppò ed elaborò la sua proposta nel senso che il Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio avrebbe dovuto creare un Istituto agrario italiano per la formazione dei futuri docenti che avrebbero poi trovato occupazione nelle costituite Cattedre ambulanti di agricoltura, sull'esempio della Francia, della Germania e della Svizzera. Nel 1886 a Rovigo viene costituita la Scuola ambulante di agricoltura pratica del Polesine, divenuta nel 1890 Cattedra ambulante di agricoltura diretta da Tito Poggi<sup>24</sup>, la prima in Italia, seguita da Parma nel 1892, Bologna nel 1893, Ferrara nel 1894, Novara e Mantova nel 1895, Cremona nel 1896 e, nel 1897, Rimini (con sede a Forlì), Cuneo, Piacenza, Venezia e Vicenza.

Nel progetto dell'Ottavi erano indicati chiaramente anche i compiti dei professori ambulanti, che brevemente richiamo: la cura del suolo – «Il tesoro degli Italiani sta nel loro suolo»<sup>25</sup> – con la massima attenzione alle arature profonde e all'uso dei concimi, lo sviluppo dell'allevamento del bestiame garantendo l'autosufficienza alimentare e conservando nei silos alcuni prodotti (il granoturco, la saggina, il sorgo ambrato), l'aggiornamento sulle scoperte in materia di agricoltura, la pubblicazione e la vendita di un giornale agrario.

Il secondo maestro di don Rizzo è il marchese Cosimo Ridolfi (1794-1865), uomo politico di punta nel gruppo dei liberali moderati di destra fautori di un cauto riformismo, che a seguito dell'avvio della breve fase liberale del Granducato di Toscana, ricoprì diversi incarichi ministeriali mantenendo un atteggiamento ostile verso le tendenze democratiche, ma anche preoccupato per le pretese egemoniche del Piemonte di Carlo Alberto. Studioso di questioni agrarie approfondite nel corso di numerosi viaggi, sulle quali svolge un'intensa attività culturale come membro dell'Accademia dei Georgofili dal 1813 – «Il raccoglitore» lo definisce il «primo agronomo italiano» – è fondatore nel 1827 del «Giornale agrario to-

<sup>24</sup> Su Tito Poggi, la Scuola ambulante di agricoltura pratica del Polesine, poi Cattedra ambulante di agricoltura di Rovigo, rinvio a L. SCALCO, *Storia economica del Polesine, Dall'Unità alla Prima guerra mondiale (1866-1915)*, prefazione di V. Negri Zamagni. Rovigo, 2002, II, pp. 89-94.

<sup>25</sup> A.G. OTTAVI, *La chiave dei campi*, cit., pp. 633-647.

scano», dove pubblica diversi scritti sulla malattia della vite e dell'uva, sulla mezzeria, ecc.<sup>26</sup>.

Cofondatore della Cassa di risparmio di Firenze nel 1828, il Ridolfi dimostra una particolare sensibilità per i problemi educativi e sociali all'interno di una impostazione filantropico-paternalistica come risulta dall'importante apporto dato al movimento del mutuo insegnamento in Toscana e alla creazione, nel 1834, nella sua tenuta di Meleto, di un istituto agrario in alternativa evidente al predominio clericale sull'educazione dei fanciulli, che divenne un modello nell'istruzione professionale indirizzata agli agricoltori.

Il terzo maestro del parroco-pubblicista don Rizzo è il milanese Gaetano Cantoni che, dopo la laurea in medicina e chirurgia all'Università di Pavia, esercita per qualche anno la professione medica, per dedicarsi poi agli studi di agronomia seguendo le idee del Liebig e di altri scienziati intorno al nesso tra botanica, chimica e agricoltura. Conoscenza scientifica e osservazione sperimentale sono un tratto costante nel giovane studioso, che con esito positivo conduce dei fondi rustici nell'alto milanese, dove alle pratiche tradizionali sostituisce norme più razionali facendo seguire studi e scritti apprezzati da agronomi e scienziati<sup>27</sup>.

Di orientamento liberale, alla vigilia del 1848 lo troviamo tra gli

<sup>26</sup> C. RIDOLFI, *Intorno alla malattia della vite e dell'uva*, in «Giornale agrario toscano», XXVII (1854), pp. 152 e sgg; *Dottrine economiche e industriali: ancora due parole sulla questione intorno alla mezzeria in Toscana*, in «Lo Spettatore», 30 marzo 1865. Il Ridolfi collabora al numero del 1862, XI, de «Il raccoglitore», recensendo quattro opere: di Ramiro Sanesi, *Sante e Bastiano. Racconto per la gente di campagna*, Firenze, 1861; di Giovanni Ciardi, *Biblioteca del coltivatore*, Prato, s.d.; di Americo Cristeri, *Giornale delle razze degli animali utili e di medicina veterinaria*, Napoli, 1861; di Gaetano Cantoni, «L'amico del contadino. Giornale d'agricoltura teorico-pratica», pubblicazione quindicinale. A Cosimo Ridolfi si deve il *Saggio di agrologia a complemento delle Lezioni orali di Agraria e dell'Appendice alle medesime che ha per titolo Della Cultura Miglioratrice*, Firenze, 1865. Su Cosimo Ridolfi, L. RIDOLFI, *Cosimo Ridolfi e gli istituti del suo tempo*, Firenze, 1901. Sulle ricerche in materia di aratri condotte da Cosimo Ridolfi e Raffaello Lambruschini, cfr. B. FAROLFI, *Strumenti e pratiche agrarie in Toscana dall'età napoleonica all'Unità*, Milano, 1969, pp. 33-49; C. PAZZAGLI, *L'agricoltura toscana nella prima metà dell'800*, Firenze, 1973, pp. 486-497; R. PAZZAGLI, *Innovazioni tecniche per una agricoltura collinare*, in «Società e storia», VIII (1985), pp. 48-58.

<sup>27</sup> G. CANTONI, *Osservazioni critiche intorno ad alcune pratiche comunemente seguite nell'educazione del baco da seta*, Milano, 1847.

organizzatori dell'insurrezione milanese e nelle Cinque giornate di Milano (18-22 marzo 1848) accanto a Carlo Cattaneo. Esule in Svizzera e in Francia dopo la sconfitta di Novara del 1849, si rifugia a Lugano dove tiene un corso di lezioni di agricoltura in un liceo cantonale. Nel corso degli anni Cinquanta si dedica completamente agli studi di agraria, curando insieme gli aspetti scientifici e la divulgazione – a lui si deve la pubblicazione dell'almanacco *L'amico del contadino. Manuale ad uso degli agricoltori* pubblicato a Milano tra il 1850 e il 1860 – con l'obiettivo di trasmettere nozioni semplici di agricoltura pratica attraverso un linguaggio schietto, educando i villici senza tormentarli, influenzando in una direzione liberal-moderata le scelte degli operatori agricoli quanto mai interessati al miglioramento delle colture, all'aumento della produzione e della produttività, alla coltivazione intensiva, alla proprietà fondiaria, alla formazione di un mercato nazionale. Un'operazione cruciale, questa, negli anni di crisi agraria, della cui portata il Cantoni era ben consapevole: troppi esigui i margini di profitto per permettere un'accumulazione di capitale nella prospettiva di un ulteriore sviluppo agrario.

Liberata la Lombardia nel 1859, Cantoni fonda a Corte Palasio, presso Lodi, una grande scuola agraria, nella quale è professore e poi preside, ma continuando le ricerche disponendo di un campo sperimentale. Nel 1862 è l'ideatore e lo sperimentatore di un metodo per evitare il propagarsi della pebrina, malattia che colpiva mortalmente i bachi da seta. Nel 1865 il Pasteur giungerà ai medesimi risultati ignorando gli esperimenti del Cantoni, che è direttore dalle origini della R. Scuola superiore d'agricoltura di Milano sorta nel 1870<sup>28</sup>, la prima sede italiana di ricerche sistematiche sulle malattie del baco da seta, sugli effetti vegetali dei concimi artificiali e sull'allevamento del bestiame, cui contribuì con ricerche personali e con l'insegnamento di agronomia, agricoltura ed economia rurale.

<sup>28</sup> Su questa istituzione, cfr. R. SCUOLA SUPERIORE DI AGRICOLTURA DI MILANO, *Il primo cinquantennio 1871-1921*, Milano, 1923; B. MORESCHI, *La Scuola superiore di agricoltura in Milano. Ricordi dei primi anni di sua esistenza*, in «L'Italia agricola», 3, (1922); L. D'ANTONE, *L'"intelligenza" dell'agricoltura. Istruzione superiore, profili intellettuali e identità professionali*, in *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*, a cura di P. Bevilacqua,  *Mercati e istituzioni*. Venezia, 1991, III, pp. 402-407.



Il Cantoni fu poi direttore di una *Enciclopedia agraria italiana* pubblicata dalla UTET a Torino tra il 1871 e il 1882<sup>29</sup>, autore di una grande quantità di saggi sulla nutrizione vegetale, sul tabacco e la tabacchicoltura, sui caseifici, sul mais, sul frumento, sui prati, sulla peronospora, sull'analisi dei terreni<sup>30</sup>, ecc. e tra i principali propugnatori in Italia delle nuove acquisizioni della chimica e della moderna tecnologia, oltre che convinto assertore della necessità di dare un orientamento specialistico all'insegnamento delle scienze agrarie, ribadendo lo stretto legame tra istruzione agraria, miglioramento agricolo e aumento della produzione. Membro dell'Accademia di agricoltura di Torino, dell'Accademia virgiliana di Mantova, del R. Istituto lombardo di Milano, fu insignito della Legion d'onore. Muore a Milano il 18 settembre 1887.

3. «*ma io credo, con altri, che non sia da violentare la natura*».  
 «*Il Catechismo agricolo ad uso dei contadini*» di don Giovanni Rizzo

Accertato che erano questi i maestri di don Rizzo, non escluderei che egli conoscesse i lavori di Michele Lessona<sup>31</sup>, Emilio Morpur-

<sup>29</sup> G. CANTONI, *Enciclopedia agraria italiana, redatta da agronomi delle diverse provincie*. Torino, 1871-1882.

<sup>30</sup> G. CANTONI, *La nutrizione vegetale*, in «Giornale di agricoltura, industria e commercio del Regno d'Italia», (1865); «Annali di agricoltura», Milano (1861-1864); *Trattato completo di agricoltura compilato dietro le più recenti cognizioni scientifiche e pratiche del dott. G. Cantoni*, 2 voll., Milano, 1855-1857, rifatto nelle edizioni del 1868 e del 1884; *Economia rurale. L'influenza del clima e del terreno sulla combustibilità dei tabacchi*. Milano, 1879; *Esposizione di Monza. Discorso di chiusura del prof. G. C.*, in «L'Italia agricola», (1879); *Il tabacco*, Milano, 1882; *Frumento e mais*. Milano, 1882, con 13 incisioni; *Il prato*, Milano, 1884, con 13 incisioni; *L'agricoltura in Italia. Dieci anni di esperienze seguite presso la R. Scuola superiore di agricoltura di Milano dal direttore G. C.*, Milano, 1885; *La peronospora viticola*, in «Rendiconti del Regio Istituto lombardo di scienze e lettere», s. 2, XIX (1886), pp. 79-93; G. CANTONI-O. OTTAVI, *Almanacco agrario*, Milano, 1868-1885. Il Cantoni collaborava all'«Annuario scientifico e industriale», al «Politecnico», a «L'Agricoltura italiana» di Bologna pubblicandovi saggi sull'analisi dei terreni, sulla tabacchicoltura, sui caseifici, ecc. Per più dettagliate informazioni biografiche e bibliografiche di e su Gaetano Cantoni, cfr. R. GIUSTI, *Cantoni Gaetano*, in *Dizionario biografico degli italiani*, Roma, 1975, *ad vocem*, pp. 319-323. Tra gli storici che hanno scritto sul Cantoni, segnaliamo Luciano Cafagna, Alberto Caracciolo, Franco Della Peruta, Gino Luzzatto, Mario Romani, Emilio Sereni, Sergio Zaninelli.

<sup>31</sup> M. LESSONA, *Volere è potere*, Firenze, 1871, sesta edizione.



go<sup>32</sup>, Ferdinando Cavalli<sup>33</sup> e più in generale quelli pubblicati dalla Società d'incoraggiamento di Padova costituita nel 1846, che dal 1852 pubblicava «Il raccoglitore»; e gli studi e le invenzioni del ben più noto don Angelo Candeo<sup>34</sup>, parroco di Mestrino, al quale lo accomunavano diversi elementi; per entrambi, l'avvenire dell'agricoltura in Italia dipendeva dal corredo di cognizioni sui concimi chimici, ritenendo che con un sistema moderno di coltivazione la produzione agricola nazionale sarebbe triplicata.

Ma non risulta che don Rizzo avesse frequentato la Scuola di agronomia presso l'Università patavina, dove nel 1765 era stata istituita la prima cattedra coperta da Pietro Arduino, cui il veneziano Magistrato sulle Beccherie tre anni dopo aveva commissionato l'indagine che fu basilare<sup>35</sup> per l'orientamento degli studi locali dei nuovi sodalizi e Accademie di agricoltura che si andavano costituendo in Terraferma, da Udine a Crema, da Bergamo a Brescia, da Salò a Verona, da Vicenza a Padova, da Rovigo a Treviso, da Oderzo a Conegliano, da Feltre a Belluno, da Capodistria a Zara a Spalato<sup>36</sup>. Né si ha notizia di suoi contatti con lo storico e paleografo

<sup>32</sup> E. MORPURGO, *Le condizioni materiali della popolazione agricola padovana*, in «Rivista dei lavori dell'I.R. Accademia di scienze, lettere e arti di Padova», III-IV trimestre (1861); E. MORPURGO, *Saggi statistici ed economici sul Veneto. Scritti raccolti e pubblicati dalla Società d'incoraggiamento per la Provincia di Padova*. Padova, 1868, III.

<sup>33</sup> F. CAVALLI, *Studi economici sulle condizioni naturali e civili della Provincia di Padova. Scritti raccolti e pubblicati dalla Società d'incoraggiamento*, Padova, 1851. La Società d'incoraggiamento per la Provincia di Padova dal 1852 pubblicava annualmente «Il raccoglitore», certamente noto a don Giovanni Rizzo.

<sup>34</sup> Su don Angelo Candeo, parroco di Mestrino (Padova), «il parroco degli agricoltori e dei contadini», cfr. P. CANDEO OFM., *Un pioniere dell'agricoltura. Mons. Cav. Angelo Candeo, il parroco agronomo di Mestrino benemerito dell'agricoltura italiana*, Verona, 1963. Sull'insegnamento di «economia rurale» nel seminario di Padova, cfr. A. GAMBASIN, *Un vescovo tra illuminismo e liberalismo. Modesto Farina e il seminario di Padova (1821-1856)*, Padova, Istituto per la storia ecclesiastica padovana (Fonti e ricerche di storia ecclesiastica padovana, xx), 1987, pp. 119-120.

<sup>35</sup> A. VEGGETTI-B. COZZI, *La scuola di medicina veterinaria dell'Università di Padova*. Centro per la storia dell'Università di Padova-Facoltà di Medicina veterinaria dell'Università di Padova, Trieste, 1996; M. LECCE, *L'agricoltura veneta nella seconda metà del Settecento*, Verona, 1958.

<sup>36</sup> G. GULLINO, *Le dottrine degli agronomi e i loro influssi sulla pratica agricola*, in *Storia della cultura veneta*, 5/II, Vicenza, 1985, p. 381 e sgg.; M. SIMONETTO, *I lumi nelle campagne. Accademie e agricoltura nella Repubblica di Venezia: 1768-1797*, Treviso, 2001.

padovano Andrea Gloria (1821-1911), suo coetaneo, direttore per molti anni del Museo Civico di Padova e autore del volume *Della agricoltura nel Padovano* nel 1855<sup>37</sup>.

Certo, al nostro non sfuggiva l'arretratezza dell'agricoltura padovana a metà dell'Ottocento, vista non tanto per se stessa, quanto per l'incidenza negativa che aveva sull'economia in generale. Dei caratteri salienti di questa arretratezza ho parlato in una relazione presentata al seminario tenuto in questa facoltà il 6 dicembre 2002<sup>38</sup> e che richiamo: l'accumulazione del capitale d'origine agraria e mercantile, l'arcaicità dei rapporti di produzione nelle campagne, la società organica fondata sul paternalismo proprietario da un lato e sul solidarismo parrocchiale dall'altro, la nobiltà terriera fermamente legata alla rendita fondiaria, la concentrazione della grande proprietà e l'eccessivo frazionamento della terra che non consentono un reddito sufficiente alla sussistenza dei villici, gli ostacoli alla piena commercializzazione dei fondi rappresentati da vincoli feudali, decime, tasse opprimenti sulla contrattazione della terra, la scarsità di opere di irrigazione, l'assenza di una meccanizzazione dell'agricoltura.

Sicuramente don Rizzo era convinto del fatto che la riduzione a coltura dei terreni, intrapresa senza alcuna pianificazione, se da un lato aveva portato a un aumento della produzione di graminacee, dall'altro aveva sottratto terreno al pascolo a scapito dell'allevamento bovino, la cui promozione costituiva ancora agli inizi del Settecento il problema chiave per il riequilibrio dell'economia veneta, resa sempre più deficitaria dal volgere al tramonto di quella che era stata la precipua vocazione mercantilistica di Venezia<sup>39</sup>.

La lezione appresa da don Rizzo si può riassumere in tre obiettivi inscindibili: il miglioramento dell'agricoltura, la promozione dell'allevamento, la salvaguardia igienico-sanitaria del bestiame. L'aver

<sup>37</sup> A. GLORIA, *Della agricoltura nel Padovano*, Padova, 1855. Nella sua *Cronaca di Padova dal 10 dicembre 1849 al 2 giugno 1867* (introduzione e note di Giuseppe Toffanin junior. Trieste, 1977), Andrea Gloria non nomina don Giovanni Rizzo.

<sup>38</sup> L. SCALCO, *L'agricoltura padovana tra arretratezza, meccanizzazione ed innovazione (1866-1904)*. Relazione presentata al seminario del 6 dicembre 2002, Università degli studi di Padova, Facoltà di Agraria-Agripolis, Legnaro (Padova).

<sup>39</sup> M. BERENGO, *L'agricoltura veneta dalla caduta della Repubblica all'Unità*. Milano, Banca Commerciale Italiana, 1963; M. LECCE, *L'agricoltura veneta nella seconda metà del Settecento*, cit., pp. 7-9.

maturato queste convinzioni non bastava: per attuare la tanto necessaria svolta nella produzione agricola era indispensabile impartire ai villici un'adeguata istruzione, così come era altrettanto urgente preparare validi operatori sanitari per la salvaguardia del bestiame che si voleva incrementare.

Sono diverse e sicure le fonti che ci autorizzano a confermare lo zelo e l'impegno intellettuale del parroco di Salboro, frazione rurale a sud-est del Comune di Padova, che si prodiga per i bisogni spirituali e materiali del popolo – con Alessandro Sette e Giacomo Magarotto è coautore del *Catechismo agricolo ad uso delle scuole comunali di Padova*<sup>40</sup> pubblicato nel 1867 – intrattenendo contemporaneamente rapporti di amicizia con possidenti e imprenditori e, tra questi, Jacopo Moschini, il principe Giovanelli e Paolo Rocchetti, quest'ultimo uno dei due titolari della notissima *Fonderia Benech & Rocchetti*<sup>41</sup> sita in via della Paglia, a Padova, dietro il castello di Ezzelino, cui dedica una copia della prima delle quattro edizioni del *Catechismo agricolo ad uso dei contadini* uscita nel 1869; la seconda nel 1872, la terza nel 1900, la quarta nel 1902<sup>42</sup>.

Un testo di 184 pagine nella cui *Prefazione* l'autore si dichiara disilluso sulle possibilità dell'istruzione elementare nelle campagne con «maestri comunali, che sieno bene e fondatamente istituiti nella scientifica e pratica agricoltura»<sup>43</sup>. Consapevole dell'unitarietà del sapere, considera «miserabile» quella pratica che pretende di fare a meno della teoria e «temeraria» quella teoria che vorrebbe fare a me-

<sup>40</sup> G. RIZZO-A. SETTE-G. MAGAROTTO, *Catechismo agricolo ad uso delle scuole comunali di Padova*, Padova, 1867; il testo, di 90 pagine e diviso in nove parti, è articolato in domande e risposte come il successivo *Catechismo agricolo ad uso dei contadini*. Don Rizzo è anche l'autore di due diffusissimi testi: il *Catechismo religioso ad uso delle scuole primarie della Provincia di Padova esposto dal R. Parroco don Giovanni cav. Rizzo*, Padova, 1868; le successive edizioni nel 1872, 1875, 1879, 1880, 1893, 1895 e, nel 1896, la ventiseiesima; e il *Catechismo religioso ad uso delle scuole elementari del Regno*. Venezia, 1870, prima e seconda edizione; le successive nel 1871, 1874, 1882, 1884 e, nel 1888, la diciassettesima.

<sup>41</sup> Su questo importante stabilimento industriale padovano rinvio a L. SCALCO, *Storia dell'economia padovana, Il tempo delle ciminiere (1866-1922)*, Padova, 2000, I, pp. 57-62.

<sup>42</sup> Nel novembre 1868 al prefetto di Padova viene consegnato un manoscritto intitolato *Catechismo agrario ad uso delle scuole serali*; l'autore è l'avvocato padovano Pietro Pignolo, consigliere dell'Amministrazione provinciale e attivissimo sindaco di Bovolenta (Padova); la corrispondenza tra il prefetto di Padova, l'avvocato Pignolo e il ministro di Agricoltura, Industria e Commercio in ASPD, Gabinetto Prefettura, b. 2, 1868.

<sup>43</sup> G. RIZZO, *Catechismo agricolo ad uso dei contadini*, cit., *Prefazione*, p. 3.

no della pratica. Don Rizzo si distingue dalla concezione marcata-mente elitaria dell'Ottavi; infatti, egli ammette che «sarà dolorosa, ma pur inevitabile necessità che l'insegnamento dell'una sia disgiunto dall'insegnamento dell'altra: tanto più, che il contadino non potrà mai essere capace dell'uno e dell'altro insieme. Peraltro questa separazione non vuol dire che la pratica debba disconoscere la scienza, che anzi è necessario che questa le sia sempre fondamento e guida»<sup>44</sup>.

Di questo libro, composto da 354 domande e altrettante risposte, l'autore parla come di una «facile e popolare guida»<sup>45</sup> rivolta ai contadini, il ceto sociale predominante a Salboro, con un tasso di analfabetismo elevatissimo. Al centro del suo dire ritroviamo la campagna, la stalla, i mercati, gli orti, gli animali, parlando dei quali ricorre a massime efficaci e a proverbi popolari quali: «Chi più sa, più può», «Il tempo è denaro», «Chi troppo vuole, niente ha», «Chi più spende, manco spende», «L'occhio del padrone ingrassa i campi». In una elementare divisione del lavoro, insiste perché vi sia un capo, mentre alla donna spetta il governo assoluto della casa, curando altresì l'igiene personale. Il saper leggere e scrivere è un obbligo da cui non ci si può esimere – «Chi studia e sa, mangia pan bianco e chi è ignorante mangia poco e pan nero», «Chi più sa, più guadagna» -, ma è persuaso che si insegna più con i fatti che con le parole; che «per essere sani e contenti bisogna lavorare»<sup>46</sup>, avvertendo che il vantaggio che si ricava lavorando la terra non va misurato dalla quantità di campi, ma dalla qualità. Così critica coloro che hanno preso in affitto molti campi e ora «hanno cavallo, vanno pomposi in carrettina; ma intanto, pensieri, debiti, e poi ... senza camicia»<sup>47</sup>.

Nelle dieci parti di cui è composto questo *Catechismo*, il contadino riceve attraverso le risposte una massa enorme di nozioni agromomiche distillate in forma chiarissima, una manna dal cielo si direbbe, a partire da quello che viene chiamato il «secreto dell'agricoltura»<sup>48</sup>, che consiste nell'aver letame a buon prezzo. Agricoltura

<sup>44</sup> *Ivi*, Prefazione, pp. 3-4.

<sup>45</sup> *Ivi*, Prefazione, p. 4.

<sup>46</sup> *Ivi*, Avvertimenti generali, p. 10.

<sup>47</sup> *Ivi*, Avvertimenti generali, p. 15.

<sup>48</sup> *Ivi*, parte 1, *Del terreno*, p. 16.

che nel binomio lavoro-letame ha il suo fondamento. La sapienza di don Rizzo distingue i terreni dolci con poca argilla, molta sabbia e calce e pertanto facili da lavorare, da quelli forti, argillosi e freddi, dunque sterili. Sulla fertilità dei terreni il lettore trova pagine e pagine sull'importanza del letame e del letamaio. Al contadino si spiega come rendere fertili i terreni usando i diversi attrezzi agricoli: dall'erpice alla vanga, dall'aratro al ripuntatore, dallo scarificatore all'estirpatore. Aggiornatissimo, il parroco-pubblicista consiglia quali aratri preferire per le terre forti e per quelle dolci – uno francese, un secondo inglese, un terzo prussiano (il Sach)<sup>49</sup> –; come aver cura di quegli attrezzi, come evitare gli allagamenti attraverso scoli e capezzagne larghe.

Trasformatosi in botanico nella parte quarta, l'autore istruisce il suo interlocutore sulla vita delle piante spiegando come nascono, si nutrono e si riproducono. Per ciascuna delle loro parti, radici, fusto, foglie e fiore, abituale è il ricorso a espressioni dialettali che ho riportato nel glossario: *aguazo*, *calio*, *melèo*, *moraro*, *panocia*, *penacchio*, *ruzene*<sup>50</sup>. Segue una lezione sulle semine in relazione al sorgo turco, il cosiddetto frumentone, sconsigliando vivamente i contadini dalla coltivazione del cosiddetto cinquantino che solitamente dà una cattiva e malsana polenta. Poi tocca alla coltura del riso e, dove si avverte l'insegnamento del Cantoni, il prato: qui don Rizzo è perentorio, quasi parlasse dal pulpito di verità ecclesiali ma senza nominare l'Altissimo, scrivendo che occorre accrescere il numero dei campi a prato, del quale si deve avere più cura che del giardino, sia che vi si coltivi l'erba medica, l'erba spagna o il trifoglio<sup>51</sup>.

Non risulta che il nostro parroco abbia viaggiato all'estero. Certo, i suoi riferimenti alla Germania, alla Francia, all'Inghilterra e al Belgio non possono che venirgli dalla lettura delle opere di Cosimo Ridolfi: a quei Paesi si guarda con ammirazione, considerandoli dei modelli cui dovrebbe ispirarsi «la nostra benedetta Italia»<sup>52</sup>. Nel *Ca-*

<sup>49</sup> *Ivi*, Parte III, *Dei lavori*, pp. 39-40: gli aratri di cui don Rizzo fa apertamente pubblicità sono i francesi *Dombasle* n. 1 per le terre forti e *Dombasle* n. 2 e 3 per le terre dolci; l'inglese *Kley* e il prussiano *Sach*.

<sup>50</sup> *Ivi*, parte IV, *Delle piante*, pp. 43-53.

<sup>51</sup> *Ivi*, parte V, *Del prato*, p. 65.

<sup>52</sup> *Ivi*, parte V, *Del prato*, p. 66.

*techismo agricolo* non sono trascurate le altre piante cosiddette industriali, dove si incitano i contadini a rischiare, a «tenere gli occhi aperti, se si vuole cavarsi dalla miseria: i poltroni saranno sempre miserabili»<sup>53</sup>. I riferimenti sono alla barbabietola, alla canapa, al lino, al ricino.

E ritorna un punto nevralgico: gli avvicendamenti, le rotazioni delle colture. Al riguardo l'autore dimostra di non conoscere i rapporti di proprietà e i conseguenti patti agrari vigenti nelle campagne padovane e imposti ai villici: non era così fortunato, il contadino veneto, nel poter scegliere la tipologia dell'affitto, in denaro o in generi che, se sempre gli stessi, avrebbero impedito normali rotazioni, improponibili date certe clausole contenute nei contratti<sup>54</sup>. In ogni caso, egli ha ragione quando scrive che «della mia terra metterò a prato almeno una quarta, e meglio una terza parte (...) Chi ha fieno ed erba, ha pane e companatico. Un agricoltore senza erba è un uomo senza braccia»<sup>55</sup>. Senza mai dimenticare l'insostituibile letame.

Don Rizzo, sacerdote, nelle risposte parla del guadagno, dicendo che «primo scopo dell'agricoltore è di guadagnare più che può, mantenendo però sempre i propri campi in buono stato»<sup>56</sup>, prendendosi cura di un vivaio, facendo buoni innesti, dedicando il tempo necessario alla potatura e mondata degli alberi, gelsi compresi. Sulla bachicoltura i consigli si sprecano: dalle regole per l'allevamento alla causa della malattia, l'atrofia. E prendendo le distanze da certe pratiche, don Rizzo molto schiettamente risponde: «ma io credo, con altri, che non sia da violentare la natura»<sup>57</sup>.

E ancora pagine e pagine dedicate alla vite, alla malattia dell'uva, alla vendemmia – «Un buon giudice è pure il palato (...) non è il colore che faccia buono il vino»<sup>58</sup> – alle muffe, alle regole generali per far buon vino. E ancora, agli alberi da frutta, all'orto che dev'essere ben lavorato e concimato, con un'avvertenza: occorre

<sup>53</sup> *Ivi*, parte vi, *Delle radici e delle piante industriali*, p. 84.

<sup>54</sup> Ho trattato questa materia in *Storia dell'economia padovana, Il tempo delle ciminiere (1866-1922)*, cit., I, pp. 39-77.

<sup>55</sup> G. Rizzo, *Catechismo agricolo ad uso dei contadini*, cit., parte vi, *Delle radici e delle piante industriali*, p. 89.

<sup>56</sup> *Ivi*, parte vii, *Degli alberi e degli arbusti*, p. 94.

<sup>57</sup> *Ivi*, parte vii, *Degli alberi e degli arbusti*, p. 113.

<sup>58</sup> *Ivi*, parte viii, *Della vite e dei frutti*, p. 130.

guardarsi dalle talpe, ma senza eccessi. Ritorna alla mente San Francesco d'Assisi quando don Rizzo parla degli uccelli che, contrariamente alla credenza dominante, non danneggiano i campi; anzi, gli uccelli sono i nostri veri amici.

L'ultima parte del *Catechismo* tratta degli animali con la consueta semplicità e chiarezza espositiva. Stabilito che la quantità di bestiame non debba essere inferiore a un terzo al numero dei campi, come dire poco meno di uno per ettaro, l'autore non smette di insistere sul concime – «Lo scrigno del contadino è il letamaio»<sup>59</sup> –. L'attenzione si sposta poi sulla stalla, sulle vacche, sui buoi, sulla monta, sui vitelli, sull'alimentazione e l'ingrasso degli animali, sulle cause delle loro malattie individuate nell'aria malsana, nella cattiva qualità del cibo, nell'abuso dell'erba spagna e del trifoglio freschi, nella troppa fatica cui sono sottoposti, nella sporcizia in cui vivono. E ancora, domande e risposte sul porco, sulle pecore, sulle api, sul commercio degli animali, con una strigliata ai contadini invitandoli a essere galantuomini – dice il proverbio: «La farina del diavolo va in semola»<sup>60</sup> –.

Si richiama ai suoi tre maestri di agricoltura, don Rizzo, quando tratta dei pregiudizi dei contadini, che considerano il lavoro dei campi influenzato dai quarti di luna. Se la prende con i superstiziosi che sbrigativamente sono definiti «ignoranti» e le loro credenze «fandonie» e con i «minchioni» che nel suono delle campane e nella benedizione del sacerdote vedono il rimedio alla tempesta; con quelli che credono nelle «strighe», nell'«orco», nel «salvanello», nella «lumenia».

Contro l'ignoranza la voce del sacerdote prevale su quella del divulgatore. Solo l'ultima parte, l'appendice II, *Dei pesi e misure metriche colle corrispondenti di Padova*, definirei tecnica: vi si spiegano le misure di lunghezza, capacità e peso, con il consiglio ai contadini di adeguarvisi abbandonando quelle vecchie: il moggio, lo stajo, l'oncia grossa e sottile, la libbra grossa e sottile, il quartiere, il mastello, le bozze<sup>61</sup>.

<sup>59</sup> *Ivi*, parte x, *Degli animali*, pp. 152-153.

<sup>60</sup> *Ivi*, appendice I, *Dalcuni pregiudizi dei contadini*, p. 169.

<sup>61</sup> L'appendice II del *Catechismo* corrisponde alle domande-risposte dalla 345 alla 354.

Chi legge non frettolosamente questo *Catechismo*, così privo di dottrina, teorizzazioni, formule, dati statistici e *latinorum*, vi trova tanta sapienza naturale e istintiva nel come curare la campagna, la terra, le bestie, la stalla, i mercati, gli orti; nel come produrre sempre di più e meglio, ma risparmiando la fatica e avendo cura della propria salute, il tutto in anni in cui l'agricoltura padovana era sicuramente male appoderata. L'autore non usa mezzi termini quando si lamenta per la presenza di troppi fossi nel padovano. Non apprezza il cinquantino, simile sì al granoturco, ma che crescendo più in fretta è meno nutritivo dandogli l'impressione di impoverire il terreno. È contrario alle crescite improvvise e abnormi. Prende le distanze da chi possiede tanta terra e la coltiva male.

Don Rizzo, questo parroco che parla così poco di religione, del sacro e del divino<sup>62</sup>, non è un visionario quando insegna e predica il miglioramento della qualità della vita guardando alla salute e alla felicità; quando parla di una società rurale dove vi sia un equilibrio tra investimento e ricavo, tra fatica e premio, un'armonia tra uomini e natura, tra uomini e ambiente, tra uomini e animali. L'armonia che invoca porta quest'uomo poco più che quarantenne a predicare, insegnare, consigliare e sconsigliare lungo 354 domande e altrettante risposte. Non si stanca di ripetere che il vantaggio che si ricava lavorando la terra non va misurato dalla quantità di campi posseduti, ma dalla qualità. E talora reagisce energicamente alle inveterate consuetudini dei contadini, invocando l'arcinota massima *Volere è potere*, presa a prestito da Michele Lessona.

Pensando retrospettivamente, ho colto una sfida implicita in questo *Catechismo*, che rende di alto profilo la lezione di don Giovanni Rizzo; anche se, nonostante le successive edizioni del 1872, 1900 e 1902, ritengo sia rimasta minoritaria e come tale inascoltata, a giudicare dalle peggiorate condizioni dei villici e dell'agricoltura padovana negli anni Ottanta, quelli della grande crisi, della depressione e dell'emigrazione transoceanica<sup>63</sup>. C'è da chiedersi se il

<sup>62</sup> I riferimenti al sacro, alla religione, al divino si trovano alle pagine 47, 66, 112, 152, 166, 169, 170, 171 e 172.

<sup>63</sup> A. LAZZARINI, *Contadini e agricoltura. L'inchiesta Jacini nel Veneto*. Milano, 1983; ID., *Campagne venete ed emigrazione di massa (1866-1900)*, Vicenza, Istituto per le ricerche di storia sociale e di storia religiosa, 1981; A. GAMBASIN, *Parroci e contadini nel Vene-*



suo sia un messaggio anacronistico, una moneta fuori corso; oppure, se, tenuto conto delle mutate circostanze storiche in cui viviamo, vada preso sul serio e fatto conoscere soprattutto a coloro che si apprestano a inserirsi nelle imprese agricole, conciliando il suo insegnamento con le innovazioni tecnologiche in agricoltura e gli indirizzi della Politica Agricola Comunitaria (PAC)<sup>64</sup>.

---

*to alla fine dell'Ottocento*, Roma, 1973; L. SCALCO, *Storia dell'economia padovana, Il tempo delle ciminiere (1866-1922)*, cit., I, pp. 216-229.

<sup>64</sup> *Inserimento dei giovani nell'impresa agricola*. Giornata di studio, Legnaro (Padova), 7 novembre 2002, «I Georgofili. Quaderni», VII, 2002, Firenze, 2003.



CARLO FERRARO, *Il Carteggio Gallezio-Littardi (1811-1839)*, Prasco, 2003, pp. 112, figg. 39.

Nell'Archivio Gallezio-Piuma di Genova è custodito un monumentale carteggio la cui consistenza viene approssimativamente stimata in alcune centinaia di lettere, preziose per i loro contenuti storici, biografici e scientifici. Numerose missive galleziane sono però sparse anche in altri fondi pubblici e privati quali gli Archivi di Stato di Imperia e di Milano, gli Archivi storici dell'Accademia dei Georgofili e dell'Accademia delle Scienze di Torino, l'Archivio Casaretto di Chiavari e persino in America, presso il Dumbarton Oaks di Washington D.C.: in totale circa tremila documenti che in gran parte aspettano ancora di essere classificati e divulgati.

Nel 2003 il prof. Carlo Ferraro ha pubblicato il carteggio intercorso tra Gallezio e i cugini Littardi di Porto Maurizio: trentotto lettere, ventisette di Gallezio e undici dei Littardi. Ventinove sono conservate nell'Archivio di Stato d'Imperia, sei nell'Archivio Gallezio-Piuma di Genova; tre (xiv, xv, xvii) hanno invece una singolare storia: insieme ad altre cinque furono infatti casualmente rintracciate, sul finire dell'800, in un pacco di carta da macero usata per avvolgere le derrate di un negozio di generi alimentari.

Il carteggio copre un arco temporale che si estende dal 1811 al 1839, con una lacuna di sei anni tra il 1812 e il 1818. Gli argomenti sono i più vari. In tutte le lettere compaiono convenevoli tipici della corrispondenza dell'epoca e scambi di notizie su parenti e amici: malattie, fidanzamenti, matrimoni, lutti, problemi finanziari, controversie legali. Nella loro spontaneità questi scorci di vita quotidiana, che oggi si sarebbero per lo più tradotti nell'effimero contenuto di una telefonata, di una e.mail o di un messaggio SMS, vivacizzano l'epistolario, esternando una consuetudine di rapporti improntati a una non formale gentilezza e ad una spontanea affettuosità. Vergate in bella grafia le lettere di questo carteggio contengono, oltre a vari spunti di vita familiare, anche alcune importanti testimonianze dell'impegno pubblico di Gallezio, dei suoi ammaestramenti agronomici, e soprattutto delle tappe dell'impegnativa e ardua gestazione della sua *Pomona Italiana* stampata a Pisa tra il 1817 e il 1839.

La prima lettera, indirizzata nel 1811 a Tommaso Littardi che si trovava a Parigi in veste di «uditore» presso il Consiglio di Stato, riguarda un significativo aspetto della vita pubblica di Giorgio Gallezio che pregava il cugino di intervenire presso «le alte sfere governative» in favore della sollecita erogazione di un contributo di 30 mila franchi già richiesto dalle amministrazioni locali per la costruzione della strada che avrebbe dovuto collegare Finale ad Al-

tare: un'opera che, al pari di altre analoghe, premeva particolarmente a Gallesio, convinto assertore della necessità di sviluppare la rete viaria del suo dipartimento dove la realizzazione di ponti e di strade, al posto di precarie e tortuose mulattiere, era pregiudiziale per sviluppare i commerci con l'entroterra piemontese. Purtroppo i buoni uffici del conte Littardi non ebbero l'esito sperato e, caduto il governo francese, la strada rimase incompiuta.

Le lettere v, vi, vii, dirette tutte a Luigi Littardi che a Porto Maurizio curava le terre di Famiglia, provengono da Gallesio e contengono dettagliate notizie in merito alla coltivazione di alcune piante foraggere che lo stesso Gallesio aveva personalmente sperimentato per quasi un decennio:

Caro cugino (...) Alla prima occasione vi manderò la Luserna [Erba medica = *Medicago sativa* L.] e il Trifoglio [*Trifolium repens* L.], ma vi manderò ancora il Sanfoin che comparerete con una delle piante pratensi tanto vantate dai Francesi. (...) Dopo che l'Erba medica ha servito per sei a dieci anni si zappa il terreno e si sovescia, ossia si sotterrano le radici che sono lunghissime e grosse e che, sovesciate, marciscono e formano una specie d'ingrasso al terreno rendendolo fertilissimo, specialmente per il grano. (...) Il Sanfoin o Esparcette dei Francesi, detto dagli Italiani Lupinella [*Onobrychis sativa* Lam.], è un foraggio utile più pel verno che per la state e per tirare un profitto da questa coltura bisogna seguire il metodo dell'avvicendamento (assolement)... (Lettera v del 15 gennaio 1819 da Giorgio Gallesio a Luigi Littardi).

Il Trifoglio è adatto alle pianure dei paesi interni ove regna più umido che nei nostri. (...) Una terza specie che credo debba convenirvi moltissimo perché indigena al nostro paese ove si trova selvatica, è l'Erba cavallina [*Psoralea bituminosa* L.], detta Trifoglio cavallino. Questa specie resiste e prospera nei luoghi più secchi. Quanto alla Sulla [Lupinella a mazzetti = *Hedysarum coronarium* L.] vi dirò che l'ho veduta in Toscana e ne ho portato con me del seme che però non mi è nato. (...) Anche le Patate di Malaga [*Ipomoea batatas* Poir.] sono state da me sperimentate: ne portai meco ritornando dalla Spagna nel 1799 e ne piantai, ma non mi fecero che delle foglie e delle radici senza bulbo. Quando tornai da Parigi passai da Tolone e il Direttore di quel Giardino Botanico me ne fece vedere delle assai grosse, prodotte nel giardino affidato alle sue cure. Ne portai meco alcune e seguii il suo metodo consistente nel metterle in un mucchio di terra sollevata in modo da prendere aria da tutti i lati. La cosa mi riuscì e le patate produssero il loro bulbo che trovai buono come quello di Malaga, ma più piccolo e non abbondante. Se voi volete produrne seguite questo metodo e credo ne sarete contento. (Lettera vi del 1 marzo 1819 da Gallesio a Luigi Littardi).

Vi manderò il seme del Trifoglio cavallino di cui però dovrete avere abbondanza a Porto Maurizio perché indigeno delle nostre montagne. (Lettera vii del 30 marzo 1819 da Giorgio Gallesio a Luigi Littardi).

Sempre nel contesto di una attiva collaborazione agronomica, nelle lettere x e xi, entrambe del 1822, Gallesio annunciò al cugino Luigi di avergli in-

viato via mare, con il battello del «padrone Giuseppe Acquaroni», cinquantotto piante da frutto tra Peri, Susini, Peschi comuni, Peschi-noce e Cedrati e, pochi giorni dopo, sempre per mezzo dello stesso vettore, anche sei alberelli di Limone «ben accomodati in una cesta col loro pane di terra, in modo da non soffrire durante il viaggio».

Due lettere (II e IV) si riferiscono alle iniziative citrografiche di Gallesio.

Nella prima, datata 25 settembre 1811, Giuseppe Littardi chiedeva al cugino Giorgio il modo migliore per inviargli un eccezionale cedro (*Citrus medica* L.) del peso di ben sei libbre (circa due chilogrammi), verosimilmente simile a quel Cedro della China che, il 14 maggio dello stesso anno, Gallesio aveva spedito a Parigi al pittore naturalista Pierre Antoine Poiteau affinché lo «dipingesse al naturale» per quell'*Atlante citrografico* che, nelle sue intenzioni, avrebbe dovuto integrare il *Traité du Citrus* del 1811.

Nell'altra lettera, spedita da Parigi sette anni dopo (5 maggio 1818), Tommaso Littardi preannunciava a Gallesio l'imminente spedizione di quattro pelli ovine conciate in modo da poterne ricavare sedici pergamene, «ciascuna delle dimensioni di quattro stampe del Redouté», che lo stesso Gallesio aveva chiesto per far completare, da alcuni artisti italiani (Rachele Cioni, Isabella Bozzolini e soprattutto Domenico del Pino), la serie dei disegni destinati a illustrare il citato *Atlante citrografico*. Le pelli, pagate complessivamente 68 franchi (al netto delle spese doganali), cioè l'equivalente di una cinquantina di euro, furono recapitate a Gallesio accuratamente «avvolte intorno a un cilindro di legno e coperte da una tela cerata per garantirle da qualunque evento».

Le rimanenti lettere, scambiate tra il 1820 e il 1839 soprattutto con Tommaso Littardi e, occasionalmente, anche con Filippo e Giuseppe, riguardano essenzialmente la laboriosa e travagliata preparazione delle dispense della *Pomona Italiana*.

Dal contesto di dieci lettere (XII, XIII, XVIII, XIX, XXI, XIII, XXVI, XXIX, XXXIII, XXXIV, XXXVII) è possibile ricostruire la scansione temporale con cui le quarantuno dispense dell'opera vennero edite: le prime dieci entro il 1822, altre cinque entro il 1826, altre cinque ancora entro il 1828, altre due entro il 1830, altre quattro entro il 1832, altre tre entro il 1834, altre due entro il 1836, ancora una nel 1837 e le due ultime nel 1839. È anche possibile rendersi conto delle difficoltà incontrate da Gallesio per far pervenire agli «associati» (tra i quali figuravano anche Tommaso e Giuseppe Littardi) i suddetti fascicoli e le relative tavole a colori, nonché della complessità dei conteggi relativi alle riscossioni delle varie rate, tanto più che gli «associati» versavano per ciascuna dispensa quote differenti (25 o 36 franchi) a seconda della data di sottoscrizione, fruivano di linee di credito diverse e sottostavano a regimi daziari e doganali variabili a seconda dello stato di appartenenza:

Caro cugino (...) Mi manca sempre il 25° fascicolo che vi ho pagato. Fatemi pertanto il piacere di procurarmelo e di inviarmelo coi primi fascicoli che distribuirete. Mia fratello Peppino mi ha dato nuovamente l'incarico di soddisfarvi dei fascicoli che gli andate mandando; ditemi che cosa egli vi deve per questo oggetto affinché mi comporti ai suoi desideri. (Lettera xxvii del 18 gennaio 1833 da Tommaso Littardi a Giorgio Gallesio).

Dopo la mia lettera del 18 gennaio 1833 ero vostro debitore degli importi seguenti: per il 27° fascicolo lire 27, per i fascicoli 28° e 29° lire 54, infine per i fascicoli 30°, 31° e 32° lire 81, in totale 162 lire. Aggiungendo a questa somma una somma uguale che corrisponde a quanto vi deve mio fratello Giuseppe per gli stessi fascicoli, l'importo totale che io dovrò riconoscervi salirà a lire 324. Tolgo da questa somma il prezzo del 25° fascicolo che è di lire 27 e l'importo che dovrò rimettervi sarà di lire 297. (Lettera xxxi del 13 maggio 1834 da Tommaso Littardi a Giorgio Gallesio).

Cugino carissimo (...) Mi farebbe comodo se poteste farmi passare con una cambiale a Livorno l'ammontare del fascicolo 38° che avete già ricevuto e quello del 39°, 40° e 41° che presto vi manderò: spero che mi farete questo favore (Lettera xxxvii del 18 marzo 1839, da Giorgio Gallesio a Tommaso Littardi).

Il carteggio testimonia anche la pervicacia con cui Gallesio cercò di promuovere in Francia le sottoscrizioni alla *Pomona Italiana*, facendo affidamento sui buoni uffici dei cugini Littardi. Ben cinque lettere (xv, xvii, xxi, xxv, xxix, xxx), scritte tra il 1823 e il 1834, contengono pressanti appelli in tal senso:

Caro cugino (...) vorrei che mi procuraste qualche associato in Francia e preferisco fra tutti le Biblioteche pubbliche e le Accademie perché il mio oggetto non è tanto l'associato in sé stesso quanto il far conoscere l'opera in un paese così culto come la Francia e così amante di questo genere di studi. In Tolone vi è un Orto Botanico di cui ho conosciuto il direttore e non dubito che si associerebbe facilmente... (Lettera xv del 12 novembre 1823 da Giorgio Gallesio a Tommaso Littardi).

Quanto mi obblighereste se voleste procurare di trovarmi a Tolone qualche associato... (Lettera xvii del 23 aprile 1826 da Giorgio Gallesio a Tommaso Littardi).

Vi prego di tentare se poteste riuscire colla Biblioteca del Giardino Botanico di Tolone. (Lettera xxi del 3 gennaio 1830 da Giorgio Gallesio a Tommaso Littardi).

Non vi scordate di far conoscere la *Pomona* agli amatori di codesto paese e specialmente al Direttore del Giardino Botanico e cercate di procurarmi qualche associato. (Lettera xxv del 5 ottobre 1832 da Giorgio Gallesio a Tommaso Littardi).

Vi ripeto la preghiera di procurarmi l'associazione della Biblioteca del Giardino Botanico di Tolone e di quella di Montpellier. Se riuscite a determinarle io mi presterei ad accordare loro una dilazione al pagamento. (Lettera xxix del 22 marzo 1834 da Giorgio Gallesio a Tommaso Littardi).

Vi ricordo della preghiera fattavi di farmi avere l'associazione della Biblioteca di

Tolone e di Montpellier. (Lettera xxx del 10 gennaio 1837 da Giorgio Gallesio a Tommaso Littardi).

Purtroppo questi ripetute insistenze non ebbero un risultato positivo, come emerge dalle lettere xxii e xxxi con le quali Tommaso Littardi comunicò a Gallesio il risultato dei suoi interventi:

Carissimo cugino, non è questo paese difettante né di opere scientifiche né di lettere né di opere utili alla stessa località. Ho già fatto vedere la vostra opera a varj ed ho anche pregato qualche libraio a cercare associati. Ma è stato inutile. La Biblioteca Botanica non ha danaro. In questo momento non si può concludere nulla. (Lettera xxii del 23 gennaio 1830 da Tommaso Littardi a Giorgio Gallesio).

Mio caro cugino, Voi non dovete avere alcuna speranza di piazzare, sia qui al Giardino Botanico sia a Marsiglia, un esemplare della vostra opera. Seguendo le vostre precedenti raccomandazioni ho sondato la disponibilità dei Professori che dirigono gli Istituti scientifici e loro mi hanno detto che non hanno fondi per accogliere il vostro desiderio. (Lettera xxxi del 13 maggio 1834 da Tommaso Littardi a Giorgio Gallesio).

Tuttavia Gallesio non si perse d'animo e, due anni dopo, rinnovò i suoi appelli, rivolgendosi, questa volta, al cugino Giuseppe:

Scrivete a vostro fratello Maurizio di fare qualche passo per ottenermi l'associazione dell'Università di Montpellier. (...) Forse si potrebbe anche trovare qualche associazione a Parigi dove ci sono tante ricchezze e dove vostro fratello ha tante relazioni. Mi fareste il più gran piacere non tanto per l'interesse quando per far conoscere la mia opera in Francia. (Lettera xxxiii del 18 settembre 1836 da Giorgio Gallesio a Giuseppe Littardi).

La Biblioteca civica di Parigi sottoscrisse la *Pomona Italiana*.

Le ultime due lettere del carteggio, entrambe del marzo 1839, preludono alla fine ormai prossima di Gallesio che, angustiato da gravi difficoltà economiche e da ancora più gravi vicissitudini famigliari, così aveva scritto a Tommaso Littardi:

Cugino carissimo, vi scrivo da Firenze dove mi trovo da sei mesi per finire la mia *Pomona*. La morte del mio socio e il suo fallimento mi hanno lasciato solo a farla andare innanzi e mi obbligano a mettere un nuovo capitale per essersi esso mangiato quello che gli avevo confidato a tale oggetto. (...) L'opera sarà compiuta col fascicolo 46°. Io non lascerò la Toscana se non quando sarà stata tutta pubblicata: spero di riuscirvi entro il 1840. (Lettera xxxvii del 18 marzo 1839 da Giorgio Gallesio a Tommaso Littardi).

Sollecito fu l'affettuoso riscontro a questa lettera:

Cugino carissimo. È tempo che abbiate un po' di riposo. Quel tristo accidente del vostro socio, che con la sua morte vi ha privato di un concorso utile, sebbene materiale, e di più vi ha portato via del danaro, deve aver accresciuto il peso del vostro lavoro con un'infinità di grossi imbarazzi e fastidi. Sarà una benedizione del Signore per voi e per i numerosi vostri amici che desiderano una lunga conservazione dei vostri giorni di vedervi libero da ogni vostra occupazione in Firenze e di sapervi ritornato in mezzo alla vostra famiglia, con la quale ho sentito essere stata composta ogni passata questione. (Lettera XXXVIII del 30 marzo 1839 da Tommaso Littardi a Giorgio Gallesio).

Gallesio morì invece a Firenze il 30 novembre 1839, appena rientrato da Pisa dove aveva partecipato alla Prima Riunione degli Scienziati Italiani presentandovi due memorie sull'innesto. L'edizione della *Pomona Italiana* si arrestò al 41° fascicolo, con un saldo passivo di 88.500 lire dell'epoca. Vani furono i tentativi del curatore testamentario Amerigo Fumi per completare l'opera utilizzando le lastre di rame, i disegni e i manoscritti inediti lasciati da Gallesio.

Alla diligente trascrizione del carteggio Gallesio-Littardi, al suo puntuale commento Carlo Ferraro si è dedicato con la cura e la puntualità scientifica che gli sono consuete, ma anche con una partecipazione sentimentale che non stupisce quando si consideri l'impegno con cui egli cura il riordino dell'archivio di Famiglia e il recupero del profilo umano, politico, storico e scientifico del suo ascendente acquisito.

Indovinata e gradevole è la veste editoriale del libro, arricchita e vivacizzata da numerose illustrazioni tratte dalla *Pomona Italiana* o ancora inedite.

L'ampia bibliografia che conclude il saggio di Ferraro testimonia infine, con le sue numerose citazioni, il vivace interesse che l'opera di Gallesio ha suscitato nel corso dell'ultimo decennio presso gli storici, i naturalisti e soprattutto presso i cultori della «scienza dei frutti».

ENRICO BALDINI



GIULIANO PINTO, *Campagne e paesaggi toscani del Medioevo*, Firenze, Nardini, 2002, pp. 237.

Il recente volume di Giuliano Pinto, raccolta di saggi in parte inediti, offre un nuovo contributo di sintesi su alcuni dei principali aspetti delle campagne toscane medievali. Al *quadro d'insieme*, riedizione aggiornata del testo apparso nel volume *La Toscana nel tardo Medioevo* (1982), seguono saggi inediti sulla vite e il vino, sull'olivo e l'olio, sui circondari delle città e sulle «terre nuove», insieme ad altri già pubblicati sul territorio di Montalbano, sul paesaggio storico del Chianti e sulla mezzadria podereale nel catasto fiorentino del 1427.

I saggi sulla vitivinicoltura e sull'olivicoltura costituiscono ampie sintesi sull'argomento e offrono una aggiornata trattazione per la Toscana medievale, con aspetti importanti, come nel caso del vino, legati anche alla circolazione dei prodotti nelle città e alla fiscalità.

Per quanto riguarda il rapporto dei centri urbani col loro territorio e le politiche adottate, sono da evidenziare le pagine dedicate ai processi di decastramento ai primi del Trecento. Tale fenomeno portò anche alla trasformazione di castelli in tipologie insediative diverse. In alcuni casi essi divennero centri di difesa delle città, in altri, anche in relazione alla progressiva espansione della proprietà fondiaria cittadina nel contado, ville magnatizie in certo modo alla base della costituzione di fattorie, tipiche della Toscana mezzadrile. È in questo quadro che si inserisce anche la storia di Montalbano, che con l'entrata a far parte del contado fiorentino si trasforma da terra di castelli in terra di ville e fattorie. Ancora in merito alla politica territoriale del Comune di Firenze, viene evidenziata la costituzione di «terre nuove», quali strumenti per un sistematico controllo del territorio, per garantire la sicurezza del sistema viario e dei traffici per l'approvvigionamento dei generi alimentari.

Lo studio delle campagne toscane nel Medioevo e di alcune delle principali coltivazioni è trattato anche con la finalità di ricostruire le radici storiche dei paesaggi toscani costruiti all'interno di quella maglia che univa le città alle campagne e dall'instancabile lavoro contadino. È il caso del Chianti, in cui i segni del territorio sono inscindibilmente legati alla maglia mezzadrile che costituisce il substrato su cui si sono poi inserite le nuove forme imposte dall'evoluzione tecnica della vitivinicoltura.

Anche a tale proposito vale l'osservazione di Pinto relativa al capitolo sul quadro d'insieme a vent'anni di distanza dalla prima edizione. Quello che allora costituiva ancora un segno distinguibile «in tante parti delle campagne toscane ora sta rapidamente – direi ineluttabilmente – svanendo». È anche per questo motivo che gli studi storici sull'agricoltura e il paesaggio rivestono un'importanza senz'altro attuale al fine di mantenere «le tracce di un paesaggio agrario costruito mirabilmente nel corso di tanti secoli».

ALFIO CORTONESI, GIANFRANCO PASQUALI, GABRIELLA PICCINNI, *Uomini e campagne nell'Italia medievale*, Roma-Bari, Laterza, 2002, pp. 281.

Il volume edito da Laterza *Uomini e campagne nell'Italia medievale* ha innanzitutto il merito di offrire una estesa trattazione sulle vicende delle campagne della penisola per tutto l'arco del Medioevo. Se il volume costituisce un sicuro strumento anche per un vasto pubblico, occorre tuttavia sottolineare anche il valore all'interno della storiografia agraria medievale. Ancora negli ultimi decenni la storia dell'agricoltura è stata arricchita da importanti studi anche a carattere locale, come osserva Cortonesi nell'ampia introduzione che offre al lettore la possibilità di inquadrare il volume in questa «feconda stagione di ricerche».

I contributi di Gianfranco Pasquali su *L'azienda curtense e l'economia rurale dei secoli VI-XI* e *La condizione degli uomini* offrono un'importante sintesi della struttura economica e sociale nei secoli dell'alto Medioevo. In particolare le fonti esaminate e la letteratura storica trattata dall'autore consentono di affrontare alcuni aspetti specifici legati anche alla cronologia del sistema curtense. Ampio spazio è poi dedicato ai rapporti di produzione, alle relazioni sociali e alle condizioni di vita materiale del lavoro contadino. Gabriella Piccinni, nella parte dedicata a *La campagna e le città (secoli XII-XV)*, inserisce la trattazione di questo binomio, ormai consolidato nella storiografia, nel più vasto quadro della trasformazione dei paesaggi, dei modi di abitare e delle strutture agrarie nel pieno Medioevo: grange cistercensi, poderi mezzadrili, casali e masserizie. Non manca una trattazione delle dinamiche, fra città e campagne in Italia, della cosiddetta crisi del Trecento, prestando particolare attenzione ai processi talvolta non univoci di recessione e nuova valorizzazione. Alfio Cortonesi affronta infine i problemi legati alle principali colture praticate – cereali, vite e olivo – e alle loro specifiche tecniche di coltivazione, produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti.

GIOVANNI CHERUBINI, *Città comunali di Toscana*, Bologna, Clueb, 2003, pp. 406.

Inutile precisazione per gli studiosi di storia medievale non sarà tuttavia inopportuno per i lettori “non addetti ai lavori” richiamare lo stretto connubio tra città e campagna che ha accompagnato le vicende storiche della penisola. In particolare quelle della Toscana. Proprio questo inscindibile legame traspare, talvolta sullo sfondo altre volte in primo piano, nelle pagine di Cherubini dedicate ad alcune delle principali città toscane del Medioevo: Firenze, Pisa, Lucca, Pistoia, Prato, Arezzo, Siena. I sette saggi qui pubblicati, due dei quali inediti (Pisa e Lucca), benché dedicati principalmente alla storia urbana, offrono infatti numerose pagine dedicate alla estensione nel contado della proprietà cittadina, alla struttura delle campagne, all'approvvigionamento e ai mercati dei generi alimentari nelle città.

Gli studiosi di storia dell'agricoltura potranno trovare in questo volume importati sintesi dei connotati fondamentali di questa relazione reciproca tra ambienti cittadini e rurali. Proprio la storiografia medievale ha contribuito ormai da decenni in modo efficace a questa trattazione. Ma in particolare va sottolineato il merito di Cherubini che nei suoi studi offre sempre ai lettori una prospettiva storica di ampio respiro. Ai caratteri generali legati alla demografia, alla politica, all'economia e alle strutture sociali si legano sempre attente osservazioni riservate agli aspetti della vita materiale, culturale e della mentalità. Proprio in questo approccio sta l'originalità dei contributi qui pubblicati, e anche il loro stimolante suggerimento a proseguire la ricerca in questa direzione.

FRANCESCO MINECCIA, *Campagne toscane in età moderna. Agricoltura e società rurale (secoli XVI-XIX)*, Lecce, Congedo Editore, 2002, pp. 312, ill. 37.

Francesco Mineccia raccoglie in questo volume saggi editi e inediti, offrendo ai lettori una serie di microanalisi su aspetti delle campagne toscane in età moderna. Gli argomenti trattati riguardano innanzitutto le dinamiche fondiarie, quali la formazione e organizzazione tecnico colturale e amministrativa della proprietà medicea tra Cinque e Settecento. Ampi capitoli iniziali sono dedicati infatti alla formazione della proprietà fondiaria a partire dalla fine del Quattrocento, quindi alle bonifiche e all'appoderamento, all'organizzazione aziendale e ai sistemi colturali delle fattorie mediche del Valdarno pisano: Collesalveti, Vecchiano, Casabianca, Antignano, Nugola, San Regolo. Si tratta di una lunga storia che giunge al suo parziale epilogo con il riassetto del territorio operato dai Lorena che decretarono l'allivellazione di Collesalveti e Casabianca e l'alienazione di Antignano e Vecchiano. Particolare attenzione è dedicata al bestiame in Toscana tra Sette e Ottocento, agli aspetti zootecnici e alla difesa dalle malattie, agli allevamenti del Granduca, al commercio del bestiame e ai prezzi.

Viene quindi trattata la vendita di beni nei dipartimenti dell'Ombrone e del Mediterraneo in età napoleonica, con il conseguente processo di privatizzazione, o forse più precisamente di concentrazione di terre nelle mani di grandi proprietari.

Il volume presenta poi alcuni studi relativi all'impatto delle riforme lorenese nella società rurale della seconda metà del Settecento in aree particolari. Il territorio di Castelfiorentino (Valdelsa) nel Settecento, quindi l'Appennino pistoiese e la Valdinievole per quanto riguarda l'economia del castagno tra età leopoldina e napoleonica. Il volume si chiude quindi con un esame delle migrazioni stagionali dall'età leopoldina alla restaurazione in Toscana, legata soprattutto allo svolgimento di mestieri quali boscaioli, carbonai, addetti alla siderurgia e all'estrazione mineraria, pastori, piccoli, commercianti.

FIorenzo LANDI, *La pianura dei mezzadri. Studi di storia dell'agricoltura padana in età moderna e contemporanea*, Milano, Franco Angeli, 2002, pp. 264.

Gli studi ripubblicati e ampliati da Fiorenzo Landi nel volume sull'agricoltura padana in età moderna e contemporanea intitolato *La pianura dei mezzadri*, suscita molteplici motivi di interesse.

Naturalmente il primo aspetto significativo è il contributo per la storia dell'agricoltura padana relativa principalmente all'Emilia Romagna, evidenziando anche le differenze rispetto all'evoluzione dell'agricoltura lombarda. Il capitolo dedicato al caso di Ravenna, concernente le basi economiche dei sistemi ad alta integrazione e bassa produttività, offre fra l'altro una ricostruzione del paesaggio agrario, del rapporto fra produzione e produttività, delle forme di proprietà e organizzazione fondiaria. Questo mondo mezzadrile in età moderna è quindi trattato anche negli aspetti sociali e nei modelli culturali che ne stavano alla base, anche in relazione al dibattito delle società agrarie tra Sette e Ottocento. La grande trasformazione avvenuta tra Otto e Novecento soprattutto con la realizzazione delle bonifiche occupa un'ampia parte finale del volume, con alcuni esempi di evoluzione più recente.

L'Autore tuttavia offre ai lettori anche alcuni spunti all'interno del dibattito storiografico. La prospettiva di valutazione dell'efficienza dei sistemi agricoli esclusivamente orientata sul piano della convenienza economica, elude la possibilità di più articolate valutazioni rese possibili invece considerando la complessiva utilizzazione delle risorse, la «difesa degli equilibri ecologici» la «tutela del patrimonio naturale». Da questo punto di vista, come osserva il Landi nella prefazione, una più attenta valutazione del «sistema economico preesistente alle grandi bonifiche idrauliche nei suoi elementi caratterizzanti (...) è inscindibilmente connesso alla presenza delle terre marginali». Inoltre l'evoluzione e le trasformazioni «qualitative» dei rapporti mezzadrili in questo contesto non possono non richiamare l'attenzione a una continua possibilità di approfondimento degli aspetti specifici delle mezzadrie dell'Italia centro-settentrionale.

ZEFFIRO CIUFFOLETTI (a cura di), *Sorano. Storia di una comunità*, Firenze, Centro Editoriale Toscano, («Municipia», 4), 2002, pp. 570, ill. 13.

Situata nel pieno dell'«altra Toscana», tra Amiata e Maremma, la comunità di Sorano ha alle spalle una evoluzione storica importante che, insieme alle caratteristiche specifiche del territorio, le conferisce tratti originali. Situata tra le colline vulcaniche laziali e l'Etruria tufacea, la storia di questa comunità è caratterizzata da un «lungo medioevo» sovrapposto alle origini etrusco romane, fino all'avvento della dinastia lorenese in Toscana che conferì nuova attenzione a quest'area del Granducato.

Il volume è frutto del lavoro di più autori, e intende legare la lunga e articolata storia di questo territorio con le vicende più recenti dalle riforme leo-

poldine alla fine dell'Ottocento. Saggi specifici sono poi dedicati alla storia politica, economica e sociale dall'unità d'Italia all'ultimo dopoguerra, fino a evidenziare le linee di sviluppo dell'economia di Sorano nella seconda metà del Novecento.

Il volume si chiude quindi con due appendici. La prima dedicata al patrimonio archeologico, con riferimenti a Vitozza, Sorano e Sovana. La seconda all'assetto statutario con riferimenti a Sorano, Castellottieri, Sovana.

ANTONIO LAZZARINI (a cura di), *Disboscamento montano e politiche territoriali. Alpi e Appennini dal Settecento al Duemila*, Milano, Franco Angeli, 2002, pp. 598.

Il volume curato da Antonio Lazzarini raccoglie gli atti del convegno su *Processi di disboscamento montano e politiche territoriali. Alpi e Appennini dal Settecento al Duemila*, svoltosi a Vicenza nel 2001. L'approccio interdisciplinare di storici, studiosi di scienze forestali, del territorio, tecnici e operatori, così come la comparazione tra le vicende delle singole aree della penisola, offre agli studiosi un contributo significativo sia per la sintesi realizzata, sia per gli approcci metodologici proposti. In particolare è da segnalare l'attenzione riservata all'inquadramento dei fenomeni materiali nel più vasto contesto più propriamente culturale che ne ha determinato gli orientamenti. Si tratta di un tema che incontra sempre maggiori interessi legati al rapporto tra l'uomo e l'ambiente naturale e alla sua evoluzione nel tempo.

La prima parte del volume, dedicata agli stati pre-unitari, affronta problematiche relative al rapporto tra boschi e territorio, consentendo un raffronto tra gli aspetti peculiari delle singole realtà territoriali: Toscana, Lucca, Veneto, Veronese, Lombardia, Mezzogiorno, Napoletano, Fucino, Sicilia. La ricostruzione storica tocca anche i temi relativi alla trattazione degli economisti in materia di boschi e la legislazione forestale elaborata, secondo diversi approcci, nei singoli stati anche sotto l'influsso delle dominazioni straniere.

La seconda parte affronta invece il periodo post-unitario e i processi di trasformazione avvenuti a cavallo tra XIX e XX secolo: legislazione forestale; dibattito culturale e politico a esse connesso; attività di rimboschimento, protezione ambientale, sistemazioni idraulico forestali nei bacini montani. Ai contributi specifici dedicati all'area alpina e pre-alpina, pedemontana, appennino tosco-romagnolo, fascia appenninica fino al Meridione, fanno seguito capitoli dedicati all'opera di Luigi Luzzatti, all'associazionismo in campo forestale e a Enti preposti ad attività ambientali come la Commissione nazionale di propaganda per il bosco e pascolo così come il Touring Club Italiano. Concludono questa parte due saggi relativi alla seconda metà del Novecento che trattano il fenomeno di rimboschimento "naturale" avvenuto in questo arco di tempo anche in relazione all'abbandono e allo spopolamento delle montagne. Il primo affronta il tema attraverso lo studio del degrado del-

le dimore, il secondo più in generale tratta il fenomeno di riconquista “spontanea” dei boschi a scapito di aree precedentemente coltivate o destinate a pascolo e a prati.

Il volume si chiude quindi con gli interventi della Tavola rotonda conclusiva del Convegno sulle attuali prospettive dei boschi e della montagna in Italia.

MARCO PACI, *L'uomo e la foresta*, Roma, Meltemi, 2002, pp. 166, ill. 4.

Il rapporto tra l'uomo e la foresta ha assunto negli ultimi anni un crescente interesse legato anche alle nuove esigenze di recuperare una dimensione più corretta nei confronti dell'ambiente naturale. Al binomio uomo-foresta sono stati così dedicati anche importanti convegni che hanno trattato il tema in chiave storica e secondo le diverse dimensioni.

Il volume di Marco Paci si colloca in questo nuovo interesse anche se in chiave originale. L'Autore infatti ha incentrato la sua ricerca su un piano più prettamente “culturale” analizzando le trasformazioni del bosco e della foresta nell'immaginario collettivo dalla età antica fino ai giorni nostri. La trattazione è stata affidata soprattutto all'utilizzazione di fonti letterarie, che offrono interessanti spunti per ripercorrere questa affascinante “storia” attraverso le varie epoche. Ne esce un volume che tratta dunque non tanto delle foreste come risorsa, o della loro utilizzazione, gestione e amministrazione, quanto piuttosto un percorso tra i boschi come simbolo della concezione del rapporto dell'uomo con l'ambiente naturale.

In questo senso il volume interpreta una nuova sensibilità per la storia agraria e forestale dettata da nuovi interessi, caratterizzati dalla necessità di ricostruire una storia “culturale” del rapporto uomo e natura.

GIULIANA BALDAN ZENONI-POLITEO, ANTONELLA PIETROGRANDE (a cura di), *Il giardino e la memoria del mondo*, («Giardini e Paesaggio», 4), Firenze, Olschki, 2002, pp. x-287, ill. 62.

*Il giardino e la memoria del mondo*, quarto volume della bella collana «Giardini e Paesaggio» dell'editore Olschki di Firenze, raccoglie le lezioni dell'VIII e IX Corso di aggiornamento sul giardino storico curate dal Gruppo Giardino Storico dell'Università di Padova. Per i contenuti proposti esso costituisce un tassello importato di questa collana, proprio per i significativi contributi legati alla definizione dei termini “giardino” e “paesaggio”, alla loro evoluzione “culturale”, e anche alle problematiche metodologiche connesse che richiedono approcci interdisciplinari.

Il volume è suddiviso in quattro parti – *Il paesaggio degli Dei; La natura e la sua rappresentazione; Arte e memoria; Microcosmi* – e costituisce una sorta di sintesi dell'attività formativa del Centro. I numerosi saggi si articolano se-

condo un «filo conduttore unitario», ovvero il giardino e il paesaggio «come luoghi della memoria e dello spirito», come sottolineano i curatori nella premessa. La trattazione dei singoli capitoli affidata a specialisti ha il vantaggio di un approccio interdisciplinare che offre al lettore anche trattazioni di sintesi su alcuni dei principali giardini d'Italia, ma anche del «giardino povero», l'orto delle classi subalterne.

Si tratta di un percorso di notevole interesse, costruito da un lato sui fondamenti di carattere filosofico, simbolico e storico dell'arte del giardino e del paesaggio, dall'altro sull'evoluzione del rapporto uomo-natura, oggi avvertito come uno degli aspetti più critici della società contemporanea. Il merito di questo volume, arricchito anche da numerose illustrazioni, è stato confermato anche dal conferimento del Premio Grinzane Cavour Giardini Botanici Hanbury assegnato per il 2003.

CARMEN AÑÓN FELIÚ (ed.), *Culture and Nature. International legislative texts referring to the safeguard of natural and cultural heritage*, («Giardini e Paesaggio», 5), Firenze, Olschki, 2003, pp. LXI-425.

Il volume *Culture and Nature*, quinto della collana «Giardini e Paesaggi», raccoglie un vasto numero di documenti relativi alla protezione del patrimonio naturale e culturale che sono stati prodotti, dal 1931 ad oggi, dalla Società delle Nazioni, dall'UNESCO, dal Consiglio d'Europa e dall'ICOMOS (International Council on Monuments and Sites). Sono stati selezionati, infatti, i principali testi internazionali, le raccomandazioni, le convenzioni, le carte, ecc. Si tratta di una raccolta tematica che costituisce uno strumento utile di lavoro non solo per chi si occupa professionalmente a vario titolo di cultura, territorio, ambiente, paesaggio e giardino storico, ma anche per i politici e gli amministratori. Questi testi, non sempre facilmente reperibili, sono stati raggruppati a seconda dell'organismo internazionale che li ha promulgati e in ordine cronologico.

Il volume è introdotto dai contributi della curatrice Carmen Añón Feliú, e di Javier Revuelta Blanco su *The Landscape: Confluence of Culture and Nature*, e di Ramón Martín Mateo su *Culturale Assets and Environmental Assets*.

Questa selezione offre naturalmente anche un interessante contributo per l'evoluzione delle riflessioni e dei provvedimenti internazionali in materia di cultura e natura e delle loro reciproche intersezioni. A partire dalla seconda metà del Novecento, e soprattutto negli ultimi decenni del secolo trascorso, gli interventi internazionali su questi aspetti hanno assunto sempre maggior importanza, al fine di armonizzare e coniugare due aspetti inscindibili del nostro patrimonio ambientale: natura e cultura.

a cura di  
Paolo Nanni





## INDICI DEL 2003

### PER AUTORE

- BALDINI ENRICO, *Giorgio Gallesio e la genetica pre-mendeliana*, a. XLIII, n. 1, giugno 2003, pp. 107-117
- CERNUTI SILVIA, MARIANI LUIGI, *Il calendario agricolo celtico: un contributo interdisciplinare alla sua ricostruzione*, a. XLIII, n. 1, giugno 2003, pp. 3-22
- CHERUBINI GIOVANNI, *Storia dell'agricoltura italiana*, a. XLIII, n. 1, giugno 2003, pp. 132-136
- CORTONESI ALFIO, *Il castagno nell'Italia medievale*, a. XLIII, n. 1, giugno 2003, pp. 23-55
- LONGO ODDONE, *Agricoltura nell'antica Grecia*, a. XLIII, n. 2, dicembre 2003, pp. 3-22
- NANNI PAOLO, *Storia dell'agricoltura italiana. Presentazione ai lettori*, a. XLIII, n. 1, giugno 2003, pp. 121-123
- SABATÉ FLOCEL, *Il mercato della terra in un paese nuovo: Lerida nella seconda metà del XII secolo*, a. XLIII, n. 1, giugno 2003, pp. 57-90
- SCALCO LINO, *Don Giovanni Rizzo e il «Catechismo agricolo ad uso dei contadini»*, a. XLIII, n. 2, dicembre 2003, pp. 61-81
- SCARAMUZZI FRANCO, *Granduchi di Lorena e Georgofili*, a. XLIII, n. 1, giugno 2003, pp. 91-106
- SCARAMUZZI FRANCO, *Storia dell'agricoltura italiana. Presentazione*, a. XLIII, n. 1, giugno 2003, pp. 129-131
- VERGARI DANIELE, *Alle origini della «Pomona italiana»: il carteggio Gallesio-Targioni Tozzetti (1811-1816)*, a. XLIII, n. 2, dicembre 2003, pp. 23-60

### PER SOGGETTO

#### Agricoltura, lavori generali

- CHERUBINI GIOVANNI, *Storia dell'agricoltura italiana*, a. XLIII, n. 1, giugno 2003, pp. 132-136

NANNI PAOLO, *Storia dell'agricoltura italiana. Presentazione ai lettori*, a. XLIII, n. 1, giugno 2003, pp. 121-123

SCARAMUZZI FRANCO, *Storia dell'agricoltura italiana. Presentazione*, a. XLIII, n. 1, giugno 2003, pp. 129-131

### **Agricoltura, origini**

CERNUTI SILVIA, MARIANI LUIGI, *Il calendario agricolo celtico: un contributo interdisciplinare alla sua ricostruzione*, a. XLIII, n. 1, giugno 2003, pp. 3-22

LONGO ODDONE, *Agricoltura nell'antica Grecia*, a. XLIII, n. 2, dicembre 2003, pp. 3-22

### **Castagno**

CORTONESI ALFIO, *Il castagno nell'Italia medievale*, a. XLIII, n. 1, giugno 2003, pp. 23-55

### **Georgofili**

SCARAMUZZI FRANCO, *Granduchi di Lorena e Georgofili*, a. XLIII, n. 1, giugno 2003, pp. 91-106

### **Istruzione agraria - Parroci di campagna**

SCALCO LINO, *Don Giovanni Rizzo e il «Catechismo agricolo ad uso dei contadini»*, a. XLIII, n. 2, dicembre 2003, pp. 61-81

### **Pomologia**

VERGARI DANIELE, *Alle origini della «Pomona italiana»: il carteggio Gallesio-Targioni Tozzetti (1811-1816)*, a. XLIII, n. 2, dicembre 2003, pp. 23-60

### **Proprietà fondiaria**

SABATÉ FLOCEL, *Il mercato della terra in un paese nuovo: Lerida nella seconda metà del XII secolo*, a. XLIII, n. 1, giugno 2003, pp. 57-90

### **Scienze agrarie**

BALDINI ENRICO, *Giorgio Gallesio e la genetica pre-mendeliana*, a. XLIII, n. 1, giugno 2003, pp. 107-117

### **CONVEGNI**

*Presentazione della «Storia dell'Agricoltura italiana»* (Gaetano Forni, Arnaldo Marcone, Giuliano Pinto, Zeffiro Ciuffoletti, Paolo Nanni), a. XLIII, n. 1, giugno 2003, pp. 137-153

## RECENSIONI

- CAPODARCA VALIDO, *Alberi monumentali della Toscana* (Michele Pavolini), a. XLIII, n. 1, giugno 2003, pp. 155-156
- FERRARO CARLO, *Il carteggio Gallesio Littardi (1811-1839)* (Enrico Baldini), a. XLIII, n. 2, dicembre 2003, pp. 83-88
- GALETTI PAOLA, *Uomini e case nel Medioevo tra Occidente e Oriente* (Rossella Rinaldi), a. XLIII, n. 1, giugno 2003, pp. 156-161
- MUCCIARELLI ROBERTA, *La terra contesa. I Piccolomini contro Santa Maria della Scala 1277-1280* (Paolo Nanni), a. XLIII, n. 1, giugno 2003, pp. 161-162

## ACTA MUSEORUM ITALICORUM AGRICULTURAE

- AMIA, nn. 19-20 (2000-2003), a. XLIII, n. 2, dicembre 2003, pp. 1-130



«Maiores nostri... virum bonum quom laudabant, ita laudabant, bonum agricolam bonumque colonum... Amplissime laudari existimabatur qui ita laudabatur».

(M. Cato, *De agricultura*, Prooemium)

«Nihil est agricultura melius, nihil uberius, nihil dulcius, nihil homine libero dignius».

(Cicero, *De Officiis*, l. 1, 42)

# ACTA MUSEORUM ITALICORUM AGRICULTURAE

---

N. 19-20 (2000-2003)

---



MUSEO LOMBARDO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA  
CENTRO STUDI E RICERCHE PER LA MUSEOLOGIA  
AGRARIA

con sede espositiva  
c/o Castello "Bolognini"  
piazza Libertà 2, 26866 S. Angelo L. (LO)

*INDIRIZZO POSTALE*

Casella Postale 908  
20101 Milano

*Comitato di Redazione*

Gaetano Forni  
Gian Piero Fumi  
Pier Luigi Manachini

*Presidente*

Dott. Giuseppe B. di Belgiojoso  
via Savarè 1, 20122 Milano

*Comitato dei Referees*

Pietro Gasperini  
Tommaso Maggiore  
Luciano Segre

---

*Estratto del n. 2, 2003 della «Rivista di storia dell'agricoltura», Accademia dei Georgofili, Firenze*  
Pubblicazione con il contributo della Provincia di Lodi e della Provincia di Milano

---

## SOMMARIO

EDITORIALE	3
<i>Il museologo: preparazione, formazione, selezione, assunzione</i>	3
CONTRIBUTI MUSEOLOGICO-SCIENTIFICI	16
<i>Ricerche sulle tradizioni storico-culturali di Sant'Angelo Lodigiano.</i>	
I. <i>La storia e il dialetto</i> (E. Corbellini)	16
<i>Archivi di disegni storici: il caso delle macchine agricole</i> (E. Rovida)	35
<i>L'antico mulino, con torchio, di Roncobello (BG)</i>	
(E. Carpani, A. Tarengi, G. Pesenti)	40
<i>Alcune notizie sull'aratro in Sardegna e la nomenclatura delle sue parti</i> (P. Pastonesi)	60
LEXICON ANTIQUITATUM AGRICULTURAE	72
<i>Alcuni termini arcaici: zerbo, rusca, valonia</i> (G. Forni)	72
MUSEOLOGIA AGRO-ETNOGRAFICA IN EUROPA E NEL MONDO	74
<i>AIMA General Conferences: CIMA XIII and CIMA XIV</i> (E. Hawes)	74
<i>Le Alpi e l'Europa trent'anni dopo: 1973-2003. Convegno</i> (R. Togni)	78
<i>Il ruolo delle forze culturali spontanee e istituzionalizzate delle Alpi</i> (R. Togni)	81
<i>Visita ai musei etnografici, archeologici e agli «open museums» del Giappone</i> (G. Forni)	87
MUSEOLOGIA AGROETNOGRAFICA IN ITALIA	89
<i>Uno strumento essenziale per tutti i musei delle tradizioni rurali</i> (g.f.)	89
<i>Attività culturali della Provincia di Lodi</i>	92
<i>Al via il Museo Agricolo del Parco Sud della Provincia di Milano</i> (g.f.)	93
ATTIVITÀ DEL MUSEO LOMBARDO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA	95
<i>Il Convegno "Gli Agronomi nella storia dell'agricoltura lombarda: dalle cattedre ambulanti ad oggi"</i>	95
<i>Inaugurazione della sezione "Irrigazione nel Lodigiano"</i>	99
<i>Simbiosi del nostro Museo con il Museo "L. Pigorini" di Roma</i>	99
<i>Disegnare l'agricoltura</i>	100
<i>Donazioni al Museo</i>	101
<i>Altre informazioni – Attività</i>	101
RECENSIONI E SEGNALAZIONI (G. Forni)	108
NECROLOGI	124
<i>André Georges Haudricourt</i> (F. Sigaut)	124
<i>Giovanni Battista Bronzini</i> (g.f.)	126
<i>Sergio Anselmi</i> (g.f.)	129

## EDITORIALE

GAETANO FORNI

### IL MUSEOLOGO\*: PREPARAZIONE, FORMAZIONE, SELEZIONE, ASSUNZIONE

Il dettato di un trentennio di studi ed esperienze

*Il più grosso problema e la più grande difficoltà che incontrano i musei etnografici stanno nel reperire operatori appropriati. Infatti le lauree fornite dalle nostre Università non offrono quella preparazione interdisciplinare necessaria per interpretare, valorizzare e non tradire la natura di questi musei, costituiti in gran parte da strumenti di lavoro. In queste pagine si cerca di suggerire una soluzione adeguata.*

*È necessaria la base di un pensiero forte, profondo, superando l'antitesi tra umanesimo e tecnica*

Fu agli inizi degli anni Settanta, cioè da più di un trentennio, che il prof. Giuseppe Frediani e lo scrivente costituirono il Centro Studi e Ricerche di Museologia Agraria, di cui il presente periodico è un'emanazione. Grazie alla collaborazione del Ministero degli Esteri (il prof. Frediani era un ex-ambasciatore) si visitarono tutti i più significativi musei etnografici ed etnoarcheologici d'Europa ed alcuni dei principali di tutto il mondo. Nel contempo si presero i contatti con le miriadi di musei etno-rurali che stavano sorgendo nel nostro Paese<sup>1</sup>. Queste riflessioni sono il frutto di tali esperienze e di quelle

\* Ovviamente qui ci riferiamo al museologo che opera nei musei demo-etno-storico-antropologici, prescindendo dalle sue mansioni più specifiche: direttore, conservatore ecc.

<sup>1</sup> La successiva analisi di quest'ultimo processo ha ottenuto rilevanti risultati. In particolare la straordinaria scoperta che la sua coincidenza con l'eccezionale successo delle ideologie collettiviste (social comuniste) aveva un'unica radice: la nostalgia di un popolo ex contadino (anche le città, sino agli anni Sessanta, erano città di cultura prevalentemente rurale) per le comunità di villaggio o di cascina. Le particolarità del fascismo italiano come compromesso in chiave nazionalista tra latifondismo, borghesia e proletariato rurale, del '68 studentesco e intellettuale del nostro Paese e il persistente prevalere del sinistrismo, che solo in questi ultimi anni si è indebolito, come evidenziano fenomeni quali il berlusconismo e, su un altro piano, il revisionismo storico, sono tutti aspetti di un identico pro-

successive sino ad oggi, in veste di segretario di AMA (Associazione dei Musei Agroetnografici) ed Autore di un centinaio di pubblicazioni sull'argomento.

Che cosa ci hanno insegnato gli antichi Greci? Innanzitutto che occorre, per bene operare, andare alle radici dei fatti, delle cose. Superare le apparenze, i dettagli, per poter tenere conto soprattutto della sostanza, dell'essenza della realtà. Per pervenire a ciò e poter correttamente inquadrare il nostro pensiero, è necessario preliminarmente chiederci: qual è la nostra posizione e funzione nel mondo che ci circonda. Ecco quindi che veniamo a considerarci nell'ambito del *ciclo geobioantropologico*, cioè di quella grande catena globale per cui l'universo vegetale (*fitosfera*) assorbe i composti minerali dal suolo (*geosfera*) e l'anidride carbonica (biossido di carbonio) dall'*atmosfera* producendo sostanze organiche, cioè amido e altri carboidrati, proteine ecc. Tale biomassa vegetale è utilizzata come alimento dal mondo animale (*zoosfera*) e da quello umano (*antroposfera*). Il mondo umano produce pensiero (*noosfera*), che può essere tecnico, religioso, artistico, filosofico ecc. Infine i rifiuti e i detriti vegetali, animali, umani ritornano come anidride carbonica all'*atmosfera*, per effetto della respirazione, e il resto nel suolo, ove miliardi e miliardi di microbi li decompongono in sostanze minerali e ancora in anidride carbonica e così il ciclo può ricominciare.

È chiaro che in questa prospettiva radicale risultano abbastanza inconsistenti le contrapposizioni:

1. tra pensiero tecnico e pensiero umanistico: tutto è pensiero, *noosfera*, varia semplicemente l'oggetto;
  2. tra cultura materiale e cultura spirituale: tutto è frutto dello spirito, che può plasmare la materia o riflettere su se stesso. Si legga quanto ha espresso in merito, poco prima di morire, un noto storico-museologo, Sergio Anselmi<sup>2</sup>;
  3. più specificamente, nel nostro ambito, appare superficiale e soprattutto di comodo la distinzione tra ergologia e arti umanistiche.
- Inoltre è sempre questa prospettiva che ci permette di:
- Individuare le caratteristiche essenziali di un popolo, di una civiltà, di un'epoca, rilevando il ruolo da essa svolto nell'ambito del suddetto ciclo geobioantropologico
  - Comprendere il significato profondo dell'agricoltura come governo di detto ciclo. Quindi:

---

cesso (G. FORNI, *Un'analisi antropologico culturale del '68*, in AA.VV., *Il Sessantotto, l'evento e la storia*, a cura di P.P. Poggio, Annali Fondazione L. Micheletti, 4, 1988/89, Brescia, 1990; G. FORNI, *Ricerche storico-antropologiche sulla filogenesi del museo di storia della cultura tradizionale*, «LARES», LVIII, 4, 1993, pp. 525-571).

<sup>2</sup> S. ANSELMI, *Conversazioni sulla storia*, a cura di V. Conti, Affinità elettive, Ancona, 2003.



- acquisire una concezione globale dell'agricoltura imperniata su un intero settore del ciclo, quello alimentare, dalla produzione del cibo al suo consumo, per cui anche le civiltà industriali, pure sotto questo profilo agrodipendenti, rientrano nel ciclo;
- rendersi conto che l'agricoltura non è solo nutrice del mondo, ma, attraverso la biomassa vegetale da essa prodotta, è l'unico mezzo con cui può essere bonificata l'atmosfera e migliorato, grazie alla traspirazione delle piante, il clima;
- rendersi conto che, se il livello minimale del coltivare è il proteggere (agricoltura per protezione) è evidente che, almeno idealmente, anche gli oceani, i poli, i deserti sono protetti dall'inquinamento. Quindi tutto il mondo è, in senso lato, coltivato (*agrosfera*);
- in definitiva renderci conto che, se agricoltura significa governo dell'ambiente, vale a dire del ciclo geobioantropologico, ciò comporta che *tutti* dipendiamo dall'agricoltura nel tempo e nello spazio e *siamo caratterizzati da un dato tipo di rapporto con essa. È questo ciò che va evidenziato in un museo etnografico, cioè in un museo della cultura locale. È nella comprensione di tutto questo, nella capacità di analizzarlo e di evidenziarlo ai visitatori, che va formato e specializzato il museologo che intende operare in questo tipo di musei.*

*Perché e come in qualche decennio sono sorti nel nostro Paese i 1300 musei delle culture locali*

Sino agli anni '50 del secolo scorso i Musei delle Tradizioni Popolari non raggiungevano il numero delle dita di una mano: il Museo Pitré di Palermo, il Museo delle Arti e Tradizioni Popolari di Roma, e inoltre, in qualche museo provinciale, una sparuta sezione dedicata ai costumi, cioè al vestiario tradizionale locale. Ciò malgrado il nostro Paese vanta, sin dall'epoca illuministico-napoleonica, a cavallo tra il '700 e l'800, due tra i più antichi musei agro-etnografici del mondo: quello realizzato dal prof. Filippo Re a Bologna e quello dell'Accademia Agraria di Torino, ma rapidamente estinti.

Alla fine degli anni '60, a seguito dell'immane industrializzazione (e conseguente inurbamento) che portò il nostro Paese in posizione quinta o sesta tra le nazioni industriali del Pianeta, avvenne la grande esplosione museale: in pochi decenni, sorsero a centinaia i musei che illustravano quella vita tradizionale delle campagne, già allora quasi completamente scomparsa. Si trattava di Musei promossi e realizzati in genere da volontari ex agricoltori autodidatti, talora sostenuti da amministrazioni locali illuminate, musei in sostanza di tipo etnografico, ma che, nella generalità dei casi, dobbiamo meglio precisare come agro-etnografici o etno-rurali, in quanto più specificamente illustranti la vita delle campagne in epoca pre-industriale.

Come ha confermato al Convegno degli Ecomusei di Biella (9 ottobre

2003) il prof. Grimaldi, i musei di questo tipo, secondo le indagini condotte presso l'Università di Torino, sono più di 1300, un vero magma museale *statu nascenti* che copre l'intero nostro Paese. In genere si tratta di mini-musei, ma, sotto il profilo culturale (e quindi antropologico-scientifico) di eccezionale importanza ed interesse, in quanto costituiti da gente umile. Il che significa che, per la prima volta nella storia, tutto il nostro popolo ha sentito il bisogno di raccogliere documenti del suo passato, di mostrarli al pubblico, di conservarli e, nei limiti della propria capacità, e possibilmente con l'aiuto di esperti, di studiarli, valorizzarli, cioè di compiere tutte le operazioni che l'ICOM (International Council of Museums) ritiene essenziali per un museo. Perciò dobbiamo chiamarli "musei" e non "raccolte", come vorrebbe una certa un po' altezzosa mentalità elitaria, ma con discutibile fondamento e soprattutto con un devastante esito psicologico, in quanto, nel comune sentire, la "raccolta" è connotata dal non essere aperta al pubblico, ma circoscritta e ristretta al privato. Tipiche le raccolte personali di francobolli, di pennini, figurine, videocassette ecc. Il Museo al contrario, anche se è piccolo, è inserito in apposito edificio, spesso monumentale, è gestito da volontari o da personale fisso e quindi aperto al pubblico. È ovvio che per questi costitutori di Musei sentirsi declassati a creatori di semplici raccolte costituisce una frustrazione insopportabile.

La maggior parte di questi minimusei sorgono in piccoli centri. Con sacrifici sovrumani i loro costitutori riescono a tenerli aperti qualche ora la settimana o a renderli visitabili sempre, ma per appuntamento, accompagnano i visitatori, sono sempre disponibili a fornire spiegazioni, chiarimenti. D'altra parte, sarebbe stolto pretendere, anche se ciò fosse possibile, e che, per gli inevitabilmente pochissimi visitatori, si stipendiasse una persona per tenerli aperti continuativamente. In realtà si deve dire che ciò talora avviene, quando si tratta di musei pubblici, ma questo rappresenta solo un inutile sperpero di pubblico denaro.

Fu pure inevitabile che i costitutori di musei, e le amministrazioni pubbliche illuminate che li sostenevano, sentirono presto il bisogno dell'assistenza tecnica di uno specialista, ma ciò con esito spesso deludente se, come è stato riferito in un recente congresso di etno-antropologi, il numero dei musei etnografici seguiti e diretti da chi si autodefinisce specialista non superano la decina! Ciò in quanto l'assistito troppo spesso, sotto taluni aspetti, risulta più preparato del cosiddetto esperto. D'altra parte, è altrettanto ovvio che, in un processo così ingente svoltosi quasi all'improvviso, in pochissimi anni, è inevitabile che manchi una classe di collaudati, veri professionisti del settore.

Certo questi minimusei necessitano di assistenza. Ma questa deve essere svolta con estrema delicatezza e perizia, soprattutto sotto il profilo psicologico. Troppo spesso mi è capitato di incontrare dei cosiddetti esperti museali dotati al riguardo di una sensibilità e delicatezza paragonabile a quella di un elefante che calpesta la tenera erbetta di una prateria.

L'aver seguito passo per passo con alcuni collaboratori, sin dal suo nasce-

re, questo immane processo di musealizzazione, certo, per il nostro Paese, il maggiore di tutti i tempi, mi ha permesso di descriverlo nelle sue peculiarità nazionali (comparate con quelle degli altri Paesi) in un articolo<sup>3</sup>, tradotto in diverse lingue, dall'inglese all'arabo e al giapponese, su *Museum*, periodico internazionale dell'ICOM. Non solo, soprattutto mi è stato possibile di realizzare, con detti collaboratori, la *Guida ai Musei Etnografici Italiani*<sup>4</sup>, annualmente aggiornata, ma ovviamente anche di rendermi conto delle caratteristiche e soprattutto delle difficoltà nella conservazione e sviluppo, e delle altre più fondamentali esigenze di questo tipo di Musei.

È appunto ascoltando le confidenze sia del popolano ex contadino, raccoglitore di reperti e documenti sul mondo rurale di ieri, sia di coloro che si sentono tenuti a sostenerli, perché comprendono che si tratta di salvaguardare le radici culturali del proprio territorio: cioè i sindaci di borgate agricole, i funzionari di Provincia e di Regione, che ho potuto rilevare, come sopra si è accennato, come troppo spesso siano scontenti degli specialisti che sono loro offerti. Così ho potuto iniziare a rendermi conto oggettivamente della natura professionale e quindi della preparazione di cui dovrebbe essere dotato il museologo atto a fornire loro una qualificata assistenza.

Mi confidava qualche tempo fa un intelligente agricoltore meridionale: «Quando vengono da me gli "specialisti" rinomati che vanno per la maggiore, mi sento come un pupazzo o una marionetta costretta a dire, fare, mostrare, esporre non ciò che io sento profondamente, ma ciò che loro, "nella loro mente distorta" (sic!) pensano che io debba sentire, percepire, provare come importante, essenziale, mentre lo è solo per loro. Al più per me si tratta di elementi, fatti, espressioni tutto sommato marginali e talora addirittura inesistenti. Mi facevano cantare gli inni della mietitura, declamare i proverbi della prima estate ad essa inerenti, mostrare le vesti indossate per questa operazione..., ma trascurando l'elemento più importante: il falchetto. Questo è da loro soltanto sottinteso. Eppure solo esso costituisce la chiave di volta della mietitura. Quindi è la sua leggerezza, la sua maneggevolezza, la sua efficacia e il suo modo di taglio, la cote per affilarlo. Solo questo io sento, ricordo ed è per me importante. Inni, proverbi, vesti sono cose che io canto, recito, per lo più meccanicamente, con scarso coinvolgimento. Il falchetto invece sono io che l'ho scelto, "migliorato", quasi modellato e me lo sogno, me lo sento in mano anche di notte».

<sup>3</sup> G. FORNI, *Ethnographic museums in Italy: a decade of phenomenal growth*, «Museum» (UNESCO, Paris) n. 204 (vol. 51, n. 4), 1999, pp. 47-52. Di grande aiuto è risultato soprattutto il censimento continuo condotto dalla Pisani per conto prima del Centro Studi e Ricerche di Museologia Agraria, poi dell'AMA precipitata (entrambi costituiti agli inizi degli anni Settanta).

<sup>4</sup> R. TOGNI, G. FORNI, F. PISANI, *Guida ai Musei Etnografici Italiani*, Olschki, Firenze, 1997.

Espressioni analoghe quelle documentate in «LARES» (la più antica e prestigiosa rivista italiana sulle tradizioni popolari), nell'introduzione all'aggiornamento 1999 della *Guida ai Musei Etnografici Italiani*.

*L'uovo di Colombo per risolvere il problema dell'Ente Pubblico (Regione, Provincia)*

È ovvio che la formazione di operatori museali veramente esperti, come pure l'impossibilità di fornire il sostegno finanziario per numerosi minimusei, rendono inevitabile per l'Ente Pubblico la necessità di razionalizzare l'offerta museologica nell'ambito della propria regione, nella ricerca di selezionare le iniziative migliori, per poi concentrare su queste le risorse disponibili. Ma si tratta di un campo minato, come sopra si è accennato: non ci si rende mai abbastanza conto che il pullulare di minimusei di questo tipo non costituisce una "disgrazia", come purtroppo sento ripetere anche da funzionari qualificati, ma un'enorme, insperata ricchezza culturale. Da qui discende in alcuni di questi funzionari una mentalità da maximuseo: solo esso dispone di personale fisso e dà garanzia di stabilità. Mentalità rafforzata dal fatto che solo i dirigenti di maximusei fanno parte dei consigli consultivi regionali e provinciali. I minimusei sono invece per costoro "zavorra" che provoca solo dispersione di risorse. Ciò dimenticando che solo questi ultimi costituiscono una rete di "antenne" diffusa su tutto il territorio, a diretto contatto con la gente. Inoltre occorre ribadire che anche un minimuseo può svolgere e di fatto spesso *svolge tutte le funzioni* che l'ICOM ritiene essenziali per un Museo e in particolare quelle di *raccolta, conservazione, esposizione al pubblico* di oggetti e documenti, svolgendo su di essi *ricerche* spesso insostituibili e preziose. Ciò anche se ovviamente l'assistenza di specialisti, quando sono veri specialisti, è certamente indispensabile.

Ecco quindi che vi è una profonda contrapposizione fra le due esigenze. Come risolvere il dilemma? Una prima soluzione potrebbe essere suggerita dall'impostazione ecomuseale.

Ma che cosa sono gli ecomusei? Quale ne è la definizione più adeguata?

Mi sembra eccellente, per evidenziare il significato più profondo dell'ecomuseo, quella del Rivière<sup>5</sup> per il quale esso «è lo specchio in cui una comunità può riconoscersi, leggendo la propria origine, la propria identità, il proprio futuro, ed è lo strumento con cui essa può comprendere i problemi del suo avvenire». Per definire invece la sua specifica struttura di tipo territoriale, ci sembra appropriata la definizione dello Hubert<sup>6</sup>. Egli precisa come, nell'ecomuseo, «innanzitutto vi è il cosiddetto 'capoluogo' ubicato possibilmente in un edificio storico monumentale (castello o simili), nel-

<sup>5</sup> G.H. RIVIÈRE, *Définition évolutive de l'écomusée*, «Museum», n. 141, vol. xxxvii, 4, 1985.

<sup>6</sup> F. HUBERT, *Decouvrir les écomusées*, 1984, pp. 38-39.

l'ambito o nelle vicinanze di un grosso centro urbano. Esso riassume in una nuova prospettiva le funzioni di museo tradizionale, fungendo da sede amministrativa di coordinamento, da magazzino, laboratorio al chiuso, e soprattutto da locale di raccolta-esposizione dei più significativi (a livello regionale) reperti storico-archeologici (aspetti da museo del tempo), di quelli naturalistici (aspetti da museo ecologico) e delle tradizioni locali (aspetti da museo etnografico). Su tutto il territorio sono sparse le 'antenne', cioè i centri museali locali: sedi di comitati e associazioni partecipative e d'animazione, e i numerosi minimusei. Vengono inoltre conservati 'in situ' tutti gli elementi determinanti delle caratteristiche originarie, come dell'evoluzione del territorio: i grandi monumenti (cascine, mulini ecc.), i luoghi, storici come le 'oasi naturali'. Una rete d'itinerari raccorda tra loro e con il capoluogo le antenne».

Certo si tratta di definizioni che vanno correttamente interpretate alla luce della nostra premessa. Così è evidente che, quando Rivière fa riferimento all'identità di una gente, è chiaro che essa è caratterizzata dal suo specifico modo d'interagire nell'ambito nel ciclo geobioantropologico.

*In sintesi questo è l'oggetto di un ecomuseo: una gente, il suo territorio, la specifica fisiologia dei rapporti tra quella gente con il proprio territorio, vale a dire il suo modo di interagire nel ciclo geobioantropologico e governarlo.*

Esistono altre forme di aggregazione di musei inseriti in un dato territorio: le reti e i sistemi museali, ma la superiorità della struttura ecomuseale sta nell'articolazione dei rapporti tra minimusei e macromusei. Nell'ambito di un ecomuseo, questi *svolgono la funzione di "casa madre/capoluogo", con disponibilità di specialisti e di servizi di coordinamento, mentre i minimusei (le antenne), preziosi custodi delle tradizioni locali, a più immediato e diretto contatto con il pubblico, vengono assistiti dal personale specializzato dei primi.*

Strutture sotto certi aspetti più rozze in quanto mancanti dell'articolazione dei rapporti tra mini e maxi musei, ma sostanzialmente affini agli ecomusei, essendo di tipo territoriale, sono i 'sistemi' e le 'reti museali', nonché i cosiddetti 'musei diffusi' (sul territorio).

Infine vi sarebbe un'altra straordinaria soluzione, che non contrasta con le precedenti, ma che anzi potrebbe avvalorarle e completarle: quella di agganciare tali minimusei alle scuole dell'obbligo, in quanto, come soleva ripetere uno dei maggiori storici contemporanei, Sergio Anselmi, essi dovrebbero costituire gli archivi più funzionali per i docenti di storia e geografia locale. E non solo per questi, ma per tutti gli insegnanti risultano preziosi: dal docente di educazione artistica a quello di scienze naturali o di educazione tecnica, in quanto il museo etnografico locale coglie tutti questi aspetti. Dopo una necessaria rapida preparazione, tale personale può svolgere la mansione di conservazione degli oggetti. Ma per conseguire questi obiettivi, occorre che l'operatore museale, che spesso deve svolgere compiti da stratega, abbia una formazione adeguata. Inoltre, trattandosi di una ristrutturazione (intelligente)

dell'ordinamento scolastico, richiede la cooperazione di un ministro (o di un assessore regionale) intelligente e fattivo, che sappia cogliere la straordinaria opportunità di potenziare ad alto livello il servizio scolastico.

*Quale museologo per i musei della cultura locale?*

Chi è veramente l'esperto o, con termine più appropriato, il museologo specialista nell'ambito dell'etnografia? In primo luogo una premessa: riflettendo su quanto confidano quei popolani costitutori di musei contadini, si comprende con chiarezza che certamente l'esperto di cui essi necessitano dovrebbe essere innanzitutto il socratico maieuta: colui che sappia guidare ad estrarre dai monumenti sparsi sul territorio, dalle vestigia del passato, come pure dalle loro raccolte, dai loro ricordi gli elementi più significativi, ciò che è più sentito e più caro, e lo sappia spiegare in tutti i suoi più reconditi aspetti, ne disveli le più lontane radici storiche, il suo variare nello spazio, nel tempo, e soprattutto lo sappia correlare con la realtà presente e con le possibili prospettive future.

Il museo è un teatro specialissimo in cui il visitatore, identificandosi con il costitutore, si autoconsidera attore lungo i secoli del governo ambientale del proprio territorio. Il museologo deve quindi avere le basi scientifiche, tecniche, filosofiche e le doti personali per portare tutto ciò – direbbe Aristotele – dalla “potenza” all’“atto”, dall’“auspicato” al “reale”.

Molte sono le categorie dei sedicenti pseudo museologi. Lasciamo da parte quelle caratterizzate da pretese del tutto infondate. Altre invece senza dubbio posseggono almeno una base propedeutica di partenza, potenzialmente rispondente a soddisfare le esigenze sopra espresse, che di seguito sintetizzeremo. Tralascieremo invece quelle proprie a categorie molto specifiche ad es. quelle burocratico amministrative e manageriali, necessarie soprattutto al direttore, quelle pedagogico-didattiche o socio-psicologiche, indispensabili alle guide per i visitatori, che però – si tenga presente – si aggiungono a quelle essenziali per ogni museologo.

Le principali basi fondamentali per la sua formazione culturale sono:

1. una consapevolezza scientificamente, filosoficamente, antropologicamente motivata della posizione in chiave storica dell'operare umano nell'ambito del ciclo geobioantropologico. Ciò non vuol dire che egli debba possedere una formazione puramente ecologico-naturalistica. Certo la struttura e la “fisiologia” dell'ambiente vanno protette e in un certo senso potenziate. Ma proprio in quest'ottica va riconosciuta la corretta posizione della sua componente antropica. Ne discende un'adeguata consapevolezza del ruolo antropico (in particolare l'operare agricolo: strumenti e tecniche nell'agrosfera, intesa nelle sue componenti fitosfera + zoosfera + geosfera/atmosfera).
2. L'apertura all'*Homo faber* deve essere tale da permettergli di essere in grado di capire e valorizzare eventuali sezioni artigiane e industriali del museo.

E qui è necessario sottolineare quello che deve essere il cardine della preparazione e formazione del museologo. Troppo spesso i corsi di preparazione e aggiornamento predisposti dai pubblici servizi sono condotti e svolti da esperti, come si è accennato, inidonei a soddisfare le esigenze degli operatori museali. A ben vedere, di fatto e d'istinto, questi, a partire dai popolani costitutori di musei, ed i loro migliori interpreti intellettuali vogliono realizzare ed operare in un museo che illustri per così dire le gesta del contadino come attore principe nell'ambito del ciclo geobioantropologico, e anzi capace di governarlo. Perciò chiedono ai pubblici servizi che li aiutino a ben illustrare, ad esaltare, celebrare queste loro gesta e gli strumenti che hanno permesso loro di compierle. Con la zappa, la vanga, l'aratro in mano, il contadino si sente padrone del mondo. Sono tutti questi attrezzi, in particolare quelli manuali, quelli che gli hanno permesso di modellare il suo territorio, di creare il paesaggio agrario. La sua mano nuda può solo grattare il suolo, non smuoverlo. Il che lascia l'uomo impotente nella coltivazione. Ciò in quanto se, come documenta, sintetizzando anche le ricerche di molti precedenti autori, l'agronomo genetista J.R. Harlan (direttore del *Crop Evolution Laboratory Agronomy Department, University of Illinois*)<sup>7</sup>, le piante domestiche sono in gran parte derivate da specie vegetali selvatiche, colonizzatrici o ruderali, cioè piante che si sviluppano in natura su terre devastate da calpestii, frane, incendi. Un po' analogamente all'orzo e all'avena selvatici e al tarassaco, che crescono spontanei sui nostri marciapiedi in terra battuta, o su terre comunque anomale per la presenza di abbondanti detriti organici azotati, come le viti selvatiche europee<sup>8</sup>. Allora si capisce che coltivarle significa innanzitutto smuovere artificialmente il suolo e letamarlo.

I canti, le leggende, i miti sono le cornici interpretative di questa essenzialità. Così come l'amore, la nascita, la morte rappresentano il ciclo della vita umana, tassello interno al ciclo geobioantropologico. Non si può quindi focalizzare in un museo etnografico solo queste cornici e questi tasselli, come tendono a fare molti museologi. Il contadino si sente attore in uno scenario di cui fanno parte, come scriveva Dante, «e cielo e terra». Il museologo deve essere il Dante Alighieri che lo esalta, lo illustra nel suo operare.

3. Né d'altra parte deve mancare l'apertura all'*Homo communicans*, all'*H. artifex*, all'*H. religiosus*, cioè al mondo del canto, dell'amore, del dolore, dell'arte, della religione. Tutti ambiti contemplati soprattutto dall'antropologia in quanto scienza interpretativa della cultura.
4. Se è vera poi, come è vera, l'affermazione di Vico che, per conoscere veramente un fatto, un processo – come ci insegnano anche i magistrati quan-

<sup>7</sup> J.R. HARLAN, *Crops and Man*, American Society of Agronomy, Madison, Wisconsin, U.S.A., 1992.

<sup>8</sup> O. FAILLA, R. ANZANI, A. SCIENZA, *La vite selvatica in Italia*, «Vigevini», 1-2, 1992, pp. 37-46.



do giudicano un delitto – è necessario conoscerne la genesi, cioè le motivazioni, le concause ecc., è chiaro che giovani di formazione *archeologica, storica*, in particolare *storico-agraria* hanno le basi per soddisfare queste esigenze e per diventare, completata la loro preparazione, dei buoni museologi.

5. Inoltre occorre non dimenticare che il museologo e soprattutto il museografo non deve essere digiuno di nozioni relative alle tecniche di allestimento, di disposizione degli elementi museali nello spazio, nel territorio. A questo riguardo bisogna evitare, nei musei “chiusi”, l'errore più grave, quello di pensare che modello ideale è il museo che pone gli attrezzi e le vesti contadine in vetrine e teche lucide di cristalli e ottoni. Niente di tutto ciò: il museo deve esprimere il significato, lo spirito, lo stile contadino che è quello di una sobrietà e di una rusticità che rasenta la rozzezza. Non capire questo vuol dire confondere il museo contadino con un museo di gioielli e diademi e tradirne il significato.
6. Infine il tutto va riassunto nella preparazione e capacità di pervenire all'obiettivo di esaltare nel costituente/visitatore la coscienza di se stesso rispetto al mondo, cioè dell'Io rispetto al Non Io, nella chiave prospettata al punto 1.

### *Dalla laurea alla sua integrazione*

Tirando ora le somme, considerando come base di partenza il tipo di laurea, è chiaro che quelle di tipo naturalistico predispongono le basi di partenza per le esigenze specificate al punto 1), ma gli agronomi sono i più avvantaggiati. Essi, ma anche ingegneri e chimici, sono favoriti, relativamente al punto 2). Il chimico Giuseppe Sebesta, costituente del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige, ne rappresenta un esempio particolarmente significativo. Antropologi, storici e archeologi sono invece provenienti dalle facoltà di tipo umanistico, mentre sociologi, economisti ed architetti provengono dalle rispettive facoltà. Tutti questi hanno una preparazione di base riguardo ai punti 3), 4), e 6), tranne gli architetti, più specifici relativamente al punto 5).

Ma è altrettanto chiaro che nessuna laurea, con le sue normali specializzazioni, è di per sé sufficiente per conseguire la patente di museologo. Qualsiasi tipo di laurea tra quelle elencate ha un valore propedeutico molto parziale, per cui il possesso di una laurea, se surrogata da altri significativi processi di formazione culturale, non dovrebbe costituire una *condicio sine qua non* per la preparazione del museologo. Non solo: anche ogni specializzazione che non sia quella in museologia nella forma e sostanza che qui stiamo implicitamente delineando, va *radicalmente* (sottolineo l'avverbio) integrata. Il museologo infatti, sempre secondo ciò che risulta da quanto sopra si è detto, deve possedere una preparazione complessa ed equilibrata, perché la sua competenza professionale non è costituita dalla semplice somma delle competen-



ze specifiche dell'agronomo (o etno-ergologo che sia), dell'antropologo, dell'architetto e così via, ma deve capirne il linguaggio e, come giustamente precisava McLuhan, ciò implica anche *il possesso del relativo messaggio*, cioè del contenuto. È chiaro altresì che umanisti dei vari settori, naturalisti, sociologi, architetti, chimici, economisti ecc., a vari livelli di preparazione nel proprio ambito, debbono integrare la propria formazione sotto gli aspetti sopra illustrati (anche se è evidente che i musei 'capoluogo/casa madre' dovranno disporre di una équipe di specialisti dei vari settori). Ed è soprattutto un lungo operare in ambito museale, entro e tra i musei di questo tipo, con uno sforzo continuato, efficace, volto ad eliminare i rigidi paraocchi che inevitabilmente offre la propria specifica preparazione di partenza, che permette ad un operatore non tanto di definirsi, quanto effettivamente di essere in grado di svolgere la funzione di museologo nell'ambito di tali musei. È infatti frequente l'abbaglio per cui tutto si riduce all'allestimento per l'architetto, alla salvaguardia dell'ambiente per il naturalista, alle tecniche coltivatorie per l'agronomo, all'interpretazione culturale dei fatti per l'antropologo, e così via. Ma non è così. Ad esempio il lavoro dei campi, occorre sottolinearlo, non si riduce a un fatto esclusivamente tecnico, ma è innanzitutto un'operazione umana che va interpretata in tutti i suoi risvolti. Ecco allora che è necessario che l'agronomo completi la sua preparazione con l'antropologia, in quanto scienza della cultura.

### *I criteri di selezione e assunzione*

Stando così le cose, chi deve assumere un operatore per il proprio museo, quali criteri deve seguire? È implicito che preventivamente, come sempre è da eliminare in modo drastico la tendenza nefasta a privilegiare i raccomandati, in confronto al merito. Un criterio basato esclusivamente sul tipo di laurea è evidentemente assurdo. Mi faceva notare un sindaco che, se si fosse adottato in ogni caso questo criterio, molti dei migliori musei del nostro Paese, *in primis* il Museo delle Genti Trentine, non sarebbero mai sorti. Ciò in quanto se si fosse richiesto ai loro fondatori il tipo di laurea, richiesto poi, alla loro successione, ai concorrenti, essi non ne erano in possesso, o meglio ne possedevano una di altro tipo. Quindi larghissime vedute sul tipo di laurea, ma grande importanza data al *curriculum vitae* e alle pubblicazioni. Decisive tra queste quelle complementari al tipo di laurea. Quindi per un laureato in ingegneria, agraria, economia, rilevante importanza va data al *curriculum vitae* e alle pubblicazioni (o almeno alla partecipazione a convegni) di carattere antropologico, storico, letterario. Né ciò deve ritenersi impossibile: del chimico Sebesta, fondatore e costituente del predetto Museo delle Genti Trentine, si conoscono diversi scritti di novelle e racconti (di tipo etnografico), filmati ecc. Del resto, già di per sé il concorrere per poter lavorare in ambito museologico indica la presenza di un minimo d'interessi di tipo storico e quindi *in nuce* umanistico. Dei candidati laureati in discipline umanistiche è determi-

nante analizzare gli scritti di tipo ergologico. Un quesito da porre a tutti (eventualmente da far sviluppare per iscritto) dovrebbe essere questo: «Illustra sinteticamente le interrelazioni con il ciclo geobioantropologico, dalla preistoria ad oggi, delle popolazioni insediate nel territorio in cui risiedi». Di tutti è poi decisivo valutare gli scritti e le esperienze museologiche. Va da sé che le commissioni debbono essere a composizione mista: museologi di orientamento antropologico, accanto a quelli di formazione naturalistica, ma soprattutto per una corretta inquadratura geobioantropologica, non devono mancare gli ergologi.

Noi finora ci siamo sempre riferiti, ad iniziare dalla premessa, alla situazione più frequente: territori in cui lo spazio agrario è frammisto a residui industriali, artigiani, minerari. Ma è chiaro che un museo ubicato in un distretto quasi esclusivamente minerario avrà esigenze in parte diverse. Così pure, come si è accennato in precedenza, nella realtà, si dovranno assumere operatori specifici: direttore, conservatore, responsabile della didattica e così via. Ad esempio, nel caso di assunzione di un direttore, sarà necessario valutare, oltre alla preparazione propria al museologo, anche quella di tipo dirigenziale.

### *Orientamento bibliografico*

Testi fondamentali risultano sempre:

R. TOGNI, G. FORNI, F. PISANI, *Guida ai Musei Etnografici Italiani*, Olschki, Firenze, 1997

*Agricoltura, Musei, Trasmissione di saperi*, Atti del 2° Congresso Nazionale dei musei agricoli ed etnografici, Verona 1998, a cura di G. Volpato, Accademia Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona, Verona, 2000. Questi Atti, vera e propria enciclopedia onnicomprensiva del sapere museologico, ne illustrano i vari aspetti, con l'apporto di storici, archeologi, architetti, antropologi, agronomi, sociologi, ingegneri, naturalisti. Particolarmente significativi al riguardo i seguenti contributi:

P. CLEMENTE, *Immaginare forme di vita. Il museo come luogo d'iniziazione, come luogo sacro, come terra d'incubazione*, pp. 143-154; F. DRUGMAN, *Problemi di museografia rurale: come li vedono gli architetti*, pp. 473-476; G. FORNI, *Errori e meriti degli etnomuseologi*, pp. 19-30; A. FOSSATI, *Le radici preistoriche del museo etnografico. L'attualità dell'arte del complesso camuno-valtellinese. I temi, lo studio, la pubblicizzazione*, pp. 203-216; A. GARLANDINI, *I musei e la società dell'informazione: innovazione, sistemi informativi, multimedialità*, pp. 261-272; W. GIULIANO, *Le politiche della Provincia di Torino per i Musei etnoagricoli*, pp. 315-326; P. GIULIERINI, *Strumenti agricoli etruschi e della civiltà contadina toscana a confronto nell'esposizione museale: una proposta progettuale*, pp. 175-202; E. GUATELLI, *Fare musei*, pp. 371-384; G. GUGLIANDOLO, *Il linguaggio architettonico del museo: struttura e allestimento come veicoli per l'interpretazione del contenuto museale*, pp. 485-488; M.L. MEONI, *I saperi del mezzadro: oggetti e soggetti della comunicazione museale in alcune esperienze etnoantropologiche*, pp. 287-298; I. PASSAMANI BONOMI, *Mezzi e modi per comunicare: viaggi e considerazioni di un visitatore tra contenuto, classificazione dei materiali e criteri espositivi di un Museo/Discorso e di un Museo/Vita*, pp. 497-508; L. PENNATI, *Idea di progetto per un museo della cultura contadina*, pp. 169-174; G. PINNA, *Insieme per i musei*, pp. XI-XII; E. ROVIDA, *Contributo alla progettazione di un museo agricolo*, pp. 477-484; G. SANGA, *Museogra-*

*fia agraria e ricerca etnolinguistica*, pp. 243-248; C. STROPPA, *Alcune riflessioni in tema di civiltà contadina*, pp. 161-168; E. TURRI, *Il museo d'agricoltura e l'entità territoriale*, pp. 155-160; G. VOLPATO, *Musei della civiltà contadina, musei etnografici e raccolte della provincia veronese*, pp. 437-462.

Una ricchissima miniera d'informazioni e di approfondimenti concettuali è poi costituita dalla collezione di questo periodico: AMIA (*Acta Museorum Italicorum Agriculturae*) di cui è stato pubblicato di recente l'Indice venticinquennale (dal 1976 al 2000).

Si vedano altresì:

AA.VV., *Il patrimonio museale antropologico*, Ministero per i Beni Culturali, Roma, 2002; S. ANSELMi, *Conversazioni sulla storia*, a cura di V. Conti, Affinità elettive, Ancona, 2003; O. FAILLA, R. ANZANI, A. SCIENZA, *La vite selvatica in Italia*, «Vignevini», 1-2, 1992, pp. 37-46; G. FORNI, *Un'analisi antropologico culturale del '68*, in AA.VV., *Il Sessantotto, l'evento e la storia*, a cura di P.P. Poggio, Annali Fondazione L. Micheletti, 4, 1988/89, Brescia, 1990; G. FORNI, *Ricerche storico-antropologiche sulla filogenesi del museo di storia della cultura tradizionale*, «LARES», LVIII, 4, 1993, pp. 525-571; G. FORNI, *La simbiosi scuola-museo. Prospettive per i musei delle comunità locali*, «LARES», LXII, 4, 1996, pp. 515-529; G. FORNI, *Ethnographic museums in Italy: a decade of phenomenal growth*, «Museum» (UNESCO, Paris) n. 204 (vol. 51, n. 4), 1999, pp. 47-52; G. FORNI, *Origine e tipologia dei musei demo-etno-antropologici e analisi dell'evoluzione degli interessi del pubblico*, in J. Cuisenier, J. Vibaek et alii, *Musei e cultura*, Sellerio ed., Palermo, 2002; J.R. HARLAN, *Crops and Man*, American Society of Agronomy, Madison, Wisconsin, U.S.A., 1992; M. McLUHAN, *Le radici del cambiamento – da Platone a Shakespeare alla TV*, Armando, Roma, 1998; F. PISANI, *Aggiornamento periodico 1999 della Guida ai Musei Etnografici Italiani*, «LARES», LXVI, 4, 2000, pp. 769-790; REGIONE LOMBARDIA, *Linee guida sui profili professionali degli operatori dei Musei*, in Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia, 2° suppl. straordin. al n. 3, allegato B, 16 gennaio 2003; P. SCHEUERMEIER, *Il lavoro dei contadini*, Longanesi, Milano, 1980.

Più specificatamente, per quel che riguarda l'ecomuseologia, si vedano, oltre alla triologia curata da Maurizio Maggi e collaboratori: *Gli ecomusei - Il valore del territorio – Gli ecomusei in Europa*, Allemandi, Torino, 2000-2002, e alle note di F. Hubert (*Decouvrir les écomusées*, 1984), e di G.H. Rivière (*Définition évolutive de l'écomusée*, «Museum», n. 141, vol. xxxvii, 4, 1985); AA.VV., *Musei per l'ambiente. Atti colloquio Internazionale di Argenta*, Cento, 1999.

## CONTRIBUTI MUSEOLOGICO-SCIENTIFICI

ENRICA CORBELLINI

### RICERCHE SULLE TRADIZIONI STORICO-CULTURALI DI SANT'ANGELO LODIGIANO:

#### I. LA STORIA E IL DIALETTO

##### *Presentazione*

Nel dibattito che concluse il Convegno *Le riviste storiche fra coscienza nazionale e memoria municipale* svoltosi a Lodi nel Ridotto del Teatro alle Vigne il 10 maggio 2002, si sottolineò la necessità di un rilancio degli studi sulla storia e cultura locali.

È in questa prospettiva che il nostro periodico intende pubblicare i risultati delle ricerche della dott. Enrica Corbellini, iniziate con la sua tesi di laurea sul tema: *Le tradizioni popolari a Sant'Angelo Lodigiano, ieri e oggi* (Univ. Catt. Sacro Cuore di Milano, Facoltà di Magistero, Anno Accad. 1980-81) e che proseguono tuttora, sotto un profilo più sociologico.

In questo numero sarà innanzitutto riportata l'introduzione alla tesi di laurea, scritta dall'Autrice, e saranno sintetizzate le informazioni storico-geografiche su S. Angelo che la seguivano. Notizie che il lettore che desiderasse ampliare può comodamente reperire in dettaglio nelle pubblicazioni sulla storia di S. Angelo e del Lodigiano, indicate in bibliografia. Rimarrà comunque focalizzata la storia del Castello, ora sede del nostro Centro Studi e Ricerche di Museologia Agraria che pubblica questo periodico. Indi verranno riportate le pagine della tesi che illustrano a grandi linee le caratteristiche linguistico-dialettali di questa borgata.

Esse saranno completate in un numero successivo da un breve glossario dei vocaboli più significativi. Il testo sarà pubblicato solo dopo che l'Autrice ne avrà preso visione. Essa potrà poi effettuare, se e dove lo riterrà opportuno, sue aggiunte o ritocchi, come pure potrà rendersi conto di quelle modifiche eventuali, seppur rarissime, apportate per motivi grafici, redazionali.

G. Forni

*Introduzione\**

Il mio interesse per il patrimonio tradizionale di Sant'Angelo Lodigiano è che si tratta del paese in cui sono nata e nel quale risiede, almeno da tre generazioni, la mia famiglia. C'è stato inoltre in quest'ultimo periodo un interesse sempre crescente da parte dei Santangiolini per gli avvenimenti della loro storia e della loro tradizione che si è concretizzato in numerose iniziative, quali la pubblicazione, a cura della Pro-LoCo, di un libro sulla storia del paese, la formazione di una compagnia dialettale, la pubblicazione di volumi di poesie in dialetto, la rinnovata partecipazione alle feste rionali e ai pellegrinaggi tradizionali.

A questo interesse anch'io partecipo, direi anzi che esso è stato l'occasione prossima che mi ha spinto a scandagliare con maggiore attenzione nella tradizione, per soddisfare quello che è assai più di una semplice curiosità. Nel primo approccio con la cultura tradizionale santangiolina mi è sembrato di cogliere elementi che la distinguevano nettamente da quella della zona circostante ed altri invece che ad essa la collegavano, in questo senso quindi ho orientato la mia indagine, con l'intento di precisare gli elementi distintivi e quelli unitari, tutti quegli elementi insomma che l'hanno caratterizzata e che ne hanno permesso la sopravvivenza.

Per valutare quali sono attualmente le possibilità che la cultura tradizionale ha di sopravvivere ho esaminato la situazione ambientale, alterata dall'inquinamento e dall'accresciuta mobilità della popolazione, ma soprattutto ho indagato per conoscere quanto più possibile della cultura tradizionale santangiolina. Dapprima do una localizzazione geografica del paese di Sant'Angelo, ne delinea la storia attraverso i secoli, presento il dialetto dei suoi abitanti. Chiarisco poi i rapporti fra uomo e ambiente nella tradizione, individuo nel fiume, il Lambro, una presenza viva e un elemento di accentramento nella vita del paese, tanto da diventare oggetto di credenze e superstizioni oltre che fonte di sostentamento. Delineo le abitudini di vita nei tre borghi, le attività e le festività tipiche. Esamino la principale attività dei Santangiolini, la sua originalità nei riguardi dell'ambiente e delle attività della zona circostante.

Indi considero diversi aspetti della cultura tradizionale e cerco di caratterizzarla attraverso i suoi rapporti con la storia e con la religione. Attraverso questi rapporti si manifesta una spiritualità profonda che domina, frammista a superstizioni e credenze, tutte le tappe della vita individuale e collettiva, colorando un nutrito calendario di ricorrenze tipiche. Infine ho tentato di chiarire il rapporto fra conservazione e innovazione e spiegare quali sono gli elementi che hanno permesso la sopravvivenza della tradizione e le prospettive per essa di continuare a vivere.

\* Dalla tesi di laurea dell'Anno Accademico 1980-1981.

Trattandosi di una ricerca sul campo, il mio lavoro si è avvalso prevalentemente del metodo funzionalista, ma anche del metodo storico culturale che mi ha permesso di effettuare confronti per scoprire gli elementi di originalità e quelli di affinità con tradizioni vicine e lontane nel tempo e nello spazio. Mi ha inoltre consentito di spiegare il dinamismo della cultura e in particolare di avviare alla soluzione il problema dei rapporti fra i Santangiolini e gruppi di insediamento più recente con cui sono venuti a contatto.

Desidero ringraziare il prof. Guglielmo Guariglia, direttore dell'Istituto di Etnologia presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, e l'assistente dr. Giovanna Salvioni, per i preziosi suggerimenti con i quali hanno orientato il mio lavoro. La mia riconoscenza va inoltre ai Santangiolini con i quali ho avuto modo d'incontrarmi, a coloro che già s'interessavano di storia, cultura e folklore locale, che con generosità mi hanno messo a parte dei frutti di anni di appassionate ricerche, agli anziani che hanno accettato di parlarli dei tempi andati, a tutti coloro in mezzo ai quali sono cresciuta e che inconsapevolmente mi hanno trasmesso dei valori che desidero non vadano perduti.

#### *Localizzazione geografica: un paese della Bassa Padana\**

Sant'Angelo Lodigiano è un paese di 12.568 abitanti nel gennaio del 2004 (erano 11.718 il 31.12.1980), situato all'incrocio delle provinciali per Milano, Pavia, Lodi, Piacenza. Fa parte della provincia di Lodi, recentemente costituita. Si trova alla distanza di km 12 da Lodi, 33 km da Milano.

Il nucleo principale dell'abitato è posto a 75 m s.l.m. Il paese sorge alla confluenza dei due rami gemelli del fiume Lambro: il Lambro settentrionale e il Lambro meridionale. Il primo sorge sotto il monte San Primo, attraversa la Brianza, lambisce la periferia orientale di Milano, incontra Melegnano e subito dopo il borgo di Sant'Angelo Lodigiano. Il Lambro meridionale nasce a sud di Milano, dall'unione di varie rogge e canali, entra nella provincia di Pavia a Landriano e dopo un breve tratto, entrando in provincia di Lodi, confluisce con il Lambro settentrionale dopo aver attraversato l'abitato di Sant'Angelo Lodigiano. Il borgo si trova in una zona pianeggiante e l'aspetto tipico del paesaggio è quello della cosiddetta "bassa padana", la cui caratteristica principale è data da un gran numero di canali e, fino a qualche decennio fa, non mancavano le marcite che rendono la zona particolarmente adatta alla produzione di foraggi<sup>1</sup>. La presenza delle vie di comunicazione è favorita dalla conformazione pianeggiante del terreno e dalla posizione della cittadina che, per questo motivo, non si è mai trovata

\* Questa parte è stata aggiornata al 2004.

<sup>1</sup> R. REGGIORI, *Lombardia sull'acqua*, Banco Ambrosiano, Milano, 1972, p. 12; G. LUNEL, *L'altra Lombardia*, Banco Ambrosiano, Milano, s.d., p. 140.

in una situazione di isolamento, ma, al contrario, al centro di un vivo movimento commerciale.

Ovviamente il centro culturale che esercita la maggiore influenza su Sant'Angelo è Lodi. Solo 12 chilometri la separano da questa città. Ma grande è anche l'influsso di Milano di cui costituì un avamposto durante il Rinascimento. A Milano spesso, come vedremo più avanti, Sant'Angelo ricorreva per protezione contro Lodi, in occasione di contrasti di quel tipo particolare che frequentemente sorgono tra vicini e affini.

Anche quando le vie di comunicazione per terra non erano così ben sviluppate come negli ultimi secoli, Sant'Angelo ebbe ugualmente una notevole importanza come centro di scambi, non solo per la sua posizione di confine tra le province di Milano e Pavia, ma soprattutto perché la sua posizione sul fiume le permetteva di controllare i traffici in un'epoca in cui il Lambro, navigabile, era molto conteso come via di comunicazione<sup>2</sup>.

### *Un po' di storia*

#### Le origini e il Medioevo

Anteriori alle notizie scritte, testimonianze di insediamenti e vita organizzati nel territorio di Sant'Angelo Lodigiano risalgono all'età preistorica e più massicciamente a quella romana dell'epoca tardo-imperiale (III e IV secolo): si tratta di reperti archeologici consistenti in numerosi cocci e utensili, monete, ancorette di cotto, resti di alcuni sarcofagi, un'ara marmorea e due busti virili, e un bassorilievo, rappresentante la vendemmia e la pigiatura dell'uva. Tali reperti sono custoditi nel "Corridoio delle Antichità", presso il Museo storico artistico del Castello<sup>3</sup>. Un importante ritrovamento fu, in località Belfiorito, la fornace che fabbricava tegole e vasi diffusi in tutta la zona e che testimonia la presenza in questi luoghi di una comunità numerosa e laboriosa<sup>4</sup>.

Notizie più precise riguardanti la borgata di Sant'Angelo Lodigiano risalgono all'VIII secolo, cioè al periodo longobardo, quando, sulla riva del Lambro meridionale, a circa 45° di latitudine occidentale del meridiano di Monte Mario (Roma) sorgeva un villaggio che prendeva il nome di un santo e precisamente si chiamava Sant'Angelo Laudense, sia perché era usanza di quei

<sup>2</sup> G. BASCAPÈ, *Una borgata storica: Sant'Angelo Lodigiano*, Pro Loco, Sant'Angelo L., 1981, pp. 18-20.

<sup>3</sup> A. NOVASCONI, *Il castello di Sant'Angelo Lodigiano*, Banca Mutua Popolare Agricola di Lodi, Lodi, 1972, p. 134; N. DE MARTINO, *Sant'Angelo e il suo castello*, «Bollettino della pubblicità e degli affari», suppl. n. 24, Sant'Angelo L., 1958, p. 5.

<sup>4</sup> N. DE MARTINO, *Sant'Angelo e il suo castello*, cit., pp. 5-7.

tempi intitolare i borghi a qualche santo, sia perché in quel luogo sorgeva un'antica chiesa dedicata a Sant'Angelo Michele<sup>5</sup>.

Accanto a questo borgo e contemporaneamente ad esso ne sorgeva un altro chiamato San Martino in Stabiello, con il quale doveva poi unirsi a formare l'abitato di Sant'Angelo Lodigiano. Il borgo di San Martino e la chiesa omonima sorgevano a levante di Sant'Angelo Laudense, esattamente al punto di confluenza dei due Lambri.

Notizie di un altro villaggio, posto a ponente, notevole dal punto di vista storico per la presenza di un fortissimo castello, risalgono all'XI secolo<sup>6</sup>. Si trattava di un borgo posto su un promontorio e ne fa fede lo stesso nome di Cogozzo o Cogozo («promontorio aguzzo»)<sup>7</sup>. Esso perdette la sua importanza quando il fortilizio venne distrutto in seguito a un accordo che metteva fine ai conflitti fra i territori di Milano e Lodi, al confine dei quali si trovava<sup>8</sup>. Esso, come vedremo, fu più tardi ricostruito dai Milanesi, ma inserito più specificatamente in Sant'Angelo. Da quel momento i due borghi si fusero, allargandosi insieme. Ancora oggi i Santangiolini chiamano «Cogüss» le ultime case della Via Santa Maria che conduce a Pavia<sup>9</sup>. A conferma dell'esistenza della fortezza di Cogozzo furono ritrovati nella zona, in seguito a degli scavi, resti di grosse muraglie. Dal momento in cui avvenne la fusione di questi tre borghi, Sant'Angelo si configurò con una sua originale fisionomia.

### Il periodo visconteo

Come si è accennato, al principio del 1200 i milanesi ricostruiscono a Sant'Angelo il castello di Cogozzo, leggermente spostato a nord est, in posizione più eminente<sup>10</sup>. La data del completamento della costruzione risale al 1224 e da quest'epoca si parlò di castello di Sant'Angelo e non si nominò più la fortezza di Cogozzo.

Il castello, che tutt'oggi domina il borgo e si presenta in buono stato di conservazione, per merito di radicali restauri, ha un'imponente struttura lombardo gotica e fu costruito secondo i criteri impiegati per edificare castelli in zone pianeggianti, come è possibile rilevare da un confronto con gli altri castelli del lodigiano. Anche il castello di Sant'Angelo, pur sorgendo su una pic-

<sup>5</sup> G. PEDRAZZINI SOBACCHI, *Sant'Angelo Lodigiano: le origini (a)*, «Arch. Stor. Lodig.», Lodi, 1922, pp. 41-43. Ora ristampato con altri scritti a cura di A. Montenegro (ediz. Il Ponte, S. Angelo L., 2003).

<sup>6</sup> N. DE MARTINO, *Sant'Angelo e il suo castello*, cit., p. 17.

<sup>7</sup> G. PEDRAZZINI SOBACCHI, *Sant'Angelo Lodigiano: le origini (a)*, cit., pp. 69-70.

<sup>8</sup> G. AGNELLI, *Lodi e il suo territorio*, a cura Deputaz. Storico-Artistica di Lodi, Lodi, 1917, p. 66.

<sup>9</sup> G. PEDRAZZINI SOBACCHI, *Sant'Angelo Lodigiano: le origini (a)*, cit., pp. 9, 72.

<sup>10</sup> N. DE MARTINO, *Sant'Angelo e il suo castello*, cit., p. 8.



cola altura, ha pianta rettangolare, presenta quattro torri agli angoli, è munito di possenti mura che gli conferiscono una fisionomia di fortezza militare. Le mura sono interrotte da torri, torricelle, fortini, da porte ferrate a saracinesca e ponti levatoi<sup>11</sup>.

A sud est, staccata dal corpo dell'edificio, sorge la massiccia «torre mastra» con un'imponente corona di merli fortemente aggettati. Il nuovo fortilizio arrecò alla località un cambiamento radicale nella disposizione della propria configurazione topo-idrografica, infatti attorno ad esso la popolazione venne ad agglomerarsi con nuove abitazioni, in parte per averne protezione<sup>12</sup>.

Attorno al castello correva il fossato, un tempo riempito con le acque del Lambro Morto, di cui oggi rimane un tratto<sup>13</sup>.

Agli inizi del '300 il castello era proprietà dei Torriani, spodestati poi dai Visconti. Divenuto duca di Milano, il famigerato Barnabò Visconti, nel 1370, donò il castello alla moglie Regina della Scala, la quale ne fece sua dimora e innalzò nel 1381 una bellissima rocca<sup>14</sup>, la «torre mastra» suddetta. Nel 1385 il borgo e il castello passarono a Gian Galeazzo Visconti, che ne fece una sua tenuta di caccia e, per un certo tempo, la sua residenza. Per questa ragione fece sospendere i mercati, che erano la principale risorsa economica della borgata<sup>15</sup>.

Subentrato ai Visconti nel ducato di Milano nel 1452, Francesco Sforza investì del castello di Sant'Angelo e del feudo elevato a contea Michele Matteo Mazzagatti (detto il Bolognino perché originario di Bologna), per la sua collaborazione nella conquista della Lombardia (tra l'altro per avergli consegnato pacificamente la città di Pavia)<sup>16</sup>. Inoltre lo chiamò a far parte della propria famiglia, autorizzandolo ad aggiungere al suo il cognome della stessa: «Attendolo».

## Quattro secoli con i Bolognini

Da questo momento il borgo fu possedimento della famiglia Bolognini per quasi quattro secoli.

La seconda metà del secolo XV fu abbastanza tranquilla, tanto da per-

<sup>11</sup> G. PEDRAZZINI SOBACCHI, *Il castello di Sant'Angelo Lodigiano*, Spazzini, S. Angelo L., 1920, pp. 6-7.

<sup>12</sup> ID., *Sant'Angelo Lodigiano: le origini (a)*, cit., p. 9.

<sup>13</sup> A. NOVASCONI, *Il castello di Sant'Angelo Lodigiano*, cit., p. 19.

<sup>14</sup> N. DE MARTINO, *Sant'Angelo e il suo castello*, cit., p. 9; A. NOVASCONI, *Il castello di Sant'Angelo Lodigiano*, cit., p. 42.

<sup>15</sup> G. BASCAPÈ, *Una borgata storica: Sant'Angelo Lodigiano*, cit., p. 35.

<sup>16</sup> N. DE MARTINO, *Sant'Angelo e il suo castello*, cit., p. 11; A. NOVASCONI, *Il castello di Sant'Angelo Lodigiano*, cit., pp. 24-25.

mettere ai castellani di far eseguire opere di bonifica e di canalizzazione<sup>17</sup>. Fedelissimi agli Sforza, i Bolognini ne condivisero la sorte, nella persona di Giovanni Matteo, che accompagnò Lodovico il Moro in esilio nel 1499, rientrando dopo la sua morte a Sant'Angelo<sup>18</sup>.

Non si può dimenticare l'importanza di Sant'Angelo dal punto di vista militare: per questo motivo fu spesso al centro di aspri combattimenti nei due secoli che seguirono. Più volte sul suo territorio passarono eserciti rivali, all'alloggiamento e al mantenimento dei quali bisognava provvedere con denaro, cibarie per le truppe e fieno per i cavalli. Non di rado doveva essere subito anche il saccheggio delle case. Tutto questo naturalmente impoverì il paese in modo indescrivibile.

Uno dei più gravi episodi di saccheggio del borgo e del castello avvenne nel 1516, durante il breve periodo del dominio francese in Lombardia, ad opera di truppe svizzere al soldo di Francesco I<sup>19</sup>. La Lombardia cadde definitivamente nelle mani degli Spagnoli nel 1535 e Sant'Angelo perdette la sua importanza strategica, ma non per questo venne risparmiata da saccheggi e passaggi di truppe. Quello fu per il borgo un periodo molto duro nel quale, insieme ai soprusi di ogni genere da parte dei nobili, la popolazione dovette sopportare la miseria ed anche la peste che nel 1630 fece un gran numero di vittime<sup>20</sup>.

La fine del dominio spagnolo in Lombardia fu stabilita dalle paci di Utrecht (1713) e Rastad (1714); agli spagnoli subentrarono nel ducato di Milano gli Austriaci. Nonostante i soprusi sopportati sotto il dominio degli spagnoli, i Santangiolini si sentivano evidentemente molto più legati a questi ultimi che non ai nuovi dominatori. Lo dimostra un fatto d'armi del 1745 nel quale i borghigiani aiutarono gli spagnoli a distruggere una colonia austriaca<sup>21</sup>.

La rivoluzione francese non comportò per Sant'Angelo avvenimenti particolari, così pure la Repubblica Cisalpina e l'impero napoleonico. La popolazione del borgo, profondamente cattolica, oppose strenua resistenza ai francesi e alle ideologie da essi importate, come testimoniano violenti scontri nel 1797 con i repubblicani lodigiani, che appoggiavano i francesi invasori<sup>22</sup>.

Nel 1848 anche i Santangiolini parteciparono al fermento anti-austriaco

<sup>17</sup> A. NOVASCONI, *Il castello di Sant'Angelo Lodigiano*, cit., pp. 27-30.

<sup>18</sup> N. DE MARTINO, *Sant'Angelo e il suo castello*, cit., p. 12.

<sup>19</sup> A. NOVASCONI, *Il castello di Sant'Angelo Lodigiano*, cit., pp. 30 ss; G. BASCAPÈ, *Una borgata storica: Sant'Angelo Lodigiano*, cit., p. 46.

<sup>20</sup> G. PEDRAZZINI SOBACCHI, *Il castello di Sant'Angelo Lodigiano, brevi cenni storici, geografici, statistici*, Rezzonico, S. Angelo L., 1897, pp. 35-40; N. DE MARTINO, *Sant'Angelo e il suo castello*, cit., pp. 81 ss.

<sup>21</sup> G. BASCAPÈ, *Una borgata storica: Sant'Angelo Lodigiano*, cit., p. 65.

<sup>22</sup> G. AGNELLI, *Lodi e il suo territorio*, a cura Deputaz. Storico-Artistica di Lodi, Lodi, 1917, pp. 229-230; L. SAMARATI, *I vescovi di Lodi*, Lodi, 1965, p. 287.

che dominava in Lombardia, organizzando una spedizione di trecento uomini da inviare in soccorso ai milanesi durante le cinque giornate<sup>23</sup>.

Durante la seconda guerra di indipendenza, nel giugno 1859, un intero corpo d'armata austriaco sostò a Sant'Angelo per una settimana e un quartiere venne evacuato per alloggiare le truppe. Molti Santangiolini riempirono allora di selci e di mezzi mattoni i solai, pronti ad appoggiare, per quel che potevano, le truppe franco-piemontesi<sup>24</sup>. L'occasione d'intervento mancò perché la battaglia si svolse a Melegnano.

Nel settembre dello stesso anno Sant'Angelo ricevette la visita del re Vittorio Emanuele II che, diretto a Brescia con tutto il suo stato maggiore, fece sosta nel borgo, accolto con tutti gli onori. Ma l'accoglienza più entusiastica da parte dei Santangiolini venne riservata a Giuseppe Garibaldi che nel 1862 e nel 1867 fu a Sant'Angelo, come testimonia una lettera che Benedetto Cairoli scrisse da Pavia a Raimondo Pandini, allora sindaco del paese<sup>25</sup>.

### I rapporti con Lodi

Documenti storici, soprattutto suppliche indirizzate dai Santangiolini al duca di Milano per tramite dei Bolognini, dimostrano come i rapporti con la vicina Lodi non fossero punto buoni<sup>26</sup>. Essendo la città piuttosto vicina al borgo e assai più potente di esso, sarebbe stato logico che lo attirasse nella sua orbita, sennonché i Santangiolini dimostrarono sempre un fiero attaccamento alla propria autonomia e alle proprie tradizioni, cosicché ciò avvenne in misura molto relativa.

Verso Lodi ci fu sempre un atteggiamento di scontentezza, di rancore, talvolta anche di inimicizia: i Santangiolini tenevano a sottolineare che essi erano lontani, separati e divisi da detta città; sostenevano di aver avuto dal duca il riconoscimento di una certa autonomia e sembra che vedessero Lodi come un'usurpatrice, quasi straniera, con interessi contrastanti con quelli del borgo. Lodi pretendeva che Sant'Angelo pagasse per le riparazioni agli argini dell'Adda, presso la città, mentre quelli di Sant'Angelo avevano già da pensare ai due Lambri. Di più, Lodi metteva dazi per il trasporto delle merci a Sant'Angelo, scoraggiando così i commerci.

Nel ricorrere contro Lodi, i Santangiolini si rivolsero al duca di Milano, perché facesse giustizia al di sopra del potere di quella città, che era parziale, ma soprattutto sostennero che il borgo, appartenendo come feudo alla camera ducale, non poteva essere tassato.

<sup>23</sup> G. BASCAPÈ, *Una borgata storica: Sant'Angelo Lodigiano*, cit., p. 67.

<sup>24</sup> *Ivi*, pp. 67-68.

<sup>25</sup> G. PEDRAZZINI SOBACCHI, *Il risorgimento*, «Arch. Stor. Lodig.», 3 (44), 1923, Lodi, pp. 77 ss.

<sup>26</sup> G. BASCAPÈ, *Una borgata storica: Sant'Angelo Lodigiano*, cit., pp. 86-87 e appendice.

Questo atteggiamento dei Santangiolini, che persistette nei secoli, permise a molti aspetti della cultura e della tradizione del borgo di sopravvivere a lungo incontaminati.

#### Altre notizie storiche sul Castello

La storia culturale di Sant'Angelo si confonde quasi a coincidere con quella del suo castello. Per questo è opportuno completare le notizie offerte nei paragrafi precedenti, basandoci sulla documentazione di Gugliandolo et al.<sup>27</sup>.

Come già si è visto, il castello divenne proprietà degli Attendolo Bolognini, in seguito al dono di Francesco Sforza per la fedeltà prestatagli nella conquista del potere ducale in Lombardia.

Il castello, attorno all'anno 1673, si trovava in pessime condizioni e in stato di completo abbandono. Durante il '700 vennero costruite numerose abitazioni attorno al castello, sfruttandone i muri esterni: alla fine del secolo il castello Bolognini era irriconoscibile e soffocato da abitazioni addossate tra loro, ognuna con forme e tipologie proprie. Gli inquilini riadattarono gli spazi alle proprie necessità, manomettendo irreparabilmente la forma e la struttura originaria del castello: «Furono chiuse le finestre gotiche e se ne aprirono altre comuni dove necessitavano; furono sfondati muri maestri per aprire porte, compromettendo la stabilità dell'edificio»<sup>28</sup>. Il cortile rimase aperto a tutti, diverse sale divennero magazzini. Le sale del primo piano a sud, est e ovest ospitarono uno stabilimento di lavorazione della seta<sup>29</sup>. I locali della Torre Mastra furono predisposti per alloggiare le carceri del presidio militare di Sant'Angelo.

Nella seconda metà dell'800 il castello divenne proprietà del conte Gian Giacomo Morando, l'ultimo discendente del ramo femminile della famiglia, ovvero l'unico figlio della contessa Clotilde, moglie del conte Alessandro Morando De Tizzoni e primogenita del conte Gian Giacomo Attendolo Bolognini, ultimo discendente del ramo principale, morto nel 1865 senza aver avuto figli maschi. Uomo colto e appassionato d'arte, Gian Giacomo Morando si propose di ridare al castello di Sant'Angelo il suo antico splendore.

Nel 1889 iniziarono i lavori di restauro del castello, con l'ormai urgente rafforzamento delle mura, che durò fino al 1903. Nel 1904 cominciarono i lavori di restauro della Torre Mastra. Il capomastro dei lavori di restauro, Gian Battista Bianchi da Lograto (Brescia), si recò a Milano per rilevare la Torre Bona di Savoia al castello Sforzesco, alla quale si ispirò per il restauro

<sup>27</sup> G. GUGLIANDOLO, E. GARDIN, F. MELONI, *Dal Museo di Storia dell'Agricoltura al Museo del territorio lodigiano*, «AMIA n. 15» in «Riv. Storia Agricoltura», xxxv, 1995, pp. 12-49: 17-19.

<sup>28</sup> G. PEDRAZZINI SOBACCHI, *Il castello di Sant'Angelo Lodigiano*, cit., p. 25.

<sup>29</sup> A. NOVASCONI, *Il castello di Sant'Angelo Lodigiano*, cit.

della Torre al castello di Sant'Angelo: furono aggiunte le merlature a coda di rondine, aumentato lo sporto e innalzato il fusto (rendendola alta 36 metri). Al suo interno vi sono cinque celle, inaccessibili dall'esterno.

In seguito si provvide ad eliminare dall'edificio la maggior parte degli elementi settecenteschi (veroni, chioschi, statue ornamentali, terrazze, giardini pensili, orologi solari, l'intonacatura dei muri esterni) giustapposti alle pareti esterne, specie nei lati sud e ovest, che erano stati aggiunti al castello per adattarlo alla funzione di residenza signorile di campagna. Furono poi ripristinate le finestre esterne, bifore e trifore, e le merlature.

Dal 1906 al 1909 i lavori riguardarono il cortile interno, ripristinando le finestre gotiche e curando le volte e i soffitti delle sale del primo piano.

Nella notte tra il 15 e il 16 luglio 1911 scoppiò un incendio al primo piano, nei locali che ospitavano la filanda. In due giorni venne distrutto lo stabilimento, buona parte dell'archivio della famiglia e mobili ed oggetti artistici del Trecento<sup>30</sup>.

Nella primavera del 1912 i lavori continuarono con il rifacimento della decorazione ad archetti delle torri minori degli altri tre angoli del castello, e la posa del pozzo al centro del cortilone.

Dopo la morte del conte (22 ottobre 1919) è la vedova Lydia Morando Caprara che porta avanti l'attività di restauro, e in seguito provvede a sistemare le raccolte d'arte, le armi antiche, i mobili, i reperti archeologici, l'archivio e la biblioteca. Il signor M. Oppio, decoratore santangiolino, affrescò i saloni del castello, dipinse la sala d'armi e l'albero genealogico nella Sala del Trono, con motivi ripresi dal Castello Sforzesco di Milano.

Nel 1933 la vedova, seguendo la volontà del marito, donò l'edificio, quello che conteneva e i ricchi possedimenti fondiari alla Fondazione Bolognini, all'uopo costituita, per farne un museo aperto al pubblico, oltre che per finanziare la ricerca per lo sviluppo della cerealicoltura.

Attualmente il castello ospita gli uffici della Fondazione Bolognini, il Museo Storico della Famiglia Bolognini, il Museo del Pane, l'Archivio Storico e la Biblioteca della Famiglia Bolognini (con ingresso da Piazza Bolognini 2) il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura e il Centro Studi e Ricerche di Museologia Agraria che, come si è detto, pubblica questo periodico AMIA.

### *Il dialetto*

Originalità del dialetto santangiolino

C'è nella vicenda di Sant'Angelo Lodigiano un aspetto affatto sorprendente che ha destato la curiosità di coloro che sono venuti a contatto del paese, so-

<sup>30</sup> G. BASCAPÈ, *Una borgata storica: Sant'Angelo Lodigiano*, cit., pp. 11, 140.

prattutto se per motivi di studio e di indagine sulla sua storia e le sue tradizioni. Si tratta del suo dialetto, assolutamente caratteristico e differente da tutte le altre parlate locali, dalle quali si distacca per la peculiarità della pronuncia, della terminologia e della formazione speciale di alcune parole. La cosa più singolare è che esso è limitato esclusivamente alla breve cerchia della borgata e in modo particolare a determinati quartieri di essa<sup>31</sup>.

La Lombardia, come anche il Piemonte e l'Emilia Romagna, hanno subito profondamente, per ragioni dirette o indirette, l'influsso dei modelli gallici, e hanno dato vita al gruppo dei dialetti gallo-italici<sup>32</sup>. Questi discendono da un latino che, in parte, è stato influenzato dai coloni di lingua materna gallica al tempo della conquista romana che risale all'inizio del II secolo a.C., in parte derivano dall'irradiare di un latino pronunciato alla gallica dalla Gallia Transalpina, dove le scuole, nei secoli IV e V d.C., avevano raggiunto alto prestigio.

In Lombardia l'importanza della prima corrente è molto più grande della seconda e le popolazioni anteriori non sono riuscite a sottrarsi al processo di gallicizzazione<sup>33</sup>. Essa è stata la terra classica di simbiosi gallo italiana: le sue principali città, infatti, corrispondono ai territori di tribù galliche<sup>34</sup>.

Il dialetto santangiolino, pur avendo attraversato questo processo di gallicizzazione, presenta peculiarità veramente interessanti che documentano una fase più arcaica. È caratteristica la conservazione della maggior parte delle vocali atone finali: es. *spila* (spilla), *riga* (riga), *mèrlu* (merlo), *tirètu* (cassetto), *savàte* (ciabatte), *surbète* (gelato); mentre uno dei caratteri gallo-italici del linguaggio lombardo vuole la caduta di quelle diverse da *a*<sup>35</sup>. In questo fenomeno, che è presente pure nel genovese, si potrebbe già scorgere una traccia del sostrato ligure preesistente alla celtizzazione che generalizzò la base etnica dell'Alta Italia.

Un esame più accurato e un confronto diretto tra il dialetto santangiolino ed il genovese rivelano molte affinità ed uno stretto legame. Caratteristica spiccata del dialetto santangiolino è quella di far terminare molte parole in *u*: es. *vegiu* (vecchio), *begliètu* (biglietto), *panaròtu* (scarafaggio): questa caratteristica trova riscontro nel genovese, come pure quella che vede il participio con la stessa terminazione o molto somigliante nei due idiomi: il genovese dice *pigiào* (preso), *rivào* (arrivato), il santangiolino dice *ciapàdu*, *rivàdu*<sup>36</sup>.

<sup>31</sup> *Ivi*, p. 207; P. MADINI, *I Bolognini e i Barasini*, Milano, 1931, pp. 48 ss.

<sup>32</sup> G. DEVOTO, G. GIACOMELLI, *I dialetti delle regioni d'Italia*, Sansoni, Firenze, 1972, p. v.

<sup>33</sup> *Ivi*, p. 2.

<sup>34</sup> *Ivi*, p. 21.

<sup>35</sup> *Ivi*, pp. 2, 22.

<sup>36</sup> P. MADINI, *I Bolognini e i Barasini*, cit., pp. 70 ss

Molti vocaboli sono quasi identici nei due dialetti: *l'öve* (luovo), *la ciàve* (la chiave), *dùlse* (dolce), *bràu* (bravo), *unèstu* (onesto), *i ögi* (gli occhi), *el bé-sògnu* (il bisogno) ecc. Le terminazioni in *én* nei diminutivi: *fiulén* (bambino), *picinén* (piccolino), trovano pure qualche riscontro nel genovese. Ciò può essere spiegato anche dai continui rapporti commerciali che hanno legato i Santangiolini ai Genovesi.

Ad essi infatti i Santangiolini vendevano i cordami, uno dei principali prodotti dell'attività locale. Capitava inoltre sovente che mercanti santangiolini contraessero matrimonio con donne liguri, le quali a loro volta inducevano qualche parente a venire a stabilirsi a Sant'Angelo: di qui l'osmosi dialettale che via via si consolidò in un gruppo di famiglie e poi in un rione, quello detto "la Costa"<sup>37</sup>.

Se ci si domanda come mai il dialetto di Sant'Angelo sia sfuggito all'influenza livellatrice ed abbia saputo mantenere intatto il suo patrimonio, non si trova facilmente una risposta. In questo caso, infatti, è da escludere l'isolamento, spiegazione a cui ci si può appigliare per giustificare fenomeni conservativi quando si tratti di paesi situati in posizione appartata, ma non quando ci si occupa di località come Sant'Angelo la quale, come si è già avuto occasione di notarlo, si trova in posizione aperta, in mezzo a importanti vie di comunicazione, esposta a invasioni e sovrapposizioni di popoli.

È possibile che proprio l'incontro con tante genti diverse abbia rafforzato nella popolazione la ricerca e l'affermazione di una propria identità, anche attraverso un dialetto il più possibile originale. Del resto questa spiegazione è in linea con il carattere indipendente dei Santangiolini, non solo attestato dalla loro storia (si visto con quanta difficoltà la vicina Lodi riuscisse ad imporsi al borgo), ma riconfermato anche oggi dall'atteggiamento di riscoperta e rivalutazione del dialetto che essi hanno assunto, a mio giudizio, come arma di difesa di fronte al fenomeno immigratorio.

### Evoluzione e contaminazione

Gli elementi più caratteristici della parlata santangiolina sono dunque quelli che la ricollegano alla parlata ligure e sono questi che distinguono in modo significativo il dialetto santangiolino dai dialetti di tutta la zona circostante, tanto da far definire il paese un'isola nel territorio della Bassa, con dialetto cantante e curioso che ha cadenze ignote e straniere per i cugini del Lodigiano<sup>38</sup>. Un tempo però in paese si parlavano tre dialetti diversi, uno per ogni

<sup>37</sup> *Ivi*, pp. 49-55; G. BASCAPÈ, *Una borgata storica: Sant'Angelo Lodigiano*, cit., p. 207.

<sup>38</sup> A. MASCHERONI, *Sant'Angel dal campanén*, Lodigraf, Lodi, 1978, p. 5.

borgo, attestante la diversa provenienza degli abitanti. Così, alla cadenza dura e stretta da oriundi liguri, del Borgo Santa Maria, si contrapponeva la molle parlata, retaggio dei fondatori che erano veneti, di Borgo San Martino e le inflessioni bergamasche e bresciane di Borgo San Rocco, formatosi dallo stanziamento di armigeri al soldo dei Milanesi<sup>39</sup>. Per questa ragione, di molte parole esistono tre versioni, ad esempio<sup>40</sup>:

B. Santa Maria	B. San Martino	B. San Rocco	
<i>Apes</i>	<i>Apis</i>	<i>Lapis</i>	Matita
<i>Arèghe</i>	<i>Vardè</i>	<i>Guardè</i>	Guardate
<i>Bravàtu</i>	<i>El so brau</i>	<i>El so brave</i>	Il suo bravo
<i>Bücer</i>	<i>Bicèr</i>	<i>Stafa</i>	Bicchiere
<i>Cörpe</i>	<i>Curpète</i>	<i>Maia</i>	Maglia
<i>Dastüra</i>	<i>Sastüra</i>	<i>Samò</i>	Già
<i>Muciu</i>	<i>Muce</i>	<i>Toche</i>	Pezzetto
<i>Panètu</i>	<i>Panate</i>	<i>Fassulète</i>	Fazzoletto
<i>Pangiàldu</i>	<i>Pangiàlde</i>	<i>Pandemèi</i>	Pane di mais
<i>Perdunseme</i>	<i>Erburèn</i>	<i>Arburèn</i>	Prezzemolo
<i>Purtèia</i>	<i>iüss-cè</i>	<i>Üss</i>	Porta
<i>Pürtügal</i>	<i>Pertiügal</i>	<i>Narànsè</i>	Arancia
<i>Sgandulà</i>	<i>Baslutà</i>	<i>Mangia</i>	Mangiare
<i>Sul valiti</i>	<i>'Nde per lü</i>	<i>'Ndà par lü</i>	Da solo
<i>Vünciu</i>	<i>Vünce</i>	<i>Bürdeghe</i>	Sporco

Come appare evidente, molte finali in *u* si sono trasformate in *e*, questo soprattutto nel borgo dove più evidente è stata l'influenza veneta<sup>41</sup>. Anche con Venezia, sebbene in misura minore che con Genova, i rapporti dei Santangiolini furono frequenti, sempre a causa dei commerci. Tra le produzioni tipiche di Sant'Angelo vi era infatti quella dei pizzi al tombolo, che trovava sbocco appunto a Venezia<sup>42</sup>.

Questi tre dialetti non si uniformarono mai completamente, perché ciascuno dei borghi era molto attaccato alle proprie tradizioni e poi perché, a causa di successivi insediamenti ed eventi storici già accennati, subentrarono altre parlate ad influire su quella originale.

Mi riferisco in particolare alla dominazione spagnola, a quella francese e, in misura molto minore, a quella austriaca. In seguito a queste presenze, il dialetto santangiolino subì un'evoluzione non solo nei singoli termini, ma nella sua stessa struttura grammaticale ed in numerose espressioni tipiche, come dimostrano questi esempi.

<sup>39</sup> G. SEMENZA (Ena e Ninu del Pélégrén), *Diss che bèl e bèn gh'era 'na volta*, E.M.I., Pavia, 1980, pp. 33-34.

<sup>40</sup> *Ivi*, p. 29.

<sup>41</sup> P. MADINI, *I Bolognini e i Barasini*, cit., p. 71.

<sup>42</sup> *Ivi*, p. 49.



Dal francese derivano:

Dialecto Santangiolino	Francese	Italiano
<i>Ai</i>	<i>Ail</i>	Aglio
<i>Bablò</i>	<i>Bas bleu</i>	Zotico
<i>Brüss-cia</i>	<i>Brosse</i>	Spazzola
<i>Da bon</i>	<i>De bon</i>	Davvero
<i>Darsòn</i>	<i>De raison</i>	Appropriato
<i>Désgagiàde</i>	<i>Dégagé</i>	Disinvolto
<i>Marmutà</i>	<i>Marmotter</i>	Brontolare
<i>Sanseicu</i>	<i>Sans aucun</i>	Orfanello
<i>Sèler</i>	<i>Seleri</i>	Sedano
<i>Sgiàfada</i>	<i>Giffade</i>	Schiaffo

Di derivazione spagnola sono invece:

Dialecto Santangiolino	Spagnolo	Italiano
<i>Banda</i>	<i>Banda</i>	Fascia usata da collegiali e mestieranti
<i>Balòta</i>	<i>Pelota</i>	Palla o cerchio fatto in terra
<i>Caciù</i>	<i>Gaücho</i>	Custode di bestiame
<i>Petàss</i>	<i>Pedazo</i>	Pezzo
<i>Cischén</i>	<i>Chico, chiquito</i>	Ragazzino
<i>Scàia</i>	<i>Escana</i>	Scheggia, persona di poco conto

Queste parole, come si vede, mantengono anche nel dialetto santangiolino lo stesso significato che hanno nella lingua dalla quale provengono, come accade anche per queste altre, di derivazione tedesca<sup>43</sup>:

Dialecto Santangiolino	Tedesco	Italiano
<i>Slöfer</i>	<i>Schlafen</i>	<i>Dormire</i>
<i>Kartöfen</i>	<i>Kartoffeln</i>	<i>Patate</i>
<i>Ais, Frai</i>	<i>Eins, Zwei</i>	<i>Uno, Due</i>
<i>Svansiga</i>	<i>Zwanzig</i>	<i>Denaro in senso lato</i>
<i>Ghèi</i>	<i>Geld</i>	<i>Soldi</i>
<i>Magòn</i>	<i>Magen</i>	<i>Stomaco, groppo, tristezza</i>
<i>Articiòchi</i>	<i>Artischocken</i>	<i>Carciofi</i>

<sup>43</sup> G. SEMENZA, *Diss che bèl e bèn gh'èra 'na volta*, cit., p. 68.

Questi sono comunque solo alcuni esempi della evoluzione e contaminazione subite dal dialetto santangiolino. In tempi più recenti diversi sono stati gli agenti che lo stanno annientando, primo fra tutti quel processo di livellamento e di uniformazione della lingua che avviene ad opera dei mezzi di comunicazione di massa; in secondo luogo le immigrazioni di gruppi spesso provenienti dal meridione, che rendono indispensabile l'uso della lingua per potersi comprendere.

Proprio mentre questo dialetto sta scomparendo, è in corso un tentativo di recupero che viene fatto però ad opera di pochi interessati. Si allestiscono spettacoli, come quelli del luglio 1979 e 1980, che hanno riscosso molto successo, anche se l'impressione è che ormai il dialetto sia destinato a scomparire. Il dialetto santangiolino proverebbe in modo particolare che lo studio delle varianti e sub-varianti della lingua di un popolo è di enorme aiuto alla conoscenza delle origini e derivazioni di quel popolo, giovando ad iniziare a comprovare fatti ed episodi che la storia non poté ben precisare nelle sue pagine<sup>44</sup>.

In un saggio più recente, per ora disponibile solo come manoscritto, Gaetano Semenza<sup>45</sup> sottolinea il fatto che il vero Santangiolino, oltre a parlare il dialetto, sapeva usare correntemente e in modo più che corretto il gergo cosiddetto *amaro*, la lingua degli ambulanti, dei girovaghi (per motivi commerciali ecc.). Ciò perché tale professione era molto diffusa tra i Santangiolini. Ne riportiamo qualche esempio tratto dalle centinaia riportate dal Semenza:

Italiano	Santangiolino	Amaro
Calendario	<i>Taquèn</i>	<i>Sfuiètu</i>
Calzoni	<i>Calsòn</i>	<i>Bigünze</i>
Camicia	<i>Camisa</i>	<i>Lima</i>
Camminare	<i>'ndà</i>	<i>Calcagnà</i>
Carabiniere	<i>Carabügnér</i>	<i>Giàn</i>
Carcere	<i>Presòn/culège</i>	<i>Buiüsa</i>

Una parlata duttile e incisiva

Il dialetto di Sant'Angelo può fornire lo spunto per qualche ulteriore osservazione sulla psicologia degli abitanti della cittadina: esso infatti è schietto, genuino, nemico dell'ipocrisia, delle circonlocuzioni, delle perifrasi. Così lo

<sup>44</sup> P. MADINI, *I Bolognini e i Barasini*, cit., pp. 72-73.

<sup>45</sup> G. SEMENZA, *Vocaromanzo*, ms., Sant'Angelo L., s.d., p. 17.

descrive Achille Mascheroni, apprezzato autore di poesie in vernacolo, in una sua poesia, cui affianco la traduzione mia<sup>46</sup>

*El Dialetè Santangiulèn*

*Lü l'è dabòn diverse  
da tüti i so cüsèn.  
El büssa 'me la s'ciüma  
che scapa sura 'l vén.  
El par una poesia ...  
el par una cansòn ...  
'na sbèrla, 'na ridada  
e un grupe de magòn;  
un fiur gialde ne i campi  
in més a i pampulòn.  
Lè, infati, un dialetè  
ch'l'è propi indaperlù  
anca s'l'è in més a i òltri.  
Me par fin da vès lü.*

Il Dialetto Santangiolino

Lui è davvero diverso  
da tutti i suoi cugini.  
Fermenta come la schiuma  
che scappa sopra il vino.  
Sembra una poesia ...  
sembra una canzone ...  
uno schiaffo, una risata  
e un nodo di tristezza;  
un fiore giallo nei campi  
in mezzo ai papaveri.  
È, infatti, un dialetto  
che è proprio isolato  
anche se è in mezzo agli altri.  
Mi sembra quasi di essere lui.

È un dialetto che si caratterizza anche per il modo in cui vien parlato, tanto da far dire che un Santangiolino che parla il suo gergo lo si riconosce in mezzo a mille a distanza, per l'originalità del tono della voce<sup>47</sup>. La vivacità e l'arguzia del dialetto santangiolino rivelano pienamente la scaltrezza e la fantasia di chi lo parla. La parlata, infatti, rispecchia tutta una serie di differenze con i paesi vicini, differenze di modi di vita, di origini e di attività.

Da un confronto fra il dialetto santangiolino e le parlate della "Bassa", soprattutto quella di Lodi, il contrasto tra l'esuberanza del primo e la lentezza e monotonia delle seconde risultano immediatamente evidenti. Il nostro dialetto appare forse più angoloso, di contro alla molle e quieta parlata lodigiana, assai più cantilenata nella pronuncia.

Le differenze fra i due linguaggi diventavano motivo per accentuare le rivalità sempre presenti fra i Santangiolini e i Lodigiani. I Santangiolini ebbero sempre fama di aver lingua sciolta e tagliente e certo ebbero modo di affinare questa loro abilità attraverso secoli di pratica nell'attività del commercio. Questa loro prerogativa era però motivo di diffidenza da parte dei vicini.

A Sant'Angelo del resto non era apprezzata la lentezza della parlata lodigiana, tanto che nel gergo santangiolino c'è questo detto: «*Lasèmla lì ch'*

<sup>46</sup> A. MASCHERONI, *El noste munde*, Artigianelli, Milano, 1980, sul risguardo di copertina del volume.

<sup>47</sup> P. MADINI, *I Bolognini e i Barasini*, cit., p. 48.

*la vèn da Lodi»* (lasciamo perdere che viene da Lodi) e si usa di solito per incitare a lasciar cadere un discorso che sta andando troppo per le lunghe.

Oggi le differenze tra i due linguaggi sono meno marcate, visto che fatalmente alcune espressioni caratteristiche sono scomparse e si tende a un certo livellamento tra i dialetti vicini, specie per quanto riguarda il lessico. Lo sforzo di rivivificare quella parlata schietta che finora è stato il dialetto santangiolino, scrivendo prose e poesie in vernacolo, è uno sforzo di pochi e, a mio giudizio, non servirà a salvare questo idioma, destinato, come molti altri, a scomparire.

*Qualche cenno sulla situazione del dialetto santangiolino un ventennio dopo (2001)*

Un successivo lavoro di ricerca sul territorio di S. Angelo l'ho elaborato lo scorso 2001, una seconda tesi di argomento socioantropologico, costruita sul campo, utilizzando quasi esclusivamente testimonianze orali. Il titolo era: "Fabbrica e famiglia. I due poli della quotidianità a S. Angelo Lodigiano nelle testimonianze dei lavoratori della Sinterama (dal 1930 al 2001)". Mentre nella prima tesi ho indagato sulle origini remote del paese, dalle caratteristiche ambientali a quelle linguistiche-culturali, sottolineando gli aspetti più significativi della tradizione popolare, in questo secondo lavoro ho ricostruito, attraverso le vicende di un'azienda che vive sul territorio dal 1906 – leader nel settore tessile negli anni dal cinquanta al settanta, con 200-250 dipendenti – settant'anni di storia e di vita del paese. Alla fine ho intervistato 55 persone, tutte del luogo, ho così avuto la possibilità di verificare, dopo vent'anni, l'evoluzione del dialetto.

Riporto del Cap. 1° il paragrafo n. 2 di questa seconda tesi.

Tra le caratteristiche peculiari di S. Angelo Lodigiano un posto importante merita il dialetto, un idioma tipico e limitato al paese, conservatosi a lungo nel tempo, malgrado la localizzazione, come si è detto, di bassa pianura e affatto isolata. Avevo anche segnalato le diverse iniziative, avviate all'inizio degli anni '80, allo scopo di conservare questo dialetto ed al recupero, attraverso la sua conservazione, di un'identità santangiolina, iniziative che, come previsto, ebbero scarso seguito ed un ancor più esiguo esito.

Tuttavia, assai più dell'arrivo di gruppi immigrati esteri – una media annua di oltre 300, documentata negli ultimi 5 anni e compensata da un esodo di pari entità –, di numero sempre più elevato e di sempre più varia provenienza sono le circostanze che maggiormente hanno contribuito alla riduzione dell'uso del dialetto, uniformando il linguaggio. Così l'uso e la diffusione dei media, la sempre più estesa scolarizzazione e l'innalzamento dell'età scolare, determinante anche l'uso del computer e la necessità di partecipare ad un sistema di comunicazione globale.

Nella stessa azienda dove ho condotto la mia ricerca, l'impianto di nuove tecnologie, anche solo parzialmente automatizzate e informatizzate, ha posto

molti lavoratori nelle condizioni di apprendere questo nuovo linguaggio. Devo dire che nessuno, soprattutto fra i giovani, ma anche non, ha accennato a difficoltà in tal senso.

Poiché la quasi totalità della manodopera impiegata nello stabilimento santangiolino della Sinterama è costituita non solo di residenti, ma da quasi tutti nativi e di famiglia santangiolina, arrivando in azienda, ho sollecitato la disponibilità dei lavoratori a rispondere alle mie interviste, esprimendo gradimento per l'eventuale uso del dialetto. Malgrado il livello medio dei lavoratori non fosse in genere particolarmente elevato, tutti, e soprattutto i giovani hanno evitato l'uso del dialetto e molti, di età un po' più avanzata, intorno ai quaranta, lo usavano solo per intercalare. Tra i più anziani, intervistati ormai fuori dal contesto lavorativo, il dialetto connotava il racconto di aneddoti o esperienze particolarmente coinvolgenti sul piano personale ed emotivo.

Il dialetto, di cui i santangiolini sono stati sempre tenacemente orgogliosi, era tipico non solo per i termini, i vocaboli di cui si compone, ma anche perché era ed è parlato in modo originale e questa modalità rivela anche differenze del carattere santangiolino – come avevo osservato nella precedente ricerca – individuando nella vivacità, incisività, scaltrezza, arguzia, le peculiarità del carattere santangiolino, note e riconosciute, caratteristiche locali, mantenutesi a lungo, mentre stanno di esse purtroppo scomparendo i termini che solo il dialetto, lingua locale, lingua viva, è in grado di coniare per efficacemente esprimerle, per dare loro voce e forma concreta.

Il dialetto viene oggi usato quasi esclusivamente, per esprimere il vissuto, quello emotivamente connotato, quello più intimamente legato alle proprie radici, il modo di raccontare delle madri, delle nonne, che non può più continuare a vivere, perché è costituito da vocaboli che, in quel contesto unicamente, avevano un significato. E il contesto era quello della quotidianità della vita contadina, perché S. Angelo, malgrado le sue peculiarità, è paese della Bassa Lombardia, inserito nella zona agricola del Lodigiano, nella cui provincia (nata nel 1994) è oggi compreso. Molti Santangiolini provengono da famiglie contadine. Il che dà modo di ritrovare e ricordare, quanti erano ad esempio i vocaboli in dialetto, con cui si indicavano i veicoli da trasporto e da lavoro in quel sociale e di rilevare come ogni termine individuava un veicolo con precise caratteristiche, come accade oggi con i veicoli a motore:

- *el car* (il carro), il mezzo di trasporto merci, a quattro ruote, di maggior capienza, robusto, trainato da buoi o, un po' più piccolo, da cavalli
- *la barèta* (la carretta) con due grandi ruote, sponde a lato e a volte posteriori, trainata da cavalli
- *la barètina* (la carretta piccola) di dimensioni e peso più ridotto della carretta, poteva essere trainata anche dall'uomo

- *el biròce* (il calesse ) a due posti, trainato da cavalli... «per andare magari a prendere il medico in paese..»
- *el birucèn* (il calessino) sempre trainato da un cavallo... «per andare alle fiere...»

EDOARDO ROVIDA  
ARCHIVI DI DISEGNI STORICI  
*Il caso delle macchine agricole*

*Introduzione*

Un archivio può essere definito come la raccolta ordinata di atti relativi ad un ente o ad una persona, costituitasi durante lo svolgimento della sua attività e conservata per il conseguimento degli scopi culturali o giuridici dell'ente o della persona<sup>1</sup>. Atto è inteso, in questa sede, come la testimonianza di un evento<sup>2</sup>.

Gli archivi storici di argomenti scientifico-tecnici sono quindi la testimonianza della realtà industriale e scientifica e costituiscono uno strumento insostituibile per la conoscenza e lo studio del passato tecnico. Gli archivi, infatti, costituiscono una "fotografia" della persona o dell'ente al quale si riferiscono e del quale consentono di leggere la storia.

Gli archivi, pertanto, costituiscono un mezzo fondamentale per la conservazione dei beni scientifico-tecnici. Fra gli archivi, quelli di disegni tecnici rivestono un interesse particolare.

Un problema di grande importanza per gli archivi è la classificazione: tale problema è legato con la conservazione ed il reperimento dei documenti conservati. Fra i criteri di classificazione più diffusi:

- a) cronologico, in relazione alla data di scrittura e/o di acquisizione del documento;
- b) alfabetico, in relazione all'iniziale del titolo o della parola chiave più significativa;
- c) sistematico, secondo una determinata categorizzazione degli argomenti.

I tre criteri principali sopra richiamati possono anche coesistere, ad esem-

<sup>1</sup> E. CASANOVA, *Archivistica*, Lazzari, Siena, 1928; M.A. MORGANTI, *Elementi di archivistica*, Simone, Napoli, 1983.

<sup>2</sup> P. CARUCCI, *Le fonti archivistiche: ordinamento e conservazione*, La Nuova Italia Scientifica, Roma, 1983.

prio, quello sistematico, in relazione agli argomenti, può sovrapporsi ai criteri cronologico ed alfabetico, all'interno di ciascun argomento.

*Archivi di disegni di macchine agricole*

L'autore ha svolto un'indagine sugli archivi industriali di disegni di macchine agricole. A questo scopo, individuate su repertori commerciali 308 aziende costruttrici, le ha contattate mediante il questionario della tabella 1.

Sono pervenute risposte da 25 aziende (8%): di queste, 21 (84%) conservano archivi per un totale stimato di circa 160.000 disegni. Dei 21 archivi, 14 (67%) sono consultabili da studiosi; degli stessi 21 archivi, 19 (90%) sono ordinati (2 microfilmati e 2 informatizzati).

Per quanto riguarda l'epoca dei primi disegni conservati, in relazione al numero di archivi, i dati sono in tabella 2.

Azienda
Anno di fondazione
Esiste un archivio di disegni tecnici? SÌ NO
Se sì, a quale anno risalgono i primi disegni?
Se sì, quanti disegni approssimativamente sono conservati?
Se sì, l'archivio è consultabile (per quanto riguarda i soli disegni di interesse storico) da parte di studiosi interessati? SÌ NO
Se sì, dove è ubicato l'archivio? Presso la sede dell'Azienda In altro luogo
I disegni conservati sono:
– non ordinati
– ordinati in modo sistematico
– cronologico
– alfabetico
– altro
– microfilmati
– informatizzati
I disegni conservati nell'archivio si riferiscono a:
– macchine agricole (indicare sommariamente quali)
– attrezzi agricoli (indicare sommariamente quali)
– impianti agricoli (indicare sommariamente quali)
– altro (fornire qualche indicazione)
Altre informazioni sull'archivio

Tab. 1 *Censimento disegni storici di macchine agricole*



<i>Epoca dei primi disegni</i>	<i>Numero di archivi</i>
Prima del 1900	1
1901-1910	0
1911-1920	1
1921-1930	1
1931-1940	0
1941-1950	2
1951-1960	3
1961-1970	8
1971-1980	4
1981-1990	1

Tab. 2 *I disegni conservati in archivi*

Alcune considerazioni generali che si possono svolgere dall'analisi dei risultati dell'indagine sono riconducibili alle seguenti.

- a) Il numero totale di archivi è abbastanza elevato;
- b) Il numero complessivo dei disegni conservati è decisamente elevato e costituisce una buona base di indagine culturale e storica;
- c) La disponibilità alla consultazione da parte degli studiosi è notevole;
- d) L'informatizzazione degli archivi è ancora molto bassa, il che, pur con la disponibilità alla consultazione, rende difficilmente fruibile il notevole patrimonio culturale emerso.

### *Interesse tecnico degli archivi*

Gli archivi di disegni possono essere considerati sia raccolte di soluzioni costruttive (in relazione all'oggetto del disegno), sia collezioni di modi di disegnare (in relazione ai criteri ed alle modalità con cui i contenuti sono rappresentati).

Tale duplice aspetto dei disegni costituisce una duplice fonte di interesse tecnico degli archivi.

Secondo il primo punto di vista, una collezione storica di disegni relativi ad un dato oggetto costituisce un'evoluzione storica delle soluzioni costruttive dell'oggetto stesso. Esse possono essere di interesse per i progettisti attuali, sia per evitare di "reinventare" quanto è, o era, già noto, sia per trovare, dalle soluzioni costruttive del passato, spunti di creatività validi anche oggi.

D'altro canto, una collezione di disegni storici costituisce, anche dal punto di vista formale, una collezione di soluzioni grafiche a problemi di rappresentazione. I criteri di rappresentazione grafica sono fissati da norme, le quali sono emanate dall'UNI (Ente Nazionale Italiano di Unificazione)<sup>3</sup>.

<sup>3</sup> *Norme per il disegno tecnico*, voll. 1-3, UNI, 2001.

L'esame critico di come nel passato sono stati risolti alcuni problemi di rappresentazione grafica può fornire qualche spunto al formatore di oggi, come è messo in evidenza in Rovida<sup>4</sup>.

Per rendere un archivio facilmente fruibile, è indispensabile trasformarlo da cartaceo ed informatico. Secondo l'esperienza dell'Autore<sup>5</sup>, i passi consigliabili sono riconducibili ai seguenti:

a) *individuazione delle fonti*

È necessario individuare gli archivi dove è probabile trovare disegni di interesse. A questi si possono aggiungere i musei e le collezioni di oggetti: gli oggetti, una volta fotografati, sono trattabili in modo analogo alle immagini.

b) *individuazione dei disegni*

Non tutti i disegni conservati in un archivio sono, ovviamente di eguale interesse: è indispensabile trovare gli esempi significativi e/o innovativi, eliminando casi le cui differenze non siano sufficientemente significative.

c) *acquisizione digitale*

Lo scanner permette di effettuare il vero e proprio passaggio da cartaceo a digitale. Il problema più grosso è, forse, costituito dai disegni di grandi dimensioni (non sono infrequenti negli archivi disegni in formato A0, di dimensioni pari a 841x1189): con tali disegni, non essendo consigliabile, per conservare la integrità dei disegni stessi, lo scanner a tamburo, è necessario acquisire i disegni "a pezzi", mediante scanner piano, "incollando" poi informaticamente le diverse acquisizioni parziali.

d) *restauro digitale*

In caso, non infrequente, di danneggiamento del disegno (quali, ad esempio, cancellature, macchie di inchiostro, o grasso, o umidità, o, addirittura, parti mancanti), è necessario procedere ad un restauro informatico.

e) *determinazione della scheda di classificazione*

La scheda di classificazione costituisce il data-base e deve, ovviamente, essere associata a ciascun disegno.

Le voci del data-base dipendono fortemente dall'oggetto del disegno; si può, comunque, affermare che, in linea di massima, dovrebbero essere presenti le seguenti categorie di informazioni:

<sup>4</sup> E. ROVIDA, *I disegni nelle opere di Giuseppe Belli*, Atti del Convegno "La fisica a Pavia nelle opere di Giuseppe Belli", Pavia, Calasca, 1991-1992; Id., *Alessandro Volta e l'uso della rappresentazione grafica*, Istituto Lombardo Accademia di Scienze e Lettere, Milano, 2002.

<sup>5</sup> G.F. BIGGIOGERO, S. CALABRÒ, G. MENZIO, E. ROVIDA, *Evoluzione storica di soluzioni costruttive*, Milano, 2003; [www.progettoememoria.it](http://www.progettoememoria.it).

- dati generali, quali oggetto del disegno, anno, Paese e costruttore
- dati formali, relativi al tipo di esecuzione del disegno
- dati sostanziali, relativi alla funzione generale ed alle funzioni componenti, ai principi con cui tali funzioni vengono svolte ed alle soluzioni costruttive che concretizzano i principi.

f) *associazione immagine/data-base*

Il data-base deve essere associato all'immagine. Ogni voce del data-base è bene che sia una chiave d'accesso all'archivio. Ciò rende possibile una fruizione semplice e completa dell'archivio stesso.

### *Conclusioni*

L'importanza culturale e tecnica degli archivi di disegni rende importante la loro informatizzazione.

Nel campo delle macchine agricole, gli archivi di disegni, pur numerosi e ricchi di interesse, sembrano richiedere ancora alcuni sforzi volti alla fruibilità degli archivi stessi da parte degli studiosi. Una ampia applicazione dell'informatica in questo campo appare quindi quanto mai auspicabile.

EMANUELA CARPANI, ANTONIO TARENGHI, GIUSEPPE PESENTI

L'ANTICO MULINO, CON TORCHIO, DI RONCOBELLO (BG)\*

Un bene culturale da tutelare

a cura  
di Emanuela Carpani\*\*

### 1. *Nota introduttiva*

In località Oro Dentro di Bàresi, frazione del comune di Roncobello, in alta Valle Brembana, sorge un piccolo edificio seicentesco che conserva al suo interno un antico mulino ed un torchio per noci.

Esso è situato in fondo ad una verde valletta solcata dal torrente Valsecca. Si compone di tre parti: il primo nucleo che contiene in un unico ambiente sia il mulino che il torchio, è caratterizzato dalla facciata principale, rivolta verso sud, con porta centrale, sovraluca con inferriata e soprastante nicchia con affresco.

Il fronte settentrionale, verso monte, presenta un piccolo ambiente addossato che ospitava un focolare, come è possibile desumere dalle evidenti tracce di combustione.

Infine, sul lato occidentale è addossato un locale adibito a piccolo caseificio (la *casera*).

Il lato orientale è caratterizzato dalla ruota lignea del mulino azionato con la forza motrice dell'acqua derivata dal vicino torrente tramite una canalizzazione che attraversa il prato circostante.

L'affresco in facciata rappresenta una Madonna con Bambino; in basso a sinistra dello stesso, su una porzione di malta di calce è dipinta a caratteri rossi la data 1673.

Le murature presentano una tessitura in bozze di pietra e ciottoli in buona parte rivestita da intonaco di grassello di calce. Il tetto è sorretto da una struttura portante lignea ed è ricoperto da lastre d'ardesia.

Straordinariamente completi di tutte le loro componenti ed attrezzature, vi

\* I paragrafi 1 e 2 sono di Emanuela Carpani, il paragrafo 3 è di Antonio Tarengi, il paragrafo 4 di Giuseppe Pesenti.

\*\* La curatrice è Architetto Direttore presso la Soprintendenza per i Beni Architettonici e per il Paesaggio di Milano ed ha curato l'istruttoria per la proposta di vincolo del bene.

si trovano un mulino per farine ed un torchio per la spremitura delle noci. Entrambi, ancora funzionanti fino a pochi decenni fa, presentano parti datate: nel torchio, la grossa trave longitudinale che lo sorregge riporta incisa la data 1672 e la massiccia pila in pietra sulla quale la suddetta trave appoggia ha a sua volta incisa la data 1783. La data 1672 è riportata anche sulla trave lignea che sostiene il mulino. La pavimentazione è in parte realizzata con macine di recupero.

Nel prato circostante, sono visibili pezzi di magli e di macine, tracce iniziali delle lavorazioni che si svolgevano nella zona. Tali reperti fanno riflettere sul fatto che la presenza del corso d'acqua abbia storicamente determinato un articolato utilizzo della forza motrice per lavorazioni anche differenti. Inoltre, la compresenza di attrezzi tipici di svariati mestieri (ad es. oltre al mugnaio, anche falegname, fabbro, muratore, casaro) documenta una consolidata prassi di autosufficienza: le asperità orografiche, climatiche ed anche economiche del luogo determinavano la necessità di doversi arrangiare per le diverse occorrenze che le attività svolte comportavano.

Si tratta quindi di un complesso di impianto seicentesco (la presenza del torchio e del mulino è documentata sin dai primi anni del XVII secolo), di straordinario interesse non solo dal punto di vista della storia locale e delle tradizionali lavorazioni artigianali specifiche del luogo, ma anche della storia della cultura materiale ed antropologica in generale. Per questo motivo il bene è stato tutelato con provvedimento specifico (dichiarazione di importante interesse ai sensi dell'art. 6 del Decreto Legislativo 490/99, *Testo unico delle disposizioni di legge in materia di beni culturali e ambientali*). Ora se ne auspica la conservazione e la valorizzazione rispettosa.

Considerata la rarità e l'interesse, si è pensato inoltre di raccogliere in questo testo le informazioni storiche, materiali ed antropologiche disponibili come primo contributo per un successivo approfondimento della ricerca.

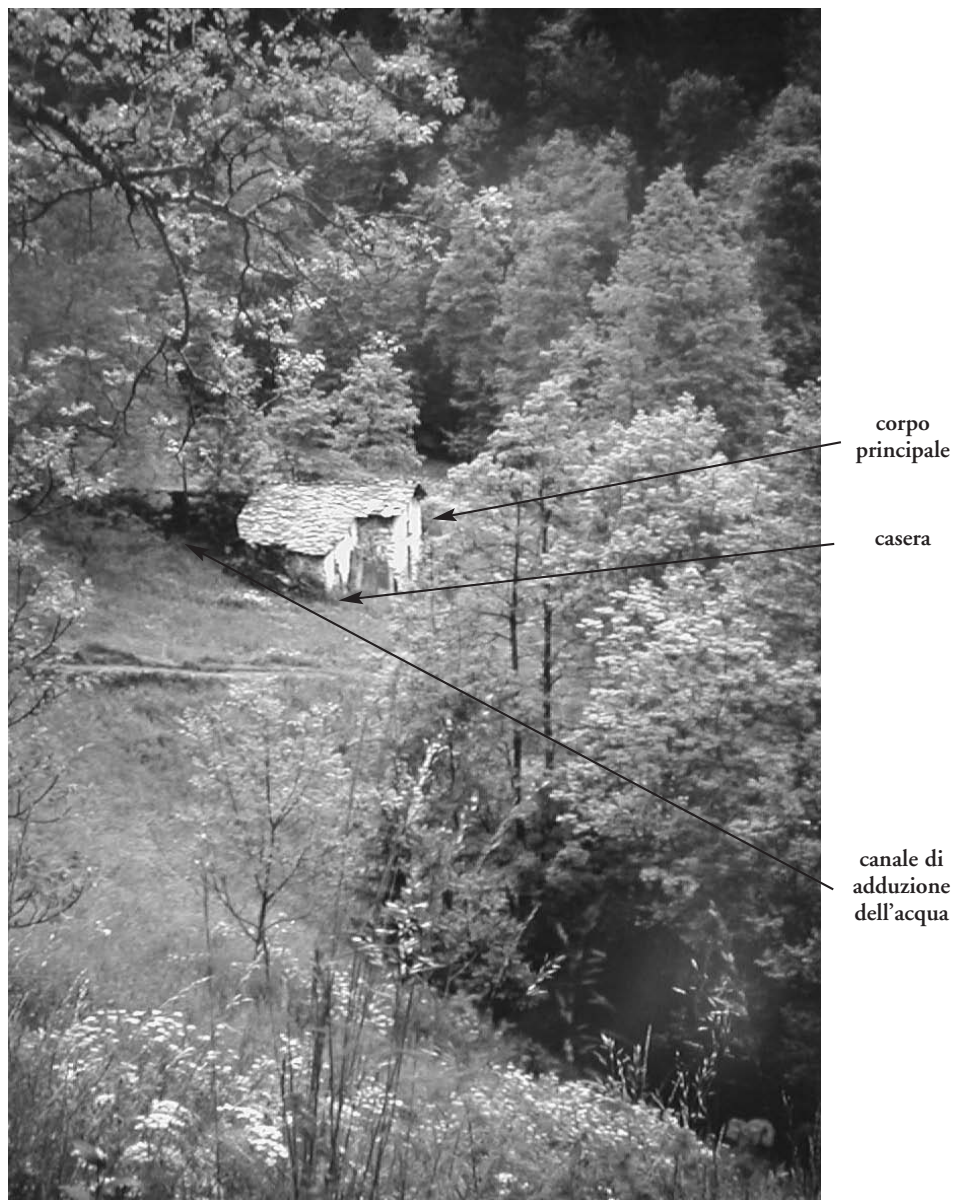
Dopo un piccolo repertorio fotografico, si presenta lo studio di un attento cultore di storia e tradizioni locali, il maestro Antonio Tarenghi, pittore ed archeologo per passione, al quale si deve l'interessamento per la tutela del complesso.

Seguono infine alcune note storiche redatte dall'ingegnere Giuseppe Pesenti.

### *Testi consultati*

- G. PESENTI, *Note storiche sul torchio e mulino di Baresi, contrada Oro-Dentro*, in Club Alpino Italiano - Alta Valle Brembana - Sezione di Piazza Brembana, Annuario 1999, Ferrari Edizioni, s.l., s.d., pp. 79-80
- A. TARENGHI, *Ricerca storica sul torchio e mulino di Baresi, contrada Oro-Dentro*, in Club Alpino Italiano - Alta Valle Brembana - Sezione di Piazza Brembana, Annuario 1999, Ferrari Edizioni, s.l., s.d., p. 78
- M. TIZZONI, *Il comprensorio minerario e metallurgico delle valli Brembana, Torta e Averara dal XV al XVII secolo*, Bergamo, 1997

*2. Repertorio fotografico*



L'edificio del mulino e torchio Gervasoni come si presenta dalla mulattiera che scende verso il torrente Valsecca.



Il lato occidentale. In primo piano l'ambiente destinato a *casera*.



Particolare dell'affresco in facciata. In basso a sinistra, sulla malta di raccordo con l'architrave ligneo è dipinta la data 1673.

Si notino le due finestre a feritoia nella parte di sottogronda, delle quali, quella di sinistra è stata tamponata e modificata con la creazione di una nuova finestra di dimensioni maggiori.





Particolare del torchio per noci. Tra le due regge di ferro è incisa la data 1672.



Pezzo di maglio nei pressi dell'edificio.



### *3. Preziose testimonianze di antichi mestieri conservate in un piccolo edificio seicentesco in alta Valle Brembana*

Chiameremo “monumento” – e a buon diritto – il complesso costituito da antichi congegni come un torchio per la spremitura delle noci, un mulino per farine, una macina verticale smembrata, un maglio pure a pezzi, svariati attrezzi da lavoro e l’edificio che ancora li conserva, seppure malmesso.

#### Descrizione del sito

Esso ha trovato fra le Orobie la sua collocazione, in un complesso paesaggistico dallo spiccato carattere alpino ancora ben evidente, poiché non porta i segni spesso troppo evidenti del nuovo. Siamo in Alta Val Brembana, a circa 40 km a nord di Bergamo, a un’altitudine di m. 728 s.l.m., sul torrente Valsecca e nelle vicinanze di un’antica omonima contrada. Le acque di detto torrente affluiscono nel fiume Brembo.

Boschi d’abete rosso e faggio e ampie pezze di prato fanno da cornice a rustiche costruzioni in pietra locale e calce, antiche, e a poche altre di nuova foggia.

Il conglomerato durissimo e resistente di un bel viola cupo, usato per dette costruzioni, è in perfetta armonia con il verdone delle estese abetaie e con il verde acidulo della chioma del noce, sempre presente in luoghi antropizzati, fatto che ne rimarca l’utilità in tempi passati.

Le principali materie prime utilizzate per realizzare torchio, mulino, macina ecc. furono legno di noce, pietra locale, nonché ferro. In questa zona, come in altre dell’Alta Val Brembana, a nord sui soprastanti monti, sono tuttora rintracciabili resti di antichissime miniere per l’estrazione del ferro e di altri minerali. Si ha pure memoria di un forno per minerale ferroso nei pressi di Capovalle, insediamento poco oltre Roncobello. Questo spiega la presenza di resti di un maglio all’esterno del bene e nei muri dello stesso, come vedremo.

Sui pianori di Lenna e di Piazza Brembana si coltivavano, ancora pochi decenni or sono, mais, avena, miglio, orzo e frumento. Per quanto riguarda il mais, ne fui personale testimone negli anni ’50, per gli altri cereali sono state raccolte le testimonianze di anziani abitanti del luogo. In tale contesto, non potevano quindi mancare peste rudimentali prima, poi mulini per farine e torchi per noci, forni, magli e fucine per metalli e quant’altro l’ingegno dei nostri avi seppe escogitare per sfruttare quel poco o tanto che la natura del luogo poteva offrire. Le acque della Valsecca, infatti, davano forza motrice a diverse “fabbriche”, oltre che al nostro complesso, sia a monte che a valle.

Di esse ora non restano che poche tracce nei muri di un edificio adibito a segheria, di un altro adibito a officina del ferro, e di altri due a mulino per farine.

## Il toponimo

Il caseggiato più vicino al nostro “monumento” e ad esso collegato da un breve, ma ripido tratto di mulattiera, era in antico chiamato “l’Hor”, oggi “Oro Dentro”.

L’attuale toponimo è arbitrario: il più antico “l’Hor” dovrebbe essere «... un esito moderno maschile di un antico “L’Ora”, “L’Ombra”, intesa come zona ventosa»<sup>1</sup>. Ciò vale anche per un altro nucleo abitato attiguo al nostro, chiamato “Oro Fuori”. Il nome attuale “Oro” è certo forzatamente riferito all’ipotetica presenza, in zona di miniere, del prezioso metallo, di cui però non si conosce traccia. Un altro e più consistente nucleo posto molto più a valle, oggi frazione di Lenna, porta tuttora l’antico nome “L’Hor”<sup>2</sup>. Di fatto, durante l’inverno, i tre antichi insediamenti non godono dei raggi diretti del sole, per mesi quello più a valle (frazione L’Oro di Lenna), e per quaranta giorni circa gli altri due. Pertanto dobbiamo ritenere corretta l’interpretazione del toponimo proposta dallo Zanetti, poiché l’ampia zona compresa tra i nostri “L’Hor” è in ombra per un lungo tratto dell’anno.

L’Hor-Dentro era (ed è) frazione posta nell’immediata periferia di Bàresi, un tempo Comune a sé e luogo menzionato come abitato centrale e di primaria importanza sia rispetto a Bordogna, paese limitrofo a valle, sia a Ronco (oggi Roncobello) a monte.

## La famiglia Gervasoni

Il fabbricato era di proprietà della famiglia Gervasoni sin da tempi lontani e lo è in parte tuttora (si vedano le *Note storiche* dell’ingegnere Giuseppe Pesenti in appendice). Si deve riconoscere a questa semplice famiglia alpina, come grande merito, l’aver salvaguardato e conservato un bene che, dal punto di vista storiografico ed etno-antropologico, è unico. Al fine di non disperdere lo storico patrimonio, i Signori Gervasoni hanno – ancora recentemente – destinato in eredità il tutto al primo erede maschio, così come avveniva in passato. Non solo, nonna Teresa Bonetti in Gervasoni, onorando la memoria del

<sup>1</sup> U. ZANETTI, *Paesi e luoghi di Bergamo. Note di etimologia di oltre mille toponimi*, Grafica Arte, Bergamo, 1985, p. 131. Tale ipotesi è confermata dal fatto che anche nella mineralogia antica “Ora” significava “soffio d’aria immesso nel forno per l’alimentazione” (cfr. G.B. BROCCHI, *Trattato mineralogico e chimico sulle miniere di ferro del dipartimento del Mella*, Brescia, 1808, p. 76, citato in C. CUCINI TIZZONI, *Gli altoforni dei D’Adda a Locarno Valsesia: inventari e tecnologia*, «Archivi e Storia», 13-14, gennaio-dicembre 1995, p. 84) [nota della curatrice].

<sup>2</sup> Cfr. G. DA LEZZE, *Descrizione di Bergamo e suo territorio 1596*, a cura di V. Marchetti e L. Pagani, Lucchetti Editore, Bergamo, 1988, p. 267.

marito e del figlio, tragicamente scomparso pochi anni or sono, ha di buon grado, e con squisito senso sociale, accolto e attuato l'idea di assoggettare a vincolo il "monumento", con una cospicua porzione di terreno circostante, presso la competente Soprintendenza. Con questo la famiglia, come si suol dire, ha fatto la sua parte. Ora si auspica un concreto intervento conservativo, previa attenta analitica indagine museologica in fase progettuale, da parte degli enti preposti, ma con modalità che non tendano ad alienare dalla stessa quanto la famiglia intende amorosamente continuare a custodire.

### L'edificio

Rispetto ad altri fabbricati con il tempo scomparsi o profondamente trasformati, l'edificio del mulino e del torchio resiste ancora, benché malridotto al punto da temere danni ad ogni acquazzone o abbondante nevicata. In esso si evidenziano chiaramente alcune parti realizzate con materiali di recupero, certamente appartenenti ad una precedente costruzione sorta sulla stessa area e avente analoga funzione. Ciò risulta in assoluta coerenza con i dati rilevabili nella citata ricerca d'archivio dell'ingegnere Giuseppe Pesenti (si veda in Appendice) e con le date incise nella pietra e nel legno o scritte a fresco in facciata e all'interno. Si scorgono ruote da macina nella pavimentazione interna a lastroni poderosi in pietra locale e altri massi, variamente sagomati, nei muri come architrave o come semplici conci, molto probabilmente parti di un antico maglio smembrato.

I massi di conglomerato costituenti i cantonali conservano ancora la loro giacitura originale, perfettamente a piombo, anche se grosse crepe solcano verticalmente i muri in vari punti. Detti cantonali, insieme alla calce usata nella malta (*palciòt*, ovvero calce + ghiaia ricavata solitamente dallo scavo sul luogo) sono forse i due elementi che hanno maggiormente contribuito a far sì che l'edificio giungesse fino a noi. Con quale cura ed esperienza fosse cotta e quindi spenta la calce dai vecchi muratori è ancor oggi nella memoria di alcuni anziani e punto di orgoglio, e certo frutto di un'esperienza più che millenaria, anche in Valle Brembana. Ancor oggi, all'esterno dell'edificio, è presente una buca contenente dell'ottima calce spenta. Era sempre utile in tempi andati, in caso di eventuali interventi di ripristino.

All'esterno, in una nicchia sopra la porta d'entrata, si può vedere – ancora ottimamente conservato – un affresco con raffigurazioni che attengono al bene prezioso costituito dall'acqua o, secondo un'altra interpretazione, dall'olio (si veda la relativa fotografia nel repertorio fotografico). Ai lati di detto affresco si trovano due feritoie: l'una intatta, l'altra trasformata in piccola finestra.

La copertura è in lastre di ardesia, di dimensioni e forme varie, e conserva le peculiari caratteristiche dei più antichi tetti dell'alta valle. L'orditura del tetto (travi e assito in generale) è certamente il risultato di un rifacimento d'inizio secolo XX. Oggi la copertura, così come i muri perimetrali, sono in

avanzato stato di degrado: l'acqua filtra in corrispondenza dei muri portanti, in particolare sul lato sud, in corrispondenza di un ambiente adibito a caseificio e comunicante con il locale principale del mulino e del torchio.

Il sottotetto, corrispondente a circa metà dell'area del piano terra, non presenta scale di accesso ed è da considerare, forse anche nel passato, ciò che attualmente si dimostra essere, ovvero un ripostiglio per i più svariati materiali di mantenimento e approntamento dei vari congegni e non come magazzino per cereali o altri alimenti da macinare o spremere.

Tra i vari materiali riposti si possono scorgere parti di una grande ruota che dava moto al torchio girando spinta dal suo interno con il peso e con il movimento di una persona. Detta ruota, dal diametro di m. 3-4, era ancora funzionante nei primi decenni del secolo XX, secondo la testimonianza di Giulio Gervasoni, classe 1912, che poté vederla in funzione ancora collegata al torchio. Stando ai ricordi di quando il Signor Gervasoni era ragazzino, la grande ruota lignea era collocata verticalmente e collegata con una ruota dentata posta orizzontalmente. Tale seconda ruota orizzontale era collegata con un montante girevole al quale era fissata una catena che trasmetteva il moto alla ruota dentata solidale con la vite mobile del torchio (si veda la tav. 5).

Del locale adibito a *casera* poco o nulla rimane di quanto potesse contenere. Tale parte di edificio è stata assai danneggiata dal tempo, come si è detto. Rimane solo il braccio orizzontale di legno, imperniato su un altro verticale, su cui si appendeva la caldaia per poterla facilmente avvicinare al fuoco o rimuoverla secondo il bisogno (in dialetto, *sigògna*). Null'altro rimane di rilevante: pertanto difficile sarà stabilire se il caseificio fosse d'uso strettamente familiare o se funzionasse come vera e propria attività commerciale.

In un incavo della parete ad Ovest è ancora presente un fornello sulla cui fiamma venivano scaldati gherigli prima della spremitura. Nella stessa grande nicchia esisteva un forno per cuocere il pane, oggi crollato. È probabile che su detto fornello si cuocesse l'olio di noce da destinare ad usi pittorici. A tal proposito il Signor Giulio Gervasoni ricorda che l'oleificio Carli di Oneglia propose più volte al nonno Carlo lo scambio di olio in ragione di litri cinque di olio di oliva per litri uno di olio di noce che veniva poi da quella ditta destinato alla preparazione di pittura ad olio.

Il bene fornisce quindi vari spunti per una ricerca più approfondita, anche in direzioni fino ad oggi non percorse, ma che potrebbero portare a chiarimenti ed acquisizioni sull'organizzazione della vita in alta valle, assai interessanti.

## Il torchio

Già è stato fatto riferimento alla fonte di energia che dava il moto al torchio: una grande ruota mossa dall'energia muscolare dell'uomo. L'ingranaggio che riceveva l'impulso tramite una catena di ferro è tuttora ben visibile (tav. 1) e

conservato: esso è tutt'uno con una vite mobile inserita in una madre vite fissa, costituita da un enorme blocco di legno di noce appoggiato sulle sommità di due poderosi montanti di conglomerato locale, sagomati all'uopo. Blocco di noce e montanti di conglomerato sono ben assemblati con massicce verghe in ferro. L'insieme raggiunge naturalmente un peso quantificabile in tonnellate. Altri tre blocchi in legno di noce assemblati, inamovibili, costituiscono il piano di lavoro, al cui centro trovavano sede in un abbassamento di forma rettangolare due parallelepipedi in ciascuno dei quali era scavata metà parte di una fossa cilindrica di spremitura, avente come fondo il piano abbassato del banco di lavoro (tav. 5). Appositi recipienti in legno e ferro riempiti di gherigli venivano inseriti nella fossa di spremitura e quindi veniva abbassato il blocco vite che esercitava su di essi una forte pressione. Si versavano, previo riscaldamento sul fornello in recipiente di rame, i gherigli nella fossa entro la quale venivano in precedenza stese opportunamente due pezze di tela fortissima (detta "capelli di donna"); si sovrapponevano uno o più dischi di legno che potevano variare di spessore in ragione della quantità di polpa introdotta (massimo Kg. 25); posizionato quindi un cilindro di dimensione pressoché uguale alla fossa, tramite l'abbassamento della vite lo si faceva penetrare quanto necessario per la completa spremitura. Il suddetto cilindro è costruito in legno rivestito con una piastra in ferro di buon spessore per sopportare il contatto e l'attrito con l'estremità inferiore della vite (pure rivestita in ferro). L'abbassamento della vite spingeva il tutto verso la parte inferiore della fossa, spremendo l'olio dalla polpa. Così spremuto, l'olio veniva raccolto in un recipiente posto sul pavimento tramite un apposito canaletto che collega il fondo della fossa di spremitura con l'estremità esterna posta sul lato posteriore del banco di lavoro ad un livello inferiore. Dalla prima spremitura si otteneva l'olio per usi alimentari. Estratto il cuneo che teneva uniti a pressione i due blocchi componenti la fossa, era possibile estrarre i panetti di gheriglio pressato che, spezzato e ridotto in polvere con l'ausilio della macina verticale, subiva nuovamente il procedimento sopra descritto per ottenere un secondo quantitativo d'olio adatto solo all'illuminazione. Mentre i panetti ricavati dalla prima spremitura erano adatti all'alimentazione di uomini ed animali, quelli ricavati dalla seconda, polverizzati costituivano un ottimo concime. La resa di olio era di litri 25 da Kg. 50 di gheriglio. Inizialmente i gherigli venivano separati dal guscio spezzando le noci con un martello su di un tavolaccio, procedendo poi all'estrazione manuale; questa fase era generalmente compiuta dagli avventori.

Per certe sue caratteristiche, il torchio sembra scaturito sì dalla semplicità di artigiani locali, ma allo stesso tempo da una secolare esperienza che lo rende carico di fascino, quasi un oggetto d'arte plasmato da quell'umanesimo tipico della gente alpina che oggi tanto fatica a sopravvivere, ma del quale Dio solo sa quanto se ne abbia bisogno. Eppure si continua a calpestarne ogni traccia!

Il torchio per noci della Valsecca serviva un'ampia parte dell'Alta e Media Valle Brembana: due interviste ad anziani valligiani, alcuni di Dossena, ed al-

tri di L'Hor fuori, frazione di Lenna, ne danno conferma. Nell'intervista pubblicata da Claudio Gotti nel volume *Le maschere di Dossena* (ed. Ferrari, s.l., 2001), i Signori Giuseppe Bonzi e Giovanni Bedolis, entrambi di Dossena, testualmente ricordano:

usavano olio di noce. Una volta lo facevano qui, c'era il torchio; facevano il pan-nello di noci da dare alle vacche. Lo torchiavano, ma io adesso non mi ricordo ... il povero Caio è stato l'ultimo che ha fatto l'olio di noci; andava lassù dove c'era un mulino con torchio, in quel paesino per andare a Roncobello, Bordogna. Lì al mulino facevano l'olio (Bonzi)

portavano i gherigli, non c'era la strada, a piedi: andavano e venivano a piedi, dappertutto. Nei campi terrazzati e ben esposti si coltivavano frumento, patate, mais, verdure e frutta. Sebbene fosse di qualità, la produzione agricola non soddisfaceva i bisogni alimentari e le tecniche agricole erano antiquate (Bedolis).

La Signora Giovanna Gozzi, in tenera età, insieme alla mamma Caterina Calvi vedova Gozzi, classe 1904, e alla nonna, portava le noci, previa separazione dal guscio del gheriglio, dalla sua casa di L'Hor al nostro torchio e mulino per ottenere olio e panetti buoni per le vacche, ma pure per le persone in tempi di magra.

L'attività del torchio cessò drasticamente nel 1926 per intervento della Finanza. In quell'anno il nonno di Giulio Gervasoni, Carlo Gervasoni, venne recluso, sia pure per un paio di giorni, per aver definito il Governo "ciocc" (ubriaco) in quanto gli si richiedevano dati relativi alla quantità di olio spremuto annualmente: tale quantità non era però costante, ma variava di anno in anno, a seconda dell'andamento climatico (il fiore del noce è effettivamente molto delicato). Nonostante le rimostranze il torchio venne sigillato per ragioni fiscali e cessò di funzionare.

Queste memorie fanno quindi risalire a fine Ottocento – primi Novecento, quando molte usanze perduravano intatte da secoli o millenni. Il noce era ben presente in epoca post-romana, ma dobbiamo ormai ritenerlo presente anche precedentemente, come asserito da ricerche archeologiche in ambienti molto simili. Grazie ai pollini rilevati, il noce risulta presente in epoche remote anche sulle Alpi.

## Il mulino

Non oltre un decennio fa, sia pure saltuariamente, il mulino era ancora usato, poi seguì l'abbandono di ogni attività all'interno del monumento. All'esterno, ben protetta da un apposito casello, una ruota tutta in legno, salvo piccoli particolari, mossa dall'acqua della roggia deviata dalla Valsecca, dava moto alla macina.

Ingegnosi quanto semplici congegni avviavano o interrompevano con

tempestività il moto della ruota, errori non erano concessi. La rettifica della macina e poi il suo preciso insediamento richiedevano lunghe e costose sospensioni del lavoro.

Legno, ma ben ingrassato, era impiegato anche nei punti di attrito. Ancora in un recente passato, il grasso usato era quello animale (di maiale), che veniva fluidificato a caldo.

Anche l'interruzione della presa d'acqua dalla Valsecca alla roggia era un'operazione per nulla laboriosa o complicata poiché consisteva nello spostamento di una paratoia.

Si ricorda che in tempi passati erano tronchi scavati adeguatamente a portare l'acqua al mulino, almeno per alcuni tratti.

Nella tavola 2 si può notare il complesso ingranaggio che era solidale con la macina e che riceveva moto dalla ruota esterna. I denti usurati fanno supporre che il pezzo fosse in attesa di un rinnovamento, mai avvenuto (nella medesima tavola è raffigurato pure un dente usurato dello stesso ingranaggio).

### Autosufficienza

Come possiamo facilmente dedurre, tutti i dettagli di ogni congegno venivano costruiti, riparati e rimessi in opera dai conduttori della complessa attività.

Strumenti vari, scorte di materiali sul posto, nonché una svariata attrezzatura in buona parte rinvenuta, ne sono conferma. Gli attrezzi rimasti, ora sparsi disordinatamente all'interno dell'edificio, adatti allo svolgimento di più funzioni, sono prova del multiforme ingegno di queste genti le quali, sin da tempi lontani, raggiunsero un elevato grado di autosufficienza, data anche la necessità di far fronte all'isolamento in una zona montana, non facilmente accessibile, specie nei rigidi e nevosi inverni.

Ingegno, abilità e talvolta gusto dimostrati nell'approntamento di tali attrezzi, non possono che essere la somma di secolari esperienze il cui studio potrebbe condurre, per qualche verso, ad epoche assai remote. In questo senso non mancano segni tangibili di frequentazioni preistoriche sino a quote abbastanza elevate anche sulle Orobie bergamasche, come ho potuto rilevare di persona.

Le tavole qui riprodotte descrivono, col semplice disegno, attrezzi corrispondenti ai più svariati "mestieri" che potessero svolgersi nell'ambito del nostro monumento (si vedano le tavv. 2, 3 e 4).

Nella tavola 1, dove è stato rappresentato fedelmente il torchio (con esclusione della ruota motrice), si può notare, nell'angolo inferiore sinistro per chi osserva la tavola stessa, un banco da falegname, riconoscibile, anche se non appaiono gli attributi più specifici, come la morsa, una parte della quale – staccata – è stata raffigurata nella tavola 2.

Non mancano attrezzi atti al taglio di assi per le più svariate applicazioni, attrezzi per il taglio di alberi e slitte per il trasporto dei medesimi.

### Una macina verticale

All'interno dell'edificio, una macina verticale smembrata risultava funzionante, secondo la memoria dei proprietari, così come la macina del mulino, con l'acqua della roggia e vi si ritrovano i probabili appoggi di una ruota esterna, ora sparita.

Tuttavia, sia per la collocazione di alcuni reperti della macina stessa all'interno dell'edificio, sia per taluni segni su travi e muri in corrispondenza, in epoche precedenti essa potrebbe aver tratto energia dalla grande ruota che dava moto al torchio.

### Il maglio

Non è per ora dato sapere dove potesse essere collocato il maglio. Solo un preciso rilievo dell'edificio e più specifiche ricognizioni potranno fornire qualche utile indizio.

#### *4. Note storiche sul torchio e mulino di Bàresi, contrada Oro-Dentro*

Il torchio e il mulino in questione risultano funzionanti, sia pure in modo intermittente, fino a pochi anni dopo la seconda guerra mondiale, mentre erano pienamente attivi prima di quest'epoca.

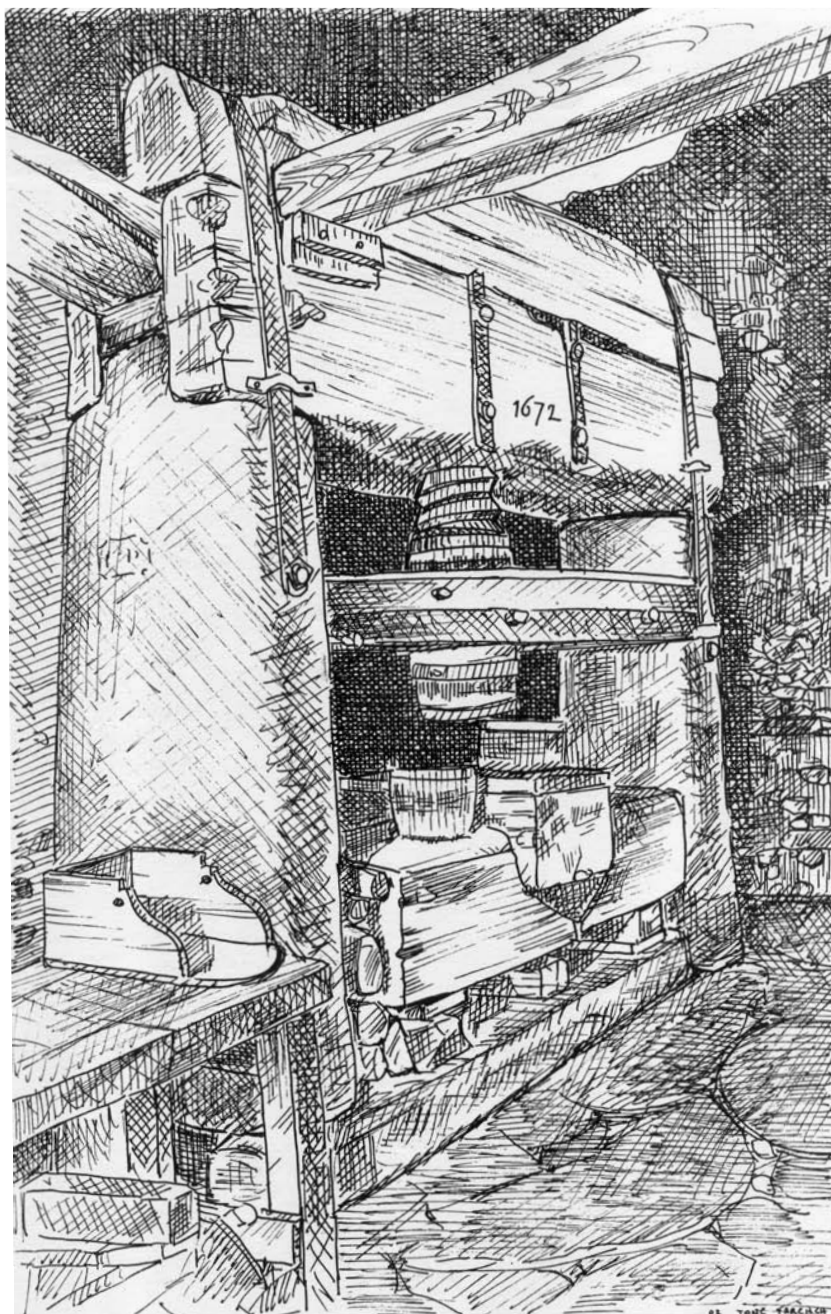
Gli attuali proprietari Gervasoni sono i discendenti diretti, e in parte indiretti, di Gervasoni Domenico, Camillo, Giovanna, Maria e Luigia, fratelli e sorelle, i quali avevano ereditato i due edifici nel 1935, alla morte del loro padre Carlo. Questi fratelli e sorelle si suddivisero in seguito definitivamente nel 1942. Gervasoni Carlo, unico proprietario in quel periodo, tra la fine del secolo XIX e il 1935 aveva potenziato notevolmente l'attività di torchiatura, che consisteva nello schiacciare noci per trarne l'olio e raspe d'uva per ricavarne acquavite, sia pure in misura più limitata e occasionale.

Il mulino invece produceva farina bianca di frumento e di miglio e farina gialla di granoturco, per tutta la zona di Bordogna. Frumento e granoturco giungevano fino a Bàresi a dorso di mulo, provenendo di norma dalla pianura o dalla Bassa Val Brembana.

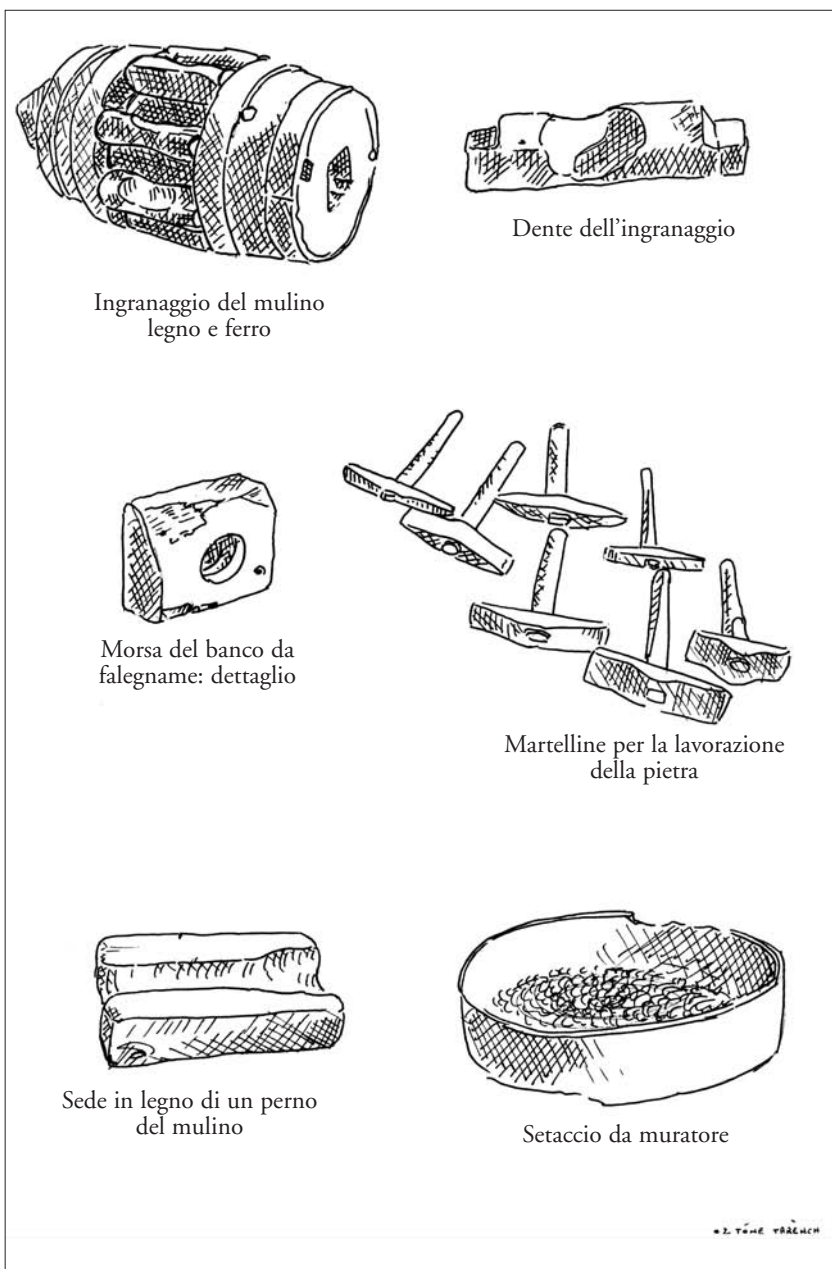
Il padre di Carlo, Giacomo, visse per quasi tutto l'Ottocento e a lui risultano intestati, al momento della nascita del catasto austriaco, nel 1853, i due edifici che, sulle mappe di quel periodo, appaiono adiacenti ed azionati dall'acqua della medesima roggia.

Nel 1807 il nonno di Giacomo, Gervasoni Benedetto fu Giacomo, risultava proprietario di tre opifici: il torchio, il mulino e un edificio di pésta adiacente ai primi due e sempre azionato dalla stessa roggia. Anche la pésta permetteva di macinare frumento, miglio, granoturco e avena, attraverso però

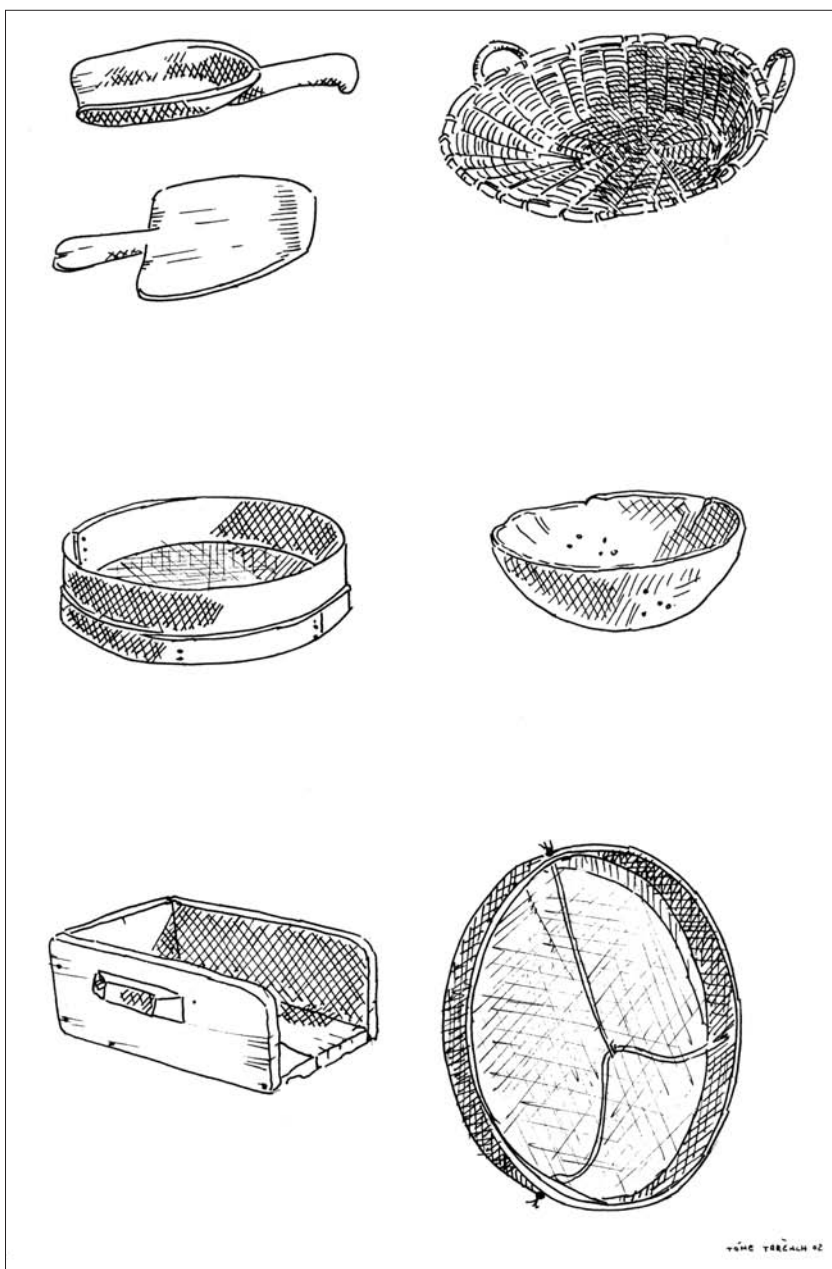




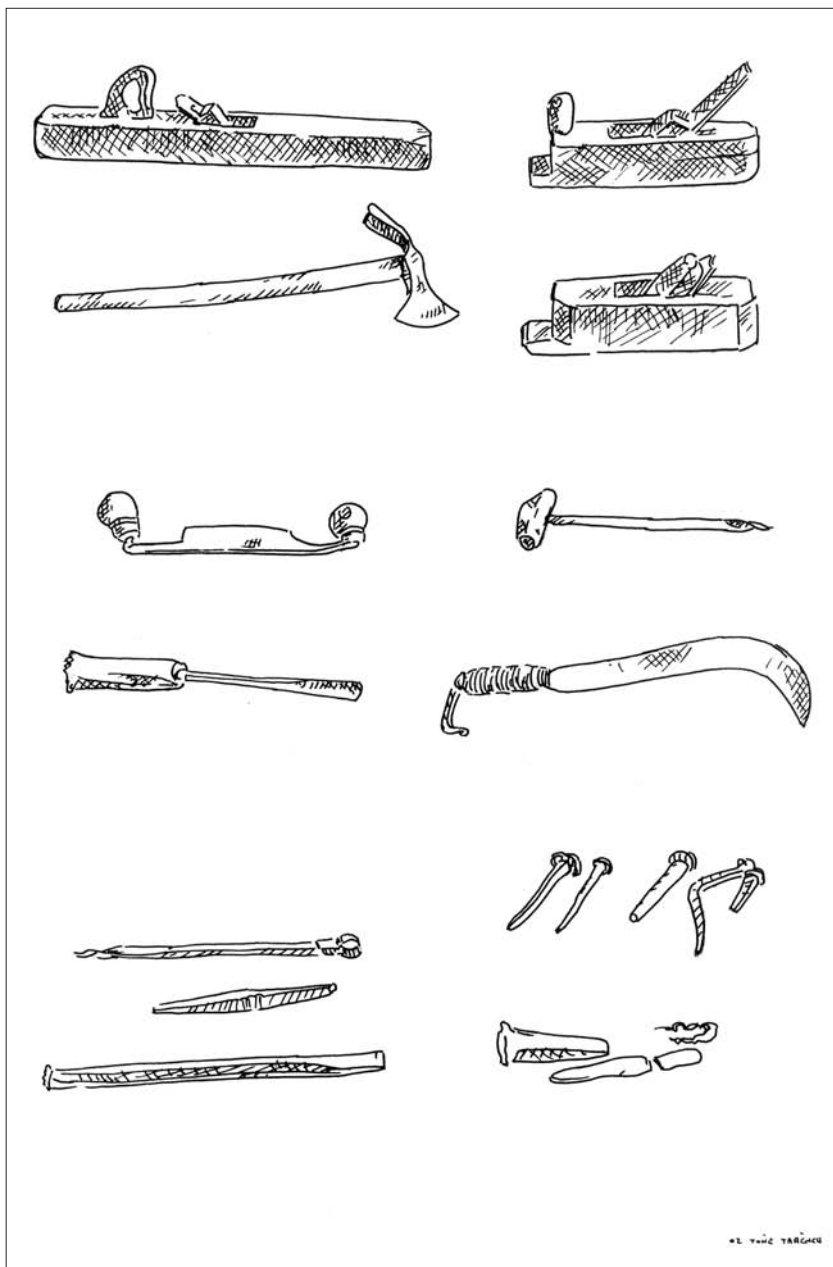
Tav. 1 *Il torchio per noci (illustrazione di Antonio Tarenghi)*



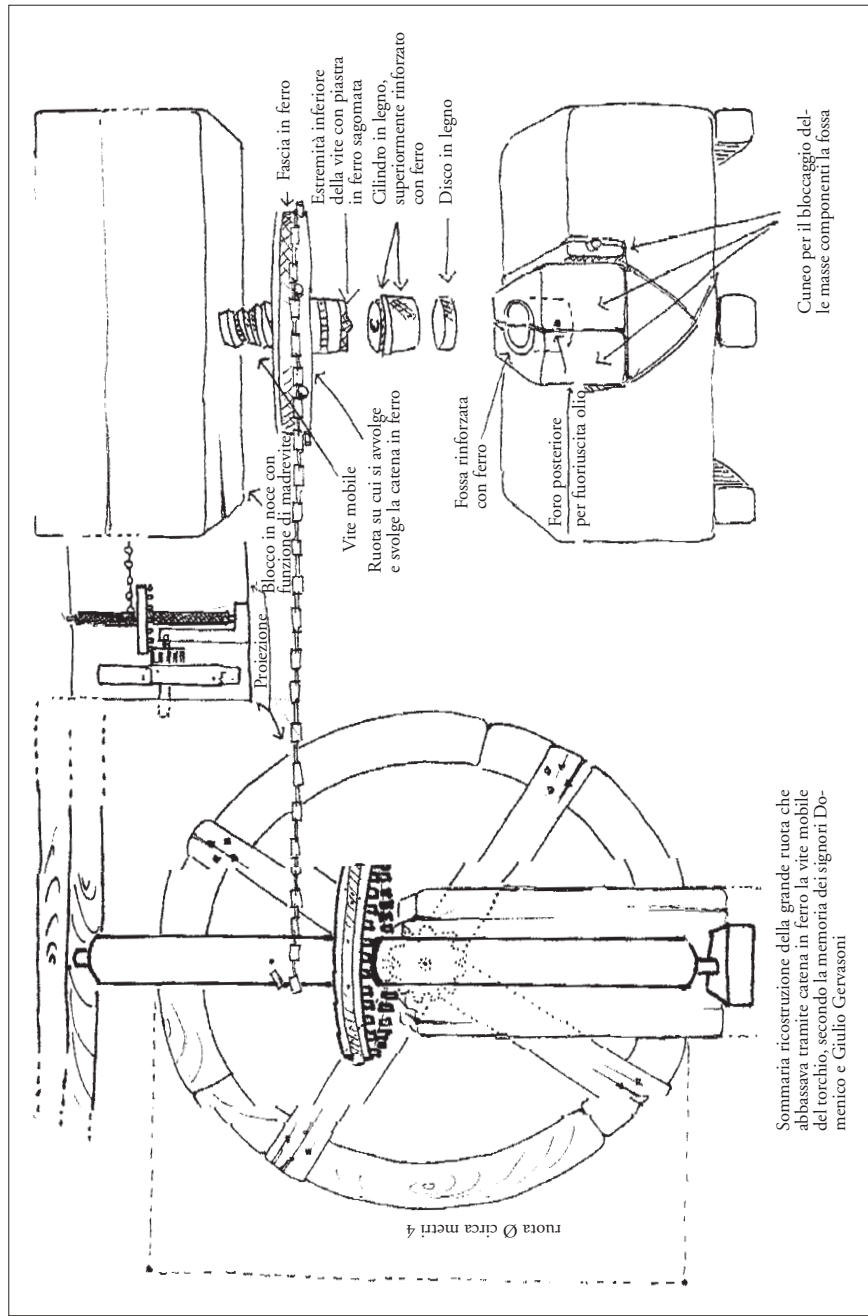
Tav. 2 Attrezzi vari presenti nell'edificio del torchio-mulino (illustrazione di Antonio Tarengi)



Tav. 3 Arnesi da mugnaio presenti nell'edificio del torchio-molino (illustrazione di Antonio Tarengi)



Tav. 4 Arnesi da falegname, carpentiere, boscaiolo presenti nell'edificio del torchio-  
mulino (illustrazione di Antonio Tarengi)



Tav. 5 Ipotesi di funzionamento del torchio per la spremitura delle noci (illustrazione di Antonio Tarenghi)



un metodo di percussione e non di sfregamento tra pietre levigate. Essa rappresentava il modo di tritare le granaglie che si usava di norma molti secoli prima, in pieno Medioevo, quando queste attività erano svolte a mano, non essendo ancora stata introdotta la tecnica dello sfruttamento dell'acqua in caduta libera.

La frantumazione dell'avena serviva per preparare un impasto da dare, in modo occasionale, come cibo supplementare agli animali, ma non di rado veniva consumata anche dagli uomini, quando il frumento e il granoturco scarseggiavano. Vi è notizia che la pésta di Baresi-Oro Dentro funzionava abbastanza di frequente con questo scopo. Prima del 1800, quando le miniere di ferro dell'Alta Valle Brembana a nord di Carona producevano ancora discrete quantità di ferro, la pésta in questione risultava essere invece una fucina o maglio, dove si lavorava il ferro per costruire e vendere vari attrezzi di lavoro per l'agricoltura: zappe, vanghe, picconi, martelli, rastrelli, falci, asce e simili. Questa attività si svolgeva in modo contemporaneo con quella del torchio e del mulino ed erano gestite rispettivamente da tre fratelli, sempre della famiglia Gervasoni. Il più anziano di loro, sul quale cadeva la responsabilità dell'intero complesso, si chiamava Giacomo ed era il padre di Benedetto Antonio, già citato. Tutto ciò accadeva nel 1760.

Andando a ritroso, nei primi anni del '700, un antenato di Giacomo Gervasoni, Salvatore fu Carlo, accese un mutuo con la fabbrica della chiesa parrocchiale di Bàresi, per poter ingrandire i tre opifici, e soprattutto per dare una sistemazione migliore alla roggia, in modo da ottenere una cascata d'acqua più alta di prima, con lo scopo di avere più energia a disposizione. Ciò corrisponde alla trasformazione del mulino preesistente in fucina o maglio.

Prima del 1700 le notizie si fanno frammentarie. Non esiste più il maglio, ma solo il torchio ed il mulino, comunque essi risultano ancora di proprietà di antenati dei Gervasoni indicati, sempre nati e residenti nella contrada di Oro Dentro, comune di Bàresi.

Il documento ufficiale più antico che assicura l'esistenza del torchio e del mulino in questa località risale al 1615. In esso si dice che il torchio e il mulino esistono già da tempo, ma non si precisa da quando. Perciò si deve concludere ragionevolmente che la loro origine è comunque assai più antica.

Durante il corso del 1700 e del 1800 la storia degli opifici Gervasoni s'intreccia con quella di altri due: un mulino ed una segheria, sempre ad acqua, posti circa 200 m più a valle del torchio. Sul finire del 1800 questi edifici risultano di proprietà rispettivamente di Milesi Vincenzo fu Giovanni, di Bordogna, e di Sonetti Gaetano fu Giusto, di Bàresi, contrada Oro Fuori. Tuttavia il Milesi e il Sonetti avevano acquisito questi immobili in parte per compravendita e in parte per via ereditaria, attraverso le mogli, da alcuni Gervasoni pure della contrada di Oro Fuori, che risultavano imparentati a quell'epoca con i Gervasoni proprietari del torchio, come risulta dal catasto austriaco e, prima ancora, da quello napoleonico.

In secoli precedenti è molto probabile che fosse un'unica famiglia Gervasoni ad essere proprietaria di tutti questi immobili.

Anche questo secondo mulino e la segheria risultano essere molto antichi, poiché i documenti che certificano la loro esistenza e affermano che essi esistono da tempo, risalgono ai primissimi anni del 1700. La loro origine effettiva rimane per il momento sconosciuta, essendo ancora in corso le ricerche archivistiche.

### *Fonti*

Archivio di Stato, Bergamo

Fondo Mappe del Lombardo-Veneto, comune di Baresi rettificata nel 1845, n. mappali 263 e 272.

Fondo Mappe Teresiane piane, comune di Baresi, 1822.

Fondo Mappe Teresiane arrotolate, comune di Baresi, 1814

Fondo Catasto e Rubrica del Lombardo-Veneto, comune di Baresi, lettera G, 31 con fogli di partita pertinenti (sono numerosi con numerosi rimandi alle varie suddivisioni tra fratelli e sorelle intervenute sino ai primi anni del XX secolo).

Fondo Catasti e Sommarioni Napoleonici (incompleti), comune di Baresi, contrada dell'Oro.

Fondo Notarile

Notaio Mocchi Bernardino fu Tommaso di Piazza Brembana, atto del 4/9/1881, cartella 13658.

Notaio Piacuzzi Mario Recuperato fu Bortolo di Bordogna, atti del 11/1/1817, del 3/3/1817, del 2/4/1817, cartella 11742; atti del 18/5/1814, del 1/4/1815, cartella 11741.

Notaio Calvi Toletti Antonio fu Domenico di Moio de Calvi, atto del 14/9/1791, cartella 9970.

Notaio Bonetti Giacomo fu Giovan Giacomo di Baresi, atto del 12/4/1786, cartella 12106; atto del 16/3/1772, cartella 12101; atto del 17/3/1759, cartella 12097.

Notaio Beltramelli Gaspare fu Carlo Antonio di Moio de Calvi, atto del 26/2/1770, cartella 12444.

Notaio Damiani Giuseppe fu Giovan Battista di Zogno, atto del 1/6/1756, cartella 8343.

Notaio Ambrosioni Giovan Giuseppe fu Simone di Branzi, atti del 26/5/1757, del 22/12/1757, cartella 9911.

Notaio Camozzi Giovan Maria fu Carlo di Bordogna, atto del 2/5/1741, cartella 5496.

PAOLO PASTONESI

ALCUNE NOTIZIE SULL'ARATRO IN SARDEGNA  
E LA NOMENCLATURA DELLE SUE PARTI

1. *L'aratro. Generalità*

Presumo, forse erroneamente, che alcuni aspetti dell'aratro siano in genere poco noti, in particolare al di fuori del campo degli "addetti ai lavori". Pertanto, prima di trattare dell'aratro con specifico riferimento alla Sardegna e a costo di essere tacciato di banalità nell'espore qualche informazione che a taluno sembrerà ovvia, ritengo opportuno premettere una breve e sommaria presentazione di questo strumento principe dell'agricoltura, soprattutto di quella del passato. L'evoluzione dell'agricoltura, infatti, è stata strettamente connessa all'apparizione e al perfezionamento nel tempo di questo strumento.

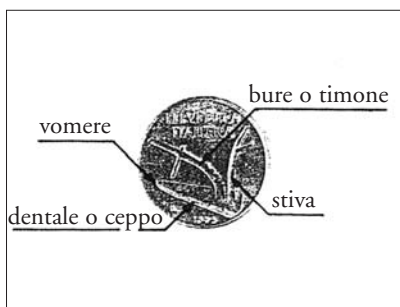
Le genti primitive hanno escogitato alcuni strumenti di lavorazione per supplire con la forza animale alla limitata forza umana. Tra questi l'aratro, per il quale l'uomo è ricorso alla forza di trazione di animali quali il cammello, i bovini (bue, vacca, toro), gli equini (cavallo, asino, mulo) e alcuni cervidi, forza che in epoca moderna è stata sostituita dalla trazione meccanica (trattore).

L'aratro, di origini antichissime – era già impiegato dai Sumeri di almeno cinquemila anni fa e si è ipotizzato che la sua origine possa risalire al VI o al V millennio a.C.<sup>1</sup> –, serve principalmente a dissodare un terreno per smuoverne la terra, rendendolo così più idoneo alla coltivazione, e a fendere la terra secondo dei solchi, in modo da prepararla per la semina.

Gli aratri di epoca preistorica erano completamente in legno e lavoravano il terreno superficialmente, senza agire in profondità. In epoca antica e anche nel recente passato continuarono a impiegarsi aratri in legno, ma con il vomere metallico. A partire dai primi decenni dell'Ottocento si iniziarono a produrre anche aratri con struttura completamente in ferro.

<sup>1</sup> Si veda G. FORNI, *Gli albori dell'agricoltura*, Roma, 1990.





1. *Le denominazioni in italiano di alcune delle parti principali dell'aratro raffigurato sul dritto dell'ultima moneta italiana da 10 lire*

Diverse sono le classificazioni proposte per i vari tipi di aratro – sia per quelli in legno, che per quelli in ferro –, soprattutto in base alla loro diversa forma data dalla disposizione e dalle caratteristiche delle varie parti che li compongono (per esempio aratri simmetrici e non, aratri provvisti di carrello, di versoio, di coltro, ecc.). Ma nell'ambito di questo scritto non si intende addentrarsi in una casistica che si presenta alquanto complessa.

Approfitando di quanto rappresentato su di una faccia dell'ultima moneta italiana da lire 10, disegnata da G. Romagnoli – e divenuta ormai anch'essa storica in seguito all'introduzione dell'euro –, si espongono le denominazioni in italiano di alcune delle parti essenziali di un aratro in legno (fig. 1). Cioè, la bure, detta anche timone, o stanga, che serve per collegare l'aratro alla forza trainante; la stiva, che afferrata dall'uomo gli consente di guidare l'aratro; il dentale, o ceppo, che costituisce la base dell'aratro alla quale viene fissato il vomere e che, unitamente a quest'ultimo, costituisce il corpo lavorante dell'aratro, idoneo a scalpire, rompere, smuovere e, talora, rivoltare il terreno; il vomere, che costituisce la punta rinforzata posta a protezione del puntale del ceppo in legno e che funge da punta di penetrazione più durevole e più resistente, tale da vincere la resistenza del terreno.

## 2. *L'aratro tradizionale sardo con particolare riferimento a una tipologia un tempo in uso in Ogliastra*

Soprattutto nel passato, l'aratro, *s'aràlidu*, ha svolto un ruolo determinante nell'agricoltura della Sardegna (la denominazione sarda *aràlidu* proviene da *aràdulu*, a sua volta da connettersi all'it. ant. *aràtolo*; sia questo termine sardo che quelli di seguito citati, in mancanza di una diversa specificazione, appartengono a una delle varianti della lingua sarda, alla parlata di Tortolì, località del territorio dell'Ogliastra, posta sulla costa centro-orientale dell'isola).

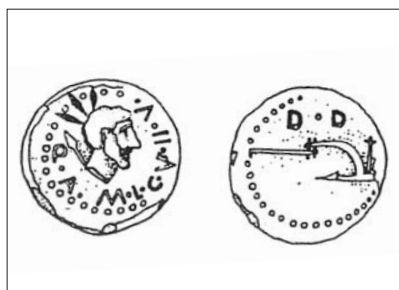
L'aratro è, pertanto, tra i simboli pregnanti dell'agricoltura isolana. Un po' come la coppia di buoi, *su giuali* (termine derivato da *giu*, che significa 'giogo'), o come il carro a buoi, *su carru* per antonomasia.

Alcuni pezzi della monetazione romana della Sardegna portano raffigura-



2. Una moneta romana della Sardegna rappresentante sul dritto un aratro insieme ad una testa ritenuta dell'imperatore Vespasiano, che regnò dal 70 al 79 d.C. (da M. Sollai, ved. nota 2)

3. Le due facce di una moneta romana della Sardegna, probabilmente dell'impero di Vespasiano, raffiguranti rispettivamente il dritto la testa del dio Sardus, il rovescio un aratro (da M. Sollai, ved. nota 2)



to l'aratro (figg. 2 e 3). È questo un chiaro indizio della presenza di comunità agrarie di ruolo rilevante, facenti capo ad alcune località riconosciute come *colonia* o come *municipium* di Roma, in occasione della cui fondazione o rifondazione venivano battute tali monete<sup>2</sup>.

A partire da una data epoca storica, l'aratro, infatti, «è risultato essere lo strumento specifico delle civiltà imperniata sulla cerealicoltura dell'Antico Mondo»<sup>3</sup>.

L'iconografia concernente l'aratura in Sardegna è piuttosto ricca. La scena di questo lavoro profondamente connaturato nello spirito agricolo dei sardi del passato, anche di un passato non molto lontano, con la sua forte valenza folcloristica ha oltremodo sollecitato l'estro di molti artisti. Un esempio tra i tanti è una pregevole illustrazione di Remo Branca per «Il Giornalino della Domenica» di circa ottant'anni fa (fig. 4).

Diversi studiosi hanno fermato la loro attenzione sull'aratro sardo. Tra

<sup>2</sup> A.G. HAUDRICOURT, M.J. BRUNHES DELAMARRE, *L'homme et la charrue à travers le monde*, Parigi, 1955; M. SOLLAI, *Le monete della Sardegna romana*, Sassari, 1989.

<sup>3</sup> G. FORNI, *Rendiconti delle ricerche condotte presso il centro di museologia agraria di S. Angelo Lodigiano nel periodo 1980-1981, Tipologia e nomenclatura dell'aratro tradizionale*, «Rivista di storia dell'agricoltura», 2, 1981.



4. *L'aratura in una xilografia (particolare) di R. Branca posta a frontespizio dell'articolo Il pane di P. Casu, apparso su «Il Giornalino della Domenica», n. 7 (anno XII) del 15 aprile 1924*

quelli più autorevoli del passato che ci hanno lasciato interessanti scritti su questo attrezzo e sui vari tipi usati in Sardegna sono da menzionare il Lamarmora<sup>4</sup>, il Wagner<sup>5</sup> e il Le Lannou<sup>6</sup>.

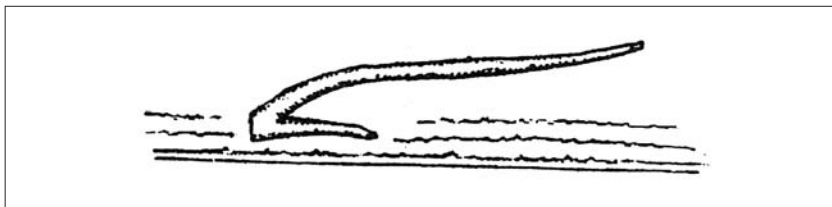
Il Wagner<sup>7</sup> – al quale intendo fare precipuo riferimento –, nel corso del suo primo viaggio nell'isola, nel 1904, vide nella pianura attorno a Tortolì un aratro a forma di uncino, «un aratro antichissimo, consistente in un solo pezzo di legno, con un lungo timone diritto ed una punta ricurva, senza alcuna parte in ferro», aratro perciò detto anche aratro naturale, o monoxilo, cioè 'di un solo legno', formato da un ramo d'albero biforcuto, la cui branca più lunga serviva per il traino animale, mentre la branca più corta, dalla punta affilata, serviva per tracciare il solco. Esso era adatto a impieghi in terreni soffici e pianeggianti, essendo in grado di penetrare nel terreno solo pochi centimetri, limitandosi a compiere un lavoro superficiale. Il Wagner riconobbe in quell'aratro visto nella campagna tortoliese il discendente dell'*arattrum simplex*, o 'aratro semplice' degli antichi romani, un tipo di cui si trova cenno nelle *Opere e i giorni* (vs. 433) del poeta greco Esiodo (secoli VIII-VII a.C.), che lo denominò *autoghyon arotron* (αὐτόγυον ἄροτρον) (fig. 5). Secondo il Wagner, l'aratro rappresentato su di un'urna conservata a Parigi, al museo del Louvre, corrisponde al tipo di aratro che lo stesso ebbe occasione di osservare in quella circostanza.

<sup>4</sup> A. LAMARMORA, *Viaggio in Sardegna*, nella traduzione italiana, Cagliari, 1926 (dall'originale francese pubblicato a Torino nel 1826 e nel 1839).

<sup>5</sup> M.L. WAGNER, *La vita rustica della Sardegna riflessa nella lingua*, traduzione italiana di G. Paulis, Nuoro, 1996 (dall'originale tedesco pubblicato a Heidelberg nel 1921).

<sup>6</sup> M. LE LANNOU, *Pâtres et paysans de la Sardaigne*, Cagliari, 1971, ristampa dell'opera edita nel 1941.

<sup>7</sup> M.L. Wagner, vd. nota 5.



5. Come doveva essere l'aratro a uncino fatto in un unico pezzo di legno visto dal Wagner nella campagna di Tortolì. Esso è identico a quello effigiato sull'urna etrusca di Chiusi, riprodotta in Forni 1990 p. 297 (o. cit. in nota 1)

Il termine greco *autoghyon* è la forma neutra dell'aggettivo *autoghyos* (*αὐτόγυος*), che è scomponibile in *auto* + *ghyos*, dove *auto* proviene da *autos* (*αὐτός*), 'stesso', 'medesimo' e *ghyos* proviene da *ghyes* (*γύης*), legno curvo dell'aratro, costituito dall'insieme della bure e del dentale, cui si attacca il vomere. Pertanto l'aggettivo *autoghyos*, riferito ad un aratro, ne designa quel tipo in cui bure e dentale sono formati da un unico pezzo di legno, per distinguerlo dal tipo in cui la bure si innesta nel dentale, in cui, cioè, la *ghyes* è fatta di due pezzi.

Lo stesso Wagner, oltre all'aratro naturale o monoxilo, descrive altri tre tipi di aratro in legno. Uno, diffuso nella Sardegna meridionale, a bure ricurva e con il dentale diviso (ritenuto dal Lamarmora più arcaico e del tutto simile all'aratro composto o fabbricato con più pezzi collegati tra loro impiegato dagli antichi greci e romani). Altri due, piuttosto simili tra loro, che si rifanno all'*aratrum auritum*, 'aratro orecchiuto', degli antichi: e cioè, un aratro che viene descritto come tipico delle zone montuose del Nuorese, un altro diffuso nella Sardegna settentrionale (Logudoro) e nei monti del Gerrei.

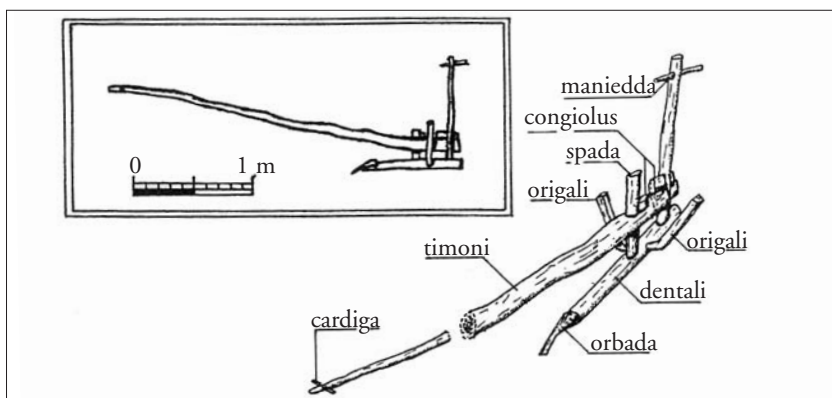
Ma la tipologia dell'aratro sardo è alquanto complessa e varia, come ha fatto rilevare G. Angioni<sup>8</sup>.

Ho avuto l'occasione di osservare a Tortolì un aratro tradizionale in legno, uno dei pochi conservati in discrete condizioni (fig. 6)<sup>9</sup>.

Questo aratro di legno, *aràlidu 'e linna*, dovrebbe corrispondere al tipo che il Wagner ha ravvisato come caratteristico delle zone montuose del Nuorese. È caratterizzato dal dentale indiviso, dalla bure che va a innestarsi nella stiva, dalla presenza sia della colonnetta, che degli orecchi. Come tutti gli ara-

<sup>8</sup> G. ANGIONI, *Sa laurena / Il lavoro contadino in Sardegna*, Cagliari, 1975.

<sup>9</sup> Si ringraziano in modo particolare la famiglia Dei per avermi gentilmente concesso di visionare l'aratro in legno, e, inoltre, i tortoliesi Giuseppe Barrui e Raffaele Laconca per avermi fornito utili informazioni sulle caratteristiche di questo strumento.



6. Un aratro tradizionale in legno un tempo in uso a Tortolì, con la nomenclatura delle sue parti nella parlata sarda locale: vista laterale e particolari

tri tradizionali sardi va poco in profondità, soltanto una decina di centimetri, e traccia solchi di sezione trasversale piuttosto piccola. Di norma era destinato ad essere trainato dalla coppia di buoi o dal cavallo. Oltre che per tracciare i solchi per la semina, questo aratro veniva impiegato per formare canalette per il flusso dell'acqua di irrigazione.

Ecco le denominazioni, nella parlata ogliastrina di Tortolì, di alcune sue parti:

– *su timoni*, o anche *sa timoni* (lat. *temo* /-onis, trave dell'aratro, in Virgilio), la bure, o timone, lunga asta che viene collegata al giogo, fatta più spesso di olmo, un legno leggero e quindi facilmente trasportabile, oppure di leccio, o di olivastro, o di rovere. Anche gli antichi romani si servivano dell'olmo per realizzare l'aratro, come ci conferma Virgilio nel seguente passo delle Georgiche (I, 169):

Continuo in silvis magna vi flexa domatur  
In burim et curvi formam accipit ulmus aratri

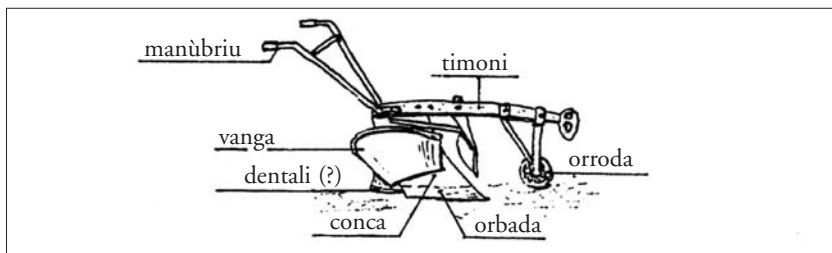
(cioè, 'l'olmo, subito piegato con gran forza nei boschi, viene domato per diventare una bure e prende la forma del curvo aratro');

- *sa màniga*, o *sa maniedda* (da *manighedda*, lat. *manicula*), il manubrio, o impugnatura, e per estensione tutta la stiva (il termine sardo *steva* o *isteva*, noto altrove, a Tortolì non mi è stato riferito);
- *su dentali*, o anche *sa dentali*, *sa 'entali* (lat. *dentalia*, in Virgilio), il ceppo o dentale in legno;
- *s'orbada*, il vomere, costituito da una punta di ferro fissata al ceppo;
- *sa spada*, la colonnetta, o profime, o montante, cioè quell'elemento di legno,

più o meno verticale, vincolato superiormente alla bure e inferiormente al dentale; oltre a rinsaldare la connessione tra queste parti, esso fende lo strato di terreno superficiale che viene a trovarsi al di sopra del vomere;

- *is congiolus* (parrebbe dal lat. *cuneolus*, piccolo cuneo), le zeppe o biette, dette anche *is accozzas*;
- *s'origali* (lat. *auris*, *auricula*, alla lettera, rispettivamente, orecchio e piccolo o.; in latino viene chiamato anche *tabella*, letteralmente tavoletta), l'orecchio, uno dei due legni che sporge su ciascun lato e che serve per spostare lateralmente la terra smossa, o per allargare il solco appena tracciato dal vomere. L'inclinazione dell'orecchio era regolabile, il che consentiva di ottenere solchi di diversa larghezza. A seconda delle necessità l'aratro arava con entrambi gli orecchi montati, ad esempio quando tracciava i solchi per seminare il grano, o per piantare o seminare patate, fagioli, o pomodori oppure veniva fatto avanzare con un solo orecchio, in modo asimmetrico, ad esempio quando si volevano togliere le erbe dai filari di una vigna. Per lavorare in modo asimmetrico si usava anche far procedere l'aratro inclinato su di un fianco. Nel compiere l'aratura di un campo il più delle volte questo aratro procedeva secondo un percorso cosiddetto bustrofedico, cioè alla maniera in cui viene fatto procedere, a tornanti, il bue, secondo una sorta di serpentina, formata da tratte rettilinee e parallele, che vengono percorse alternativamente, una in adiacenza alla precedente, la prima tratta in una direzione, la seconda nella direzione opposta, e così via. Se l'aratro seguiva un simile percorso, quando esso procedeva lungo una nuova tratta, *s'origali*, applicato a un lato, serviva per rigettare la terra da poco smossa dall'aratro nel suo passaggio nella tratta precedente, così da ricoprire e chiudere il solco che aveva poco prima aperto;
- *sa cardiga* (dal lat. *clavicula*, piccola chiave, attraverso una possibile forma *clavica*, si sono originati i termini sardi *crabiga*, *carbiga* e, in logudorese, *cabiia*; e, come qui risulta, anche *cardiga*, certamente per confusione con lo stesso termine con cui viene designata la graticola e che deriva dal lat. *craticula*), la cavicchia, intorno alla quale si avvolge l'anello di cuoio mediante il quale la bure viene fissata al giogo dei buoi, od anche delle vacche o di giovani tori;
- *sa cadena 'e s'aràlidu*, la catena dell'aratro, necessaria quando il traino veniva fatto non dalla coppia di buoi, ma da un cavallo o da un asino. Essa collegava il timone dell'aratro ad un anello del bilancino, che a sua volta era fissato alla collana dell'animale mediante una coppia di tirelle di corda.

Durante i trasferimenti per raggiungere il campo di lavoro o per tornarsene via, quando, cioè, l'aratro non era in funzione, i buoi usavano portarlo al rovescio, disposto testa-coda, legando con le corregge il vomere al giogo, cosicché la bure strisciava sul terreno. In questo stesso modo erano soliti fare gli antichi romani. Il poeta romano Ovidio, nei *Fasti* (V, 497) accenna all'ora del-



7. Un generico aratro in ferro, con la nomenclatura di alcune sue parti nella parlata sarda di Tortolì

l'imbrunire dicendo «*tempus erat, quo versa iugo referuntur aratra*», 'era l'ora in cui gli aratri vengono portati indietro con il giogo, disposti sottosopra'<sup>10</sup>.

L'aratro veniva anche trasportato appoggiandolo sul cavallo, oppure direttamente dal contadino a spalla, talmente era leggero.

### 3. Cenno all'aratro in ferro

L'aratro in ferro (*s'aràlidu 'e ferru*), introdotto in Sardegna tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, a Tortolì si diffuse dopo la prima guerra mondiale, negli anni Venti e finì per sostituire piuttosto tardi quello in legno che venne comunque impiegato fino agli anni Cinquanta.

Di questo aratro, diffusosi in vari tipi, si ricordano le denominazioni in tortoliese dei principali elementi (fig. 7):

- *su timoni*, o anche *sa timoni*, la bure;
- *s'orbada*, il vomere. Negli aratri moderni il vomere è preceduto dal coltro (a Tortolì *sa spada?*), una sorta di coltello disposto verticalmente, che ha la funzione di tagliare in verticale il terreno, prima del passaggio del vomere, facilitandogli l'intervento;
- *sa vanga*, il versoio, o orecchio, o piastra, che serve a rovesciare le zolle;
- *sa conca*, termine che, a quanto mi consta, designerebbe il vomere in ferro, o più specificamente la parte concava (perciò cosiddetta in sardo), posta al di sopra della lama del vomere;
- *su dentali*, o anche *sa dentali*, *sa 'entali*, *sa dentaledge*: con questi nomi pare che si indicasse la suola, lo strisciante, cioè quel ferro che serve a far mantenere all'aratro la direzione corretta, lungo il solco;

<sup>10</sup> A. Lamarmora, vd. nota 4.

- *s'orroda* (a Tortolì per lo più si pronuncia 's'orrora'), la ruota, il carrello; gli aratri in ferro sono provvisti anteriormente di una ruota singola o di una coppia di ruote
- *su manùbriu*, la coppia di manopole (che richiama il manubrio della bicicletta) – poste all'estremità delle due aste di manovra posteriori dette stegole – che consentono all'aratore di guidare l'aratro, impugnandole;
- *sa catena 'e s'aràlidu*, la catena dell'aratro mediante la quale lo stesso veniva collegato al giogo dei buoi, o in alternativa ad un anello del bilanciamento del cavallo o dell'asino.

#### 4. *La denominazione sarda del vomere*

Intendo, quindi, far riferimento alle possibili origini etimologiche del nome sardo del vomere, *orbada* a Tortolì e in genere in campidanese, e altri termini simili per il resto della Sardegna (nuorese *arbata*, logudorese *arbada*, *alba-da*), termine per il quale sono state avanzate diverse ipotesi dai linguisti.

Ritengo anzitutto interessante menzionare un'ipotesi etimologica avanzata nell'Ottocento da A. Mussafia<sup>11</sup>, ipotesi non priva di un certo fascino in quanto ci rimanda alle tradizioni dell'antica Roma.

Si ricorda che presso gli antichi romani, che ripetevano un rito proprio degli etruschi, nell'atto di fondare una città, o urbe, lat. *urbs/urbis*, vigeva l'uso di tracciarne il perimetro mediante il solco dell'aratro, ovvero – esprimendosi in latino – c'era l'uso di *urbare* (o *urvare*). Era il fondatore della città che, guidando un aratro al quale erano aggiogati un toro ed una vacca bianchi, tracciava il solco, il cosiddetto *sulcus primigenius*, che serviva come traccia di quello che sarebbe diventato il fossato della città, mentre le zolle riversate dalla parte interna del perimetro simboleggiavano le future mura.

Nella monumentale raccolta delle leggi romane ordinata dall'imperatore Giustiniano, intitolata *Digesto*, si legge «*urbs ab urvo appellata est; urvare est aratro definire*», cioè '*urbs* si chiama così da *urvo*; *urvare* significa delimitare con l'aratro'.

A. Mussafia ha ritenuto che *orbada* provenisse dal latino *urbum* (variante di *urvum*), che designa proprio una parte dell'aratro semplice: la parte incurvata a gomito costituita da stiva e ceppo, o quella costituita da bure e ceppo. Se ci si attenesse a questa ipotesi, bisognerebbe anche ammettere che, nel corso dell'evoluzione che dal latino *urbum* avrebbe portato al sardo *orbada*, la stessa radice sarebbe passata a designare una parte del tutto, e più specificamente una precisa parte del ceppo, per l'appunto il vomere, forse per il fatto

<sup>11</sup> A. MUSSAFIA, *Beitrag zur Kunde der norditalienischen Mundarten*, Vienna, 1873.



che da quando venne realizzato in ferro assunse una sua fisionomia ben autonoma, chiaramente distinta dal resto.

Grazie all'accostamento suddetto, al fatto, cioè, che *urbs/urbis* (città) deriverebbe da *urvum* (parte curva dell'aratro semplice romano), si finirebbe anche per riconoscere una stretta parentela tra il nome sardo del vomere, *orbada*, e la parola con cui gli antichi designavano la città.

Tuttavia tale ipotesi – accennata altresì in tempi recenti da G. Forni<sup>12</sup> – a molti non è parsa convincente e non convinse neppure il Wagner. La variazione di significato sopra menzionata venne ritenuta improbabile.

Secondo Zanardelli<sup>13</sup> i termini sardi *orbada* (campidanese e ogliastrino), *al-bada* o *arbada* (logudorese), *arbata* (nuorese), sarebbero imparentati con il logudorese *barbatare*, dissodare il terreno, e con il campidanese *brabattu* – dal lat. *vervactum* –, 'terreno incolto', 'maggese', vale a dire terreno tenuto a riposo per aumentarne la fertilità, e proverrebbero da una forma *barbada* o *barbata* in seguito ad aferesi, ovvero in seguito alla caduta della lettera iniziale della parola.

Questa ipotesi venne criticata dallo stesso Wagner<sup>14</sup>, che fece invece risalire il termine al latino volgare *albatius*, 'vestito di bianco', 'bianco', – quest'ultimo a sua volta dal lat. *albus*, 'bianco' –, ritenendo che il senso di questa parola richiami la lucentezza del metallo del vomere. A quanto mi consta, è questa l'ipotesi che oggi raccoglie i maggiori consensi.

A mio avviso il termine sardo proviene da una locuzione, forse tardolatina, formata da sostantivo + aggettivo (che poi nel nostro caso è un participio passato). In epoca lontana l'uso corrente potrebbe aver ridotto tale locuzione al solo aggettivo, cioè all'attributo, che si sarebbe in tal modo sostantivato.

Sappiamo che in un modo analogo si è formato l'it. *campana* che proviene dal lat. *vasa campana*, cioè 'vasi campani', in quanto le campane sarebbero originarie della Campania. Così, similmente, l'it. *fegato* proviene dall'espressione latina *iecur ficatum*, cioè 'fegato misto a fichi', perché per gli antichi romani il fegato così preparato era un piatto prelibato. In tal caso, però, si è verificata una trasposizione del significato dal sostantivo all'attributo: l'attributo *ficatum* che dava un senso specifico al fegato, cioè ad un piatto di fegato, ha perso il suo significato originario di 'misto a fichi' per assumere quello del sostantivo, cioè quello generico di fegato.

Non mi appare convincente l'ipotesi che fa derivare il sardo *orbada* dal latino *albatius*, bianco.

<sup>12</sup> G. Forni, vd. nota 3.

<sup>13</sup> T. ZANARDELLI, *Appunti lessicali e toponomastici*, Oneglia, 1900.

<sup>14</sup> M.L. WAGNER, *Dizionario etimologico sardo*, Heidelberg, 1960.

Ritengo che debba essere riconsiderata la traccia a suo tempo indicata dallo Zanardelli<sup>15</sup>, secondo il quale *arbada*, al pari delle varianti sarde corrispondenti, deriverebbe da una forma *barbada* o *barbata*. A mio avviso questo è il percorso per l'ipotesi etimologica più attendibile: *arbada*, così come *orbada*, si sarebbe anticamente originato da *barbata*, in seguito ad aferesi: lo stesso fenomeno che in sardo ha trasformato *barba* in *arba*.

Ma in quanto al senso di *barbada* ritengo che il termine *barbada* o *barbata* sopra ipotizzato richiami l'italiano *barba*, che oltre ai peli del viso indica anche la radice della pianta.

In latino si riscontra l'aggettivo *barbatus*, barbuto, e il verbo *barbare*, metter la barba. *Sagitta barbata*, alla lettera 'saetta provvista di barba', indicava la saetta bipennata, cioè quella freccia provvista di doppio tagliente. Nel bagaglio che le parlate volgari hanno ereditato dal latino sono frequenti i termini che si rifanno a *barbare* o a *barbatus*.

Nel XII secolo il poeta provenzale Bertran de Born nomina una saetta, all'epoca *sageda*, che definisce *barbada*. *Barbatana* in portoghese significa 'pinna'.

Nella parlata toscana volgare si riscontra il verbo *barbare*, termine poi acquisito dall'italiano, che significa 'cacciar dentro', 'conficcare', 'piantare', 'metter radici'. Il termine italiano *barbata* in qualità di aggettivo femminile significa 'barbuto', 'provvisto di barba, o di radici', 'abbarbicato' 'ancorato'. Nel Tommaseo si trova citato il detto «*a ben barbata quercia poco nuocono i venti*». Lo stesso termine, ma in qualità di sostantivo, cioè *la barbata* designa, con una parola di carattere collettivo, 'l'insieme delle barbe, ovvero delle radici, di una pianta'. Il diminutivo che ne deriva, *barbatella*, indica la talea o margotta di vite, che si trapianta quando ha messo le barbe.

Nello stesso sardo campidanese si riscontra il verbo *barbai*, con il significato di 'abbarbicare'.

Il presunto sostantivo *barbata* proverrebbe quindi da un participio passato di origine latina.

Presumibilmente, secondo quanto esposto sopra, il termine sardo sarebbe l'esito della riduzione di una locuzione formata da due termini, forse neutri plurali: per pura ipotesi esemplificativa una locuzione come *aratra* (o *ligna*) *barbata*, cioè aratri o legni 'barbati', restando orfana di *aratra*, sarebbe diventata semplicemente *barbata*. Oppure la locuzione sarebbe stata formata da due termini femminili singolari.

In conclusione, se si dà credito a questa ipotesi, *orbada* (o *arbada*) significherebbe vomere, per il fatto che questo termine deriverebbe dall'attributo che veniva dato agli aratri, o a quelle loro parti, che erano provviste di 'barba', cioè di una parte prominente, data la loro conformazione atta a penetrare nel terreno. O forse, anche se a mio avviso è da ritenersi meno probabile,

<sup>15</sup> Vd. nota 13.

per il fatto che si tratta di quella parte (in legno o in ferro) dell'aratro che viene conficcata, affondata o piantata nel terreno.

Le due ipotesi sono semanticamente interconnesse. Tra il senso della prima e quello della seconda c'è la stessa relazione logica che esiste in italiano tra *artigliato*, inteso come 'fornito di artigli', e lo stesso inteso, secondo un uso letterario, come 'artigliato(si)', ovvero 'afferrato(si)'; o tra *chiodato*, cioè 'fornito di chiodi', e *inchiodato*, cioè 'fissato con chiodi'; o tra *provvisto di ancora* e *ancorato*.

Qualora venissero effettuati o venissero resi manifesti ulteriori e più approfonditi studi relativamente all'etimologia di *orbada*, e qualora si potesse dibatterne i risultati, forse si riuscirebbe – come è auspicabile – a pervenire ad una conclusione certa, tale da confermare o smentire l'ipotesi che ho proposto in queste righe.

## LEXICON ANTIQUITATUM AGRICULTURAE

GAETANO FORNI

### ALCUNI TERMINI ARCAICI: ZERBO, RUSCA, VALONIA

Dal Museo Civico di Scienze Naturali di Brescia il Signor Stefano Armiraglio, che sta conducendo uno studio storico sulla trasformazione del paesaggio forestale nelle colline attorno alla città di Brescia, utilizzando il catasto Napoleonico, Austriaco e Lombardo-Veneto, ci pone alcuni quesiti:

1. Il significato esatto del termine **Zerbo**.
2. Il significato del termine **Valonia**, che si incontra in espressioni come “macine di rusca e di valonia”.

Circa l'interpretazione di termini vetero-catastali, quando non vi siano manuali ad uso dei periti catastali, è utile la consultazione di dizionari dialettali regionali e quelli di latino medievale. Preziosi per la Lombardia: Hans Bosshard, *Saggio di un glossario dell'antico Lombardo* (Olschki, Firenze, 1938); Pietro Monti, *Saggio di vocabolario della Gallia Cisalpina e Celtica*, Milano 1856; dello stesso, *Vocabolario dei dialetti della città e diocesi di Como*, Milano 1845; Francesco Cherubini *Vocabolario milanese-italiano* (4 volumi + aggiunte). Tutti questi vocabolari sono stati recentemente pubblicati in copia anastatica.

**Zerbo**: dai dizionari citati si ricava che *zerbum* o *gerbum* (italianizzato *zerbo*) significava incolto, terreno ghiaioso, arenoso, non dissodato (sodaglia), in qualche caso boscaglia. Frequenti i toponimi: Gerbido, Gerbole, Zerbino, Zerbo ecc. L'etimologia è pre-romana.

**Rusca**: il Cherubini precitato precisa che si tratta di corteccia di rovere o cerro macinata, usata per la concia. In Milanese antico *rusca* aveva il significato generale di corteccia d'albero, buccia di frutto, guscio di legume. *Rusca bergamasca*: a Milano era così chiamata la corteccia di abete.

**Valonia**: è termine spesso associato a *rusca* e a *sommacco* (nome volgare del

*Rhus cotinus* L. e dell'affine *Rhus coriaria* L., di cui sono utilizzate le foglie) prodotti pure usati, oltre che come coloranti, anche per la concia. *Valonia* (o *Vallonea*) è il nome volgare di una quercia mediterranea, la *Quercus aegilops*, o anche più specificamente della grossa cupola delle sue ghiande, la parte impiegata a tal fine.

È probabile che le ghiande di *Valonia* venissero importate grezze dalla Puglia e poi macinate. È possibile che nel Medioevo, quando il riscaldamento del clima non si attribuiva all'industria e l'olivicoltura era diffusa in Val Padana centro-orientale, la *Valonia* fosse qua e là presente nei medesimi ambiti. Ma ciò non mi risulta documentato.

## MUSEOLOGIA AGRO-ETNOGRAFICA IN EUROPA E NEL MONDO

### I CONGRESSI DELL'AIMA: CIMA XIII E CIMA XIV

Riportiamo di seguito la relazione su CIMA XIII, il 13° Congresso dell'AIMA (Association Internationale des Musées d'Agriculture) svoltosi a Lindlar, Germania, nel 2001 e il programma per CIMA XIV, che avrà luogo a Roznov pod Radhostem, nella Repubblica Ceca. Le due relazioni sono state scaricate dal sito [www.vmp.cz](http://www.vmp.cz), e sono state riportate con qualche omissione del testo. Mentre la prima è anonima, la seconda è stata stesa da Edward Hawes, U.S.A., il *chairman* dell'*Editorial Board*. Chi volesse avere maggiori informazioni sulla composizione del Presidium ecc. può consultare il sito internet sopra specificato.

*AIMA General Conference and Congress XIII 24<sup>th</sup> – 28<sup>th</sup> September 2002 in Lindlar/Germany*

“From nature to cultural landscape: the representation of man and nature in the museum” was the theme of this year’s congress of the AIMA (Association Internationale des Musées d’Agriculture), the international association of agricultural and open air museums. The theme is closely connected to the venue: the Bergisches Freilichtmuseum for ecology and rural craftsmen’s culture in Lindlar, an institution of the Landschaftsverband Rheinland. The museum documents in a particular way the part man played in shaping nature and designing the landscape.

For a few days Lindlar was occupied by a prevailing international atmosphere. More than fifty museum specialists from fourteen nations (*from Italy G. Forni and F. Pisani, n.d.r.*) got together in the Bergisches Land between the 24th and the 28th of September. The event was opened by the president of the AIMA, Dipl.Ing. Hans Haas, director of the Bergisches Freilichtmuseum Lindlar. He pointed out the significance and the responsibility of the agricultural and open air museums, first to make visible the part man plays in the destruction of nature but also their responsibility to

encourage visitors to shape their own environment in a natural and ecologically sensible way.

In his opening lecture "What is cultural landscape" Dr. Klaus Dieter Kleefeld introduced the conference theme. Giving examples from Nordrhein-Westphalia he explained the change of the cultural landscape and presented projects that are concerned with this process. To this the work of the "Rheinischer Verein für Denkmalpflege e.V. (Rhenanian association for preservation of historic buildings and monuments), whose cultural landscape activities and projects were portrayed by Dr. Norbert Heinen and Dr. Thomas Otten, is closely connected. The introductory morning was completed with a paper by Dr. Hermann-Josef Roth who focussed on the cistercian monks use of the cultural landscape and their work and life's effect on it. The contributions of the first morning refer closely to the project "Heisterbach Valley" that was explained to the conference participants on site in the Siebengebirge. A cultural landscape concept was developed for the former cistercian abbey Heisterbach in 2001. It is the goal to document the value preserving use and conservation of an outstanding cultural landscape.

In the afternoon contributions from Hungary, Canada, the United States, Germany and Sweden vividly presented the international state of research. The participants gained very interesting insight into the projects of various museums. The effect on the cultural landscape caused by tobacco plantations in the southern state of the U.S. was as much presented as the work of the "nordic genebanks" an interdisciplinary project in which the Swedish agricultural museum plays an important role.

The international atmosphere prevailed the next day. Again contributions were translated simultaneously into several languages. Among others, Prof. Edward Hawes (USA) talked about the connection between landscapes, preservation and sustainable farming. In his explanations, Dr. Henryk Nowacki (Poland) demonstrated the interconnection between nature, man and cultural relations, choosing the rural landscape as a mirror of their development. Preceding the visit to the Bergisches Freilichtmuseum, the director as well as several staff members introduced the concept and its didactic mediation, the reconstructed cultural landscape and also results of construction research. The subsequent visit to the museum grounds offered the participants some detailed insight into the practical museum work.

Further lectures dealt with the historical use of cultural landscape, like Prof. Hisashi Horio's (Japan) contribution on traditional waterraizing systems in Asian countries or Dr. Theo Gantner's (Switzerland) paper on Vergil's *Georgica* (29 B.C.), the very textbook on agriculture related to the cultural landscape theme.

Besides hearing lectures the participants got the chance to experience a great number of regional institutions like the museum "Axle, wheel and carriage" in Wiehl, the museum of the Oberbergischer Kreis (the district muse-

um) at Castle Homburg in Nümbrecht and the “Rheinisches Freilichtmuseum Kommern”, the open air museum in Kommern.

The general assembly of the AIMA concluded the successful conference. New president is the director of the Walachian Open-air Museum in Rožnov pod Radhoštěm (Czech Republic), Dr. Vítězslav Koukal. His museum is also the venue where the next AIMA and general assembly and the congress CIMA XIV will take place in 2004. The more than thirty conference papers will be available in the series of publications of the AIMA, the AMA (Acta Museorum Agriculturae) later this year.

Lindlar, the 9th of January 2002

*International Association of Agricultural Museums North American Newsletter*, November, 2003, E. Hawes, Editor

#### *The Czechs To Host the Next Congress in 2004*

The next Congress of the International Association of Agricultural Museums (AIMA, using the French acronym) will be in the Czech Republic from Monday, September 20th, to Saturday, the 25th, 2004. The theme, briefly put, is “20th Century Agriculture and Museums”. It will take place at the Wallachian Open Air Museum in the eastern part of the country. At the Presidium meeting in May 2003, the President and host of the Congress, Dipl. Ing. Vitezslav Koukal proposed over-all theme. The full version is “The Development of Agriculture During the 20th Century, Its Documentation and Presentation in Museums”. Members present worked out a plan to encourage focus in papers and substantial discussion on the Congress itself.

Invitation letters have gone out. If you wish to take part, contact Mr. Radek Hasalik at the museum by December 31. Even if you did not receive an invitation, e-mail or mail him at the museum. The mailing address is Palackeho 147, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm. Hasalik is Secretary of AIMA (e-mail: R.Hasalik@seznam.cz)

#### *Working and Thematic Papers*

Last May AIMA Presidium members who were able to attend the planning meeting in the Czech Republic reached some conclusions about how to bring the theme of the next Congress into focus and encourage discussion. This winter a member or members from each country or region will develop perspectives on agriculture in the century just past, and the opportunities, problems and issues that face museums. A brief working paper that discusses main themes in agricultural history of the period in their country or region will be prepared. The paper will also address key areas of museum function, such as selection, provenance, conservation, documentation, and presentation through exhibits, living history and other programs. An important concern in all areas of function is relevance, the challenge of remaining relevant to the



visitors while carrying out the responsibilities of the museum to the future

The country or regional working paper will circulate within the country or region, with the intent of eliciting further discussion and modification, as well as, development of short topical papers on specific sub-themes and examples. By March 31, 2004, all the papers are to be sent to the Wallachian Open Air Museum, in hard copy and/or via e-mail. There the museum will “publish” them digitally on a disk that will be sent to participants before the Congress.

At the Congress in Roznov, the plan is to have one session devoted to each larger region (Eastern Europe, Western Europe, North America, Japan). The revised country or regional working papers will serve as starting points augmented by the topical papers (15 minutes maximum). This organizational plan depends, of course, on what people actually propose. See below for two working papers that are ready.

#### *Field Trips*

As usual, field trips to museums and historical sites, accompanied by fine meals and good cheer, will be an important party of the Congress.

#### *Roznov Pod Radhostem and the host museum*

Founded in 1925, the Wallachian Open Air Museum has three parts. In the flatlands near the river is the Old Town, with buildings from Roznov and elsewhere, including a beautiful wooden church and a town hall. One of the number of craftsmen there makes whetstones and horn holders for them. Across the road on the hillside is an interesting collection of operating water-powered mills, including a drop hammer forge, saw mill and grist mill. Further up into the foothills above the town is the “Wallachian Village” showing life in the Beskydy Mountains. Typical crops and livestock are raised there.

For additional information, use a search engine for “Wallachian Open Air Museum” and “Roznov pod Radhostem”. AIMA’s web site is at the museum <http://www.vmp.cz/data/aima/aima-english.htm>

#### *Working Papers Available*

A permanent Secretariate is now provided for. In the past all the records went to the next President, who was always the director of the next host museum. Now they will remain in one place. Particularly problematical in the past has been maintaining records of membership. Our Czech colleagues have agreed to carry out the functions involved.

Name and Position: \_\_\_\_\_  
 Institution: \_\_\_\_\_  
 Street or P. O. Box: \_\_\_\_\_  
 Town: \_\_\_\_\_ State or Province: \_\_\_\_\_ Postal Code: \_\_\_\_\_  
 Country: \_\_\_\_\_

#### *Return to:*

Edward Hawes, P. O. Box 787, Brunswick, ME 04011, U. S. A.

ROBERTO TOGNI

LE ALPI E L'EUROPA TRENT'ANNI DOPO: 1973-2003

Convegno internazionale promosso da:

*MUSALP (Gruppo di lavoro tra musei, studiosi e testimoni della montagna in Europa) Città di Biella, Fondazione Cassa di Risparmio di Biella, in collaborazione con: GLOBUS ET LOCUS (Associazione di Istituzioni per l'interazione tra globale e locale) e RSTI (Radio Televisione Svizzera di lingua italiana)*

Progetto e coordinamento scientifico: Roberto Togni

BIELLA – 12 dicembre 2003, Sala congressi della Biverbanca,  
con il Patrocinio: del Dipartimento di Scienze Filologiche  
e Storiche dell'Università di Trento

Trent'anni fa si svolgeva a Milano, dal 4 al 9 ottobre 1973, il grande convegno intitolato «Le Alpi e l'Europa», che ha riunito i massimi studiosi europei di varie discipline in presenza di politici italiani, austriaci, svizzeri, bavaresi delle Alpi centrali (Argealp). Le loro relazioni figurano nei 5 volumi di Atti, edizioni Laterza, organizzate sotto i titoli *Il sistema alpino, Uomini e territorio, Economia e transiti, Cultura e politica, Proposte per le Alpi*.

A distanza di un trentennio il quadro internazionale delle Alpi è cambiato a fronte di un'Europa che se allora era *in nuce*, oggi è una realtà che apre orizzonti extraeuropei.

Ma molti dei problemi relativi al sistema alpino, alla sua economia, ai transiti, alla politica, al territorio, alla popolazione ed alla cultura presentano ancora molti nodi da risolvere.

Il convegno di Biella ha voluto essere una precisa occasione di riflessione e di verifica alla quale potranno seguirne altre, in sedi diverse, su temi specifici.

Biella è stata scelta per il suo carattere di esemplare città subalpina di lunga pionieristica tradizione industriale (lavorazione della lana) tuttora fiorenta. La promozione a capoluogo di provincia, relativamente recente, si accompagna ad una rinnovata vivacità culturale confluita, tra l'altro, in un nuovo grande museo (nel complesso di S. Sebastiano- v. AMIA 15, 1994/95, pp. 50-51) nonché in iniziative di valorizzazione e riuso dell' archeologia industriale (Fondazione Pistoletto, Fondazione Sella, ecc.). Mentre il Santuario di Oropa, nelle cui architetture hanno operato i più famosi architetti attivi nei secoli presso la corte Sabauda, si configura come una cittadella di cultura e di

convegni oltre che di antichi pellegrinaggi religiosi, nel cuore di una vasta montagna di boschi cedui.

I saluti ufficiali sono stati portati dal Sindaco di Biella avv. Gianluca Susta, dall'avv. Luigi Squillario, Presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Biella e dal dr. Vittorio Barazzotto, Assessore alla Cultura della Città.

Piero Bassetti, primo Presidente della Regione Lombardia e Presidente di Globus et Locus, ha trattato il tema: «*Le Alpi e l'Europa 1973, 1984, 2003*». Jean François Bergier, del Politecnico di Zurigo, storico di fama internazionale: «*Le Alpi, l'Europa e la Storia 30 anni dopo*». Renzo Gubert ha inviato un messaggio scritto a proposito di «*Le aree montane e la politica dell'Assemblea Parlamentare Europea*». Lodovico Sella: «*Una storica collezione alpina biellese di fotografie*». Roberto Togni: «*Il ruolo delle forze culturali spontanee e istituzionalizzate delle Alpi*». Renato Mattioni: «*Note sugli Atti del Convegno del 1973*». Di Paul Guichonnet è stata letta una breve testimonianza a proposito della sua tesi circa la «*Desalpinizzazione delle Alpi*». Remigio Ratti: «*Le Alpi e l'Europa oggi dal punto di vista dell'economista e dell'operatore culturale svizzero*».

Va notato che tra i relatori vari erano stati attori o testimoni del convegno del 1973 (il Bassetti, il Bergier, il Ratti, il Gubert, lo scrivente stesso). Il che ha reso più concrete le verifiche a distanza di trent'anni, più serrato e concreto il dibattito.

Alla discussione finale hanno partecipato Bassetti, Bergier, Barazzotto, Remigio Ratti. Moderatori: Riccardo Scartezzini e Roberto Togni. Molto vivaci sono state le tesi di Bassetti riassumibili in due slogan: «*Svizzerezze l'Europa* (far tesoro della sua plurisecolare esperienza localistica e partecipativa), «*Europeizzare la Svizzera*», cioè toglierla dal suo rischio di isolamento. Il Bergier, da par suo, ha puntualizzato la situazione degli studi storici sulle Alpi con un'ottica molto aperta, proprio lui che ha presieduto la famosa recente commissione d'inchiesta voluta dalla Confederazione Elvetica in ordine ai rapporti della Svizzera e delle sue banche con il Nazismo di Hitler e con il mondo ebreo.

Sabato 13 dicembre in mattinata è stata compiuta una visita facoltativa al Museo del Territorio, Chiostro di San Sebastiano, Biella.

Nella stessa giornata del Convegno (12 dicembre 2003) è stato siglato l'Atto Notarile di costituzione di Musalp. Questo di fatto viveva già da alcuni anni come gruppo spontaneo di LAVORO TRA MUSEI, STUDIOSI E TESTIMONI DELLA MONTAGNA IN EUROPA (Alpi, Carpazi, Pirenei). Ora è una Associazione no profit.

Il Consiglio direttivo risulta composto da: Bergier Jean François, svizzero, presidente dell'Isalp, Istituto per la Storia delle Alpi; Bucur dr. Corneliu, direttore generale dei musei Astra, docente universitario; Gross dr. Christoff, conservateur presso il Musée d'Ethnographie di Ginevra; Forni prof. Gaetano, consulente scientifico del Museo di storia dell'agricoltura della Lombar-

dia; Crivelli prof. Paolo, Ufficio Musei del Ticino; Comm. Coda, rappresentante della Fondazione Sacro Monte di Oropa; dr.ssa Injia Smerdel, direttrice del Museo Nazionale Etnografico di Lubiana; dr. Piero Bassetti, Presidente di Globus et Locus; Riccardo prof. Scartezzini, sociologo delle relazioni internazionali; Riccardo Buonvicini, della Associazione omonima, Valsolda, Lago di Lugano; Remigio Ratti, Presidente della Radio Televisione della Svizzera di Lingua italiana; Gustavo prof. Buratti, etnologo; Barazzotto dr. Vittorio, Biella, assessore alla cultura della città; Ada prof. ssa Landini, consigliere culturale della Fondazione Cassa di Risparmio di Biella; Bellardone dr.ssa Patrizia, direttrice della Biblioteca della città di Biella; Neiretti dr. Marco, storico locale; Sella dr. Lodovico, presidente della Fondazione Sella; Jacques Chatelain, esperto di arte del legno alpino. Togni prof. Roberto è stato nominato Presidente. La segreteria è stata affidata ai soci Ada Landini (Italia) e Paolo Crivelli (Svizzera).

ROBERTO TOGNI

IL RUOLO DELLE FORZE CULTURALI SPONTANEE  
E ISTITUZIONALIZZATE DELLE ALPI

Intervento al convegno «Le Alpi e l'Europa trent'anni dopo, 1973-2003»

“Continente” alpino, “Cerniera” d'Europa sono immagini metaforiche ricorrenti con le quali ci piace sottolineare, pur senza eccedere in campanilismi “alpini”, la vastità geografica, la densità di stratificazione storica, la propositività e l'inventiva tecnica, in una parola la ricchezza culturale, di questa parte del nostro continente, configurabile come un grande ponte tra le popolazioni del Mediterraneo e dell'Europa transalpina, ponte percorso da fitti transiti internazionali nelle due direzioni.

Un mondo che abbiamo meglio compreso ed amato a partire da quel convegno “Le Alpi e l'Europa” nel quale hanno portato il loro contributo i più grandi specialisti delle varie discipline. Essi infatti ci hanno fatto comprendere come le Alpi hanno rappresentato un teatro di operosità agricola, mineraria, di domesticazione degli animali, di artigianato, manifatturiera, architettonica, pittorica, industriale, sociale e culturale; dunque una grande catena di trasmissione dei vari saperi verso e da tutta l'Europa, in presenza di plurisecolari migrazioni stagionali o di più lunga durata.

In quell'ottobre 1973 tra gli attori del convegno figuravano i professori Paul Guichonnet e Jean François Bergier, massimi specialisti di geografia e di storia alpina ed europea, oggi qui convenuti (Guichonnet solo con la relazione scritta perché convocato a Parigi, dove riceve una significativa onorificenza) unitamente a quell'illuminato politico e intellettuale che è Piero Bassetti, allora primo Presidente della Regione Lombardia e ideatore di quel convegno<sup>1</sup>, oggi Presidente di Globus et Locus. Permettete dunque che anch'io dica loro il mio ringraziamento (come ho fatto in sede di apertura di convegno) per l'aiuto che essi ci hanno offerto e autorevolmente ci offrono al fine di comprendere meglio le Alpi di ieri e di oggi a fronte dell'Europa (1973-2003).

<sup>1</sup> Piero Bassetti, ancor prima della legge istitutiva delle regioni, aveva fondato varie iniziative intese a favorire concretamente la nascita delle regioni italiane a statuto ordinario: la Società di Studi Politici, l'Associazione di Ecologia umana ed altre.

A me spetta il compito di tratteggiare “*Il ruolo delle forze culturali spontanee e istituzionalizzate delle Alpi*”. Lo farò solo a grandi linee e imperfettamente. Il tema tocca da vicino me per nascita (dell’Alta Valtellina mia madre, del lago di Lugano mio padre) e la mia professione universitaria di museologo, se si considera che il museo, nella nuova concezione di “attrezzatura culturale polivalente del territorio” si deve ritenere strumento di crescita di consapevolezza culturali e civili nel territorio. Oggi molteplici sono le tipologie museografiche: casa museo, museo a cielo aperto, ecomuseo, parco archeologico, parco etnografico, parco minerario, *naturetum*, città della scienza, oltre ai classici musei d’arte, di antichità, scientifici e naturalistici.

Ma mi piace ricordare che la cultura sulle Alpi si nutre, oltre che di istituzioni ufficiali, anche di un gran numero di organismi più o meno spontanei e di forze di base. Alle scuole pubbliche di ogni ordine e grado si aggiungono le libere associazioni, gli artisti di varia specialità, le compagnie teatrali amatoriali, le orchestre, i cori, le associazioni di mestiere, i gruppi di animazione, i gruppi folclorici (validi se sottratti ai rischi di degenerazioni folcloristiche), i gruppi naturalistici ecc. Si aggiungano le varie forme di volontariato: dei pompieri, del soccorso alpino e tante altre espresse dalle comunità locali. Sono numerosissime nel Trentino come in Piemonte e in altri territori italiani, francesi, austriaci, sloveni e svizzeri. Tra questi ultimi segnalo a titolo di esempio, per averli studiati e pubblicati, i casi esemplari della val Müstair e della Val Bregaglia nel cantone dei Grigioni; ma potrei citare numerose valli del Canton Ticino e del Biellese.

È un fenomeno che può essere ricondotto ad una antica attitudine efficacemente puntualizzata dallo storico medievale Cinzio Violante nel convegno del 1973 che così si esprimeva: «L’esistenza di centri naturali di attrazione demica (i passi e le valli), i problemi della difesa dai pericoli naturali e dalle forze di transitanti, le necessità organizzative dell’alpeggio, lo stesso isolamento di gruppi raccolti in zone naturalmente definite hanno agevolato nelle zone alpine uno sviluppo particolare di vita e di organizzazione comunitaria, sia nel campo civile che in quello religioso. Basti pensare alle diverse associazioni e alle confederazioni che si stabilivano durevolmente a vari livelli, con diverse estensioni: per l’Italia citerò solo le grandi pievi di valli e i relativi comuni di pieve... Ma contemporaneamente il territorio alpino fu terreno elettivo di signorie» tra cui alcune definibili «signorie di strada o di passo». Così si esprimeva il Violante.

La prova più palese e più significativa è rappresentata dalla stessa nascita (oltre 700 anni fa) della Confederazione Elvetica. Della Svizzera dobbiamo ricordare anche il rispetto della lingua *romantscha*, riconosciuta come quarta lingua ufficiale, insegnata nelle scuole, praticata nei teatri e nelle chiese locali.

Una vasta tradizione di autogoverni capillari alpini è pure testimoniata dai numerosi Statuti di origine medievale, della Valtellina, della Valcamonica, del Trentino, del Friuli altrimenti detti *Regole*. Quelle friulane hanno avuto l’effetto positivo di salvare fino ai giorni nostri ingenti estensioni di bosco.

Da qualche anno si è sviluppata una significativa rete di università delle aree alpine tuttora in espansione: in particolare Grenoble, Biella, Lugano, Trento, Bolzano, Udine, Gorizia, Innsbruck, Lubiana, Graz. Varrà la pena di intensificare i loro rapporti reciproci e la ricaduta sul territorio.

Personalmente mi soffermerò maggiormente sui musei, perché li conosco meglio. Le raccolte, le collezioni ed i veri e propri musei alpini del mondo popolare e contadino sono molte centinaia con varie specialità. Non sono, come in passato, realtà espresse dall'alto, dai ceti colti, specializzati; ma, salvo rare eccezioni di mecenati e di amministratori pubblici illuminati, dalla gente comune. Ne consegue l'apporto di esperienze concrete bracciantili, contadine, artigianali, pastorali, della miniera, proto industriali e della fabbrica. I promotori sono gruppi spontanei o singoli operatori volontari; talora si tratta di iniziative correlate allo sviluppo turistico, qualche volta mossi dal bisogno di difendersi dal medesimo sottoponendolo ad un vaglio critico, molte volte per testimoniare le più specifiche attività locali tradizionali<sup>2</sup>.

Queste forze culturali che qualificavamo come non istituzionalizzate sono molto preziose perché, accanto e talora in stretta collaborazione con istituzioni pubbliche, in particolare con la scuola, portano un notevole contributo al serio ricupero delle memorie, della storia, della profonda identità culturale, del senso di appartenenza che sono indispensabili all'equilibrio individuale e collettivo di una società davvero matura e civile ed alla gestione del territorio.

Fortunatamente esse, come anticipavamo, hanno radici molto antiche proprio nella cultura e nei comportamenti tradizionali della gente delle Alpi; fattori ai quali si può ancora fare riferimento per un certo ricupero e salvataggio di valori antichi a fronte del consumismo, del trauma di una industrializzazione troppo violenta e repentina, di modelli urbani troppo invadenti e fuorvianti.

Non si tratta di fermare il progresso, di ostacolare i tempi nuovi, di imporre scelte di conservazione generalizzata e assoluta; ma di temperare il nuovo con l'antico, con le esigenze dell'ambiente, del paesaggio naturale e antropizzato, degli equilibri ecologici e sociali.

Oggi è lontano l'Ottocento, il secolo dei grandi musei nazionali sorti nelle principali capitali europee per celebrare la loro storia e i loro patrimoni di *antichità ed arte*. Ma già alla fine del Settecento l'*Encyclopedie* e il *Conservatoire des arts et des métiers*, e più tardi le grandi Esposizioni Universali avevano incominciato a esporre significativi frammenti o semplici antefatti di collezionismo etnografico di matrice europea<sup>3</sup>.

<sup>2</sup> Si veda il prezioso documentario realizzato nel 1978 dalla Televisione della Svizzera italiana in quattro puntate, ancor oggi di grande efficacia e attualità. Si intitola *Atlantide Alpina* a significare il rischio di sommersione che corre la cultura alpina. Autore Luciano Marconi, regista Flavio Bonetti.

<sup>3</sup> R. TOGNI, *Musei ed Esposizioni Universali*, Forum editrice, Udine, 2001.

Oggi fortunatamente la nuova museologia è sostenuta dalla nuova storiografia attenta alle vicende specifiche delle singole comunità locali o microstoria, dietro lo stimolo della scuola storiografica francese sorta attorno alla rivista francese «Annales» (cfr.: Marc Bloch)<sup>4</sup>. Un'altra importante alleanza viene dalla nuova geografia che ha superato l'ottica esclusivamente fisica per aprirsi alla dimensione antropologica, al patrimonio umano, culturale e ambientale<sup>5</sup>.

In Francia, come in Italia, lo sviluppo dei musei, delle mostre e delle collezioni del mondo popolare nasce soprattutto negli anni Sessanta e Settanta<sup>6</sup>, realizzando per ciascuno dei due paesi quasi cinquecento piccole, medie e grandi collezioni. In Svizzera c'è un capillarismo di musei, di associazioni e di attività culturali che si appoggia alla frammentazione cantonale in piccole patrie che trova analogo riscontro in Austria. La Slovenia, una repubblica piccola e molto recente, è molto attenta alla politica culturale ed a quella del territorio.

Dal mio punto di vista mi auguro che tutte le Regioni Alpine sappiano intrecciare ulteriori rapporti tra le istituzioni e le forze culturali spontanee o sommerse che operano al loro interno. Inoltre auspico che queste Regioni conducano una politica efficace non solo in materia di trasporti, di industria, di agricoltura, di turismo, ecc. ma anche di cultura, con adeguate leggi di tutela e forti azioni promozionali a favore del grande patrimonio culturale e ambientale alpino. Per la sopravvivenza dell'Europa sono certamente indispensabili i ghiacciai delle Alpi, i suoi fiumi, i suoi boschi, ma anche determinate sue peculiari eredità culturali. Occorrono forme serie di sensibilizzazione e di coinvolgimento della gente.

In proposito mi piace qui ricordare come la Radio e la Televisione della Svizzera di lingua italiana svolgano da anni un'attività esemplare. I loro programmi si caratterizzano per un intenso e intelligente colloquio con gli ascoltatori, danno spazio a eventi, tradizioni e iniziative locali accanto a quelle internazionali, senza dunque cadere in un eccesso di localismo. Auguro alla città di Biella e al Biellese come alle altre regioni alpine di imitare la Svizzera di lingua italiana.

Sul monte alle spalle della nostra città sta il Santuario di Oropa, punto di

<sup>4</sup> Anni fa abbiamo integralmente trascritto nella nostra pubblicazione *Per una museologia della culture locali*, Trento 1988, il fondamentale articolo: M. BLOCH, *Musées ruraux, musées techniques*, in *Annales d'histoire économique et sociale*, II, 1930, pp. 248-251.

<sup>5</sup> Molti sono gli autori che dovrebbero essere ricordati. Citiamo solo alcuni storici, geografi, antropologi e studiosi di varia specialità che ricorrono nei volumi di Atti del Convegno del 1973. Tra i numerosi altri convegni ricordiamo quello promosso recentemente a Grenoble da *Le monde alpin et Rhodanien* e dal *Musée Dauphinois*.

<sup>6</sup> Jean Cuisenier in *Le patrimoine rural de la France*, 1988, ricollega la recente esplosione di musei al «lungo e lontano movimento della storia» che colloca l'origine di queste collezioni addirittura in relazione con i *cabinets de curiosités*, col *Jardin du roi* (1626), col *Jardin des plantes*, col *Conservatoire national des arts et des métiers* (1794) ecc. Si tratta di un punto di vista che contiene elementi di verità, anche se ci porta un po' troppo lontano.



riferimento non solo per i fedeli, ma per chiunque apprezzi la splendida architettura firmata dai più grandi progettisti attivi attorno a casa Savoia. Tali edifici interessano per la loro alta qualità, ma anche perché attrezzati a centro congressi. Li attornia un grande polmone di vasti boschi e pascoli in cui le vecchie cascine svolgono la funzione di ospitali trattorie. Vi si attua un felice incontro tra il momento dello svago e quello della cultura e della riflessione religiosa, buon auspicio per una corretta politica ambientale. Oropa, d'altra parte si trova sulla linea di storici percorsi pedonali e mulattiere in direzione della Valle d'Aosta e domina verso il Sud a perdita d'occhio le fertili distese padane in direzione di Vercelli ed oltre, configurandosi come un vero "osservatorio" tra le Alpi e la pianura.

La provincia di Biella, di recente costituzione, ma depositaria di una importante tradizione, patria di figure storiche esemplari quali Quintino Sella, è sede in questo momento di significative iniziative museali, ecomuseografiche, di archeologia industriale, di arte contemporanea (vedasi ad esempio la Fondazione Pistoletto ed altre), ecc. In questa prospettiva e per tutti questi motivi, dopo che ci eravamo riuniti a convegno ad Oropa nel 1996, abbiamo voluto stipulare un più stretto legame tra la città di Biella e Musalp, siglando proprio in questi giorni e in questa città un atto notarile secondo il quale qui avrà sede d'ora in poi la segreteria operativa dell'associazione.

Musalp rappresenta un agile gruppo di lavoro tra musei, istituzioni e operatori culturali nonché singoli testimoni della vita di montagna i cui primordi risalgono al 1991, allorché si era svolto un convegno occasionato dal settecentesimo anniversario della Confederazione Elvetica. Allora eravamo un gruppo di colleghi e amici svizzeri, italiani e romeni che constatavano quanto i confini politici e linguistici rappresentassero ancora un serio ostacolo a quella intensità di scambi, di confronti e di collaborazioni anche informali che viceversa conosciamo come assai proficui, anzi necessari. Caratterizzante di quell'incontro era stata la presenza di due diretti "testimoni" della cultura alpina: un pastore ancora attivo nella transumanza e un contadino delle Alpi con capacità di muratore, carpentiere, scultore e insieme di filosofo autodidatta. Ne era nato un sodalizio molto stretto e il desiderio di operare al di fuori degli schemi esclusivamente accademici, universitari o museologici. Perciò nel titolo dell'Associazione volemmo far posto ai "testimoni della cultura alpina" e menzionammo Alpi, Carpazi, Pirenei ad indicare rapporti di studio già instaurati con queste aree ed a sottolineatura dell'analogia che intercorre tra di esse e della opportunità di considerare le Alpi in una più ampia dimensione europea.

Proprio oggi, 12 dicembre 2003, Musalp si è data la veste ufficiale di "Associazione, registrata con atto notarile" qui a Biella, in concomitanza con il nostro Convegno. Che significato dare alla coincidenza? Che l'associazione intende portare avanti la sua attività non esclusivamente a Biella, ma intrattenendo un rapporto particolare, preferenziale con la Città di Biella, Assessorato alla Cultura, e con la Fondazione Cassa di Risparmio di Biella, tradizio-

nalmente impegnata in attività filantropiche e culturali. Oltre a queste due istituzioni naturalmente Musalp collabora con numerose altre, rappresentate pure nel suo Consiglio (quali Globus et Locus, presieduta da Piero Bassetti; la Radio Televisione Svizzera di Lingua Italiana; I Musei Astra e la Libera Università di Sibiu-Romania; i Musei etnografici di Lubiana, di Ginevra e del Canton Ticino; l'Associazione Buonvicini della Valsolda – sponda italiana del lago di Lugano) e di singoli studiosi o testimoni della cultura alpina.

GAETANO FORNI

VISITA AI MUSEI ETNOGRAFICI, ARCHEOLOGICI  
E AGLI *OPEN MUSEUMS* DEL GIAPPONE

Un viaggio nel marzo 2003 per motivi familiari in Giappone ci ha permesso di visitare alcuni dei principali Musei etnografici e archeologici giapponesi. Di particolare interesse ci sono apparsi l'*Open Museum* di Osaka, che riproduce le case contadine con i loro orticelli, rappresentativi delle principali regioni del Giappone, il Museo delle Tradizioni Locali annesso al Castello di Kumamoto, il Museo Nazionale di Osaka; a Kyoto il Museo delle Tradizioni Imperiali, il Museo Nazionale, il tempio buddista Zen che, con il parco annesso; costituisce un vero e proprio museo; infine il Museo etno-storico dell'Arte di Fukuoka. I tratti più significativi della museologia archeo-storico-etnografica giapponese si possono così sintetizzare:

- a) l'abbondanza traboccante del materiale esposto. Il che risultò in particolare al Museo Nazionale di Osaka ove, oltre alla cultura tradizionale giapponese, sono documentate anche quella delle altre civiltà asiatiche: cinese, indiana, siberiana, nonché quelle degli altri continenti.
- b) La continuità tra archeologia ed etnologia: trattandosi di musei regionali, come negli *Heimatmuseen* tedeschi, si illustrano le tradizioni locali partendo dalle radici.
- c) Più che nei nostri musei, un posto di rilievo, anche nei musei d'arte, è offerto agli strumenti di lavoro, in particolare a quelli agricoli.
- d) Le esigenze convergenti delle lavorazioni del suolo e della coltivazione in genere fanno sì che sostanzialmente gli attrezzi documentati siano morfologicamente e funzionalmente analoghi ai nostri. Mutano soprattutto per quello che potremmo definire come "stile": zappe larghe e allungate, manici relativamente corti e leggermente incurvati. Grande diffusione dei raschi. Ma lo stile può essere motivato anche da esigenze funzionali, quelle della risicoltura. Certo non mancano anche nell'Estremo Oriente strumenti e macchine peculiari. A tutti noto il vaglio-ventilatore per separare, dopo la trebbiatura, la pula dalle cariossidi dei cereali. Esso è stato importato in Europa dalla Cina dai Missionari Gesuiti, capeggiati da Padre Matteo Ricci, ai primi del '600.

- e) Un interesse straordinario per conoscere le tradizioni culturali giapponesi presenta la religione scintoista, anch'essa documentata nei musei etnografici giapponesi, come pure persino nei templi buddisti, come anche nei parchi annessi ai templi, in cui si possono notare, nelle cavità degli alberi, delle monetine offerte appunto all'albero. In sostanza si tratta di una religione a radici animiste. Il culto delle forze naturali mitizzate. Tracce di questo culto, del resto, si rinvencono anche presso certi nostri ambientalisti e, prima di essi, nel culto del sole della primavera, nel culto delle ruggini (la dea Robigo), praticato dai Romani. Sfumature persino nel culto di certi Santi, come S. Antonio Abate, protettore degli animali. È significativo che la *forma mentis* indotta nei Giapponesi da questo tipo di culto permette loro di far convivere e effettuare pratiche religiose scintoiste con quelle buddiste e, in qualche caso, con quelle cristiane.

## MUSEOLOGIA AGROETNOGRAFICA IN ITALIA

UNO STRUMENTO ESSENZIALE PER TUTTI I MUSEI  
DELLE TRADIZIONI RURALI\*

Finalmente una storia completa dell'agricoltura italiana  
dalla preistoria alle prospettive future

Mentre i principali Paesi europei posseggono da decenni una storia della propria agricoltura, solo ora è stata portata a compimento quella del nostro. E ciò per merito del prof. G. Cherubini e della sua équipe di storici che presiede alla redazione della Rivista di Storia dell'Agricoltura Italiana, nonché dell'Accademia dei Georgofili di Firenze, che ha promosso quest'opera prestigiosa, e del coraggioso editore che l'ha pubblicata. L'opera consta di tre volumi in cinque libri, in quanto il primo, di Storia Antica (curato dallo scrivente con la collaborazione di un valente antichista, il prof. Arnaldo Marcone) e l'ultimo, di Storia Contemporanea, sono suddivisi in due tomi.

Sebbene, in quanto storico dell'aratro, lo scrivente sia caratterizzato da una specializzazione, l'ergologia, sotto il profilo cronologico, di tipo verticale, – e in effetti in quest'opera, ha illustrato gli attrezzi, dal loro nascere fino alla rivoluzione industriale, qui, non potendo illustrare in dettaglio tutta l'opera, seguendo il principio più fondamentale per uno storico per il quale conoscere un fatto, un processo significa innanzitutto conoscerne la genesi – focalizziamo il primo volume, anche se i successivi, curati da storici di livello internazionale, quali Giuliano Pinto, Carlo Poni, Zeffiro Ciuffoletti e altri, sono altamente apprezzabili. Ciò anche perché questo primo tomo, illustrando la periodizzazione dello sviluppo dell'agricoltura, inquadra, come vedremo, quelli seguenti e ne permette una più adeguata comprensione. Nella prima parte, diverse decine di pagine sono dedicate al significato di paleoagricoltura nel quadro più generale di agricoltura, desunto non solo dall'analisi delle sue origini, ma da una comparazione continua tra queste, gli esiti successivi e viceversa.

\* Accademia dei Georgofili, *Storia dell'Agricoltura Italiana*, Edizioni Polistampa, Firenze, 2002. (I vol. *L'età antica* [1. *Preistoria*, € 35 - 2. *Italia romana* € 40]. II vol. *Il medioevo e l'età moderna* [€ 45]. III vol. *L'età contemporanea* [1. *Dalle rivoluzioni agronomiche alle trasformazioni del Novecento* € 40 – *Sviluppo recente e prospettive* € 35]). L'opera completa in cofanetto costa € 160,00.

Ne deriva una catena di conseguenze, a cominciare dalla necessità di suddividere (p. 30) l'intera evoluzione dell'agricoltura in quattro grandi epoche, caratterizzate da otto corrispondenti rivoluzioni tecnologiche agrarie: dall'emergere della coltivazione-allevamento all'epoca della creazione degli organismi geneticamente modificati (ogm), il che risulta prezioso per capire la struttura dell'intera opera. Ma ciò non è disgiunto (p. 20) dal concetto di *agrosfera*: questa abbraccia tutto il pianeta e si articola a partire dalla *geosfera/atmosfera*, il substrato fisico delle sfere (articolazioni) biologiche: *fitosfera* (mondo vegetale), *zoosfera* (mondo animale), *antroposfera* (mondo umano). Quest'ultima culmina nel pensiero (*noosfera*). Sfere tra loro connesse e interagenti in quanto costituenti il ciclo geobioantropologico. Se ne desume che in questa concezione l'agricoltura abbraccia l'universo dei rapporti uomo-ambiente, che inizia dalla protezione del mondo biologico e giunge al suo sviluppo con la coltivazione, l'allevamento, la pesca razionale, esaltando la sua utilità per l'uomo. In definitiva agricoltura è governo razionale e funzionale dell'ambiente, vale a dire dell'intero mondo terracqueo. È chiaro che questo modo di concepire l'agricoltura deriva non solo dall'esame dei suoi processi di origine, che la contrappongono alle precedenti economie di caccia-raccolta, ma anche dalla considerazione dei suoi esiti, sviluppatasi nella successione dei millenni, e ci fa comprendere come l'agrosfera oggi non sia ancora giunta al suo sviluppo completo. Questo idealmente infatti corrisponderebbe – verificatesi le necessarie condizioni (disponibilità sufficiente di energia ecc.) – al realizzo di una sorta di paradiso terrestre sull'intero pianeta. Quello in cui, come nell'Eden, tutte le specie animali e vegetali vivevano in perfetta armonia con l'uomo, quasi fossero esseri viventi domesticati.

Abbiamo usato ripetutamente il termine "concezione" in quanto, sotto tutto questo profilo, è chiaro che il termine "agricoltura" come comunemente inteso non è sufficiente a significare quanto si è espresso: perfino quello di "agrosfera" è limitato.

I filosofi greco-antichi, per indicare le riflessioni che vanno al di là del mondo fisico immediato, avevano coniato un termine bellissimo, "metafisica", che per noi non gode di alta stima, a causa delle sue degenerazioni tardo medievali. Analogamente, questa concezione "panagrarica" del mondo può essere ben espressa dal termine *metaagricoltura* o, se si vuole sottolineare l'aspetto più tecnologico, *metaagronomia*. Essa non era ignota già nell'antichità. Agronomi grandissimi e geniali quali Columella la presuppongono quando discutono di concetti di fondo quali l'esauribilità o meno della fertilità dei suoli. Così pure quando, usando il termine *agricolatio* (letteralmente l'attività agricola), presuppongono nell'agricoltura anche ciò che non è l'attività agraria, ma il "pensiero" agrario.

Quanto sopra si è riferito ha implicato innanzitutto il porre le fondamentali concettuali di scienze nuove quali la paleoagronomia. Attualmente i paleoagronomi si possono contare sulle dita delle due mani, su scala mondiale. Né in sostanza esiste alcun manuale che sviluppi i principi metodolo-

gici e teorici di tale disciplina. Questo volume vorrebbe rappresentare quindi anche un primo trattato di paleoagronomia, oltre che di semantica agraria. È chiaro, in base a quanto si è detto, come esso possa risultare utile a storici di ogni livello cronologico per inquadrare le proprie ricerche e argomentazioni, quando, direttamente o indirettamente, tocchino l'agricoltura. E bisogna tener presente che se, sino alla rivoluzione industriale, sostanzialmente tutti i Paesi erano contadini, come può un archeologo "neolitista", come uno storico "modernista" (per citare solo l'alfa e l'omega di questa categoria di studiosi), condurre una ricerca "seria", se non conosce, appunto in chiave storica, la natura delle fondamenta del modo di vivere dell'epoca di cui si occupa, cioè dell'agricoltura? E riguardo agli etnomuseologi, come possono essi capire il significato degli attrezzi raccolti ed esposti nel loro museo, in gran parte attrezzi rurali, se sono privi di qualsiasi nozione di semantica agraria?

Naturalmente la paleoagronomia non è disciplina a sé stante, ma, come si è fatto intendere sopra, necessita del sostegno di diverse discipline ausiliarie: oltre agli apporti dell'archeologia tout court, ovviamente essenziali in quanto costituiscono le basi di partenza, sono importanti quelli della paleobotanica, paleozoologia, paleoclimatologia e così via. Ecco quindi che utilmente, in modo vorremmo dire paradigmatico, in questo primo tomo il nucleo centrale, di carattere agrosemantico e paleoagrario, è accompagnato da una sostanziosa premessa storico-ecologica di Leonardo Rombai e seguito da una sessantina di pagine elaborate dagli archeologi che da sempre hanno manifestato il loro interesse per l'agricoltura preistorica (Andrea Pessina, M. Cipolloni Sampò, Anna Luisa Pedrotti, Anna Maria Bietti Sestieri). Un analogo numero di pagine è dedicato alla paleobotanica (Lorenzo Costantini, Mauro Rotoli) e alla paleozoologia (Antonio Tagliacozzo).

\* \* \*

Uno dei pregi di questo tomo sta nell'impostazione atta ad interessare lo specialista come il lettore comune. Ecco i temi di alcuni importanti capitoli: Dove e come sono nati il nostro pane, la nostra birra e analogamente per il vino, l'olio, l'arte casearia. Qual è stata l'evoluzione delle strutture sociali, quella della proprietà della terra. Come è sorta la concezione del mondo dei paleoagricoltori. Di solito argomenti di questo tipo vengono stesi o da storici o da archeologi. I primi troppo spesso divagano nel generico, giocando talora anche un po' di fantasia, mentre i secondi si fermano ai reperti. In questo libro invece i reperti sono connessi con il contesto fisico, biologico, socio-economico ambientale. Non solo, ma ad es., per l'origine della panificazione, viene analizzato il comportamento del grano macinato in relazione alla lievitazione. E, in correlazione a questo, il comportamento dell'uomo lungo l'intero ciclo della coltura del grano, dalla semina alle prime manipolazioni: mietitura, trebbiatura, pulitura, macinazione. A conclusione di ciò emerge la genesi della panificazione come una quasi inevitabile conseguenza. È chiaro poi

che, in una prospettiva così ampia, alle origini i processi si unificano, o almeno si connettono strettamente tra loro. Nel caso del pane, la sua genesi in gran parte viene a coincidere con quella della birra. Connessioni analoghe si possono riscontrare anche tra i vari prodotti del latte, dell'uva e così via.

Stando alla lettera, il volume non avrebbe dovuto parlare di problemi di genesi, ma d'immigrazione dell'agricoltura in quanto, come si sa, la nostra agricoltura non è nata tra noi, ma è stata importata dal Vicino Oriente, anche se poi nei millenni non solo è stata da noi assimilata, ma rielaborata e arricchita. Ovviamente ciò è avvenuto per tutte le sue branche principali: cerealicoltura, viti-olivicoltura ecc.

Molti altri aspetti significativi di questo primo tomo andrebbero menzionati, quali ad esempio le numerose tavole in cui si concentrano una grandissima quantità di disegni e figure essenziali, e così pure le altrettanto numerose tabelle che lo arricchiscono di un'infinità di dati. Questi, se fossero stati espressi in forma discorsiva nel testo, ne avrebbero raddoppiato il numero delle pagine.

Altra particolarità è la focalizzazione dell'aratro: tutti sanno, o dovrebbero sapere, che esso costituisce lo strumento principe dell'agricoltura. Alla sua introduzione – con il conseguente incremento di produzione da parte del singolo coltivatore che ne deriva – è da connettere la genesi della differenziazione sociale in senso verticale e orizzontale e quindi il sorgere della civiltà urbana. Anche l'evoluzione dell'aratro è schematizzata in un'apposita tabella che parte dalle origini e giunge ai giorni nostri.

Per concludere vorrei accennare che questo primo tomo ha anche un'altra ambizione, forse eccessiva: quella di render cosciente, attraverso il coinvolgimento degli storici, come si è detto di ogni livello cronologico, tutto il nostro ceto intellettuale e con esso l'élite dirigente del nostro Paese, dell'essenzialità e attualità dell'agricoltura per la nostra esistenza. Quando il nostro Paese era in prevalenza, direttamente o indirettamente contadino, il Parlamento era costituito in buona parte dai rappresentanti degli operatori agricoli. Ora questi costituiscono solo un'infima percentuale della nostra popolazione. Sono gli utenti dell'agricoltura, cioè tutti noi, a doverla capire, sostenere, potenziare.

G.F.

#### ATTIVITÀ CULTURALI DELLA PROVINCIA DI LODI

L'Assessorato alla Cultura della Provincia di Lodi dedica ogni anno una «Settimana dei Beni Culturali» per illustrare e far conoscere al pubblico le proprie realizzazioni culturali.

12-20 maggio 2001. – Settimana dei beni culturali del Lodigiano, con esposizione dei dipinti della provincia di Lodi, Conferenze varie, presentazione dell'Archivio Storico Lodigiano annata 2000, Proposte di Ecomusei, visite a vari musei locali (in particolare al Museo del Lavoro Povero e della Ci-



viltà Contadina di Livraga, con mostra sulla vita di una famiglia contadina all'inizio del XX secolo e visita alle cascine di Livraga).

Il punto culminante di questa settimana è stato il Convegno sui *Beni Culturali nel Lodigiano. Esperienze e Attività*, svoltosi a Sant'Angelo L., nel Castello "Bolognini", sede del nostro Museo. Tra le relazioni, quella di F. Premoli e M. Boriani: *"Gli Ecomusei: una proposta per il Lodigiano"* e quella della Direzione Generale Culture, Identità, Autonomie della Lombardia: *"Parco Progetti: una rete per lo sviluppo locale"*. In quell'occasione è stato firmato un "Protocollo di intesa" tra gli enti locali e i proprietari dei musei e delle aree naturalistiche, finalizzato alla definizione della convenzione per il sistema museale del Lodigiano.

10-18 maggio 2002: *Il Lodigiano e i suoi tesori*, con inaugurazione della mostra *Antiche carte geografiche e topografiche a stampa dal XVI al XIX secolo* – Convegno *Riviste storiche fra coscienza nazionale e memoria municipale* – Visite guidate a *Palazzi e cortili lodigiani tra arte e storia* – Convegno *Stati generali della Cultura. L'offerta e la domanda culturale del territorio* – Musei e raccolte del Lodigiano aperti al pubblico: *Musei aperti* – Convegno *Beni culturali nel Lodigiano: esperienze e attività* – Visite guidate al patrimonio architettonico, artistico e storico del Lodigiano (per le scuole): *Itinerari Lodigiani* – Tutte le domeniche di maggio visite guidate gratuite a monumenti e musei di Lodi e del Lodigiano.

18-26 maggio – Iniziativa della Provincia di Lodi intitolata "Musei aperti", con lo scopo di far conoscere a un vasto pubblico i musei del Lodigiano.

3-10 maggio 2003 – Settimana della cultura con l'iniziativa "Musei aperti", culminata nel convegno al Castello di Sant'Angelo Lodigiano (v. p. 105), nell'ambito della V Settimana della Cultura, indetta dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali.

#### AL VIA IL MUSEO AGRICOLO DEL PARCO SUD DELLA PROVINCIA DI MILANO

Dopo anni di paziente raccolta di attrezzi tradizionali, gli operatori volontari del Parco Sud, in particolare Domenico Barboni e Vittorio Dagnoni, di Rodano, qualche km a sud-est di Milano, stanno organizzando un interessante museo locale. Ciò grazie all'acquisizione in affitto, da parte della Provincia di Milano, di quattro locali (di cui l'ultimo è inserito nella chiesetta) della Cascina Castello, di Settala, comune confinante con Rodano. Il Direttore del Parco Sud, arch. Uberto Ceriani e il suo stretto collaboratore, l'arch. Alessandro Caramellino, succeduto al dott. Giordano Bellotti, hanno deciso di realizzare il Museo in maniera non spontanea, pressapochista, ma affidandone la realizzazione e poi l'assistenza agli specialisti del Centro Studi e Ricerche di Museologia Agraria. In tal modo, la struttura del Museo si configurerebbe così: Si parte illustrando la situazione originaria della zona: la foresta acquitrinosa e i suoi residui attuali, ristretti ormai al Fontanile Nuovo e

ai suoi vari fossati. Segue la trattazione del concetto di agricoltura come governo del ciclo geobioantropologico. Quindi la messa a coltura del territorio e la funzione degli animali da trasporto: bue e cavallo, con i loro finimenti; la cerealicoltura a frumento. Nel locale successivo, vengono documentate, con i relativi attrezzi, le altre colture previste dall'avvicendamento locale: maiscoltura, risicoltura, colture da foraggio, cui si aggiungono l'orto e il vigneto di uso familiare.

Il terzo ampio locale è invece dedicato alla vita domestica del contadino di cascina (*paisàn*), alla stalla e all'annesso caseificio. Le grandi macchine (trebbiatrici, spandiletame, erpici ecc.) e i carri sono invece inseriti nelle due tettoie annesse ai locali. Nella graziosa chiesetta della cascina (ora sconsacrata) che, nella struttura del Museo, è dedicata a Gesù lavoratore, sono collocati, in specifici settori, gli attrezzi che illustrano l'attività dei vari artigiani di cascina: falegname-carradore, fabbro-maniscalco, sellaio ecc. La parte intorno all'altare è stata invece utilizzata per documentare la caratteristica vita religiosa della cascina, con le sue feste e cerimonie.

Il Museo è strettamente collegato con il laboratorio botanico di Lucino di Rodano, che documenta e studia la flora tipica della zona.

Il Museo, una volta completato, costituirà un centro d'attrazione di alto interesse interdisciplinare per gli abitanti non solo della zona, ma soprattutto della vicina Milano.

G.F.

## ATTIVITÀ E INIZIATIVE DEL MUSEO LOMBARDO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA

GLI AGRONOMI NELLA STORIA DELL'AGRICOLTURA LOMBARDA  
DALLE CATTEDRE AMBULANTI AD OGGI

*Un importante convegno di storici e agronomi, con la partecipazione di pubblici amministratori, per spiegare le radici dello straordinario sviluppo dell'agricoltura nel nostro Paese nei decenni dopo la Seconda Guerra Mondiale. Il caso della Lombardia.*

Nessuno o pochissimi se ne rendono conto, ma dopo la Seconda Guerra Mondiale, in pochi decenni, nel nostro Paese la produzione agricola si è in media più che raddoppiata, la produttività per addetto all'agricoltura si è incrementata anche del 500% (il numero degli operatori agricoli si è ridotto dal 50% al 5-10%). L'area irrigata si è quasi triplicata, mentre l'area boschiva è aumentata più del 10%.

Ma non c'è solo la quantità, c'è anche la qualità. Mentre la nostra industria elettronica, meccanica, chimica sta perdendo progressivamente e inesorabilmente quote di mercato, i vini, gli spumanti, gli oli, i formaggi italiani sono apprezzati in tutto il mondo. Apriamo gli occhi: l'agricoltura e i suoi prodotti si rivelano essere la carta vincente, l'attività più consona al carattere italiano.

Quale fu la scintilla, l'esca, il motore di questo straordinario processo? Chi ne gettò le basi?

Non solo, ma per l'agricoltura quale avvenire si prospetta? Quale ruolo svolgerà l'agronomo di domani? Quello di gestore supremo dell'ambiente?

Per rispondere a queste domande, il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, con la preziosa collaborazione del Dipartimento di Produzione Vegetale, Università degli Studi di Milano, dell'Istituto di Storia Economica e Sociale, Università Cattolica di Milano, della Società Agraria di Lombardia e della Fondazione "Morando Bolognini" di Sant'Angelo Lodigiano, ha organizzato un convegno: *Gli agronomi nella storia dell'agricoltura lombarda: dalle cattedre ambulanti a oggi*, strutturato in due sessioni. Nella prima, svoltasi l'11 ottobre 2003 nella Sala dei Cavalieri del Castello "Bolognini" di Sant'Angelo Lodigiano, si è cercato di rispondere alla prima serie di domande. Nella seconda, tenutasi il 16 dicembre come Tavola Rotonda nell'Aula Maggiore della Facoltà di Agraria dell'Università di Milano, si è tentato di rispondere a quelle successive.

*Prima sessione – 11 ottobre 2003*

A S. Angelo Lodigiano una folta schiera di studiosi ha posto in evidenza il

ruolo delle cattedre ambulanti d'agricoltura, cioè agronomi in prevalenza formati nell'Istituto Superiore di Agricoltura, sorto a Milano nel 1871, che, recandosi direttamente nelle campagne, illustravano nelle piazze le nuove tecniche, i nuovi macchinari. In Lombardia, dopo la prima cattedra, quella di Casalmaggiore nata nel 1880 (che però non ebbe molto seguito), le successive si svilupparono dalla fine dell'Ottocento, a partire da quelle di Cremona (1896) e di Milano (1899). Al 1919 erano attive nella regione 26 tra cattedre ambulanti e loro sezioni, tutte consorziali e nessuna esclusivamente statale. Infatti il 75% delle risorse delle cattedre ambulanti della Lombardia proveniva dagli enti locali, contro il 60% nelle altre regioni. Alla vigilia della conversione negli Ispettorati Agrari, avvenuta nel 1935-1937, le cattedre ambulanti lombarde erano 27, incluse nove sezioni speciali di zootecnia.

Nel passato, in termini generali hanno evidenziato la loro importanza nell'evoluzione dell'agricoltura lombarda diversi autori, tra cui Mario Romani (*Un secolo di vita agricola in Lombardia*, 1963), Mario Zucchini (*Le cattedre ambulanti in agricoltura*, 1970) e, più analiticamente, Miriam Olivi (*Il contributo delle cattedre ambulanti di agricoltura lombarde tra la fine dell'Ottocento e la prima guerra mondiale*, in *Le conoscenze agrarie e la loro diffusione in Italia nell'Ottocento*, a cura di Sergio Zaninelli, Torino 1990).

Risulta evidente il dinamismo delle cattedre ambulanti in Lombardia, che nell'insieme fu notevole almeno fino al primo dopoguerra. Esso era legato anche alla competenza tecnico-economica e alla dedizione professionale dei singoli direttori e dei tecnici che vi erano preposti.

Il convegno nella prima sessione ha inteso ricostruire il profilo di tali figure direttive e tecniche, l'azione complessiva delle cattedre ambulanti e i suoi effetti sull'ambiente circostante, in Lombardia e in alcune aree contermini, come la provincia di Piacenza. Due sono state le impostazioni adottate nei contributi: 1) interventi mirati a ricostruire singoli organismi provinciali – queste relazioni, di tipo monografico, si sono svolte il mattino, dopo una sostanziosa introduzione del Presidente della Società Agraria di Lombardia. 2) temi “trasversali” per settore d'intervento (frutti-viticultura, apicoltura, zootecnia ...) – relazioni tenute il pomeriggio, precedute da una riflessione dell'Assessore all'Agricoltura della Provincia di Lodi, concluse con quella molto ricca di acute osservazioni, svolta dal prof. T. Maggiore. Tutto ciò può essere desunto dall'elenco delle relazioni che qui si fa seguire.

#### **a) Relazioni monografiche**

Presiede: Alberto Cova – Preside Facoltà di Economia Università Cattolica di Milano

Ettore Cantù – Società Agraria di Lombardia –

*Relazione introduttiva: le Cattedre ambulanti di agricoltura.*

Claudio Besana – Istituto di storia economica e sociale, Università Cattolica di Milano  
*Le cattedre ambulanti della provincia di Milano e l'agricoltura milanese e lodigiana tra età liberale e fascismo*

Gianpiero Fumi – Istituto di storia economica e sociale, Università Cattolica di Milano  
*L'agricoltura cremonese e il ruolo della cattedra ambulante da A. Sansone a V. De Carolis*

Carlo Bernini Carri – Dipartimento di ricerche aziendali, Università degli Studi di Pavia  
*Cattedre ambulanti: l'esperienza del Pavese*

Anna Giulia Argentieri – Dipartimento di storia della società e delle istituzioni, Università degli studi di Milano  
*L'azione delle cattedre ambulanti nel territorio piacentino*

Arrigo Caleffi – ex Capo Ispettorato Provinciale Agricoltura di Mantova  
*Gli agronomi nel servizio pubblico della cattedra ambulante di Mantova*

Paolo Tedeschi – Dipartimento di studi sociali, Università di Brescia  
*La cattedra ambulante di agricoltura di Brescia (1900-1924)*

Alfonso Bosis – Formimpresa Coldiretti Bergamo  
*La cattedra ambulante di Bergamo: genesi e sviluppo delle attività*

## **b) Relazioni a tema trasversale**

Presiede: Maurizio Cocucci – Preside Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano

Fabrizio Santantonio – Assessore all'Agricoltura della Provincia di Lodi  
*Gli agronomi come interpreti dell'agricoltura che cambia*

Valerio Varini – Università degli Studi di Milano Bicocca  
*Le cattedre e l'alpicoltura*

Manola Perugi – Università Cattolica di Piacenza  
*Le cattedre e la difesa attiva contro la grandine*

Giuseppe Rognoni – Facoltà di Medicina Veterinaria  
*Le cattedre per la zootecnia*

Osvaldo Failla – Dipartimento di Produzione Vegetale, Università degli Studi di Milano  
*Le cattedre e la frutti-viticultura*

Luigi Rossi – Federazione Nazionale Dottori in Scienze Agrarie e Forestali  
*Evoluzione della figura del tecnico agricolo*

Tommaso Maggiore – Dipartimento di Produzione Vegetale, Università degli Studi di Milano  
*L'agronomo e l'evoluzione dell'agricoltura*

Gaetano Forni – Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura  
*L'Agronomo nella storia. Origini della professione e del nome*

*Seconda sessione – 18 dicembre 2003*

Mentre la prima sessione era stata essenzialmente di carattere storico, la seconda, svolta in forma di Tavola Rotonda presso la Facoltà di Agraria di Milano, è stata più propriamente di tipo attualistico o più ancora avveniristico. Dopo un'ampia sintesi, da parte del dott. Ettore Cantù, presidente della Soc. Agraria di Lombardia, di quanto si era espresso nella prima sessione, il prof. Tommaso Maggiore, direttore del Dipt. di Produzione Vegetale dell'Università degli Studi di Milano, fece un'amplissima panoramica, corredata da numerosi diagrammi e vivaci immagini a colori, della situazione dell'agricoltura oggi: l'imprenditore agricolo attualmente necessita della collaborazione di superspecialisti, dai tecnici della concimazione agli alimentaristi, ai fitopatologi ... È tramontata per sempre l'epoca del cattedratico che consiglia, suggerisce, magari con discorsi in piazza di carattere globale. Quindi superata è anche l'idea dell'agronomo condotto. Un analogo discorso si può fare a proposito dei macchinari, strumenti a comando elettronico operanti in modo rapido su ampie superfici. Ciò significa che il singolo imprenditore non ha la possibilità finanziaria né il tornaconto economico di disporre in proprio di tali costosissime attrezzature. Ecco quindi il sorgere di una nuova categoria di operatori, gli agromeccanici, cui i singoli agricoltori affidano il compito di arare, seminare, diserbare con i loro imponenti macchinari.

Non meno interessanti gli interventi del dott. Paolo Baccolo, direttore generale dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Lombardia e dell'ing. Umberto Maerna, Assessore all'Agricoltura della Provincia di Milano. Essi hanno illustrato la problematica economico-politica, riguardo anche ai rapporti europei e mondiali. Naturalmente tra il pubblico non è mancato chi ha richiesto chiarimenti e nemmeno chi ha esposto obiezioni all'operare delle autorità locali (a proposito delle quote latte ecc.), cui il dott. Baccolo e l'ing. Maerna hanno risposto con i dovuti chiarimenti.

È doveroso ricordare che il convegno è stato patrocinato dalla Regione Lombardia, dalla Facoltà di Agraria dell'Università di Milano, dalla Federazione Italiana Dottori in Scienze Agrarie e Forestali, dalle Associazioni dei Laureati in Scienze Agrarie e Forestali delle Province di Milano, Lodi e Pavia e che è stato sponsorizzato dalla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Lodi, dall'Assessorato all'Agricoltura e da quello alla Cultura della Provincia di Lodi, dall'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Milano e dal Comune di Sant'Angelo Lodigiano.

Hanno inoltre abbondantemente contribuito alla buona riuscita del buffet al Castello di S. Angelo e al brindisi presso la Facoltà di Agraria, fornendo i propri ottimi prodotti: Molino Pagani di Borghetto Lodigiano, Laba Market Carni Ladié di S. Angelo L., Caseificio Mor Stabilini di Crespiatica. Caseificio Raimondi di Villanova Sillaro, Industria agricolo casearia Meneghini di Mazzano, Caseificio Bozzoli Cascina Pesalupo di Lodi, Consorzio Produttori Latte Milano di Peschiera Borromeo, Consorzio Vini di San Colombano.

## INAUGURAZIONE DELLA SEZIONE “IRRIGAZIONE NEL LODIGIANO”

Il nostro Museo, sin dalla fondazione 25 anni fa, ha dedicato ampio spazio alla bonifica e all'irrigazione, ma in senso generale. Nell'ambito della prima sessione del Convegno “*Gli Agronomi nella Storia dell'Agricoltura Lombarda*” (11 ottobre 2003) si è inaugurata, alla presenza del Presidente del Consorzio Muzza ing. Carlo Gattoni e del Direttore Generale ing. Ettore Fanfani, la sezione dedicata specificamente all'irrigazione e alla bonifica nel Lodigiano. Alle parole di apprezzamento e incoraggiamento delle due autorità – accompagnate dalla promessa di documenti storici (specie manufatti) per arricchire la sezione – si sono aggiunte quelle dell'ing. Francesco Tonali, padre della progettista di questa sezione, il quale ha illustrato, con l'esperienza di vita vissuta, le tradizioni irrigue della zona. Da diverse generazioni infatti i Tonali gestiscono le rogge delle campagne di S. Angelo L., quindi non fa meraviglia se gran parte del materiale illustrativo esposto: mappe, catenelle per la conta delle gabbe (gli alberi foggiate secondo una particolare forma di potatura, disposti a filari nella campagne, lungo i corsi d'acqua) provengono dal ricco archivio Tonali.

## SIMBIOSI DEL NOSTRO MUSEO CON IL MUSEO “L. PIGORINI” DI ROMA

Il deposito, presso il nostro Museo, di attrezzi ed altri reperti dei vari continenti extraeuropei, da parte del Museo Nazionale Preistorico Etnografico “L. Pigorini” ha permesso di valorizzare la sala dedicata ai contributi delle civiltà di tutto il mondo alla nostra agricoltura. Già nel 1992, alla conclusione del X Congresso mondiale dei musei d'agricoltura, che si svolse presso il nostro, ci fu un grandissimo interesse da parte di specialisti internazionali per questa sezione. Infatti essa è stata realizzata anche grazie al contributo di idee e materiali da parte di studiosi quali il prof. H. Conklin della Yale University di New Haven (USA) e il prof. J. Inuma dell'Università di Kyoto (Giappone), e di Istituti, quale il British Museum e l'Archivio storico della marina francese, e costituisce certo una componente del tutto originale e molto significativa del nostro Museo.

Ora questi preziosi reperti fornitici dal Museo “Pigorini” estendono notevolmente la documentazione sul tema del settore. Si tratta di vasi fittili a forma di tuberi, spighe di granoturco, cucurbitacee (a ricordare i doni dell'America dopo la sua scoperta da parte di Cristoforo Colombo) originari del Perù; modellini di aratri di fattura thailandese, strumenti primitivi per lavori agricoli raccolti in Africa (Eritrea, Somalia, Congo) (asce, accette, zappe, ecc.) e nelle Filippine (Nuova Guinea) (ascia/zappa). Il loro inserimento in una vetrina di sicurezza, realizzata *ad hoc* degli Architetti della Ditta Area, fornitrice del Museo del Duomo di Milano, incrementerà certamente l'interesse del pubblico.

La sezione così rinnovata sarà inaugurata probabilmente il prossimo maggio, in occasione del giubileo di fondazione del nostro Museo. La simbiosi che, con il deposito succitato, si è realizzata con il Museo Nazionale di Roma, costituirà – per così dire – una succursale in Lombardia di quell'importantissimo Museo.

“DISEGNARE L'AGRICOLTURA”

*Nuova sezione dedicata alla progettazione di macchine e impianti irrigui e di bonifica*

Il prof. Edoardo Rovida e sua moglie, prof. Rita Brunetti, hanno raccolto in molti anni un gran numero di strumenti da disegno, alcuni dei quali molto antichi e preziosi. Con molta generosità, li hanno donati al Museo, come strumenti utilizzati, oltre che per altri scopi, per il tracciamento di mappe, di progetti di macchine agricole e così via. Questi pezzi, data la loro preziosità, vanno sistemati in apposita vetrina, antifurto, a prova di umidità ecc.

La vetrina sarà sistemata nel settore dedicato a Maria Teresa d'Austria, grande promotrice del catasto nel Lombardo-Veneto, settore nel quale già esiste una tavoletta pretoriana, offerta dall'Istituto Geografico Militare di Firenze.

Data l'importanza della collezione, in occasione dell'inaugurazione, sarà organizzato un convegno al quale parteciperanno membri dell'Associazione Nazionale Disegno di Macchine, insieme ad altri esperti, che illustreranno la storia e l'importanza del disegno in agricoltura.

Fra disegno e agricoltura esistono molti legami logici e strumentali. L'agricoltura è un'attività tecnica, per eccellenza trasversale e interdisciplinare, traendo contributi da molte scienze-tecniche quali, ad esempio, l'idraulica (irrigazione e bonifica), le costruzioni, la meteorologia, la meccanica, la fitologia, la zoologia, la patologia vegetale e animale, la chimica. È quindi logico che il disegno, linguaggio per eccellenza per esprimere concetti tecnici, sia strettamente legato all'agricoltura ed imprescindibile strumento di comunicazione nel suo ambito.

Alcuni esempi in particolare sono:

- a) le progettazioni delle strutture idrauliche e delle costruzioni civili in ambito rurale richiedono disegni
- b) l'agrimensura utilizza ampiamente strumenti di disegno e rappresentazione
- c) le macchine agricole richiedono disegni per la loro costruzione
- d) l'agronomo, cioè il professionista che si occupa di un gran numero di aspetti tecnici dell'agricoltura, deve usare largamente il disegno

Anche questa nuova sezione verrà inaugurata in occasione delle celebrazioni del giubileo di fondazione del nostro Museo, presumibilmente nel prossimo maggio.



## DONAZIONI AL MUSEO

*Donazione di quadri di carattere agrario*

L'arch. Fausto Colombo, figlio del pittore Augusto Colombo (1902-1969), esponente della pittura realistico-figurativo-umanitaria, ha donato al Museo un grande e bel quadro dal titolo "Terra di bonifica", realizzato nel 1938, che mostra il lavoro degli addetti alla bonifica, con l'asporto della terra ricavata dallo scavo del canale e la partecipazione di donne e bambini. Sullo sfondo una scena di aratura

Il dott. Belgiojoso ha donato delle belle riproduzioni di quadri di sua proprietà, del pittore Leonardo da Bassano (1587-1622), rappresentanti scene di lavori agricoli (mietitura, vendemmia, pigiatura dell'uva), assai simili a quelle che si svolgevano fino ai primi decenni del secolo XX, prima dell'avvento della meccanizzazione in agricoltura.

Il prof. Rovida ha ornato le pareti d'ingresso della "casa del salariato" con due quadri dipinti da sua nonna negli anni '30, che raffigurano paesaggi lombardi: Lombardia di pianura e Lombardia di montagna

*Donazione di reperti etnografici*

Il nostro collaboratore Giancarlo Cerri, di Sant'Angelo Lodigiano, addetto a tenere aperto il Museo ai visitatori della domenica e dei giorni festivi, in sostituzione del carissimo signor Franco Cantoni, dimessosi per motivi di salute, dedica molto del suo tempo ad occuparsi, come volontario, del Museo, soprattutto raccogliendo qua e là, nella zona, prezioso materiale documentario tradizionale, attinente sia alla vita domestica, sia ai lavori di campagna e artigianali che si svolgevano in cascina. Ripulisce e, se è il caso, ripara i pezzi e li dona al Museo. Si tratta già di un centinaio di pezzi, e la ricerca continua.

## ALTRE INFORMAZIONI

*Composizione attuale del Consiglio Direttivo*

Presidente: Conte Dott. Giuseppe B. di Belgiojoso, agronomo; Vice Presidente Prof. Pier Luigi Manichini, microbiologo, Dipartimento di Tecnologia Alimentare, Univ. Studi, Milano. Altri membri Avv. Luigi Bellini, consulente legale del Museo; Dott. Sara Calabrò, specialista in informatica; Dott. Alberto Dalli, agronomo, funzionario delegato della Fondazione "Morando Bolognini", proprietaria del Castello sede del Museo: Prof. Osvaldo Failla, agro-

nomo, Dipt. Produzione Vegetale, specialista di Coltivazioni Arboree, Univ. Studi, Milano; Dott. Leonardo Fassati, agronomo, presidente sez. di Milano della Proprietà Fondiaria; Prof. Gaetano Forni, agronomo, museologo, Direttore del Museo; Sign. Gianni Forti, agricoltore; Prof. Gianpiero Fumi, Ist. Storia Economica, Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano; Prof. Tommaso Maggiore, agronomo, Direttore Dipt. Produzione Vegetale, Univ. Studi, Milano; Prof. Jacinta Paroni, Sociologia delle Organizzazioni Complesse, Univ. degli Studi, Brescia; Prof. Edoardo Rovida, Progetto e Disegno delle Macchine, Politecnico di Milano, e Tecnica delle Comunicazioni, Facoltà di Architettura; Prof. Giorgio Rumi, Storia Moderna, Fac. di Lettere, Univ. Studi, Milano; Prof. Luciano Segre, Storia dell'Agricoltura, Dipt. di Economia e Politica Agraria, Univ. Studi, Milano.

### *Contributi*

Si vogliono qui ringraziare i vari enti che, grazie al loro prezioso intervento finanziario, hanno permesso al Museo di svolgere la propria attività, d'ingrandirsi e di svilupparsi:

- Regione Lombardia (Assessorato alla Cultura e Assessorato all'Agricoltura);
- Provincia di Lodi (Assessorato alla Cultura e Assessorato all'Agricoltura);
- Provincia di Milano (Assessorato all'Agricoltura). Contributo alla stampa degli Atti del Convegno sulla storia delle piante coltivate, di quello sulle cattedre ambulanti di agricoltura e di questo numero di AMIA;
- Comune di Sant'Angelo Lodigiano: sostegno finanziario in occasione di tutti i convegni.

Contributi più consistenti sono stati offerti da enti privati:

- la Fondazione Cariplo ha permesso la strutturazione della Sezione dei contributi dei Paesi extraeuropei alla nostra agricoltura;
- la Banca Popolare di Lodi ha assistito e assiste continuamente l'attività del Museo;
- la Banca Popolare di Milano ha offerto l'ingente somma necessaria per la realizzazione delle due vetrine per gli strumenti da disegno e per gli strumenti extra europei;
- la Camera di Commercio di Lodi ha contribuito alla stampa degli Atti del Convegno sulla storia delle piante coltivate e provvederà alla stampa degli Atti del Convegno sulle cattedre ambulanti.

Il Signor Gianni Forti, membro del Direttivo, oltre ad aver donato al Museo numerosi e interessanti macchinari della protomeccanizzazione (macchine da risaia, da fienagione, seminatrici, trebbiatrici), ci dà un apporto straordinario e continuo nella ricerca dei fondi necessari per le varie attività.

## ATTIVITÀ

*Partecipazione a convegni/congressi/incontri con relazioni-conferenze o interventi*

2000

1° dicembre – ICOM, Comune di Novara, Consorzio Est-Sesia, Novara: *Dal Museo Etnografico all'Eco Museo*. Il nostro Museo ha partecipato con una relazione sul tema: *Note informative sui musei etnografici del Lodigiano*

2001

21 aprile – *Associazione dei Musei Agroetnografici (A.M.A.) e Museo della Civiltà Contadina, Cascina "Il Cambonino Vecchio", Cremona*- Convegno *"Una rete di musei dell'uomo – per una nuova Laografia"*. Oltre alle Autorità locali e agli organizzatori (il direttore del Museo di Scienze Naturali di Cremona e quello del Museo d'Agricoltura di S. Angelo L.) sono intervenuti il prof. Roberto Togni, presidente dell'A.M.A. e il direttore del Museo di San Michele all'Adige, Giovanni Kezich, nel tentativo di una ristrutturazione dell'Associazione dei Musei Agroetnografici.

25-26 maggio – Il *Museo degli Usi e Costumi della Gente di Romagna, Sant'Arcangelo di Romagna*, organizza il Convegno *"L'Antropologia e i patrimoni culturali. Verso la Società degli Antropologi Museali"*, cui si partecipa con interventi durante le varie relazioni. Viene costituita l'Associazione di Antropologia Museale, Società Italiana per la Museografia e i Beni Demoetnoantropologici.

19 maggio – Al termine del Convegno per la costituzione di una "rete" dei Musei del Lodigiano, organizzato al Castello di Sant'Angelo dalla Provincia di Lodi, è stato da noi consegnato un diploma di benemerenza al Signor Ottorino Panigada, il nostro principale tecnico per i lavori di restauro, sistemazione ecc. «per la generosa e appassionata partecipazione allo sviluppo del Museo», sempre disponibile con passione, con la passione di uno che vuole trasfondere nel Museo la sua lunga esperienza di vita in campagna, la profonda conoscenza delle macchine agricole, tra le quali ha sempre lavorato, ed anche la sua umanità.

7-8 giugno – Associazione Italiana di Etnoarcheologia, Mondaino, RM: 2° *Convegno Nazionale di Etnoarcheologia*. Relazione da noi presentata: *Etnologia, linguistica, archeologia nella ricostruzione di processi storici. Il caso dell'evoluzione dell'aratro in ambito padano-veneto in epoca romana*

9 giugno – Visita al Museo dell'olio d'oliva a Cisano del Garda (VR), in occasione della giornata di studio itinerante organizzata dall'Associazione Milanese Dottori Agronomi e dalla Società Agraria di Lombardia. Sono esposti splendidi macchinari (frantoi ecc.) tradizionali per l'estrazione dell'olio.

14 agosto – Visita al Museo Rurale di Cortaccia (Alto Adige): una ricchissima documentazione sulle tradizioni agricole locali, con partenza dalle

origini preistoriche. Ultimamente si è ampliato con una sezione dedicata alle tradizioni religiose.

16 agosto – Visita al Museo “Eusebio Chini” a Segno d’Anaunia, TN, intitolato al grande Missionario Gesuita (1640-1710) che operò nell’Arizona (USA). Ricca documentazione anche sull’economia e agricoltura locali.

22 agosto – Conferenza presso il nascente Museo dei Mòcheni (a Frassilongo TN) sul tema: *Il significato degli strumenti di lavoro in un museo etnografico*, nell’ambito dell’incontro su: *Cerealicoltura e molinologia tradizionali*.

24-28 settembre – Partecipazione a CIMA XIII, Lindlar, Germania. (se ne riferisce a pag. 74)

20 ottobre – Convegno del Parco Alto Milanese, a Busto Arsizio: *Tradizioni agricole dell’Altomilanese*. Relazioni di Maggiore, *L’agricoltura dell’Alto Milanese negli ultimi due secoli*; di Failla, *Tradizioni viticole lombarde*; di Forni, *Il museo etnografico. Finalità e funzioni*

9-11 novembre – Convegno Internazionale, Montecatini Terme: *I trasferimenti di tecnologia nell’area mediterranea: una prospettiva di lungo periodo*. Relazione del nostro Museo: *Importanti innovazioni aratrotecniche diffuse in gran parte d’Europa e del mondo dalla Cisalpinia antica*

## 2002

10 maggio – Nell’ambito della manifestazione globale “Il Lodigiano e i suoi tesori” svoltasi nel mese di maggio, nostro intervento nel dibattito sugli operatori museali.

19 maggio – Illustrazione al pubblico dell’avvio della nuova sezione “*Contributi delle civiltà extra-europee all’agricoltura del Lodigiano*”, realizzata col contributo finanziario della CARIPLO.

20-23 giugno – Museo degli Usi e Costumi della gente Trentina, SPEA7, a Borgo Valsugana TN: *Il destino delle Malghe*, con presentazione del volume di G. Kezich e P.P. Viazzo. *Un mondo negoziato, un mondo guadagnato* ed escursione a varie malghe. Il nostro Museo illustra il tema: *L’emergere della transumanza in ambito alpino*.

6 settembre – Conferenza di Forni a Revò TN sul tema: *Il monte sacro degli antichi Anauni*.

28 settembre – Partecipazione alla giornata di studio itinerante: *Castelli rurali nel ’400 lombardo (visite ai castelli di Maccastorna, Branduzzo, Scaldasole)*, organizzata da RURALIA.

10-11 ottobre – a Pavia, Convegno di Studi: *Il riso e le sue terre: Un progetto di sviluppo economico, culturale, etnico-ambientale*, con una relazione di Giuseppe Belgiojoso su *I nuovi percorsi dell’azienda agricola. Cascina “Fiamberta”*

15 ottobre – Partecipazione al seminario *Rappresentare le differenze: problemi e strategie dell’antropologia museale*, al Museo Nazionale Preistorico Etnografico L. Pigorini di Roma.

18 novembre – Partecipazione al seminario regionale: *Musei in Lombardia 2002-2005*, presso il Museo Nazionale della Scienza e della Tecnica di Milano. Viene focalizzata dai vari relatori la necessità, per tutti i musei, di pervenire allo standard minimale. In caso di impossibilità, occorre confederarsi con altri musei onde, mediante sinergismo, pervenire assieme a detto standard. Dal segretario dell'A.M.A. viene fatto presente che l'operazione, sotto alcuni aspetti, è necessaria, ma, se non è condotta con perizia, può condurre facilmente al blocco di quello straordinario movimento culturale verso un museo diffuso, costituito dalle miriadi di minimusei etnografici che continuano a sorgere ovunque.

28 novembre – Seminario su *I musei Tecnico Scientifici a S. Angelo L.* con visita critica al nostro Museo e seminario di museologia scientifica con la partecipazione del prof Rovida nell'ambito dei corsi SILSIS – Storia della Tecnica (Prof. E. Chirone)

18 dicembre – Convegno a Penne (PE): *La ricerca scientifica nelle aree protette*. In questa cittadina dell'Abruzzo vi è un forte coinvolgimento culturale, tanto che vi sono ben 7 musei, dall'archeologico al naturalistico, museo diocesano e museo della moda, museo di arte contemporanea e un istituendo museo della civiltà contadina. Si sono organizzati corsi di formazione e aggiornamento (15 novembre-19 gennaio) per gestori di aree protette. Forni vi ha tenuto una relazione sul tema *Finalità e funzioni di un museo delle tradizioni locali*.

## 2003

14 marzo – Partecipazione al convegno *Territorio e museo* – iniziativa organizzata dalla Provincia di Torino.

14-15 marzo – A Nonantola e a San Giovanni Persiceto un Convegno sul tema *Campagne medievali – Strutture materiali, economia e società nell'insediamento rurale dell'Italia settentrionale (VIII-X secolo)*. Nell'intervallo, visita alla mostra *Vivere nel Medioevo. Un villaggio del X secolo nella pianura padana*. Il nostro Museo ha illustrato lo strumentario rurale nel Medioevo.

4-5 aprile – Museo Etnografico dell'Alta Brianza di Camporeso di Galbiate, LC – Convegno *Oggetti, segni, contesti. Ricerche e prospettive di un museo etnografico*, Sala al Barro di Galbiate (LC), in occasione dell'inaugurazione del Museo stesso. Nella sessione *Esperienze a confronto*, Forni ha illustrato il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura. Si è visitato questo interessante Museo, ideato e allestito con intelligente abilità dal Prof. Massimo Pirovano.

13-16 aprile – Convegno Internazionale di Studi a Capri, organizzato dall'Università degli Studi di Napoli sul tema: *Innovazione tecnica e progresso economico nel mondo romano*. Il nostro Museo è presente con una relazione su *Le innovazioni nell'agricoltura romana*.

10 maggio – Al Castello Bolognini di Sant'Angelo Lodigiano, nell'ambito della V settimana della cultura, indetta dal Ministero per i Beni e le atti-

vità culturali (5-11 maggio 2003) Seminario *Sant'Angelo Lodigiano: un castello, un borgo, un fiume*, alla presenza di personalità regionali, provinciali, comunali e della soprintendenza ai beni culturali e architettonici, con interventi di Dalli (*I Morando Bolognini e il Museo del Pane*), di Belgiojoso, Rovida e Forni (*Il Museo di Storia dell'Agricoltura*), di Elisabetta Tonalì (*Il paesaggio di Sant'Angelo: Lambro, rogge e cascine*).

16-17 maggio – Visita a un'interessante raccolta di attrezzi tradizionali da falegnami, a Pino d'Asti. Si tratta di una "antenna" dell'Ecomuseo del Basso Monferrato.

18-25 maggio – Partecipazione del nostro Museo all'iniziativa di Legambiente Lombardia, un ente che mira alla tutela e salvaguardia del patrimonio artistico e culturale, intitolata "Salvalarte e caccia ai tesori della Lombardia", rivolta alle scuole e basata su schede con varie domande pertinenti al museo (o altro elemento culturale) e una serie di risposte, tra cui scegliere quella giusta, dopo la visita.

4 luglio – Visita all'Ecomuseo del Freidano/Museo Etnografico del Mulino Nuovo, a Settimo Torinese. Rappresenta la più significativa realizzazione in ambito etnografico-storico, secondo la valida impostazione ecomuseale adottata dalla Provincia di Torino. Ricca documentazione, oltre che agricola, anche protoindustriale: dalla molinologia alla fabbrica di bottoni.

13 settembre – A Sant'Angelo L., partecipazione alla cerimonia d'intitolazione di una via a Roberto Forlani (1902-1953), Direttore della Stazione Fitosanitaria dell'Istituto Nazionale di Genetica per la Cerealicoltura "N. Strampelli", Roma.

26/27 settembre – Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, SPEA 8. *Contadini del Sud, Contadini del Nord*. Nostra relazione: *Italia mediterranea vs. Italia padana: La cultura materiale contadina*

9-12 ottobre – A Biella, *Incontro Nazionale Ecomusei*. Il nostro Museo interviene con la relazione: *Quale Direttore per un ecomuseo?*

11 ottobre e 16 dicembre – Rispettivamente a Sant'Angelo L. e a Milano, Convegno sulle Cattedre Ambulanti (v. relazione a pag. 95)

### *Mostre*

- 5 aprile-16 settembre 2001, presso le Civiche Raccolte di Milano, v. S. Andrea: Partecipazione alla mostra storico-documentaria *Carlo Cattaneo, l'Italia, l'Europa, il mondo* con l'esposizione del nostro Trebbiatoio "Bolognini"

- Partecipazione, a Bosco di Alberone, Fraz. di Chignolo Po, PV, alla consueta mostra a tema sempre diverso, della prima domenica dopo Pasqua. nella Chiavica sul Colatore Reale, futura sede del Museo (v. articolo della promotrice Giuseppina Tosca in AMIA n. 17-18, pp. 69-70). I temi trattati sono stati: nel 2001 *L'orto contadino, giardino dei poveri*; nel 2002 *Il popolo delle mondine – I contadini del Basso Pavese all'inizio del 1900*; nel 2002 *Le donne contadine – L'universo femminile nella campagna del Basso Pavese*; nel 2003

*La pietà popolare. Credenze religiose nel Basso Pavese.* Quella del 2004 avrà come argomento *Uso, riuso, riciclo dei materiali del mondo contadino. Ingegno dei paisà.* Come si vede, si tratta di temi molto variegati e spesso poco trattati nei Musei etnografici. Vengono esposte preziose testimonianze costituite da attrezzi, fotografie, disegni, che richiamano l'interesse di molti. Per una settimana si susseguono le visite guidate delle scuole delle zone limitrofe.

3 marzo-15 giugno 2003 – Mostra della Provincia a Milano: *Il laboratorio della modernità. Milano tra austriaci e francesi*, ancora con esposizione del nostro Trebbiatoio Bolognini del 1852.

## RECENSIONI E SEGNALAZIONI

a cura  
di Gaetano Forni

PAUL SCHEUERMEIER, *La Lombardia dei contadini (1920-1932). Le province di Brescia e Bergamo*, a cura di Giovanni Bonfadini, Fabrizio Caltagirone, Italo Sordi, Brescia, Grafo, 2001, pp. 324, euro 72,30.

È uscito per i tipi della Grafo di Brescia, il primo volume degli inediti lombar-di di Paul Scheuermeier. L'opera, di grande importanza e realizzata splendidamente, contiene il risultato della ricerca sul campo in Lombardia, che lo studioso svizzero ha compiuto in modo non continuativo tra il 1920 e il 1932, nell'ambito dei rilevamenti per la compilazione dell'*Atlante linguistico ed etnografico dell'Italia e della Svizzera meridionale*, pubblicato in otto volumi tra il 1928 e il 1940, e de *Il lavoro dei contadini*, edito nel 1956. Scheuermeier, nel corso di tutta la sua ricerca, ha visitato oltre 300 località in cui ha sottoposto un questionario a degli informatori accuratamente scelti, raccogliendo così una vasta e precisa documentazione dialettologica ed etnografica. Il metodo d'inchiesta prevedeva anche una rilevazione fotografica, che ci permette oggi di avere a disposizione quella che molto probabilmente è la più completa ricerca di antropologia visiva relativa al mondo contadino italiano degli anni tra le due guerre.

Non tutto ciò che è stato raccolto ha trovato posto nelle due opere editate e così la pubblicazione nel 1995 de *Il Trentino dei contadini (1921-1931)*, edito a cura di Giovanni Kezich, Carla Gentili e Antonella Mott per iniziativa del Museo degli usi e costumi della gente trentina, ha dato il via alla pubblicazione di alcuni volumi regionali, che – con vari criteri editoriali (per la verità talvolta discutibili) – raccolgono tutti i materiali inediti.

I materiali relativi alla Lombardia sono di così ingente mole che l'editore ha deciso di realizzare più volumi. Nel primo di essi troviamo tutto ciò che riguarda le 16 località indagate nelle province di Bergamo e Brescia. Oltre alle fotografie (per l'area di questo volume sono 161, illustrate da puntuali didascalie redatte dallo stesso Scheuermeier), abbiamo il diario di viaggio, le descrizioni degli informatori (che illustrano le fasi di ricerca e le caratteristiche delle persone intervistate), le annotazioni fonetiche sui paesi dove sono state



svolte le inchieste. A Gandino, in provincia di Bergamo, Scheuermeier si è recato nell'autunno del 1932, per compiere un approfondimento dell'inchiesta etnografica, accompagnato da un disegnatore, Paul Boesch, che aveva il compito di completare il corredo iconografico della ricerca: anche questa fase della ricerca è contenuta nel volume.

L'opera pubblicata dalla Grafo ci offre una sistematica documentazione innanzitutto della realtà tecnica, ma anche degli aspetti sociali ed economici di quegli anni, in un quadro ricco e particolareggiato. Il volume è preceduto da alcuni importanti saggi che analizzano il lavoro di Scheuermeier nella Lombardia orientale.

Indice: *Introduzione*; Glauco Sanga, *Scheuermeier in Lombardia. Il ricercatore e i suoi informatori*; Elisabetta Silvestrini, *Paul Scheuermeier. Itinerario fotografico nella Lombardia orientale*; Fabrizio Caltagirone, Italo Sordi, *Gli "approfondimenti etnografici" e la cultura materiale negli inediti di Paul Scheuermeier*; Giovanni Bonfadini, *Il dialetto di Gandino nei materiali di Paul Scheuermeier*; *Glossario delle voci dialettali di Gandino*; *La ricerca di Paul Scheuermeier nelle province di Brescia e Bergamo: i documenti*; *Gandino: approfondimento etnografico (27-30 settembre 1932)*; *I disegni di Paul Boesch per l'approfondimento etnografico di Gandino*; *Riproduzioni anastatiche delle didascalie in tedesco*.

PAUL SCHEUERMEIER, *La Lombardia dei contadini (1920-1932). Le province di Cremona e Mantova*, a cura di Giovanni Bonfadini, Fabrizio Caltagirone, Italo Sordi, Brescia, Grafo, 2002, pp. 204, euro 46,00.

Secondo volume dei materiali lombardi della ricerca di Paul Scheuermeier in Italia e nella Svizzera meridionale: riguarda le province di Cremona e Mantova. Anche in questo caso i curatori e l'editore ci offrono un'opera di grande importanza, realizzata splendidamente. L'impostazione è la stessa del volume su Bergamo e Brescia: ai saggi introduttivi dei curatori, che forniscono alcuni spunti di riflessione sugli aspetti etnografici e dialettologici della ricerca dello Scheuermeier, seguono i materiali raccolti tra il 1920 e il 1931: il diario di viaggio del ricercatore, la descrizione del carattere degli informatori e delle condizioni in cui è avvenuta l'inchiesta, le osservazioni fonetiche sulle parlate dei vari punti di inchiesta, le fotografie con le relative didascalie. Le località oggetto dell'indagine sono 9, compresa Pescarolo, dove si è svolto l'approfondimento etnografico nell'autunno del 1931: anche qui, come negli altri punti oggetto dell'approfondimento etnografico, la ricerca è stata condotta attraverso interviste (i cui appunti vengono pubblicati nel volume e offrono una documentazione sintetica ma completa delle attività agricole del paese) e attraverso numerose fotografie, le cui didascalie sono spesso quasi dei piccoli saggi etnografici. In totale le foto sono 110 e illustrano efficacemente il lavoro e l'ambiente contadino della bassa padana di quegli anni. Novanta

disegni di Paul Boesch, che anche a Pescarolo ha integrato il lavoro di Scheuermeier, contribuiscono ad illustrare il panorama ergologico di quel mondo.

Indice: *Introduzione*; Fabrizio Caltagirone, Italo Sordi, *Musei di immagini, musei di cose*; Giovanni Bonfadini, *L'orecchio di Scheuermeier. Note sulle oscillazioni fonetiche dei materiali raccolti a Pescarolo*; *Glossario delle voci dialettali di Pescarolo*; *La ricerca di Paul Scheuermeier nelle province di Cremona e Mantova: i documenti*; *Pescarolo. Approfondimento etnografico (25-27 novembre 1931)*; *I disegni di Paul Boesch per l'approfondimento etnografico di Pescarolo*; *Riproduzioni anastatiche delle didascalie in tedesco*.

*Guida al Museo degli usi e costumi della Gente Trentina*, a cura di Giovanni Kezich, Eriberto Eulisse, Antonella Mott, Edizioni del Museo, San Michele all'Adige, 2002.

Certamente, con la pubblicazione di questa Guida, il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina si è posto nella ristrettissima cerchia dei musei etnografici in possesso di un funzionale, ricco, esauriente catalogo.

Dopo una sintetica, ma sostanziosa presentazione del prof. Andrea Leonardi, Presidente del Museo, segue una bellissima introduzione del direttore dr. Giovanni Kezich. In poche pagine, con un'analisi organica, ricca di acute osservazioni, coglie i caratteri più essenziali del Trentino, ne percorre la storia culturale, ne scopre i risvolti più originali: dalle strutture e particolari tipologie degli insediamenti alle tradizioni sociali dei *filò* (i salotti rustici che d'autunno e d'inverno si tenevano nelle stalle) agli incontri dei *coscritti* (i giovani che avevano effettuato nello stesso anno il servizio di leva), ai filoni dialettali articolati con il lombardo, il veneto, il ladino, alle usanze alimentari, al duro comportamento etico del contadino, alla più vivace flessibilità dei ceti superiori. Kezich non trascura di tracciare, nei riquadri che fiancheggiano il testo, la storia dell'edificio (un ex monastero agostiniano) che ora ospita il Museo, e quella dell'Istituto Tecnico Agrario, che in precedenza l'aveva utilizzato. In una nuova edizione del catalogo si potrebbe forse utilmente ricordare, oltre al primo direttore Edmund Mach, anche Enrico Avanzi che, negli anni 1930-40, dirigendo quell'Istituto, effettuò memorabili ricerche (tra l'altro addirittura la creazione di una nuova varietà di patate, da lui chiamata "San Michele") che lo portarono poi a vincere la cattedra di agronomia della Facoltà di Agraria di Pisa, a diventare Preside e poi Rettore di quella Università.

I capitoli successivi, curati ciascuno da specifici autori, documentano egregiamente innanzitutto la vita economica, partendo dall'agricoltura, e più specificamente la cerealicoltura, seguita dalla molinotecnica, indispensabile per l'utilizzo dei corrispondenti prodotti. Dopo la granicoltura è illustrata la professione del fabbro, quindi quella del maniscalco. Seguono i capitoli dedicati al ramaiole e agli specialisti degli orologi da campanile e a quelli delle

serrature. Si ritorna quindi all'agricoltura, con la coltura del lino, della canapa e la lavorazione domestica delle rispettive fibre tessili. Ottimi gli intermezzi sui *filò*. Successivamente si passa alla zootecnia da stalla e da malga e all'apicoltura.

Al pascolo agevolmente si connette il bosco e quindi l'attività del falegname. Segue un intreccio tra usi nuziali, costumi, riti dell'anno, devozioni popolari, caccia, per concludere ritornando ancora all'agricoltura, illustrando la vitivinicoltura e infine le sale dedicate alla poliedrica figura di Giuseppe Sebesta, il fondatore del Museo.

Tutto ciò con un intelligente impiego di foto a colori e in bianco e nero. Con opportuni riquadri, sono approfonditi dei dettagli importanti come, nel caso dell'agricoltura, la tipologia degli aratri.

Il compito del recensore è almeno in parte inutile se non si suggeriscono perfezionamenti che anche gli autori delle opere più perfette gradiscono, in vista di una futura riedizione. Iniziamo dalla struttura. Certamente – come scrive Kezich nell'introduzione – un buon catalogo deve essere il compagno migliore per le deambulazioni penose «lungo le sezioni del Museo» e quindi corrispondere «in maniera diretta allo stato attuale del percorso espositivo». Questo, come sa chiunque abbia realizzato un museo, è determinato innanzitutto dalla particolare disposizione dell'edificio – in questo caso un vecchio convento – che si deve utilizzare. Poi dalla quantità e importanza del materiale da esporre che si ha a disposizione. Ciò detto, è chiaro che, potendo prescindere da quanto si è ora premesso, idealmente dovendo illustrare gli usi e i costumi di una gente come quella trentina, dedita sino ad epoca recente pressoché integralmente all'agricoltura, alle sue articolazioni silvo-pastorali e all'artigianato connesso, il museo a ciò costituito dovrebbe realizzare un percorso perfettamente o il più possibile corrispondente a quello che è l'iter proprio sia del ciclo operativo annuale agrario, come dell'evoluzione dell'agricoltura nel suo insieme. Quindi partire dalla messa a coltura del terreno con i suoi attrezzi manuali e a trazione animale, indi la cerealicoltura e la trasformazione dei suoi prodotti (molinologia), la viticoltura e connessa cantina. Ma più essenziale di questa è la foraggicoltura, nei suoi due livelli: prato stabile e da vicenda, nei pressi dei villaggi. Pascoli d'alta quota accanto e sopra le foreste. La foraggicoltura rappresenta la cerniera della simbiosi coltivazione/allevamento, che costituisce l'essenza stessa dell'agricoltura. Perché allevamento significa bestiame e questo è il motore sia dell'attività agricola primaria: l'aratura, sia della trazione dei mezzi di trasporto: i carri. Ma bestiame significa anche letame, strumento supremo per la fertilizzazione dei campi. Bestiame significa pure carne, latte, burro, formaggi, salami, uova, cioè gli alimenti più nobili, e non solo del contadino. Bestiame significa infine anche lana e cuoio, vale a dire le materie prime più basilari del vestiario: dalle calze alle scarpe, alle cuffie o cappelli.

Altra articolazione fondamentale dell'agrosfera (anche i boschi sono protetti e governati e quindi seppur a basso livello coltivati) come si è già accen-

nato è la selvicoltura. Da un lato essa si incastra con la foraggicoltura, dall'altro si connette ancora con l'allevamento in quanto fornisce lo strame per il "letto" delle bestie nella stalla. Da cui il termine dialettale di "*farlet*". Esso era costituito dagli strati di foglie secche (boschi a latifoglie) o di eriche (boschi di conifere) raccolti da particolari rastri estirpatori nel sottobosco.

Ma la selvicoltura non si aggancia solo alla foraggicoltura e all'allevamento, bensì anche alla falegnameria, in particolare quella che realizza attrezzi rurali: rastrelli, carri, botti. Falegnameria che costituisce la cerniera con tutti gli altri artigiani, soprattutto i fabbri, produttori delle parti metalliche degli attrezzi rurali: vomeri di aratri, lame per falci, vanghe, scuri.

Come si vede, si tratta di un tutto organico: una porzione di agrosfera con tutti gli annessi e connessi, mossa da un motore onnipresente: la componente antropica. Questa si focalizza nell'abitato, regno della donna, soprattutto di fatto con la cucina e la camera da letto. Al centro vi è la chiesa e non lontano il cimitero.

Anche l'abitato ha le sue specifiche articolazioni artigianali e commerciali: dalla ceramica alla bottega – officina del ramaiolo, al negozio cooperativo. Si dirà: questa struttura grosso modo è quella illustrata dal catalogo. Non lo neghiamo, e infatti proponiamo solo dei perfezionamenti. Sebesta – come scrive Kezich nell'introduzione – ha ben predisposto: al pian terreno l'agricoltura, con la sua articolazione in cantina: la vitivinicoltura. Al primo piano l'allevamento e l'artigianato, al secondo l'abitazione, al terzo i costumi e i riti dell'anno. Quali perfezionamenti quindi? *Si tratta solo di mettere in maggiore evidenza, sottolineare il concatenamento strettamente unitario tra i vari anelli*, che convergono tutti in un unico centro onnicomprensivo: l'agrosfera.

Se questi sono i suggerimenti sulla struttura d'insieme, altri perfezionamenti si potrebbero proporre nelle varie sezioni. Dato che non possiamo addentrarci in ognuna di esse, limitiamoci a quella che costituisce la base dell'agricoltura: la lavorazione del terreno e in particolare al quadro storico evolutivo del suo strumento principe: l'aratro, qui trattato dal Mancabelli. Ma a questo proposito, per un'oggettiva comprensione delle nostre osservazioni, sono necessarie alcune premesse. Ciò per più di un motivo. Ricorderemo innanzitutto due fatti. Durante il Convegno (Cuneo 1996) sul tema "Il seme l'aratro la messe", il noto etnolinguista Tullio Telmon iniziò la sua illustrazione dell'analogo quadro relativo al Piemonte sottolineando che il problema dell'origine (cioè introduzione) dell'aratro e della sua terminologia è il più formidabile rompicapo che si possa immaginare. Questo giudizio è stato confermato indirettamente da Giuseppe Sebesta che, da me invitato, anni fa, a stendere per la «Rivista di Storia dell'Agricoltura», di cui ero allora condirettore, una nota storico-etnografica sull'aratro trentino, rispose press'a poco così: «Da tempo m'interesso di questo argomento, ma la mia mentalità nordica m'impone di scriverne solo quando l'avrò ben approfondito». Che ciò corrisponda al vero è stato ulteriormente confermato dall'impresa disperata, con sviste clamorose, in cui è ve-

nuto a trovarsi il compianto Sergio Anselmi<sup>1</sup>, uno dei nostri più validi storici delle tecniche agrarie, basandosi su sciagurate pubblicazioni, rese tali da infami traduzioni<sup>2</sup> che capovolgono il significato corretto di termini aratrologici. È chiaro che, considerata questa situazione, le imperfezioni che rileveremo nel testo del Mancabelli sembreranno marginali e facilmente superabili, in una successiva edizione. Diremo in primo luogo che questo paragrafo è ricco di dati e informazioni storiche e linguistiche, organicamente esposte, anche se alcune meritano qualche piccolo ritocco od almeno una breve discussione.

La tipologia adottata dal Mancabelli per illustrare l'aratro trentino in complesso è soddisfacente, con solo qualche squilibrio che qui rileveremo. I grandi maestri dell'aratrologia, da Paul Leser a A.G. Haudricourt, A. Steensberg, B. Bratanic, F. Sach pongono tra le più essenziali distinzioni, oltre a quella tra aratri simmetrici e aratri asimmetrici, quella tra aratri semplici e aratri composti (gli aratri dotati di carrello). Distinzione che l'Autore sorvola quasi del tutto, relegandola nel campo delle possibilità, quando, a p. 11, accenna che il carrello può essere presente nel tipo di aratro caratteristico delle Alpi Orientali. Inoltre non ha riportato nel catalogo, tra le numerose figure, neanche un esemplare di aratro a carrello. E pensare che l'importanza dell'aratro a carrello è stata storicamente così ben recepita dagli operatori agricoli da indicare, in gran parte del mondo, l'aratro *tout court* come "carrello". È infatti questo il significato dell'etimo *plostrum/ploxenum* da cui, dalla Val di Non alla Val d'Adige alla Val di Fiemme, sono derivati i termini dialettali trentini *piof*, *piovo*, *pleu*, ecc. Non solo, ma pure il tedesco *Pflug*, l'inglese *plough*, l'americano *plow*, lo slavo *plugu*, lo scandinavo *plog*, il rumeno *plug*. Anche il termine francese per aratro è *charrue*, il cui etimo è il gallo-latino *carruca* (carretto). Mancabelli accenna poi all'etimologia dei termini trentini precitati, relativi all'aratro, riesumando l'ipotesi già molto controversa all'origine<sup>3</sup> che sia di origine germanica, mentre la realtà è, come si è visto, ben diversa. La tradizione trentina dell'aratro a carrello si è conservata lungo i secoli, dal Medioevo all'Ottocento, nel bacino montano dell'Adige, come evidenziano il bassorilievo del portale della Basilica di San Zeno a Verona, l'affresco dei "peccati della domenica" a Tesero in Val di Fiemme, quelli di Naturno, di Torre Aquila nel Castello del Buon Consiglio di Trento, di Villa Margone (Trento), del Palazzo delle Albere a Trento (tutti illustrati in Forni<sup>4</sup>),

<sup>1</sup> S. ANSELMI, *Piovi, perticari e buoi da lavoro nell'agricoltura marchigiana del XV secolo*, «Quaderni storici», 21, 1976, p. 203.

<sup>2</sup> G. FORNI, *Latino rustico "culter": vomere o coltello d'aratro?*, «Riv. Storia dell'agricoltura», xxvi, 1986, pp. 23-35.

<sup>3</sup> G. BERTONI, *Italia dialettale*, Hoepli, Milano, 1916 (rist. anastatica 1975, Cisalpino-Goliardica, Milano), p. 28.

<sup>4</sup> G. FORNI, *Gli aratri dell'Anaunia e del Trentino*, SM Annali di San Michele, n. 9-10, 1996/7, pp. 105-128.

come pure il disegno pubblicato sul «Giornale d'Agricoltura», diretto da Filippo Re, in epoca napoleonica<sup>5</sup>.

È poi curioso che un'ipotesi, quella di uno dei maggiori aratrologhi di tutti i tempi, l'Haudricourt (e successivamente confermata da altri autori) che focalizza quello che dovrebbe essere la maggior gloria trentina (Francesi<sup>6</sup> e Tedeschi al tempo del nazismo<sup>7</sup> hanno fatto di tutto per accaparrarsela), assegnando con valide attestazioni la genesi dell'aratro storicamente più famoso e del relativo termine, oggi adottato in tutto il mondo, alla Val di Non, sia completamente ignorata dal Mancabelli proprio nel Catalogo del Museo delle tradizioni trentine.

Anche qualche altra affermazione dell'Autore sarebbe opportuno ridimensionare o anche eliminare: per lui il carrello e la ruota-trampolo sarebbero organi di direzione. Gli aratrologi non accennano in genere a questa funzione o, se vi accennano, lo fanno solo marginalmente (cfr. *Enciclopedia Agraria Italiana*, voce *avantreno* = *carrello* e Haudricourt 1986 pp. 111, 279, 285). Molto più rilevante sarebbe la loro funzione stabilizzatrice con l'alleggerimento dello sforzo equilibrante da parte dell'aratore. Inoltre, a proposito della direzione, non si dovrebbe porre sullo stesso piano la ruota e il carrello. La prima è solidale con la bure e quindi è manovrabile dall'aratore, il secondo è solidale con il timone e quindi manovrabile da chi guida i buoi.

L'Autore precisa anche che l'erpice «si è diffuso di pari passo con l'aratro». Affermazione un po' azzardata se è vero quanto ha posto in evidenza Kolendo e cioè che inventori dell'erpice sono stati i Romani. Ora, come evidenziano le incisioni rupestri della Val Canonica, vallata molto meno adatta all'agricoltura del bacino montano dell'Adige (Val di Non ecc.), l'aratro è stato introdotto in ambito alpino nel III millennio a.C. e quindi l'erpice (almeno quello definito come tale) sarebbe stato diffuso non di pari passo con l'aratro, ma qualche millennio dopo. Analogamente troppo apodittica è l'affermazione che l'aratro deriva dall'evoluzione e dal perfezionamento della zappa e della vanga. Gli autori più recenti, come Marina Baruzzi in *Enciclopedia UTET/De Agostini* (2003 II p. 54) sottolineano che «i più antichi strumenti a percussione come la zappa o a pressione come la vanga, sotto il profilo funzionale, appaiono radicalmente diversi dall'aratro, che deriverebbe invece da uno strumento a trazione» (come appunto è l'aratro). Secondo la Baruzzi, l'antenato dell'aratro sarebbe uno strumento con qualche affinità con l'erpice.

A questo punto viene da chiedersi: all'inizio di questa analisi critica (effet-

<sup>5</sup> S. ZANINELLI, *Filippo Re e l'agricoltura trentina agli inizi dell'800*, Prov. Autonoma di Trento, Trento, 1998.

<sup>6</sup> F. SIGAUT, *Les débuts du cheval de labour en Europe*, in AA.VV., *Le cheval en agriculture*, n. spéc. «Ethnozoologie», n. 30, 1982.

<sup>7</sup> V. PISANI, *Deutsch Pflug und verwandte Wörter*, pp. 48-50, in Id., *Indogermanisch und Europa*, Excursus II., Wilhelm Fink, München, 1974.

tuata per fini miglioratori) del quadro storico-etnografico dell'evoluzione dell'aratro trentino, abbiamo dato su di esso un giudizio complessivamente positivo. E lo confermiamo pur dopo le numerose osservazioni effettuate. Piuttosto, se vi è da trarre una conclusione da questa analisi, essa è soprattutto di metodo.

Il catalogo di un museo è per il pubblico e quindi deve essere steso in maniera molto chiara e semplice. Ma ci diceva anni fa il Preside della Facoltà di Matematica dell'Università di Milano: «È più difficile stendere un testo di aritmetica per le elementari che un trattato universitario di matematica. Semplificare senza commettere errori implica conoscenze straordinariamente profonde e complete dell'argomento». Ciò dà ancora una volta ragione a Sebesta, che ci fece capire: «Per illustrare gli usi e i costumi tradizionali di una gente, non basta l'etnologia». Questa scienza, quando nacque, sorse come scienza coloniale, relativa ai popoli senza storia, o meglio ai popoli di cui non si conosceva la storia. Come tale, era perfettamente autosufficiente. Trasferendosi ai popoli europei, la sua pretesa di essere ancora autosufficiente o al più di limitarsi all'appoggio dell'antropologia e della demologia – o laografia che dir si voglia – non sta in piedi. A ben vedere, tutte le imperfezioni del nostro Autore sono di carattere storico. Ora, come dimostra la prassi seguita dallo Sebesta, è inevitabile il ricorso alla dimensione storica per chi voglia illustrare la tradizione di un popolo, naturalmente impiegando validi documenti, validi testi, per non incorrere nelle disavventure dello storico Anselmi.

Un altro utile suggerimento per una nuova edizione potrebbe riguardare il perfezionamento dei riferimenti alla nomenclatura dialettale. Molto bene ha fatto il Mancabelli a indicare i nomi dialettali dell'aratro, specificando i territori in cui sono in uso: rispettivamente la Val d'Adige, l'area ladina, quella d'influenza lombarda e quella d'influenza veneta. Negli altri capitoli invece vengono riportate le denominazioni degli oggetti, senza alcun riferimento territoriale. Kezich nell'introduzione, come si è detto, non ha tralasciato d'individuare e illustrare tali aree. Se venisse specificato, con delle lettere simbolo (ad es. L = area d'influenza lombarda) ecco che, con grande economia di spazio verrebbero soddisfatte le esigenze di quei lettori che, come lo scrivente, vorrebbero, almeno a grandi linee, essere informati sulla localizzazione delle denominazioni riportate.

Qui poniamo un punto e basta a questi suggerimenti che, come è ovvio, essendo di natura soggettiva, potrebbero moltiplicarsi all'infinito, da parte di chi è affezionato a questo Museo e stima i suoi operatori. Il catalogo in esame, come si è detto, è da primato e desideriamo che questo primato sia conservato e anzi potenziato. Piuttosto sarebbe molto utile una riflessione da parte dell'Amministrazione Provinciale Trentina. Questa sta ora impostando la propria politica museologica in chiave ecomuseale. Occorre allora tener presente che il cardine di questa impostazione sta nell'interazione, in un territorio omogeneo, tra mini e macromusei. Simbiosi in cui questi ultimi svolgono, grazie alla loro robusta dotazione di personale qualificato, di laboratori e di attrezzature per la ricerca, il restauro ecc., la funzione di "casa madre" (ter-



mine significativo adottato dal Rivière, l'ideatore e teorico di questo tipo di musei), cioè di assistenza tecnica e coordinamento propulsivo nei confronti delle "antenne": i minimusei sparsi sul territorio. Ora il Museo di San Michele all'Adige risponde perfettamente a tale funzione, anche per le capacità realizzatrici, lo spirito d'iniziativa e la personalità del Direttore, la sua impostazione globale (rispetto al Trentino) adottata dal suo fondatore, Giuseppe Sebesta, e appunto la sua dotazione di specialisti, laboratori, attrezzature, e di una ricca biblioteca. È una soluzione che si potrebbe prontamente adottare, con tatto e accortezza.

### *Bibliografia*

ANSELMi S., *Piovi, perticari e buoi da lavoro nell'agricoltura marchigiana del XV secolo*, «Quaderni storici», 21, 1976; BERTONI G., *Italia dialettale*, Hoepli, Milano, 1916 (rist. anastatica 1975, Cisalpino-Goliardica, Milano); BRATANIC B., STEENSBERG A., KOTHE H. et alii, *Research on ploughing implements*, Intern. Secretariat for Research on the History of Agricultural Implements, Copenhagen, 1956; FORNI G., *Gli aratri dell'Anau-nia e del Trentino*, SM Annali di San Michele, n. 9-10, 1996/7, pp. 105-128; FORNI G., *Latino rustico "cultor": vomere o coltello d'aratro?*, «Riv. Storia dell'agricoltura», xxvi, 1986, pp. 23-35; HAUDRICOURT A.G., DELAMARRE M.J.-B., *L'homme et la charrue à travers le monde*, Riediz. La Manufacture, Lyon, 1986; KOLENDO J., *Comparsa e diffusione dell'erpice*, in J. KOLENDO, *L'agricoltura nell'Italia romana*, Editori Riuniti, Roma, 1980; LESER P., *Entstehung u. Verbreitung des Pfluges*, Riediz. Intern. Secretariat for Research on the History of Agricultural Implements, Copenhagen, 1971; PISANI V., *Deutsch Pflug und verwandte Wörter*, pp. 48-50, in ID., *Indogermanisch und Europa*, Excursus II., Wilhelm Fink, München, 1974; SACH F., *Proposal for the classification of pre-industrial tilling implements*, Československe zemedelske Museum, Praha, 1966; SIGAUT F., *Les débuts du cheval de labour en Europe*, in AA.VV., *Le cheval en agriculture*, n. spéc. «Ethno-zoologie», n. 30, 1982; STEENSBERG A., *A classification of ploughing implements before 1000 a.D.*, II Internat. Conference on Ploughing Implements, Copenhagen, 1966; ZANINELLI S., *Filippo Re e l'agricoltura trentina agli inizi dell'800*, Prov. Autonoma di Trento, Trento, 1998.

*Museo dell'olivo e dell'olio – Itinerario*, a cura di Maria Grazia Marchetti Lungarotti, Fondazione Lungarotti, Torgiano, 2001.

La Regione Umbria deve essere oltremodo grata alla famiglia Lungarotti. Dopo aver realizzato (nel 1974) lo straordinario Museo del Vino, da noi ripetutamente segnalato e commentato (AMIA 14 pp. 39-40, AMIA 16 pp. 93-95), famoso in tutto il mondo per la ricchezza della sua documentazione, che spazia dalla preistoria alla protostoria mediterranea orientale, alla storia greco-antica e romano antica, alle persistenze contemporanee delle vetuste tradizioni vitivinicole locali, ha di recente (2000) costituito un corrispondente Museo dell'Olio e dell'Olio. Utilizzando, per questa sintetica de-



scrizione, parte del testo dell'elegante catalogo-guida, premettiamo che il Museo ha sede al centro di Torgiano, all'interno del *castrum* edificato dal libero Comune di Perugia nel 1274, su preesistenti rovine romane. Nell'allestimento museale, sono stati seguiti criteri tesi ad utilizzare ogni spazio espositivo possibile: è stato così definito un percorso museale che coniuga i principi di un rispettoso restauro alle formule espositive e alle didattiche più aggiornate.

Il percorso si svolge su tre livelli: pianoterra, primo piano, mansarda.

Al pianoterra, dove si trovano le sale I-IV, viene innanzitutto illustrato *il processo di domesticazione* dell'olivo. Il che depone subito a favore dell'ideatore del Museo. I nostri musei etnografici – ci diceva un famoso etnografo – sono tutti come costruzioni senza fondamenta. Tralasciano la genesi dei processi che documentano. Ciò malgrado che – come scriveva Vico – non si può conoscere un fatto ignorandone la genesi.

Indi vengono documentate *le caratteristiche biologiche e morfologiche*, poi *il ciclo vegetativo e riproduttivo annuale*, le *cultivar*, quindi *le tecniche di allevamento*, infine *la coltivazione e la produzione dell'olio*.

Il visitatore è accompagnato da una informazione continua sulla presenza attuale della olivicoltura nel mondo e sulla evoluzione delle tecniche avviata con la meccanizzazione. Tutti questi argomenti vengono illustrati con testi affiancati da schemi, tavole di botanica, attrezzi ed oggetti.

Il primo piano comprende le sale V-IX e si apre col tema *L'olivo e il sacro*, svolto in chiave storico-antica nella Sala V. Sono qui esposti reperti archeologici di superiore interesse, come la lucerna trilicne greca del VII secolo a.C., o l'*alabastron*, del V secolo a.C., opera del Pittore della Fonderia.

Questi oggetti introducono alle origini mitologiche della pianta e alla dea Athena, alla quale spettava il dono dell'olivo agli uomini.

Il tema della Sala VI è *Produzione e Paesaggio*. Un filmato presenta una successione di immagini che riportano ai luoghi presunti della domesticazione dell'olivastro: vengono poi richiamati ambienti, rovine e testimonianze archeologiche, scritti, dipinti e sculture, ceramiche, navigli e tracciati carovannieri, che giungono sino all'età romana, alla produzione olearia della villa in età servile ed all'intenso commercio marittimo oleario dei secoli II-III d.C. Un plastico della villa di Plinio il Giovane presso Tifernum Tiberinum, l'attuale Città di Castello, reperti che richiamano alla "vita in villa" e il modello di una nave oneraria romana con carico oleario testimoniano quali fossero i modi di trasporto di quella economia.

I lunghi secoli che seguono sono evocati da carte d'archivio, immagini, corredi oggettuali, mappe, diari di viaggio, cabrei.

Con la Sala VII ha inizio il richiamo agli usi dell'olio. Nella sala viene affrontato il tema *L'Olio come fonte di luce* e comprende una vasta e consistente raccolta di lucerne a olio che vanno dall'età preclassica alle correnti neoclassiche tra XVIII e XIX secolo.

Nel primo settore della Sala VIII si ritorna con maggiore sviluppo al te-

ma *L'Olio e l'Olio nella Religione*, ma qui a proposito delle tre religioni monoteiste mediterranee: la cristiana, l'ebraica, l'islamica – per le quali l'olio è stato una presenza costante e comune nel quotidiano, nell'immaginario collettivo. Nel secondo settore della stessa sala il tema svolto è *L'Olio nella Medicina*: esso evoca le regole del *regimen sanitatis*, dall'antica Grecia ad oggi e confluisce nell'*Olio nell'Alimentazione*. Nel rapido excursus che dall'età classica giunge sino a quella contemporanea, un'apertura particolare è data all'epoca rinascimentale e agli stretti collegamenti esistenti tra il suo rinnovato interesse alla natura ed all'agricoltura, le pratiche religiose, la vita sociale e la cucina.

Nella Sala IX sono trattati i temi *L'Olio nello Sport*, *L'Olio nella Cosmesi*, *L'Olio e l'Olio nella Simbologia*.

Sono qui proiettate su uno schermo, in multivisione, particolari di arti figurative riconducibili alla pianta e al suo prodotto: esse richiamano al tema *L'Olio e l'Olio nelle Arti Figurative*.

Un dipinto ad olio con *Olio di Puglia*, di Renato Balsamo, conclude il percorso del primo piano.

All'inizio della scala che conduce alla mansarda sono esposte citazioni tratte dalla letteratura classica, sovrapposte ad una veduta di olivi millenari.

Alla sommità della stessa scala è il dipinto *Campo di Olivi*, di Franco Pasalacqua, che conduce all'ultimo settore.

Nella Sala X (ballatoio) è trattato il tema *L'Olio come fonte di calore*.

Nella Sala XI (mansarda), l'antica presenza dell'olio nelle attività artigianali e precisamente *L'Olio e l'Olio nella Meccanica*, *Carpenteria*, *Ebanisteria*, *L'Olio nella lavorazione delle pietre dure*, *L'Olio nella Ceroplastica*, *L'Olio nella Statuaria*, *L'Olio nella fabbricazione del Sapone*, *L'Olio nella Tessitura*.

Pannelli con proverbi e detti corrono lungo le pareti e portano alla grande vetrina delle *Usanze e Tradizioni*, dove vengono richiamate credenze e superstizioni millenarie, nonché la fiduciosa speranza di cura dai mali che l'uomo ha riposto nell'olivo e nell'olio.

L'intero percorso museale è illustrato da pannelli introduttivi, note di approfondimento, supporti tecnici, iconografie e didascalie. All'inizio di ciascun ambiente, le traduzioni in inglese dei pannelli esplicativi e delle note sono a disposizione del visitatore in appositi contenitori a parete.

Schemi, grafici e immagini facilitano sul piano didattico la conoscenza del passato.

Il visitatore attento alla presenza dell'olivo nel paesaggio umbro e il visitatore interessato alle tecniche tradizionali e nuove di allevamento, potatura e produzione, trovano nel territorio circostante Torgiano una continua esemplificazione.

Le attrezzature congressuali de "Le Tre Vaselle" sono di supporto a convegni seminari, tavole rotonde e mostre, in particolare a quelle promosse dalla *Fondazione Lungarotti*.

\* \* \*

A questo punto una riflessione: la struttura e impostazione di questo Museo, come del resto di quello gemello del Vino, è grandiosa, data la sua globalità. Se incommensurabile è stato lo sforzo per la sua ideazione e il suo realizzo, altrettanto impegnativo sarà non solo la conservazione dell'immensa mole di oggetti esposti, ma la gestione continuativa negli anni futuri dei due Musei, e il necessario aggiornamento del tessuto storico-antropologico in cui sono inseriti tali documenti. È chiaro inoltre che la Fondazione Lungarotti, realizzando, a fianco dei due Musei, l'industria enologica e il Centro Congressi, ha contribuito enormemente allo sviluppo economico e al benessere di Torgiano, nonché alla sua immagine a livello internazionale. Tutto ciò ci obbliga a porre un interrogativo all'Ente pubblico locale, cioè al Comune di Torgiano: sarà esso in grado di corrispondere in modo adeguato e a vantaggio della propria cittadinanza alle aspettative che tali realizzazioni hanno fatto sorgere? Innanzitutto va considerato che compito essenziale dell'Ente locale è la valorizzazione delle tradizioni e della storia della propria comunità. Quali erano le tradizioni economico-sociali e culturali di Torgiano? Evidentemente agricole, di un'agricoltura imperniata su tre pilastri: oltre alla viticoltura e all'olivicoltura (non molto sviluppate in quanto, prima dell'avvento delle prodigiose iniziative dei Lungarotti, erano prevalentemente ancorate al consumo locale), su una predominante cerealicoltura. Aggiungasi che, a proposito della domesticazione della vite e dell'olivo, come ben evidenzia la recentissima *Storia dell'agricoltura italiana*, promossa dall'Accademia dei Georgofili, nel I volume (pp. 58-68), quello dedicato alla preistoria, vi è una stretta connessione tra aratrocoltura cerealicola e domesticazione di queste piante, e ciò non perché l'aratro sia lo strumento necessario per coltivarle, ma perché la sua introduzione ha permesso quella stabilità degli insediamenti essenziale per queste colture di lunga durata. Per la viticoltura esistono altre più strette motivazioni, cui qui non è il caso di accennare.

Ecco quindi che compito ovvio dell'Ente locale è quello di integrare i due Musei "sacrario" del Vino e dell'Olio, realizzati dai Lungarotti, con un Museo della Cerealicoltura, o meglio della Civiltà rurale locale in cui, oltre alle tradizioni domestiche, vengano illustrati il modo con cui la comunità locale interagiva nel ciclo geobioantropologico (cioè il rapporto tra geosfera, fitosfera, zoosfera, antroposfera) specifico del proprio territorio, e lo governava, focalizzando in particolare il ruolo della cerealicoltura. Non realizzare questa iniziativa sarebbe, oltre che un grave errore di omissione, una colpa verso la propria cittadinanza. Soprattutto verso i giovani, in quanto far conoscere, far prendere coscienza ai giovani delle proprie radici culturali è il principale compito della scuola, quindi dell'Ente pubblico. Oggi tutti sanno che il Museo, e in particolare quello storico-etnografico, più che strumento per la scuola, è esso stesso scuola ad altissimo livello.

Ugo Fabietti, Francesco Remotti (curatori), *Dizionario di antropologia (etnografia, antropologia culturale, antropologia sociale)*, Zanichelli, Bologna, 1997.

Questo dizionario è un vero gioiello per la ricchezza delle voci, per la chiarezza della loro esposizione e non da ultimo per la bella veste editoriale che le valorizza. La presente non vuole essere solo una segnalazione per i lettori, ma vuole suggerire perfezionamenti per una prossima edizione. Diciamo subito che l'antropologia culturale è sì parente dell'etnologia, ma, a differenza di questa, dovrebbe essere svincolata dall'*imprinting* dell'origine coloniale dell'etnologia che, in quanto tale, tuttora si occupa prevalentemente delle culture extra europee ad economia pre-industriale. L'antropologia culturale quindi, come la specifica l'aggettivo, è più scienza della cultura che dell'*ethnos* extra europeo. Cioè, in quanto prevalente culturologia, deve contemplare l'essenza delle culture di tutto il mondo, ma quelle extra europee non devono rappresentare il suo fulcro centrale, come di fatto, essendo anche dizionario etnologico, lascia ancora intendere esserlo questo dizionario. Abbiamo detto 'scienza della cultura', ma con una sensibilità moderna. Oggi la cultura è intesa soprattutto nei suoi rapporti con l'ambiente. Ecco quindi (anche perché l'agricoltura costituisce il governo dell'ambiente) lo straordinario moltiplicarsi, per iniziativa prevalentemente popolare, dei musei delle tradizioni contadine: milletrecento in Italia, secondo l'indagine condotta dal prof. Bravo. Processo antropologico per eccellenza, ma elegantemente ignorato dal dizionario: forse perché questo tipo di musei è da esso considerato come zavorra? Ecco il sorgere degli ecomusei. Ecco, di conseguenza, il focalizzare, in questi musei, degli strumenti di lavoro, i veri attori dei rapporti uomo-ambiente. Di conseguenza, rispondendo all'invito che l'editore e implicitamente i curatori e gli autori pongono al lettore, di inviare suggerimenti per una prossima edizione, si propone la focalizzazione di un concetto di cultura più svincolato da *imprinting* specificamente etnografici, ma piuttosto uno discendente da una concezione dell'essenza della natura umana quale risulta dal rapporto dell'uomo (antroposfera) con la geosfera (e l'atmosfera), la fitosfera e la zoosfera. Cioè dalla posizione e funzione dell'uomo nell'ambito del ciclo geobioantropologico quale produttore di pensiero (noosfera). In questa prospettiva è chiaro che voci quali *ergologia*, *agricoltura*, la stessa voce *antropologia culturale* vadano stese con un'impostazione e con un'ampiezza molto diverse. E in definitiva che la struttura complessiva del dizionario vada rivista, svecchiata e rinnovata sotto questo profilo.

MILKA M. GOZZER ET ALII, *Voci del territorio. Guida agli ecomusei del Trentino*, Giunti editore, Firenze-Milano, 2004.

Provocatoria è la dichiarazione con cui l'autrice, M.M. Gozzer, inizia il suo testo: "Un ecomuseo non è ... un museo", quando l'odierna tipologia mu-

seale (etnografica) suddivide i musei in musei chiusi e musei aperti (detti anche *open air museums*, musei territoriali, musei diffusi o, appunto, ecomusei). Questo bel volumetto tascabile illustra i quattro ecomusei che attualmente possiede il Trentino: l'ecomuseo del Vanoi, l'ecomuseo della Giudicaria, l'ecomuseo della valletta di Peio, e infine l'ecomuseo della valle del Chiese.

Ricchi e variegati gli aspetti culturali che questi ecomusei evidenziano nel proprio territorio: pensiamo solo a quello della valletta di Peio, ufficialmente denominato "Piccolo Mondo Alpino" (titolo che non ne specifica sufficientemente la posizione geografica) il quale presenta tradizioni che vanno dall'allevamento, con il connesso caseificio, alla ridotta agricoltura di montagna e ai mulini, alle acque termali, alle miniere e ai relitti locali della I Guerra Mondiale.

Bene quindi ha fatto l'amministrazione provinciale trentina ad optare per l'impostazione ecomuseale. Questa conversione è recentissima, quindi è spiegabile un certo scostamento dall'ortodossia ecomuseale enunciata dai classici di tale impostazione, quali il Rivière e l'Hubert, che prevede in un ecomuseo l'esistenza di un museo "casa madre" - dotato di specialisti e di laboratori con adeguate attrezzature - e di minimusei (o anche singoli "monumenti" sparsi sul territorio), detti "antenne". Questi sono connessi con la casa madre da vincoli di assistenza da parte di questa e di reciproco arricchimento culturale da parte delle antenne. In sintesi, quale potrebbe essere lo sbocco più funzionale di questa nuova impostazione ora abbracciata dalla Provincia? Un ruolo propulsivo da "casa madre" per tutti e quattro gli ecomusei, assegnato al Museo della Gente Trentina di San Michele all'Adige. Esso, per la personalità dinamica e stimolante del direttore, il dott. Kezich, per la sostanziosa dotazione di specialisti nei vari settori, di attrezzati laboratori, di una ricca biblioteca e per la sua struttura globalizzante, si presta in modo eccezionale a tale funzione.

MAURIZIO MAGGI, VITTORIO FALLETTI, *Gli ecomusei – Che cosa sono, che cosa possono diventare*, 2000; MAURIZIO MAGGI ET ALII, *Il valore del territorio: primo rapporto sugli ecomusei in Piemonte*, 2001; MAURIZIO MAGGI, *Ecomusei*, 2002. Tutti editi dall'IRES Piemonte, in collaborazione con la Soc. Editrice Umberto Allemandi, Torino.

L'impostazione adottata dalla Regione Piemonte in chiave ecomuseale è stata molto accorta, realistica e funzionale. Innanzitutto perché coinvolge non solo l'Assessorato alla Cultura, ma anche molti altri direttamente o indirettamente interessati: Agricoltura, Ambiente ecc. Inoltre l'impostazione di questo tipo permette una migliore cooperazione tra minimusei e macromusei (peraltro non adeguatamente focalizzata in questi volumi), come abbiamo indicato nella segnalazione del volumetto "Guida agli ecomusei del Trentino".

Anche nel caso del Piemonte, è opportuno che questa cooperazione venga progressivamente accentuata.

RAFFAELE PERETTO ET ALII, *Museo dei Grandi Fiumi 5° L'Età del Bronzo – 6° L'Età del Ferro*, Comune di Rovigo, Rovigo, 2003.

Finalmente un Museo che, con pochissimi altri (ad es. i musei monotematici – Vino e Olio – di Torgiano) si accorge di una verità lapalissiana: non si può illustrare al pubblico le tradizioni di una gente trascurandone le radici. Il Museo del Polesine, terra posta alla foce dei maggiori fiumi del nostro Paese, il Po e l'Adige, ha iniziato a pubblicare questi due fascicoli inerenti a due epoche preistoriche straordinarie per quel territorio: quelle del Bronzo e del Ferro. Entrambe inquadrare nel contesto italiano, europeo e mediterraneo. Ottime la veste editoriale e la chiarezza dei testi.

Fondazione Pianura Bresciana: Territorio e Tradizione. Collana Antichi Mestieri

I. *Nella casa del contadino: Architettura rurale nella pianura bresciana.*

II. *Macinazione dei cereali nel mulino ad acqua.*

Entrambi constano di un documentario VHS e di un CD ROM della Cheleo, Brescia 2003.

C'è da congratularsi con Michela Capra e collaboratori per questi bei documenti, molto ricchi di dettagli e vivaci, che illustrano nel modo migliore questi aspetti della vita tradizionale della Bassa Bresciana. Ci si augura che a questi documenti ne seguano altri, relativi a diversi non meno significativi aspetti.

ANGELO DE BATTISTA, MARIA R. GALIMBERTI, MASSIMO PIROVANO, GLAUCO SANGA, *Contadini dell'Alta Brianza*, Cattaneo ed., Oggiono, 2000.

Si può ben affermare che questo gioiello librario costituisca in sostanza il ricco e ben documentato catalogo del Museo Etnografico dell'Alta Brianza, di Camporeso di Galbiate. Esso, seppur con un'impostazione diversa, può ben gareggiare persino con quello di uno dei più rinomati musei di questo tipo, il Museo di San Michele all'Adige. Consultandolo, subito se ne apprezza l'organicità ben equilibrata dell'impostazione, i criteri di alto livello storico scientifico adottati, la rinomanza specialistica degli Autori. Basti dire che tra essi troviamo uno storico contemporaneista quale Franco Della Peruta (Università di Milano), cui si deve la succosa presentazione, come pure uno dei migliori allievi di Vittore Pisani, il linguista Glauco Sanga, ora docente all'Università di Venezia.

Dopo aver percorso il sostanzioso itinerario introdotto in chiave storica da

Angelo De Battista e che prosegue illustrando nella loro concretezza il lavoro, le tecniche, gli attrezzi relativi alla maiscoltura (M.R. Galimberti), alla gel-sibachicoltura (M. Pirovano, che aggiunge una preziosa integrazione riguardante i connessi riti, miti e credenze), alla foraggicoltura, alla viticoltura, all'allevamento bovino (A. De Battista), terminando con le notizie dialettologiche stese dal precitato G. Sanga, sorge spontanea la domanda: è mutata l'etnologia o è mutata l'archeologia?

L'etnografia, come è noto, sorse in epoca coloniale, quando ai colonizzatori europei necessitava una scienza che permettesse loro di conoscere razionalmente i colonizzati: popoli privi di scrittura e quindi allora ritenuti senza storia. L'etnografia era quindi la scienza dell'assoluta contemporaneità, anche se diversa dalla propria. Ora, leggendo la descrizione del lavoro, delle tecniche, degli attrezzi, fatta in questo volume, ci accorgiamo di quanto siano diversi dal lavoro, dalle tecniche e dagli attrezzi attuali. Ma di una diversità non dipendente dal fatto che si riferiscano ad altri popoli, ma soprattutto da un'evoluzione dovuta al trascorrere del tempo. Anni di mutazioni intense, causate dall'industrializzazione delle campagne e/o dalle sue conseguenze. Ma la scienza che documenta la diversità dipendente dal tempo non è l'archeologia? E infatti, proprio in ambito industriale, quando ci si riferisce a macchine e tecniche del passato, non si parla di "archeologia industriale"? La risposta può essere reperita considerando come, ad esempio, gli Inglesi chiamino ancora carro (*car*) l'automobile, che da tempo lo ha sostituito. Cioè è una questione d'inerzia linguistica. Sta il fatto che il considerare come scienza del presente una scienza che in realtà si occupa del passato comporta molte negative conseguenze, come ad esempio una rudimentale storicizzazione, che solo in casi eccezionali, come fortunatamente avviene in questo volume, vengono ridotte.

Per concludere vorremmo ripetere la riflessione che abbiamo effettuato a proposito del catalogo del Museo della Gente Trentina, quando abbiamo suggerito all'amministrazione provinciale di quel territorio di promuovere tale museo a "casa madre" degli ecomusei trentini. Anche il Museo dell'Alta Brianza sta efficacemente e rapidamente preparandosi a diventarlo per tutta la fascia pedemontana lombarda e la Regione Lombardia non può permettersi il lusso di sprecare le proprie risorse più preziose.

## NECROLOGI

ANDRÉ GEORGES HAUDRICOURT  
(1911-1996)

André Georges Haudricourt est né à Paris le 17 Janvier 1911. Il est d'origine rurale, une partie de son enfance se passe sur l'exploitation agricole de ses parents, dans l'ouest de la Picardie, à la limite de la Normandie. Il entre à l'Institut National Agronomique en 1929. Diplômé en 1931, il s'oriente vers la botanique et s'intéresse plus particulièrement à la génétique, discipline nouvelle et encore mal acceptée à l'époque en France. Mais dans le même temps, il s'intéresse également à l'ethnologie, et suit le cours de Marcel Cohen et de Marcel Mauss en 1933. Ce dernier lui fait obtenir une mission en Union Soviétique (1934-1935), au cours de laquelle il séjourne au Laboratoire de N.I. Vavilov à Léninegrad, et voyage en Asie Centrale. Son apprentissage de la langue russe et ses rencontres avec des populations parlant des langues turques en U.R.S.S. éveillent son intérêt pour la linguistique. De retour en France, il suit l'enseignement de l'historien Marc Bloch et du linguiste André Martinet (1937-1938). Son premier article, «De l'origine de l'attelage moderne», paraît en 1936 dans les *Annales d'Histoire économique et sociale* de M. Bloch et Lucien Febvre. Il y renouvelle les thèses alors célèbres du Commandant Lefebvre des Noëttes en faisant appel aux données linguistiques. Dès cette époque, les trois domaines auxquels Haudricourt consacra son activité de chercheur sont dessinés. Ce sont, 1° la génétique et l'histoire des plantes cultivées, 2° la linguistique, et 3° la technologie (histoire et ethnologie des techniques). Dans l'esprit d'Haudricourt, il ne s'agit pas de domaines séparés, réunis seulement par le hasard de l'intérêt qu'il leur porte, mais bien de domaines apparentés, parce que les phénomènes y obéissent à des lois semblables, et doivent y être étudiés avec des méthodes semblables.

André Georges Haudricourt entre en 1939 au Centre National de la Recherche Scientifique, section de botanique. Devenu Directeur de Recherches au C.N.R.S., il a également enseigné au sein de la VI<sup>e</sup> section de l'Ecole Pra-



tique des Hautes Etudes (devenue Ecole de Hautes Etudes en Sciences Sociales). Linguiste, il se spécialise dans l'étude des langues de l'Asie du Sud-Est, à laquelle il apporte une contribution universellement reconnue aujourd'hui. Il ne néglige pas pourtant l'étude des langues romanes (cfr. *Essai pour une histoire structurale du phonétisme français*, en collaboration avec A. Juilland, Paris, Klincksieck, 1949, et *Problèmes de phonologie diachronique*, Paris, SELAF, 1972). Comme historien des plantes cultivées, il publie avec Louis Hédin *L'homme et les plantes cultivées* (Paris, Gallimard, 1943 – rééd. Paris, Anne-Marie Métailié, 1987). Comme technologue, enfin, il publie avec Mariel Jean-Brunhes Delamarre *L'homme et la charrue à travers le monde*, Paris, Gallimard, 1955 – rééd. Lyon, La Manufacture, 1986). Outre ces deux ouvrages, il a publié depuis 1936 un grand nombre d'articles d'ethnobotanique et de technologie dont les principaux ont été rassemblés en un recueil à paraître prochainement aux Editions de la Maison des Sciences de l'Homme (Paris).

La vie et l'œuvre d'A.G. Haudricourt ont fait l'objet d'un livre (*Les pieds sur terre*) par A.G. Haudricourt et Pascal Dibie, Paris, Anne-Marie Métailié, 1987). Et deux livres d'hommage lui ont été dédiés: *Langues et techniques, nature et société*, sous la direction de Jacqueline M.C. Thomas et de Lucien Berriot (Paris, Klincksieck, 2 vol., 1972) et *Southeast Asian Linguistic Studies presented to André G. Haudricourt*, ed. by S. Ratanakul, D. Thomas & S. Prem-srirat, Bangkok, Mahidol University, 1985.

Haudricourt doit être un des très rares universitaires à avoir ainsi reçu l'hommage de deux *Festschriften* de la part de deux communautés scientifiques de langues différentes. Rien ne montre mieux l'importance de son rayonnement scientifique. Dans le domaine de l'histoire et de l'ethnologie de l'agriculture en France, il a été, avec Charles Parain et Mariel Jean-Brunhes Delamarre, un des pionniers auxquels le développement actuel de la discipline doit presque tout.

François Sigaut  
*Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Paris*

Il mio debito di gratitudine a A.G. Haudricourt, uno dei maggiori  
aratrologhi di tutti i tempi

La figura di A.G. Haudricourt mi fa affollare alla mente miriadi di studiosi sulle cui ricerche e pubblicazioni mi sono preparato e formato. In realtà molti sono gli storici, gli archeologi, gli etnografi, gli agronaturalisti cui sono grandemente debitore, tutti colossi nei loro ambiti, al cui confronto viene in risalto la mia piccolezza. Mi basta citare P. Leser, H. Kothe, A. Steensberg, B. Bratanic, Fr. Sigaut, I. Balassa, M. Beranova, J. Fries, J. Dias, A. Ferdière, G. Lerche, S. Rees, F. Sach, V. Pisani, A. Sherratt, E. Werth, E. Sereni, O. Moser... Ma nessuno di questi eguaglia l'impronta incisa in me da A.G. Haudricourt. Come scrive, nel suo necrologio su riportato, il prof. Ing. François Si-

gaut, docente nell'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales di Parigi, tre sono i filoni in cui svolse le sue ricerche l'Haudricourt: genetica e storia delle piante coltivate, linguistica e tecnologia (storia ed etnologia delle tecniche), di cui pose in risalto la convergenza e il sinergismo. È proprio questo che portai poi alle estreme conseguenze nel breve studio sull'origine dell'aratro, pubblicato in AMIA 1979, grazie anche all'incoraggiamento di Paul Leser. In esso documentavo – nelle lingue indeuropee, indomediterranee, semito-camitiche e sumeriche – radici linguistiche comuni di vocaboli significanti erba (cereale), erbivoro, fuoco, aratro,

Ma non è tutto: gran parte delle mie ricerche aratologiche si sono svolte, oltre che sull'origine dell'aratro, sulla sua evoluzione nell'Italia settentrionale in epoca romana. Anche qui l'indirizzo mi venne offerto da quanto propose l'Haudricourt nell'opera che scrisse con la Delamarre (1955) sulla storia dell'aratro (*L'homme et la charrue à travers le monde*), ove si domanda (pp. 209 e 349) se la chiave di volta per reperire la culla d'origine del *plaum* pliniano non sia da reperire nei dialetti arcaici retico-romanzi delle valli del Noce in Trentino.

Certo il mio debito di riconoscenza verso A.G. Haudricourt non si esaurisce qui. Il grande progresso nell'aratologia storica, da lui apportato, è documentato dalla frequenza con cui, anche in Italia, si citano i suoi lavori. Lavori recentemente ristampati, in quanto tuttora non superati, nel loro ambito.

G. F.

GIOVANNI BATTISTA BRONZINI  
(1925-2002)

La museologia agraria rurale ha un grosso debito con Giovanni Battista Bonzini, deceduto improvvisamente e inaspettatamente mentre era alla sua scrivania di lavoro.

Col prof. Roberto Togni e la dr. Maria Grazia Lungarotti aveva aderito prontamente, sin dall'inizio, alla nostra associazione (AMA = Associazione dei Musei Agroetnografici), partecipando a tutte le nostre iniziative. Egli stesso aveva realizzato il Museo delle Arti e Tradizioni Popolari del Gargano a Monte Sant'Angelo, poi quello di San Paolo Albanese, infine il Museo dei Culti Arborei di Accettura, questi due ultimi in Basilicata.

Ma la sua benemerenzia maggiore e indelebile sta nell'aver promosso, presso un editore culturalmente di alto livello quale è Olschki, la pubblicazione (con una sua sostanziosa presentazione) della *Guida ai Musei Etnografici Italiani*. Si trattò di una pubblicazione d'importanza straordinaria in quanto questi musei (ormai 1300. secondo le indagini dell'Università di Torino) sono sorti per la maggior parte per iniziativa di gente del popolo che, per la prima volta, vuole documentare la propria storia culturale. Operazione inoltre economicamente difficile. Si tratta di piccoli, poveri musei,

disprezzati dalle élites culturali di mentalità aristocratica più ristretta, in quanto per esse, come scriveva sul «Corriere della Sera» del 24 ottobre 1985 Goffredo Parise, questi musei rurali «ricordano la nostra origine di buzzurri». Volume di perenne attualità in quanto buona parte di esso è dedicato all'analisi globale del contenuto di questi musei e al loro straordinario significato storico-culturale, Oltre alla schedatura dei principali fra essi (quasi cinquecento), detta Guida riporta un capitolo in cui si fa un confronto tra questi musei e quelli degli altri Paesi europei.

Ma non è tutto: Bronzini, oltre alla sua eccezionale preparazione culturale, era anche un uomo – sempre sotto il profilo culturale – molto coraggioso.

Nel 1993 accolse su *Lares* – la prestigiosa rivista di demoantropologia da lui diretta – un corposo saggio che altre Riviste non avevano avuto la forza di pubblicare: *Ricerche storico-antropologiche sulla filogenesi del museo di storia della cultura tradizionale* che documentava la corrispondenza tra il moltiplicarsi dei musei contadini e, sino al crollo del muro di Berlino, lo sviluppo sincronico dei movimenti collettivisti e dei partiti socialcomunisti ad essi apparentati.

Tenendo presente che le società preistoriche e quelle primitive attuali ad esse affini sono a struttura collettivista, ciò significava dimostrare che il “Sol dell’Avvenire” marxista in realtà, nel suo nocciolo più sostanziale, consisteva in un assurdo, impossibile (come ha dimostrato il crollo dell’URSS) ritorno a strutture proprie, nella loro essenza, alla preistoria. I valori e gli obiettivi veri di questi movimenti sociali sono ben altri: il sostegno e la difesa dei poveri e dei diseredati. Analisi questa che si riferiva anche a gran parte degli obiettivi sessantottini. Pubblicare allora concezioni di questo genere, con un’intellettualità predominante orientata in senso marxista, richiedeva, come si è detto, molto coraggio.

A questo punto ci sembra significativo riportare quanto egli scrisse a proposito della progettazione di un Museo demoetnoantropologico, in occasione del Congresso Museologico di Verona (1998).

Rilevata la carenza di storia delle cose e di storicità espositiva nella maggioranza dei musei etnografici italiani, si individuano le fonti storiche ed etnografiche di ambito generale che possono servire di base e di riferimento costante nel riprodurre, ricostruire, descrivere, narrare la realtà presente e passata. Sono queste le funzioni da esercitare nella fase costitutiva di vita dei musei e da rendere esplicite per la fase ricettiva con un sistema di mobilità e variabilità del materiale esposto ed esponibile. Tutto ciò al fine di una ricostruzione storica della museografia rurale, titolo identificativo che proporrei per la disciplina che s’intende delineare in rapporto con i problemi tecnici, economici, sociali, culturali, antropologici, differenziati per tempi e territori, quanto più possibile geograficamente circoscritti, ad evitare la generica contestualizzazione di un arnese o di un uso in spazi troppo ampi e labili. In questo caso conviene procedere dalla geografia alla storia e dal presente al passato. Non all’inverso, perché dalla geografia attuale, risalendo all’antica, scaturisce la storia agraria della campagna e del mondo agricolo di un’area regionale o (al massimo) interregionale.

Le fonti verranno indicate per epoche (antichità classica, evo medio, moderno e contemporaneo) e, all'interno di ciascuna di queste epoche, si distinguono le categorie (geologia, tecnologia strumentale e lavorativa, economia, *habitat*, etnolinguistica, toponomastica, consuetudini giuridiche, vita tradizionale nel rapporto campagna-città, dialetti. Alcune fonti saranno brevemente analizzate, altre illustrate, altre soltanto segnalate.

\* \* \*

Nato nel 1925 a Matera, laureato in lettere nel 1947, presso l'Università di Roma, è stato uno dei più importanti studiosi italiani di demologia del secolo XX. Allievo di Paolo Toschi e di Angelo Monteverdi, si era inserito nel filone degli studi di letteratura popolare, iniziato nell'Ottocento da Costantino Nigra e poi proseguito attraverso Giuseppe Vidossi, Paolo Toschi, Vittorio Santoli ecc.

Iniziò con vari saggi pubblicati su riviste demologiche, quali *Folklore e Lares*, e con due volumi sulla *Canzone epico-lirica nell'Italia centro-meridionale* (1956 e 1961) nei quali analizzava problemi vari legati alla metrica, allo stile, a particolarità grammaticali e sintattiche. In questa acuta analisi, poté non solo ricostruire la trasmissione di creazioni trasmesse dalla Francia fino al Regno di Napoli, ma anche individuare l'originarietà locale di alcuni testi.

Si dedicò in parallelo a fare un'indagine ad impostazione culturale sul ciclo della vita umana, attraverso un'inchiesta impostata secondo la metodologia del van Gennep.

Nel 1961 vinse il concorso a cattedra per l'insegnamento di Storia delle Tradizioni Popolari, presso la Facoltà di Lettere dell'Università di Bari, che tenne fino al 1997, acquistando poi il titolo di professore emerito. In questo periodo, operosissimo in campo nazionale e internazionale negli studi demoantropologici, dotato di un'attività e di una capacità realizzative incredibili, ha pubblicato una sterminata serie di articoli, cronache, note, recensioni ed anche naturalmente ponderosi volumi sui temi della cultura popolare ed ha partecipato come protagonista a moltissimi convegni.

Grazie alla sua convinzione che la letteratura popolare va studiata nelle sue relazioni con le altre categorie letterarie, dimostrava che la cultura popolare è strettamente connessa alla cultura aulica. Di qui i suoi svariati saggi su Virgilio e Petronio, Ovidio e Orazio, Dante e Boiardo, Leopardi e Carducci, Levi e Scotellaro. Memorabile il suo grosso e prezioso lavoro sulla *Piazza universale di tutte le professioni del mondo*, di Tommaso Garzoni (1985).

Molto cordiale e simpatico dal punto di vista umano, si passavano con lui e con la moglie, sua preziosa collaboratrice, ore deliziose di conversazione, una conversazione ricca di spunti, di riflessioni, di interesse.

G. F.

SERGIO ANSELMi  
(1924-2003)

«Per un insegnante di qualsiasi livello: dal maestro elementare al docente universitario, nulla è più importante ed essenziale di un museo delle tradizioni locali. Per me, che insegno storia economica all'Università, il Museo della Mezzadria che ho costituito nell'ex Convento delle Grazie a Senigallia è un vero e proprio archivio. Si tratta sempre di documenti. Negli archivi usuali si conservano carte: contratti, diplomi ecc., nell'archivio Museo strumenti di lavoro. La storia del nostro Paese è soprattutto storia rurale. Anche città come Milano, Roma, in definitiva, sino a non moltissimi anni fa, erano grossi borghi rurali. Per questo, chi vuole insegnare storia sia alle elementari come all'Università deve mostrare agli allievi l'aratro, come tutti gli altri strumenti di lavoro. Naturalmente alle elementari si utilizzeranno didatticamente questi strumenti in un determinato modo, all'Università si dovranno connettere con altri documenti: contratti ad esempio. Ciò per ricostruire la vita economica dell'epoca cui ci si riferisce, in tutta la sua complessità».

Questo è il discorso che Anselmi ci fece quando visitammo il suo museo. Ma più o meno così si esprimeva quando interveniva nei vari convegni di museologia rurale cui partecipava.

E questa sua concezione del Museo mi sembrò così importante e significativa che, grazie alla mia esperienza come collaboratore dell'Istituto Pedagogico Regionale della Lombardia (IRRSAE) e prima ancora a quella come preside, elaborai un sostanzioso saggio (1996) in cui la teorizzavo e fornivo suggerimenti concreti per la sua applicazione.

Sergio Anselmi non si limitò a realizzare il Museo di Senigallia, ma collaborò efficacemente, come storico dell'agricoltura, alla creazione di qualche altro: il più famoso il Museo del Vino di Torgiano.

Il suo contributo alla museologia rurale consistette anche nell'approfondire le conoscenze di storia degli attrezzi rurali della sua regione. Prezioso al riguardo il suo saggio *Piovi, perticari e buoi da lavoro nell'agricoltura marchigiana del XV secolo*, inserito nel n. 31 (1976) della Rivista (*Studi Storici*) che aveva fondato e che dirigeva, da lui dedicata a quella che allora si usava definire, con un termine un po' equivoco, "Cultura materiale" (gli attrezzi, categoria tipica della cosiddetta cultura materiale, non sono ideati, creati dalla mente, dallo spirito?).

Memorabile e ammirevole il suo destreggiarsi nell'utilizzare l'opera di J. Heers: *Il lavoro nel Medioevo* (1973), tradotta dal francese con catastrofici strafalcioni semantici nella terminologia aratrologica. Il che permise di evitare almeno parte dei trabocchetti tesi dall'infelice traduzione suddetta.

Ma non sarebbe giusto concludere queste righe senza un riferimento ai vari convegni museologici cui egli ha partecipato: Firenze, Torgiano, San Paolo Albanese ecc., apportando il suo pensiero, il suo desiderio di coinvolgere i giovani. Anche in occasione del X Congresso Internazionale dei

Musei Agricoli, svoltosi in Italia, si rese disponibile a partecipare in modo fattivo e decisivo.

Il ricordo di Sergio Anselmi come studioso dalla parola e dall'azione incisiva, come storico dell'agricoltura e come museologo ed ergologo (ha pubblicato importanti studi sulla storia degli attrezzi rurali) rimarrà indelebile in tutti coloro che si occupano delle tradizioni rurali nel nostro Paese.

G.F.

Finito di stampare  
dallo Stabilimento Poligrafico Fiorentino  
nel mese di luglio 2004