

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI
FIRENZE

RIVISTA DI STORIA
DELL'AGRICOLTURA



ANNO LVIII - N. 2

DICEMBRE 2018

Le Lettere

SOMMARIO

ADELAIDE RICCI, <i>Casamenti rurali e paesaggio agrario: il basso-cremonese tra Medioevo ed età moderna (con sperimentazioni di metodo)</i>	3
GALILEO MAGNANI, <i>Dall'orticoltura settecentesca alla floricoltura primi Novecento a Pescia</i>	71
ERNESTO MILANESE, <i>Romolo Onor, agronomo. Nel centenario della morte in Somalia (luglio 1918)</i>	83
Fonti	
SERENA SPANÒ MARTINELLI, <i>Insegnamento della dottrina cristiana e vita comunitaria. Il regime alimentare dei conviventi di S. Gabriele. Bologna 1636-1637</i>	129
<i>Indici del 2018</i>	179

ADELAIDE RICCI

CASAMENTI RURALI E PAESAGGIO AGRARIO:
IL BASSO-CREMONESE
TRA MEDIOEVO ED ETÀ MODERNA
(CON SPERIMENTAZIONI DI METODO)*

Forse
un'aia
è l'attesa eternità
centro festoso d'antico
giardino
un gelso a segno di felicità
ed a custodia un angelo
bambino.

Luisito Bianchi

Il mondo padano è, prima di ogni altra cosa, un paesaggio. Lo è talmente a fondo, nelle sue radici, che perfino i pensieri che prendono forma entro questo mondo hanno il disegno di profondi orizzonti, lenti nelle albe e ancor più nei tramonti, intervallati da soste abitate e da canali e più rade macchie alberate. Per converso, e al tempo stesso, il paesaggio padano è un mondo, intessuto di storie che scorrono su gettate temporali diverse e che riguardano – fra loro intrecciati – natura e cose, segni e persone, storia evenemenziale e vite quotidiane.

Davanti a uno scorcio di pianura, come è quella cremonese – così aperta che appare sventrata, così piana che spegne l'inquietudine nello sguardo –, si è realmente di fronte a una storia complessa, composta da strati silenziosi che si è spesso inclini a dimenticare o attuire, così che la pacatezza

* Qui di seguito le abbreviazioni ricorrenti nel saggio. Misure: br. = braccio/a; iug. = iugero/i; on. = oncia/e; pert. = pertica/e; tav. = tavola/e. Moneta: l. = lira/e. Unità archivistiche: b. = busta; dis. = disegno; doc. = documento; fasc. = fascicolo; f. = filza; reg. = registro; sez. = sezione, t. = tomo. Nell'indicazione di un documento, l'aggiunta della dicitura doc. segnala che nell'unità archivistica presa in esame (ad esempio una busta) al numero indicato corrispondono diversi documenti, fra cui quello citato; diversamente, l'unità archivistica comprende il solo documento citato.

del paesaggio filtra, per così dire, in una non dimostrata ma ugualmente credibile continuità storica, alla fine sostenuta senza concrete verifiche.

Affiorano, così, le parole di Luisito Bianchi: «Ma chi guarda fuori dal finestrino quando si sventra col treno la Val padana? è talmente noiosa, con tutto quell'orizzonte sempre uguale (...). E poiché si prevede che un orizzonte sempre uguale è noioso, nessuno guarda fuori dal finestrino»¹. Davvero la previsione dell'uniformità impedisce di vedere, e non solo: se nella maggior parte dei casi abbiamo smesso di osservare, quando pure capita di guardare la pianura ci manca – per adusata educazione al distacco – la dimensione del contemplare e dell'ammirare, che tanto bene sanno arrecare all'uomo comune e a quello – non meno ordinario – che di mestiere fa lo storico.

Uno sguardo vivace e ammirato, ossia abitato di meraviglia, di fatto, si lascia cogliere da ciò che osserva e per questa via – che è un sostanziale capovolgimento rispetto alle consuete modalità con cui si intende e si imposta la ricerca – può scoprirne dettagli, coerenze e sconessioni, linee rette e increspature, molto altro ancora. Ed è anche questione di orientamento, come ancora ricorda un altro passo di don Luisito: «Ci sarebbe da cercare altrove, in direzione più dell'uomo che della sua abitazione, con la preoccupazione di cogliere quelle motivazioni del comportamento umano che non appaiano immediatamente alla superficie ma sono anche le più esaurienti e le più vere. Ed in questa direzione ci si incontra non tanto con una struttura edilizia quanto con una condizione di vita»².

Sono parole che si incarnano nella pianura cremonese con una concretezza cui dare doverosa profondità. Ci provo, dal mio punto di vista, con una prima indagine volta a considerare da vicino, attraverso fonti documentarie di età medievale e moderna³, alcuni nessi entro il profilo storico dell'insediamento rurale che solitamente, e non senza una quota di pigrizia nello sguardo, identifichiamo come *cascina*, concentrandomi sull'ambito geografico del basso-cremonese, che ha il suo più rilevante centro abitato

¹ L. BIANCHI, *Salariati. Ricerca sociologica sul salariato abitante in cascina*, Cremona 1968, p. 6. Alle caschine cremonesi Luisito Bianchi dedicò anche centinaia di scatti fotografici, si veda ora <<http://www.orasesta.it/caschine>>. L'area che indago in questo saggio tra XV e XVIII secolo copre il territorio casalasco e basso-cremonese protetto dall'argine maestro del Po. Si tratta dei territori appartenenti agli odierni comuni di (in ordine alfabetico): Bonemerse, Casalmaggiore, Casteldidone, Cella Dati, Cingia de' Botti, Gussola, Martignana di Po, Motta Baluffi, Pieve d'Olmi, San Daniele Po, San Giovanni in Croce, San Martino del Lago, Scandolara Ravara, Solarolo Rainerio, Sospiro, Spineda, Stagno Lombardo, Torricella del Pizzo.

² *Ibidem*.

³ Si tratta, come chiarito nel titolo, di un sondaggio archivistico di documenti diversi appartenenti ai secoli XV-XVIII, che ha dato un esito a mio avviso più che interessante.

in Casalmaggiore, a tutti gli effetti borgo le cui radici urbane affondano nei secoli medievali⁴.

Riprendo subito, pertanto, gli elementi che ho scelto per il titolo di questo scritto. È fondamentale – e non è mera questione terminologica (anche se partire dalle parole e metterle a fuoco è operazione strutturante) – chiarire che vorrei guardare all’insediamento rurale, formula che stringe con semplicità un binomio vitale. Da una parte il sostantivo *insediamento*, col suo immediato richiamo all’antropogeografia, alla considerazione dei luoghi in cui l’uomo ha inventato (insieme trovato e creato) le sue diverse forme di abitazione: in primo piano è l’intervento attivo dell’uomo, che abita e connota – ma preferirei dire segna, lasciando aperto questo verbo alle sue varianti – un ambiente in cui egli stesso è elemento tanto naturale quanto culturale. Dall’altra parte la qualifica *rurale*, che racconta la relazione con la campagna e *in primis* con i cicli dell’agricoltura e dell’allevamento.

Lo sguardo dal finestrino, insomma, incontra una campagna abitata, quindi senz’altro antropizzata, anche se – come ho appena accennato – mi è caro intendere la presenza umana come uno dei segni del paesaggio, in relazione agli altri e dunque tutt’altro che esclusivo. Questa semplice evidenza, che si fa oggetto di indagine e al tempo stesso lume sul percorso, lascia emergere alcuni nuclei su cui poggiare la ricerca stessa e che, poiché autorevolmente trattati in specifici studi⁵, ripercorro qui come semplice segnavia.

Anzitutto l’interazione fra uomo e natura. Non si tratta di fare bilanci, coi quali mi pare troveremmo un sincero e amaro spunto visuale considerando i non pochi fallimenti dell’intervento umano nella e sulla natura, ma di tenere ben presente che l’allontanamento – più o meno mediato – dalla natura che oggi viviamo è semplicemente inconcepibile, nei termini odierni, durante i secoli medievali, e che ancora in età moderna il rapporto uomo-natura si presenta, ben più di quanto comunemente si pensi, con tratti medievali. Esiste una (propongo di chiamarla così) *continuità rurale* fra Medioevo ed età moderna, da precisare con attenzione evitando facili

⁴ Per un inquadramento del tema e relativa bibliografia si veda A. RICCI, *Borghi, castelli e quasi-città. Un panorama storiografico sui centri minori di area padano-veneta nei secoli medievali*, in “*Ante quam essent episcopi evant civitates*”. *I centri minori dell’Italia tardomedievale*, a cura di E.P. Tocco, Messina 2010, pp. 65-88: 82-85.

⁵ Per un primo approccio alla ricchezza dei temi e alla relativa bibliografia si vedano almeno i volumi di PH. PINCHEMEL, G. PINCHEMEL, *Lo spazio antropico. Fondamenti di geografia umana e Dal luogo al territorio. Fondamenti di geografia regionale*, entrambi Milano 1996. In merito alla pianificazione e alla progettazione del territorio e del paesaggio un volume di impostazione aggiornata è *Agricoltura paesaggistica. Visioni, metodi, esperienze*, a cura di D. Poli, Firenze 2013.

generalizzazioni ma comunque da non ignorare; spesso, infatti, si presuppongono cesure cronologiche e tipologiche che a uno sguardo attento, e da angolature diverse – ad esempio la storia della mentalità o delle tradizioni cosiddette popolari (che in realtà erano e sono trasversali ai ceti sociali) – si presentano ben altrimenti.

Altro cardine della ricerca, e prima ancora approdo spontaneo dello sguardo sulla pianura padano-cremonese (sebbene ormai confusa da altre caotiche evidenze), sono i casamenti rurali. Proprio le strutture insediative sono segno e prodotto della presenza umana, concorrendo alla trasformazione del paesaggio in stretta relazione ad esso e in particolare alle possibilità del suo sfruttamento agricolo; perciò non possiamo considerarle in modo a sé stante, come se intorno ad esse e al loro interno non si svolgesse l'attività umana che ne motiva la presenza e la struttura stessa. È banale, ma ad esempio la costruzione di stalle in una determinata epoca piuttosto che in un'altra è motivata dall'utilizzo degli animali che vi vengono ricoverati: scontato, ma spesso non considerato con attenzione nella durata del fenomeno, nella sua continuità o meno.

Infine il riferimento è all'attività umana. Si tratta di valutare come, quantomeno in passato, il territorio fosse non solo suddiviso e strutturato in relazione alle coltivazioni e più ampiamente allo sfruttamento per la sussistenza delle comunità umane, ma anche pensato entro un sistema di poteri (espressione che in questo caso preferisco a quella di sistema politico) che determinava o quantomeno condizionava le strutture sociali, basta pensare alla campagna signorile tardomedievale e a quella feudale di età moderna⁶.

Addentrare lo sguardo nei luoghi padani, dunque, non è solo questione di approccio alla storia agraria o di considerazioni storico-architettoniche, ma più ampiamente di avvicinarsi a quella geostoria che, cara agli storici delle «Annales» ai loro esordi (quasi un secolo fa), lascia scorgere un processo vivente e vitale, entro cui leggere lo spazio-tempo del passaggio umano. Ecco che in quest'ottica possiamo allora parlare di paesaggio rurale, che non è la semplice somma di cascine e aree agricole circostanti, ma il sistema – l'organismo, in un certo senso – di cui esse sono parte e che al tempo stesso concorrono a formare e qualificare.

⁶ Su questi temi, in merito ai quali è ancora diffusa negli insegnamenti scolastici e quindi nel sentire comune una confusione tanto terminologica quanto di contenuti, la bibliografia è vastissima e rimando almeno, per quanto concerne i secoli medievali, a *Le campagne italiane prima e dopo il Mille: una società in trasformazione*, a cura di B. Andreolli, V. Fumagalli, M. Montanari, Bologna 1985, e B. ANDREOLLI, *Contadini su terre di signori. Studi sulla contrattualistica agraria dell'Italia medievale*, Bologna 1999.

Campi, poderi e casamenti: dalle parole alle cose

Ritengo essenziale partire dalla terminologia e dalle evidenze che i documenti – intesi in senso più ampio possibile: scritti, dipinti, narrati, materiali – ci trasmettono, per chiedersi cosa realmente siano quelle realtà che – erroneamente – diamo per scontate, a partire da terre e cascine.

Per quanto riguarda le terre, noi ragioniamo ormai per unità di misura (ogni ettaro è pari a 10 mila metri quadrati) e per unità agricole (appezzamenti coltivati esclusivamente a un prodotto, ad esempio cereali), ma fino a tutta l'età moderna ci si rapporta con – o meglio ancora: si vivono – campi e *possessiones*. I primi non sono parcelle di una proprietà relegata nel mondo dei concetti, ma sono concretamente percepiti, per non dire umanizzati: se ne conosce la denominazione, se ne annoverano e curano le singole piante (che a volte portano perfino un nome, specie quando sono richiamato confinario)⁷, ad essi ci si riferisce per collocare fatti e persone della vita quotidiana e che orientano e sostengono la memoria locale, peculiarmente trasmessa per via orale⁸. Quanto alle seconde (le cosiddette possessioni)⁹, come avrò modo di mostrare a breve esse non sono affatto le grandi(ose) tenute agricole cui ci ha abituato l'Ottocento padano e che si sono fissate nel nostro immaginario. La campagna disegnata nel contado cremonese tra Medioevo ed età moderna, infatti, non si presenta articolata in grandi aziende o “proto” grandi aziende, ma in nodi immobiliari che la documentazione indica col termine *possessiones* e che oggi possiamo chiamare poderi o tenute.

Simile discorso tocca le cascine, che già da una prima analisi dei documenti, se letti attentamente (siano essi carte scritte, attestazioni iconografiche, murature, elementi affioranti dalle stratificazioni di memoria locale

⁷ L'uso è quantomeno attestato nella seconda metà del XV secolo in diversi appezzamenti appartenenti al patrimonio fondiario dell'ospedale maggiore di Cremona, si veda A. RICCI, *I corpi della pietà. L'assistenza a Cremona intorno al complesso di S. Maria della Pietà (XV secolo)*, Cremona 2011, pp. 104-161 *passim*.

⁸ Fra l'altro, proprietà e memoria percepite e vissute nella loro concretezza – che oggi ci è impossibile recuperare appieno, essendo profondamente mutate le coordinate di approccio alla realtà – erano nei secoli medievali (ma anche oltre) strettamente allacciate, come ricorda G. DUBY, *Il sogno della storia. Un grande storico contemporaneo a colloquio con il filosofo Guy Lardreau*, Milano 1986, p. 74 (ed. originale Paris 1980): «In realtà vi è un tipo di memoria particolarmente precisa e solida: la memoria di una proprietà, di un patrimonio».

⁹ La formula tipica dei documenti agrari, siano essi contratti o ricognizioni, in latino declina l'ablativo (spesso retto da *in* oppure *cum*) «possessione et omnibus et singulis petiis terrarum»; vedi ad esempio Archivio di Stato di Cremona (ASCr), Ospedale S. Maria della Pietà (SMP), sez. III, b. 24, documenti cinquecenteschi, doc. 1555 ottobre 17, affitto della possessione di Cingia (pert. 176 tav. 2 on. 6).

o altro), si rivelano tutt'altro che immutabili e dunque non strutturate fin dalle loro origini come le pensiamo ora per averle conosciute negli esiti – oltretutto compositi – otto e novecenteschi. Nella considerazione degli edifici rurali vanno ritrovati i fili significanti (per prima cosa etimologici) di oggetti che diamo per scontati, quali *corte* e *barchessa*, tanto per fare esempi noti che rimandano a un'immagine raramente ripresa e discussa alla luce di attestazioni documentarie collocate sia cronologicamente che geograficamente. La stessa parola *cascina* è davvero rara nella documentazione medievale e di prima età moderna, e non indica quasi mai i casolari, che sono invece chiamati *domus* o *camerae*. Nel Medioevo, *cassina* individua una struttura in legno e canniccio, come appare nella definizione quattrocentesca di una casa rurale a un solo piano in Motta Baluffi, descritta come «casata, copata et in parte murata et in parte interrazata et cum una cassina seu tezia paleata»¹⁰. Qui, di fatto, *cassina* non indica un casolare né, tanto meno, un complesso agricolo, ma una struttura di legno e paglia, ossia una tettoia con il tetto di paglia, come chiarisce la specifica *tezia paleata* (*tezia* da *tesa* ossia tettoia, fienile, dal latino *attegia*, capanna; *paleatum* è il pagliaio o fienile, mentre l'aggettivo *paleatus* significa mischiato alla paglia)¹¹.

Storia e memoria: un cenno alla microtoponomastica

Alla storia e alla memoria intessute al e nel paesaggio rurale cremonese si lega senz'altro la ricchezza microtoponomastica di queste terre, affiorante con nitido risalto dall'analisi della documentazione¹². Nomi di appezzamenti coltivi e non, di casamenti e tenute, di aree boschive e di costa fluviale costituiscono una vera e propria risorsa per conoscere il territorio e la sua storia: con le loro persistenze e trasformazioni, i microtoponimi

¹⁰ ASCr, SMP, Codice di fondazione, c. 95r (2 *pecie* con case in Motta Baluffi, rispettivamente di pert. 4 e pert. 4 tav. 8 circa e confinanti anche con l'argine del comune di Cremona). Per le problematiche dell'archivio ospedaliero e dello stesso codice di fondazione rimando a RICCI, *I corpi della pietà*, cit., pp. 99-104.

¹¹ A proposito della *cassina* si veda anche il saggio di V. FERRARI, *I diversi volti della cascina nella provincia di Cremona. Una sintesi per futuri sviluppi di ricerca*, in *Antiche cascine e nuovi paesaggi agrari. Da tradizionali nuclei produttivi e insediativi della campagna ad attuali riferimenti per la conoscenza del territorio*, Atti del convegno, Cremona, 17 ottobre 2013, Cremona 2014 (numero speciale, «Cremona. Rassegna della Camera di commercio»), pp. 11-30.

¹² Un valido strumento per eventuali riscontri e ulteriori approfondimenti è costituito dai volumi dell'*Atlante toponomastico della Provincia di Cremona*; per la zona indagata, in particolare si veda V. FERRARI, L. RUGGERI, *Toponomastica di Bonemerse*, Cremona 2003 (*Atlante toponomastico della Provincia di Cremona*, 9).

segnano un *fil rouge* di lungo periodo dal Medioevo al Novecento¹³. Purtroppo negli ultimi trent'anni essi sono andati drasticamente perdendosi, non essendo più usati nei tracciati della memoria locale; si pensi anche ai recenti cambiamenti nella registrazione dei contratti agrari, che ora utilizzano i riferimenti catastali e non più – come per secoli si è fatto – le denominazioni dei campi¹⁴.

La memoria antica, invece, ancorata agli appellativi di ogni terreno, dimostra una conoscenza del paesaggio assai più approfondita e familiare: proprio quei nomi, infatti, si allacciano alla percezione fisica dei luoghi, accompagnando lo sguardo e il corpo intero nell'esplorare e poi nel riconoscere un mondo di cui ci si appropriava anche attraverso i gesti quotidiani del lavoro e del viaggio¹⁵. Gli esempi tratti dalla documentazione scritta possono essere molti. Riguardo ai campi coltivati, fin dalle prime attestazioni medievali gli arativi in gran parte portano denominazioni particolari, che poi mantengono in molti casi anche quando nel corso dei secoli cambia la coltura, spesso nella tipica forma *campo*, con le varianti accrescitive o dispregiative e provvista o meno di specifiche che di frequente richiamano la conformazione del suolo: così ricorre il toponimo *El campazo*, attestato in Cingia de' Botti ma anche altrove nel cremonese, e non mancano nomi particolari o elaborati, come *La*

¹³ Per la zona cremonese rimando a: V. FERRARI, *Una ricognizione sul paesaggio naturale cremonese attraverso la toponomastica*, «Cremona. Rassegna della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura», XII, 3-4, luglio-dicembre 1982, pp. 27-37; Id., *Contributi toponomastici all'interpretazione del paesaggio della provincia di Cremona*, «Pianura - Scienze e storia dell'ambiente padano»: 1. *Geomorfologia, litologia e natura del terreno, condizioni microclimatiche*, XXIII, 2008, pp. 121-146; 2. *Idrografia e idrologia*, XXIV, 2009, pp. 167-195; 3. *Vegetazione, flora e fauna*, XXV, 2010, pp. 133-158; 4. *Il paesaggio agrario*, XXVIII, 2012, pp. 69-100; A. RICCI, *Toponimi nella documentazione cremonese: una prima indagine analitica*, in *Uno storico e un territorio. Vito Fumagalli e l'Emilia occidentale nel Medioevo*, a cura di D. Romagnoli, Bologna 2005, pp. 333-392, con accurata raccolta di dati elaborati in schede e tabelle di utile consultazione.

¹⁴ Interessanti, in proposito, le osservazioni di S. BALZARINI, *Le radici di una cultura rurale riflesse nel paesaggio cremonese di un piccolo borgo: Bonemerse*, tesi di laurea triennale in Lettere e Beni Culturali, Università degli Studi di Pavia, Dipartimento di Musicologia e Beni Culturali, a.a. 2011/2012, relatore Adelaide Ricci, pp. 61-76.

¹⁵ Annoto, ma non di sfuggita, l'importanza del riconsiderare, specie entro la ricerca storica, la valenza del corpo nell'esperienza della realtà e nella sua concettualizzazione. Si veda ora l'esemplare studio di P. GALLONI, *La memoria e la voce. Un'indagine cognitiva sul Medioevo (secoli VI-XII)*, Roma 2013, di cui richiamo la considerazione che «il corpo è uno strumento di percezione del mondo esterno, ma anche di *comprensione sensibile* del suo significato» (p. 11; corsivo dell'autore); ancora, Galloni sottolinea – dipanando esaurientemente l'assunto nel corso del suo studio – che «la memoria, da parte sua, non è il prodotto di una mente disincarnata, ma è ancorata al corpo e ai suoi movimenti, alla percezione sensibile che ogni individuo ha del proprio corpo e delle sue relazioni con il mondo» (p. 18, dove è richiamato anche A. JONES, *Memory and Material Culture*, Cambridge 2007).

boschafolla, ancora nelle pertinenze di Cingia¹⁶. Gli appezzamenti a coltura mista, nel maggior numero dei casi ad arativo e vite¹⁷, si trovano nel Medioevo più spesso indicati con riferimento alle località vicine, nella classica forma preceduta dalla preposizione *ad*, di cui è diffuso esempio il microtoponimo *Ad lacum*, attestato in varie località fra cui Martignana¹⁸. Boschi e prati, considerati come aree domestiche, sono frequentemente identificati da appellativi ben determinati, di cui sono testimonianza gli appezzamenti prativi *Campetto Forato* e *Prato del colombarone* nella zona di Torricella¹⁹, *Prato bottino* in Martignana²⁰, *Li prati di ambraglio* in Sospiro²¹ e, sempre in quest'ultima località, *Il prato lungo* e *Il prato de frati*, toponimo che ricorre per due pezze distinte, altrimenti note come *Zincholi* o *Prati vecchi*²². In altri casi, invece, le parti boschive o a prato prendono semplici nomi parlanti come *Li boschi* in San Giovanni in Croce o, ancora, *Il prato della costa* e *Il prato della conca* in Sospiro²³. Se poi guardiamo ai siti casati, di frequente hanno un modello denominativo affine a *Il casamento di Zanone* (in Martignana), oppure forme simili a *Il campo da casa* (in Sospiro); altro appellativo tipico è *breda*, provvisto o meno di specifiche che in genere dettano caratteri ulteriori della terra o il nome della famiglia cui è legata la memoria del possesso del luogo,

¹⁶ ASCr, SMP, sez. III, b. 24, 1, doc. 1494 ottobre 15: sono citate 4 *pecie aratorie*, fra cui *La boschafolla* e *El campazo*. Nella stessa b. 24, incartamento con documenti cinquecenteschi, doc. 1555 ottobre 17, affitto della possessione di Cingia (pert. 176 tav. 2 on. 6), di cui sono elencate le seguenti *pecie*: *Il campo del fiffo* (in parte arativa, in parte arativa e a vigna, pert. 60 tav. 11 circa), *Il campazo* (arativa, pert. 47 circa), *Il pinzono da la gaffe* (arativa, pert. 5 tav. 19 circa), *Il bazolo* (a prato, pert. 6 circa), *La valle iordana* (a prato, pert. 15 circa), *Il campo di prati* (arativa, pert. 6 circa), *Lo cavacomo* (arativa, pert. 15 circa).

¹⁷ Un esempio di *pecia* a coltura mista, interessante perché se ne vede il disegno in mappa, in ASCr, SMP, reg. 44, dis. 63, n. 1, appezzamento denominato *Salda*, di pert. 65 e rotti (Torricella del Pizzo) (fig. 05).

¹⁸ Per il XV secolo cfr. ASCr, SMP: Codice di fondazione, cc. 96v-97r (*pecie* in Martignana); sez. III, b. 1, 1, doc. 1459 maggio 15, doc. 1459 maggio 25 e doc. 1467 ottobre 29.

¹⁹ ASCr, SMP, reg. 44, diss. 63-64 e reg. 45, Torricella del Pizzo, possessione di cui non è specificato il nome. La pezza *Campetto Forato* risulta di circa pert. 1 (fig. 4, *pecia* n. 9), mentre il *Prato del colombarone*, a prato stabile, è misurato in oltre pert. 11 (fig. 8). Il disegno della *possessio* permette di vedere con chiarezza che la *pecia* prativa *Prato del colombarone* è posta entro l'argine, attigua a quella arativa detta *Ponticella* (pert. 9 e rotti), con cui forma sostanzialmente un unico campo.

²⁰ ASCr, SMP, sez. III, b. 1, 5, 1637 novembre 16, donazione fatta da Giovanni Capuani all'ospedale maggiore di Cremona: la *pecia*, attraversata dal dugale Spinadesco, misura pert. 12 circa, che però nel 1650 risultano diminuite a 10 (ASCr, SMP, sez. III, b. 1, 6, 1650 aprile 9, locazione novennale fatta dall'ospedale maggiore a Carlo Barbieri).

²¹ ASCr, SMP, sez. III, b. 100, 3, 1632 gennaio 19.

²² ASCr, SMP, sez. III, b. 101, «Fatti diversi manoscritti e stampati...», «Fatto per il fedecommissio di Bernardino Schizzi...», fasc. 1705 marzo 2.

²³ *Ibidem*: si tratta di 1 *pecia* a prato vecchio divisa in due, detta rispettivamente *Il prato della costa* e *Il prato della conca*, per un totale di pert. 68 abbondanti.

così che è attestata *La bredda*, o ancora *La bredda del roncho*, toponimi che però possono indicare terre coltivate e prive di edifici, senza però che ci sia dato capire se un tempo ve ne fossero²⁴. L'etimo stesso di *bredda*, del resto, richiama la terra recintata con coltivazione di alberi da frutto o della vite, ma anche il podere vicino alla città con piccolo frutteto o vigneto circoscritto.

Quasi a campionatura della meraviglia di questa ricchezza toponomastica, che se ascoltata apre una sostanziale vista ai molteplici e inscindibili significati-significanti del paesaggio in cui viviamo, senza ulteriori commenti segnalo alcune denominazioni locali particolarmente interessanti attestate fra i secoli XV e XVIII: *Il campo dell'avaro* e *Il campetto dell'avara* (in Bonemerse)²⁵, *La balena* o *belena* (in Gussola)²⁶, *La predarola del malabosco* (in Sospiro)²⁷, *La valle iordana* (in Cingia de' Botti)²⁸, *Li cornali*²⁹, *Il tapellazzo*, *Li porcili*³⁰, *Il campo del dosso* (tutti in Martignana)³¹, *Il bazolo piccolo* e *Il bazolo grande* (in San Giovanni in

²⁴ ASCr, SMP, reg. 41, t. III, cc. 156r-157r (eredità Roncadelli in Sospiro): nel 1621 è attestata una pezza di pert. 80 detta *La bredda e Il campo da casa*, con casa da padrone e da massari; la stessa è nominata in altri documenti dei secoli successivi, ad esempio ASCr, SMP, sez. III, b. 97 (eredità Roncadelli) 8, 1621 maggio 21 (camicia vuota, ma con annotazioni) e b. 100, 29, fasc. 1705 giugno 3. Altre terre coltivate in Sospiro portano la denominazione "bredda", come *La bredda del roncho*, arativa e a vite di pert. 46 e rotti, in cui fra l'altro risultano «seminate piane due de formento de coltura marenza, salvo una piana che à fatto legumi diversi et piane 3 in stoppjo vodo», (ASCr, SMP, sez. III, b. 97, 3, fasc. 1616 ottobre 31). Diverse altre "brede" senza case sono annoverate sempre nel XVII secolo nella zona di Sospiro, fra cui: *La bredda* (ASCr, SMP, sez. III, b. 154, 8, 1630 luglio 22, eredità di Amilcare Pedrazani rifiutata dall'ospedale, fasc. con inventario dei beni immobili), *La bredaiola da casa*, *La bredda del cavallo*, *La bredda del roncho*, *La bredaiola*, *La bredaiola delli broli* (ASCr, SMP, sez. III, b. 100, 3, 1632 gennaio 19 e *passim*).

²⁵ ASCr, SMP, sez. II, b. 33, 8, 1643 ottobre 23 (camicia vuota, ma con annotazioni): le due pezze misurano rispettivamente pert. 31 circa e pert. 8 circa.

²⁶ ASCr, SMP, reg. 40, t. II, cc. 231r-232r e sez. II, b. 111, 3, 1503 giugno 28, vendita fatta da Baldassarre e Fabrizio Maggi all'ospedale maggiore di Cremona di terre in Gussola (la *pecchia arativa et vidata* detta *Ala belena* è di pert. 28 circa).

²⁷ ASCr, SMP, reg. 41, t. III, cc. 159r-165r: la *pecchia* misura pert. 12 e rotti.

²⁸ ASCr, SMP, sez. III, b. 24, incartamento con documenti cinquecenteschi, doc. 1555 ottobre 17.

²⁹ ASCr, SMP, sez. III, b. 1, 2, 1546 agosto 20, investitura perpetua fatta dall'ospedale maggiore di Cremona a *Nicolaus de Laude*; fra le diverse terre risultano ben 4 *pecchie* distinte, tutte *aratorie*, chiamate *Li cornali*, rispettivamente di pert. 7 circa, pert. 5 circa, pert. 6 circa e pert. 7 circa, quest'ultima anche «cum nonnullis opis sine vitibus».

³⁰ ASCr, SMP, sez. III, b. 1, 5, 1637 novembre 16, donazione fatta da Giovanni Capuani all'ospedale maggiore di Cremona: tra le *pecchie* risultano due *aratorie et vineate* denominate rispettivamente *Il tapellazzo*, di pert. 10, e *Li porcili*, di pert. 5 circa.

³¹ ASCr, SMP, sez. III, b. 1, 6, 1650 aprile 9, locazione novennale fatta dall'ospedale maggiore a Carlo Barbieri: la *pecchia*, che è *aratoria et vineata*, misura pert. 8 circa.

Croce)³², infine (in Sospiro) *Li barcamini*³³, *La predatola del malabotto*³⁴, *Le frasche*³⁵ e *Li tre filli*³⁶.

Antiche possessiones e attività agricola

Avviciniamo ora lo sguardo ai campi lavorati dall'attività agricola. Quasi sempre si tratta di appezzamenti – che la documentazione scritta registra come *pecie* ossia *pezze* – di piccole dimensioni e che ancora nel XVIII secolo si presentano in numerosi casi a coltivazione doppia, soprattutto arativo e vite. Poi non è raro che una *pecia*, considerata comunque come unità rurale³⁷, sia suddivisa in due o più parti, ciascuna individuata da un preciso toponimo, magari per la presenza di un fosso divisorio ma più spesso senza che ne sia fornita esplicita spiegazione; può capitare di ritrovare, negli anni o nei secoli seguenti, le stesse terre considerate invece come *pecie* a sé stanti, come nel caso dei campi di Sospiro chiamati *Il prato lungo*, *Risari* noto anche come *Il serina* e *Il prato de frati* ossia *Zincholi* o *Prati vecchi*³⁸, fatto

³² ASCr, SMP, sez. III, b. 65, 1, 1646 luglio 28 (camicia vuota, ma con annotazioni), permuta di terre fra Giovanni Manusardi, a nome di Giulia Montecastelli, e l'ospedale maggiore di Cremona: *Il bazolo piccolo* misura pert. 15 circa, *Il bazolo grande* il doppio.

³³ ASCr, SMP, sez. III, b. 97, 3, 1616: la *pecia* è suddivisa in tre parti.

³⁴ ASCr, SMP, sez. III, b. 101, incartamento 1793 agosto 5, n. II (cc. 4v-5v), descrizione dei beni in Sospiro pervenuti a Giovanni Francesco Schizzi, estratti dal suo testamento del 7 maggio 1624: la *pecia, aratoria et vidata*, è calcolata di pert. 12 e rotti.

³⁵ ASCr, SMP, sez. III, b. 100, 3, 1632 gennaio 19.

³⁶ ASCr, SMP, sez. III, b. 101, «Fatti diversi manoscritti e stampati...», «Fatto per il fedecommesso di Bernardino Schizzi...», fasc. 1705 marzo 2: *la pecia, aratoria et vidata*, è calcolata di pert. 7 abbondanti.

³⁷ La questione andrebbe approfondita. La documentazione sembra suggerire che anticamente il termine *pecia* indicasse, a seconda dei casi, un singolo appezzamento oppure una unità immobiliare composta di più parcelle di terreno, ma che poi questo secondo impiego si sia rarefatto. Si veda ad esempio il computo degli immobili in ASCr, Notarile, f. 57 (Gasparino Vernazzi), registro XV sec., cc. 40r-65r, doc. 1459 dicembre 1: il blocco immobiliare descritto comprende in tutto 41 *pecie* numerate, ma alcune si presentano come un insieme di diverse *pecie*, fra cui è compresa anche una *possessio* in Straconcolo di circa iug. 12 pert. 5. A proposito di questo registro notarile annoto la più plausibile attribuzione a Tebaldo Picenardi, come discusso in RICCI, *I corpi della pietà*, cit., pp. 173-175.

³⁸ ASCr, SMP, sez. III, b. 101, «Fatti diversi manoscritti e stampati...», «Fatto per il fedecommesso di Bernardino Schizzi...», fasc. 1705 marzo 2: 1 *pecia* in parte arativa e in parte a prato stabile, divisa in quattro parti dette *Il prato lungo*, *Risari detto Il serina*, e *Il prato de frati* ossia *Zincholi* o *Prati vecchi*, per un totale di oltre pert. 110. Nel 1730 sono computate separatamente *Il prato de frati*, di pert. 67 circa e tenuto a prato stabile, e la *pecia aratoria adaquatoria* detta *Il serina* ma anticamente nota come *Li risari*, di pert. 31 abbondanti: ASCr, SMP, sez. III, b. 101, incartamento 1793 agosto 5, n. III (cc. 7r-15r), inventario della possessione di Sospiro dei fratelli Folchino e Ludovico Schizzi vincolata al fedecommesso con l'ospedale maggiore di Cremona, copia del 1730 maggio 22.

che mi pare dipenda più dall'impiego dei campi ossia dalla loro coltura che non da successive scomposizioni e ricomposizioni patrimoniali.

Del resto, ancora nel XVIII secolo i poderi agrari appaiono formati da appezzamenti per la maggior parte non contigui: non si tratta di proprietà omogenee, conformi a un modello di azienda funzionale secondo i parametri odierni. Anche quando è possibile seguire attraverso la documentazione scritta – pur con qualche salto cronologico – un podere dal tardo Medioevo all'età moderna e rilevare una tendenza alla razionalizzazione patrimoniale attraverso vendite e permutate delle terre più eccentriche rispetto a un nucleo poderale, tuttavia emerge con chiarezza che non si perseguiva – e quindi non si otteneva – quasi mai una contiguità fra i campi, che semplicemente erano dislocati nel medesimo territorio, per esempio in Casalmaggiore e in Agoiolo³⁹.

A questo proposito è interessante seguire le vicende delle *possessiones* dell'ospedale maggiore di Cremona (S. Maria della Pietà) nella zona di Torricella del Pizzo. Nel secolo XVIII il podere *Li cantoni* – situato a circa 18 miglia dal centro urbano, sulla strada per Casalmaggiore – comprende campi che complessivamente ammontano a più di 158 pertiche ma che per la maggior parte sono disgiunti fra loro (fig. 1). Si tratta di appezzamenti che producono soprattutto uva e frumento, cui si aggiungono una piccola zona tenuta a pascolo e 19 pertiche anche «con gabbe ad albare». Parte dei campi si trovano entro l'argine maestro, parte al di fuori ma racchiusi da «argini particolari» «di serraglio», e del resto l'intera zona subisce le frequenti esondazioni fluviali, tanto che ai primi dell'Ottocento si distingue il «prato stabile asciutto» ma si deve poi fare i conti con il «perticato del bodrio» – ossia le aree occupate dai resti degli stagni – e con altre zone in cui il frumento è stato annegato «dall'inondazione»⁴⁰. Sul podere, ben fornito di gelsi mori e di alberi da scalvo (cedui) e da cima, è posto un sito casato di oltre 14 pertiche chiamato *Brolo*, con «sufficiente caseggiato rustico a comodo del conduttore» (fig. 2)⁴¹. I documenti del secolo precedente

³⁹ Per la gestione del patrimonio ospedaliero fra razionalizzazione territoriale “moderna” e metodi “medievali” rimando alle mie osservazioni in RICCI, *I corpi della pietà*, cit., pp. 137-161.

⁴⁰ ASCr, SMP, sez. III, b. 124, 6, 1803 marzo 5, investitura con estinzione di censo della tenuta in Torricella del Pizzo: sono computate pert. 448, di cui 345 entro l'argine maestro, 3 componenti l'area della cascina (che qui è chiamata *cassina*), 100 al di fuori dell'argine maestro «contenute da argini di serraglio»; interessanti la specifica delle coltivazioni, tra cui segnalò: «seminata a miglio», «semina della rezza», «perticato del bodrio», «seminato a fava e fagioli», «terreno a pascolo con piante cedue», «prato stabile asciutto», «terreno a melicotti», «seminato di frumento a coltura di tre solchi», «perticato in monte»; sono anche indicate alcune pertiche di frumento annegate «dall'inondazione» e il «fondo a melicotto da incalzarsi» – è l'operazione del rincalzare la coltura accumulando terra al piede delle piante.

⁴¹ ASCr, SMP, reg. 44, dis. 62 e reg. 45 (Torricella del Pizzo, possessione detta *Li cantoni*). Il podere è composto dalle seguenti *pecie* (fig. 1): *Nigresolo*, *aratorio avitato*, pert. 17 circa; *Branzola*,

descrivono una *possessio* «in loco Cantonorum» (Cantoni, oggi frazione di Torricella) e in Torricella del Pizzo, composta inizialmente da nove terre, poi diminuite a sette alla metà del secolo, e da un complesso insediativo rurale, per un totale di più di 200 pertiche comprensive di una casa. Alcune di queste pezze sono le stesse che poi nel Settecento si trovano annoverate fra i beni del podere ospedaliero *Li cantoni*. Della *domus*, che si trova a Cantoni, sappiamo che era provvista di fienile, portico, *canepa* e di una stalla accanto all'abitazione; c'erano poi altre camere e una casetta a parte, un granaio, un pozzo e un forno, infine la colombaia e il *brolo*⁴² presso la casa⁴³. Ancora nel XVIII secolo si trova poi un altro podere ospedaliero, ampio nel complesso più di 448 pertiche (dalla somma di due blocchi immobiliari computati rispettivamente di 210 e 237 pertiche circa) e comprendente terre non accorpate di varia tipologia – *aratorie* semplici, *aratorie* con vite, *aratorie* e incolte e con gabbe, *aratorie* e a pascolo, infine a prato stabile – che però rendono soprattutto uva e frumento. È inoltre attestato un caseggiato rustico per il conduttore, corredato da aia e orto, sulla *pecia* nota come *Prato da casa* (fig. 9)⁴⁴.

aratorio avitato, pert. 26 circa; *Brolo*, con sito casato, pert. 14 circa; altra *Branzola*, *aratorio avitato*, pert. 19 circa; altra *Branzola*, *aratorio avitato*, pert. 37 circa; *Campo forato*, in parte *aratorio avitato* e in parte a pascolo, pert. 4 circa, confinante a nord con l'argine maestro; *Guastalino*, *aratorio avitato*, e in parte «con gabbe e albare», pert. 19 circa; *Sette*, *aratorio avitato*, pert. 11 circa; *Guastalino*, *aratorio avitato*, pert. 8 circa.

⁴² Cfr. *infra*.

⁴³ ASCr, SMP, sez. III, b. 123, secondo incartamento, 2, 1641 (lite fra l'ospedale maggiore di Cremona e gli eredi della famiglia Negri), fasc. «Charta confirmationis, tutele, inventarii...», 1613, cc. 84v-89v, fitto novennale in Torricella del Pizzo: oltre al sito casato sono citate 9 *pecie*, di cui una sola nominata col suo microtoponimo (*Il campo dei sabioni*), tutte con alberi di cui è fornito il dettaglio, per un totale di pert. 202 e rotti cui si aggiunge il sito casato di pert. 2 abbondanti, dunque si ottengono complessivamente pert. 205 circa; della «casa grande» si dice che è «ben inlegnata» e che ha tetto di coppi, mentre il muro verso la strada «verso mattina» è pericolante. Inoltre *ivi*, primo incartamento, fasc. 1641 aprile 6 (data indicata alla fine del fascicolo), c. 9v e ss., da cui si evince il dettaglio degli appezzamenti, oltre al sito casato: 1 *pecia* arativa e con vite e ortiva nel luogo *Cantonorum* nella contrada detta *Brazola*, pert. 90 circa; 1 *pecia* arativa e con vite in Torricella, nella contrada detta *Il sette*, pert. 10 circa; 1 *pecia* arativa e *arborata* detta *Il sabbione* pert. 30 circa; 1 *pecia* arativa e *arborata* nella contrada predetta, pert. non indicate; 1 *pecia* detta *La peschera*, nel luogo come sopra, pert. 8 circa; 1 *pecia* detta *Il campo forato*, nel luogo come sopra, pert. 3 circa; 1 *pecia* detta *Il pioppone*, in parte prativa e in parte arativa, nel luogo come sopra, pert. 60 circa. Per ottenere questi beni l'ospedale maggiore di Cremona sostenne un lungo contenzioso con gli eredi della famiglia Negri (il testamento di Bartolomeo Negri è del 1613), ma non solo. Nel febbraio del 1652 l'ospedale risultava possessore degli immobili in questione, ma dovette aprire un nuovo processo, si veda ASCr, SMP, sez. III, b. 123, secondo incartamento, 3, 1641 (diversi documenti). Negli anni precedenti le *pecie* in Torricella erano stati affittate più volte, in parte anche ai canonici regolari di S. Pietro (senz'altro nel 1646); si veda ASCr, SMP, sez. III, b. 123, secondo incartamento.

⁴⁴ ASCr, SMP, reg. 44, diss. 63-64 e reg. 45 (Torricella del Pizzo, possessione di cui non è specificato il nome). Il podere è fornito di alberi cedui ma ha scarsità di gelsi mori. Questo l'elenco completo delle *pecie* [immagini 03-04]: *Salda*, arativo e con vite, pert. 65 circa; *Prato del colombaro*-

Più indietro rispetto al XVIII secolo più la disarticolazione dei poderi, intesi come cellule gestionali agricole, si fa evidente: un caso illustre, benché non compreso nel basso-cremonese, è la *possessio* ospedaliera quattrocentesca in Spinadesco e Pontirolo, frutto di un assemblaggio patrimoniale dei beni provenienti dall'eredità di Antonio Cavalcabò: sebbene distanti fra loro una quarantina di chilometri, i due centri continuarono a essere considerati parte di un'unica tenuta, che i reggenti dell'ospedale maggiore di Cremona riuscirono a recuperare per intero fra il 1461 e il 1472 dopo un lungo contenzioso riguardante i passaggi ereditari di questa famiglia⁴⁵. Fra l'altro, entro l'articolata operazione di riacquisto delle terre in questione furono venduti alcuni appezzamenti in Gussola, dove di fatto l'ospedale aveva solo terreni che però – va notato – non considerò mai una vera *possessio*: quattro, un tempo appartenuti al Consorzio dello Spirito Santo, furono dati in affitto per ottenerne denaro, altri provenienti dalla *Domus Dei* (altro *xenodochium* medievale) furono poi venduti per la stessa causa; sommati, raggiungevano un'estensione superiore alle 88 pertiche ma non furono mai conteggiati in un'unica unità immobiliare, sebbene messi all'asta contemporaneamente. Nel complesso, in circa quindici anni (entro il 1477) l'ospedale maggiore cedette gli immobili delle zone più lontane dal centro urbano, fra cui appunto Gussola: una traccia di una politica di ricomposizione del patrimonio terriero, tuttavia non sistematicamente applicata. Agli inizi del Cinquecento, infatti, i procuratori ospedalieri disponevano l'acquisto di alcune terre nella stessa zona, mentre nel secolo successivo si aggiunsero beni ottenuti – ma ben presto di nuovo contesi – dalla famiglia Bini⁴⁶. Altri terreni disuniti che l'ospedale maggiore di Cremona

ne, prato stabile, pert. 11 circa; *Ponticella*, oltre l'argine, *aratorio* semplice, pert. 9 circa; *Guastalline*, in parte arativo e incolto e in parte con gabbe, pert. 54 circa; *Forato*, in parte arativo e in parte a pascolo, pert. 4 circa; Filagnoli *aratori avitati*, pert. 65 circa; *Casamento*, arativo e con vite, pert. 65 circa; *Seraglio*, arativo e con vite, pert. 67 circa; *Gasparo*, arativo e con vite, pert. 22 circa; *Argine*, diviso in due, in parte arativo e in parte a zerbio, pert. 14 circa; *Po morto*, in parte arativo e in parte con canne, pert. 13 circa; *Arfina grande*, arativo semplice e in piccola parte boschivo, pert. 22 circa; *Pilastrò*, arativo e in parte con gabbe, pert. 15 circa; *Prato da casa*, con casa, aia e orto, pert. 13 circa; *Campetto forato*, a prato, pert. 1 circa. Inoltre ASCr, SMP, sez. III, b. 124: 4, 1709 aprile 6, locazione novennale della *possessio* in Torricella del Pizzo, pert. 358 (la camicia contiene successive locazioni della *possessio*, fino al 1778); 5, 1715 gennaio 19, locazione triennale della *possessio* in Torricella del Pizzo, pert. 358, e di pert. 130 nel territorio detto *Li cantoni* (la camicia contiene successive locazioni della *possessio*, fino al 1769); 6, 1803 marzo 5, investitura con estinzione di censo della tenuta in Torricella del Pizzo, comprendente anche un «prospetto del perticato componente il podere» da cui risultano pert. 448 complessive.

⁴⁵ Si veda ancora RCCI, *I corpi della pietà*, cit., pp. 116-121.

⁴⁶ ASCr, SMP, sez. III, b. 31, 1, doc. 1469 novembre 6, convenzioni fra S. Maria della Pietà e i fratelli Giovanni e Lorenzo *de Nugarolis*, cc. 4r-6r, vendita di 9 terre in Gussola, ossia: 1 *pecia aratoria*, pert. 16 circa; 1 *pecia aratoria*, pert. 4 circa; 1 *pecia aratoria*, pert. 20 circa; 1 *pecia aratoria*,

ebbe interesse a vendere si trovavano in Martignana: anticamente appartenute all'ospizio locale (fra quelli incorporati nel nuovo S. Maria della Pietà il più lontano dal centro urbano, nella zona orientale del *districtus*), queste piccole *pecie* arative coprivano nel complesso 66 pertiche⁴⁷. Nella zona doveva sorgere oppure esservi stato un complesso abitativo, dal momento che ancora nel Seicento sopravviveva il toponimo *Il casamento di Zanone*⁴⁸, ma non è dato sapere se fosse legato ai suddetti terreni.

A uno sguardo d'insieme, la campagna basso-cremonese fra tardo Medioevo e prima età moderna appare organizzata principalmente in piccoli fondi a coltura mista, con radi edifici rurali, come nel caso – uno fra i molti disponibili – del modesto podere ospedaliero in Motta Baluffi, coltivato ad arativo e a vigneto (e confinante in parte con l'argine comunale di Cremona), i cui unici edifici erano una casa «in parte interrizzata et cum una

pert. 3 circa; 1 *pecia aratoria*, pert. 1 tav. 4 circa; 1 *pecia* arativa, con casa, orti e viti, pert. 4 tav. 4 circa; 1 *pecia aratoria et vidata*, pert. 4 circa; 1 *pecia aratoria et vidata*, pert. 5 circa; 1 *pecia aratoria*, pert. 4 circa. ASCr, SMP, sez. III, b. 102, foglio sciolto, 1472 (ma 1470) febbraio 15: sono elencate in tutto 19 *pecie* da vendere, fra cui 6 arativi in Gussola. ASCr, SMP, Codice di fondazione, c. XXXVr (numerazione moderna mancante per errore), dove sono annoverate 4 *pecie* (2 *aratorie et vidate*, 1 *aratoria*, infine 1 *aratoria et vidata* e con casa e orto» nella località *Ad mezanum*) e c. 71r, 1473 gennaio 21, da cui risultano 4 *pecie*, tutte *aratorie*; nel complesso, i terreni in Gussola avevano estensione pari a pert. 88 tav. 4. ASCr, SMP, sez. II, b. 111, 2, 1503 gennaio 12, vendita fatta da Paolo Careni all'ospedale maggiore di Cremona di terre in Gussola (1 *pecia* arativa, pert. 13 circa; 1 *pecia* arativa e con viti, pert. 5 circa) e 3, 1503 giugno 28, vendita fatta da Baldassarre e Fabrizio Maggi all'ospedale maggiore di Cremona di terre in Gussola (1 *pecia* arativa e con viti detta *Ala belena*, pert. 28 circa; 1 *pecia* e con viti «ad cortes novellas et fillagnos» nella contrada dei Dossi *ubi dicitur retro viam S. Benedicti et ad dossos*, pert. 13 circa). Inoltre ASCr, SMP, reg. 40, cc. 231r-232r; per quanto riguarda l'eredità Bini, l'ospedale ottiene i beni in Gussola nel 1641, quindi prende possesso di una casa e di pert. 332.

⁴⁷ ASCr, SMP, Codice di fondazione, cc. 96v-97r (tutte *pecie aratorie*): 1 *pecia*, bi. 1 circa; 1 *pecia*, pert. 5 circa, *Ad lacum*; 1 *pecia*, pert. 3 circa; 1 *pecia*, pert. 7 circa, nella contrada *Delfini*; 1 *pecia*, pert. 6 circa, nella contrada *De la lodola*; 1 *pecia*, pert. 6 circa; 1 *pecia*, pert. 2 circa, *Ad la bichochem*; 1 *pecia*, pert. 2 circa, *Ad vezaliam* oppure *urzaliam*); 1 *pecia*, pert. 3 circa, *Ad gazum*; 1 *pecia*, pert. 14 circa, *Ad glares ubi dicitur Al sora*; 1 *pecia*, pert. 6 circa, come precedente; 1 *pecia*, pert. 8 circa, *Ad glares ubi dicitur Al conam*. Inoltre ASCr, SMP, sez. III, b. 1, 1, doc. 1459 maggio 15 e doc. 1467 ottobre 29. In ASCr, SMP, sez. III, b. 1, 2, 1546 agosto 20, investitura perpetua (fitto enfiteutico) fatta dall'ospedale maggiore di Cremona a *Nicolaus de Laude* di terre in Martignana, sono elencate: 1 *pecia aratoria* «cum quibusdam salicibus habentibus vites super eis», detta *El capra*, pert. 7 circa; 1 *pecia aratoria* detta *El sarato*, pert. 6 circa; 1 *pecia aratoria* e «pro parte vidata» con salici e viti, anch'essa detta *El sarato*, pert. 16 tav. 12 circa; queste prime 3 *pecie* si trovano «extra arzinum»; seguono: 1 *pecia aratoria* nella contrada *ecclesie S. Seraphini*, pert. 3 circa; 1 *pecia aratoria* nella contrada *Bicoche*, pert. 1 circa; infine 4 *pecie aratorie* che portano il nome *Li cornali* e misurano rispettivamente pert. 7 circa, altre pert. 7 circa «cum nonnullis opii sine vitibus», pert. 5 circa, infine pert. 6 circa.

⁴⁸ ASCr, SMP, sez. III, b. 1, 8, 1660 gennaio 2 (vuota, ma con annotazione sulla camicia), donazione fatta da Giulio Cesare Visioli all'ospedale maggiore di Cremona di pert. 180 di terra arative e con vite in Martignana, da cui però sono escluse tav. 30 dette *Il casamento di Zanone*.

cassina»⁴⁹ e un'altra casa, entrambe a un solo piano, cui si aggiungeva una *domuncula* che curava 11 pertiche di terreno con due pergole di viti⁵⁰; un appezzamento di 4 pertiche, detto *Campus piri*, era poi tenuto a prato. Alla metà del Quattrocento il fondo era composto da sette *pecie*, per un totale di 40 pertiche, ma già pochi anni dopo risultava suddiviso in nove appezzamenti completamente impiegati per le granaglie⁵¹. Peraltro, la tendenza a mantenere possessioni distinte in molte *pecie* sparse si mantenne – come già ho accennato – in non pochi casi anche nei secoli XVII e XVIII, quando cominciò ad affermarsi una politica di vendite finalizzate a rendere più omogenei i complessi immobiliari rurali. Un esempio di lungo periodo è ravvisabile nell'amministrazione del patrimonio rurale dell'ospedale maggiore di Cremona nel territorio di Cingia de' Botti, dove fino alla fine del Cinquecento restarono pressoché intoccati due poderi composti ciascuno da diversi appezzamenti distribuiti in modo incoerente, mentre nella prima metà del Seicento essi vennero sostanzialmente liquidati⁵².

La mentalità per così dire non-imprenditoriale – rispetto ai parametri attuali – sottesa al paesaggio padano dei secoli scorsi affiora anche dall'analisi della conduzione agricola. L'avvicinarsi delle colture, che seguivano una rotazione, evidenzia un'agricoltura pensata e gestita ancora in età moderna secondo modalità medievali ossia non nel paradigma di grandi aziende e grandi produzioni, ma in modo da disporre di prodotti tutto l'anno. Si trattava di ottenere uno sfruttamento intelligente della terra, che non lasciasse scoperta nessuna stagione; perciò coltivazioni di migliore o peggiore qualità si avvicendavano a seconda del periodo dell'anno e della possibilità di otte-

⁴⁹ Cfr. *supra*.

⁵⁰ Si trattava forse degli edifici componenti il caseggiato ospedaliero; cfr. RICCI, *I corpi della pietà*, cit., p. 61.

⁵¹ ASCr, SMP, Codice di fondazione, c. 95r: 1 *pecia* «casamentie cum una domo casata, copata et in parte murata et in parte interrata et cum una cassina seu tezia paleata», pert. 4 circa; 1 *pecia* «casamentie et aratorie, pert. 4 tav. 8 circa; 1 *pecia aratoria et vidata* «cum una domuncula» e due pergole, pert. 11 circa; 1 *pecia aratoria et vidata* con due pergole, pert. 3 circa; 1 *pecia* prativa, pert. 5 circa; 1 *pecia aratoria*, pert. 4 circa; 1 *pecia aratoria*, pert. 5 circa; 1 *pecia aratoria et vidata*, pert. 8 circa. ASCr, Notarile, f. 57 (Gasparino Vernazzi; ma più probabilmente Tebaldo Picenardi, cfr. *supra*, nota 37), registro XV sec., cc. 25r-39v, doc. 1459 ottobre 27.

⁵² ASCr, SMP, reg. 40, t. II, cc. 46r-47r. In Cingia l'ospedale maggiore teneva due poderi composti ciascuno da diversi appezzamenti disomogenei: di questi beni si ha notizia fino al 1591, poi nel 1593 risultano vendute 2 *pecie*, cui si aggiungono quelle dell'eredità Cignali (il testamento è del 1599). Fra i passaggi ulteriori, i reggenti ospedalieri: nel 1637 vendono il podere in Vidiceto; nel 1638 vendono una *pecia* di tav. 22 in Cingia de' Botti; nel 1639 affittano pert. 350 della possessione in Pieve, Cingia de' Botti e dintorni; nel 1642 permutano pert. 82 e rotti di terra (divise in 4 *pecie*) del podere in Pieve, Cingia e dintorni con terre in Casalorzo Boldori; nel 1644 liquidano il restante del podere; nel 1654 grazie a un lascito ricevono una *pecia* in Vidiceto e pert. 200 *aradore e adacquadore* in Cingia de' Botti.

nerle. La documentazione ci parla di produzioni *vernizze* ossia invernali e di terre seminate *de coltura marenza*, intendendo quasi certamente la piantagione di marzo, specie riferita al grano ossia al *formento*⁵³. Il lino è invece distinto in autunnale ossia *ravagno*, che pur essendo valido impoveriva il terreno perciò generalmente lasciato a riposo dopo la sua coltivazione, e lino primaverile (quello che altre fonti chiamano *nostrano*), che risultava di qualità migliore. Similmente, ancora nel Seicento è citata la seconda coltivazione del frumento (il *formento di restopio*)⁵⁴; all'epoca, la rotazione agricola era di quattro anni, mentre in precedenza si era preferita quella triennale. L'economia complessiva delle colture, in alternanza tra sfruttamento e riposo dei campi, giustifica perfettamente la presenza di *pertiche vuote*, ossia del maggese, e di appezzamenti lasciati a *stoppio vodo*⁵⁵; per questi ultimi va ricordato che le stoppie erano molto utili, specie per intrecciare cannicci, impiegati variamente. A quanto finora analizzato è connessa anche la gestione dei contratti di conduzione agraria, in particolare per quanto riguarda le pertinenze del padrone e quelle lasciate al conduttore, entrambe specificate nei contratti che in molti casi distinguevano nel dettaglio le piante ad alto fusto dalle altre cedue: mentre queste ultime erano generalmente di competenza del conduttore, le prime – come salici e ontani, che nelle fonti cinque-seicentesche in volgare sono detti *onizi* – erano destinate a restare di diritto al padrone e quindi alla fine del contratto dovevano essere «consegnate»⁵⁶.

L'incolto, la vite, le aree boschive: un paesaggio antico

Scritture contrattuali diverse, ricognizioni di poderi e – pur meno frequenti – vere e proprie mappe ridisegnano al nostro sguardo, secoli dopo, un ambiente rurale punteggiato da aree prative, più o meno curate, e da veri e propri pascoli legati all'allevamento soprattutto degli ovini, che nella zona

⁵³ In questa e nelle prossime note archivistiche segnalo solo alcuni esempi, fra i molti apportabili ma che ingombrirebbero in modo troppo massiccio le pagine di questo saggio. Di *vezza vernizza* si parla in ASCr, SMP, sez. III, b. 123, secondo incartamento, 2, 1641, fasc. «Charta confirmationis, tutelae, inventarii...», 1613, cc. 35r-v (Casalmaggiore). Una citazione del *formento de coltura marenza* in ASCr, SMP, sez. III, b. 97, 3, fasc. 1616 ottobre 31 (Sospiro).

⁵⁴ ASCr, SMP, sez. III, b. 101, «Fatti diversi manoscritti e stampati...», «Fatto per il fedecomesso di Bernardino Schizzi...», fasc. 1705 marzo 2 (Sospiro): 1 *pecia broliiva sedumia* detta *La breda del pero e Brolo*, pert. 93 circa, con pert. 24 seminate «a formento di miar di linar» [si tratta del miglio e del lino, solitamente seminati tra i filari di viti], pert. 54 «a formento di restopio in un solcho, pert. 4 votte [vuote, ossia a maggese] che hanno fatto lino ravagno et il resto votto con sopra li casamenti».

⁵⁵ ASCr, SMP, sez. III, b. 97, 3, fasc. 1616 ottobre 31 (Sospiro).

⁵⁶ *Ivi*, c. 4r (Sospiro).

cremonese era diffuso. Variegata era la tipologia di prati in questi territori, con precipua attenzione per quelli *adaquadori* ossia con diritto d'acqua e, dunque, irrigabili⁵⁷. Frequente era poi la distinzione tra il prato stabile, detto *vecchio* (che in questo caso non indica affatto scarsa resa o qualità misera) e quello novello⁵⁸, così come si specificava se il terreno erboso avesse prodotto una *coticha*, ossia il materasso di radici formatosi dopo che un campo era tenuto per anni a prato (ma il termine può anche indicare i campi non arati)⁵⁹. Si incontrano poi (e pare quasi di averli sotto gli occhi, allora per come li vediamo ora) gli *zerbidi*, luoghi erbosi generalmente selvatici (dal latino *herbidum*) e che potevano presentarsi semplici oppure con piante tenute a ceppo o capitozza. Allo *zerbido* era generalmente associato il pascolo, specie se «con gabbe» e «con gabbe dolci»⁶⁰.

Altra presenza familiare, non solo nel Medioevo ma anche in età moderna, è il bosco, sempre importante anche per lo sfruttamento del legname, ma non solo. Non di rado le aree boschive si trovavano nei pressi del fiume, ad esempio lungo le scarpate fluviali ossia le *coste*, di fatto formando fasce che “naturalmente” e in più sensi – dalla produzione di materie prime alla prevenzione dei danni alluvionali – concorrevano all'equilibrio del territorio: passaggi, questi, che oggi stentiamo a recuperare, pur fregiandoci di un'aura di progresso. Questi boschi, spesso di contenute dimensioni, non erano lontani dai poderi né fisicamente né culturalmente, come ancora dimostra la documentazione dei secoli XVII e XVIII⁶¹.

Dobbiamo perciò imparare a immaginare il mondo padano del passato levandoci in gran parte – ma non del tutto – dagli occhi il filtro paesaggistico attuale, non solo nelle sue brutture ma anche in quelle linee che erroneamente tendiamo a vedere e pensare come originarie. Basta conside-

⁵⁷ ASCr, SMP, sez. III, b. 101, «Fatti diversi manoscritti e stampati...», «Fatto per il fedecommissario di Bernardino Schizzi...», fasc. 1705 marzo 2 (Sospiro).

⁵⁸ *Ibidem*: si parla di 1 *pecia* a prato vecchio, divisa in due dalla roggia, detta *Le chiappe vecchie*, di pert. 49 abbondanti; *chiappa* è termine frequentemente usato per pezzo (anche nel senso si coccio, ad esempio), e quindi anche per appezzamento terriero.

⁵⁹ Per questa e altre precisazioni sono grata a Valerio Ferrari, da anni con me in dialogo aperto di ricerca, con quel raro entusiasmo che arricchisce i suoi numerosi validi studi.

⁶⁰ ASCr, SMP, sez. III, b. 190, docc. vari riguardanti Torricella del Pizzo, fra cui doc. 1725 agosto (senza giorno) in cui risultano diverse *pecie* tenute come segue: *ripa nuda* semplice e con *moroni*, pascolo e *zerbido*, *zerbido* semplice, *zerbido* con gabbe dolci, pascolo con gabbe e con gabbe dolci, *aratorio avitato*, *aratorio* semplice, *arena*, orto, *aratorio* «con moroni», prato, *aratorio* «per metà palude», palude, pascolo paludoso, «ripa cespugliata con alberi da cima di oppio»; sul podere sorge anche un «sito di casa» detto *Cantone*, di pert. 1 tav. 23.

⁶¹ Su questi temi si vedano almeno *Il bosco nel Medioevo*, a cura di B. Andreolli e M. Montanari, Bologna, 1995 e *L'uomo e la foresta, sec. XIII-XVIII*, Atti della XXVII Settimana di studi dell'Istituto internazionale di storia economica F. Datini, Prato, 8-13 maggio 1995, a cura di S. Cavaciocchi, Grassano - Bagno a Ripoli 1996.

rare come anche le coltivazioni siano mutate nel corso dei secoli. Un caso palese è la diffusa presenza della vite, quasi sempre in colture miste (con gli arativi), fino a tutta l'età moderna ma ormai scomparsa nel cremonese. Fra l'altro, proprio la documentazione d'archivio restituisce dati importanti sul trattamento della vite, di cui si computavano con massima attenzione pergole e filari⁶², oltre a distinguere le piante nuove dalle vecchie⁶³. Esse erano allevate a palo secco o con la tecnica del maritamento, più di frequente agli *oppi* o aceri campestri ed, eventualmente, agli olmi. Proprio la presenza diffusa dell'acero campestre, ancora comune nei boschi e preferito sin dai tempi più antichi come tutore vivo delle viti, ha lasciato un segno in diversi toponimi, in cui generalmente un appellativo racconta la qualità delle piante (ad esempio *Oppi corti*). Le viti maritate di solito erano tenute a una certa altezza, senza lasciare che si arrampicassero liberamente; venivano quindi tirati i filari, in modo che i frutti potessero restare esposti al sole. A questa tecnica di coltivazione mi pare si riferisca il termine *scharalli* (si veda il dialetto cremonese *scaràrs* per tralcio di vite tagliato a secco, forse da *characium*, fusto della vite da cui partono i tralci; ma si consideri anche la voce emiliana *scarazzàr* che significa diramare una pianta, e quella piemontese *scaràss* indicante, appunto, il palo per le viti), che non di rado nel Sei-Settecento troviamo riconsegnati al padrone al termine delle locazioni, in espressioni che parlano di «scharalli alle vide», elencati insieme agli altri tipi di pali, che sempre erano oggetto di computo accurato⁶⁴. L'uso intensivo di pertiche lignee, sostegni e rami flessibili nella viticoltura (ma non solo), spiega il gran numero di salici allevati, addirittura centinaia nelle tenute maggiori o anche più di mille se allevati in un bosco coerente: i contratti agrari li indicano secondo le fogliature ossia le annate («salici di foglie 1, 2, 3»), mentre il tipo di salice noto come *penzoletto* veniva utilizzato sia per legare le viti sia per ottenere i pali con cui si tracciavano i filari⁶⁵.

Di fatto, particolare attenzione era riservata alla registrazione scritta dei diversi tipi di pali di sostegno – non solo per la vite, ma che per gli alberi – distinti ad esempio (ma la casistica può essere assai varia) in *pali*, *trapali* (si veda anche la forma *trampoli*, tuttora nota), *frusconi* (usati soprattutto

⁶² Si consideri anche la mappa in ASCr, SMP, reg. 44, dis. 63, n. 6, in cui si computano i Filagnoli *aratori avitati*, pert. 65 e rotti (Torricella del Pizzo) (fig. 7).

⁶³ Gli esempi sono davvero numerosi, perciò richiamo solamente il già citato fascicolo in ASCr, SMP, sez. III, b. 97, 3, fasc. 1616 ottobre 31 (Sospiro), dove fra l'altro si trova menzione di «vide vecchie da taliare» e di «vide malandate» (cc. 2v-3r).

⁶⁴ ASCr, SMP, sez. III, b. 97, 3, fasc. 1616 ottobre 31, c. 4r (Sospiro).

⁶⁵ ASCr, SMP, sez. III, b. 101, «Fatti diversi manoscritti e stampati...», «Fatto per il fedecommissio di Bernardino Schizzi...», fasc. 1705 marzo 2, in cui si computano anche alcuni «penzoletti picoli».

per sostenere piante da frutto) e *scharalli* (di cui si è appena detto)⁶⁶. A volte i documenti indicano la rendita – redditizia o invece scarsa – del vigneto e se le viti si trovavano in buono stato oppure malandate; in qualche caso ci sono cenni come «vide vechie da taliare», o ancora «vide piciole e malandate»⁶⁷. Le *recognitiones* dei poderi (un tipo di documentazione molto utile), poi, non mancano di schedare il numero delle viti, con formule del tipo «ad oppios novellos cum gambis 121»⁶⁸.

Nelle vigne erano poi coltivate le *piane*, vale a dire gli interfilari tra una linea di viti e l'altra: si trattava generalmente di fasce larghe anche 25-30 metri, messe a coltura di miglio o di lino ma anche a grano (a *formento*) o legumi; come i filari, le *piane* erano disposte secondo l'asse nord-sud, che permetteva alle viti di maturare godendo dell'esposizione solare⁶⁹. È documentato anche l'utilizzo di brevi tratti di pergolato ornamentale, per dare ombra alla casa padronale, spesso ottenuti da vecchie viti non più curate⁷⁰.

Infine – ma come ultima evidenza – l'ampia veduta che i documenti ci restituiscono della piana basso-cremonese è attraversata da una fitta rete di acque, vera e propria cifra stilistica del paesaggio. Si tratta non solo della presenza del fiume Po e dell'argine maestro, ma anche di canali e fossi corredati di ponti e chiuse, tutti elementi salienti entro la gestione del territorio, tanto che gli antichi atti di consegna dei poderi indicano con attenzione i responsabili del loro mantenimento e le relative competenze. I documenti più dettagliati descrivono perfino collocazione precisa e materiali costruttivi dei *benazoni*, i ponti-canali costruiti per superare con acque altri canali (si confronti anche la voce dialettale cremonese *benazzo* per lavatoio)⁷¹.

⁶⁶ Ancora ASCr, SMP, sez. III, b. 97, 3, fasc. 1616 ottobre 31, c. 4r (Sospiro).

⁶⁷ Cfr. *supra*.

⁶⁸ ASCr, SMP, sez. III, b. 116, 2, 1492 aprile 27, investitura novennale fatta dai reggenti dell'ospedale maggiore di Cremona a Lorenzo *de Bonis* di tutte le *pecie* nel territorio di Casalmaggiore di ragione dell'ospedale; gli appezzamenti sono solo 2: 1 *pecia aratoria et vidata*, a viti «ad oppios novellos cum gambis 121 cum oppiis finis alevatis pro medietate», bi. 7 circa; 1 *pecia aratoria et vidata*, «ad vites et oppios novellos cum quindiginta [?] 5» gambi di viti «cum oppis finis alevatis pro medietate una cum aliis», pert. 7 circa.

⁶⁹ ASCr, SMP, sez. III, b. 97, 3, fasc. 1616 ottobre 31 (Sospiro): la *pecia* nota come *La bredda del roncho*, risulta arativa e a vigneto, con «seminate piane due de formento de coltura marenza salvo una piana che à fatto legumi diversi et piane 3 in stoppio vodo».

⁷⁰ Significativa la specifica che si legge in ASCr, SMP, sez. III, b. 97, 3, fasc. 1616 ottobre 31 (Sospiro), cc. 2v-3r: «vide devante alla camera con colore guasto vechie et sui legnami che serve per pergola n. 2».

⁷¹ ASCr, SMP, sez. III, b. 101, «Fatti diversi manoscritti e stampati...», «Fatto per il fedecommeso di Bernardino Schizzi...», fasc. 1705 marzo 2 (Sospiro): si parla, ad esempio, di un «benazone di rovere buono con le spalle di pietre» ossia di mattoni (pertinente alla *pecia aradora et adacquadora* detta *Il prato novo*, di pert. 44 tonde, che produce «coticha d'un marenzo» e il resto «se-

Presso il fiume si snodava in parte l'incolto, improduttivo o poco produttivo⁷², motivato anche dalle esondazioni fluviali: si tratta soprattutto di *glaree* ossia terreni a carattere ghiaioso e di paludi, che in alcuni casi occupavano porzioni di terre coltivate o che ingombravano, in certi periodi dell'anno, i pascoli (ad esempio ci sono *pecie aratorie* «per metà palude», ma si parla anche di «pascolo paludoso»). D'altra parte perfino i ciglioni presso il corso fluviale o dei canali maggiori potevano essere sfruttati, per cui di frequente si distingueva la *ripa nuda* semplice da quella con gelsi (*moroni*)⁷³. L'economia agraria, insomma, veniva a misurarsi con la natura fluviale della pianura e con le sue acque, ora lasciando scorrere – tempi, correnti e sostanzialmente il “fare” naturale – ora traendo risorse, sempre con occhio attento alle congiunture stagionali. Elementi della ricca articolazione del paesaggio fluviale si trovano in verità in tutta la zona cremonese, come accade nel caso di Spinadesco, dove sono documentati in età moderna – senz'altro nel Settecento – una risaia instabile soggetta alle inondazioni, *coste e ripe* (i ciglioni in stretto rapporto con la corrente viva) tenute a pascolo, orti semplici e con viti e anche coltivati a gelsi, fasce boschive, argini con boschi cedui e infine una *glarea nuda*⁷⁴.

Muraglie e porticati: un nuovo sguardo ai complessi rurali

Tanti, dunque, sono gli elementi del paesaggio agrario da riconsiderare nella loro storia anche attraverso la ricchezza documentaria. E senz'altro il più evidente, o almeno quello che risalta anche a uno sguardo distratto che si avventuri oltre il finestrino tratteggiato da don Luisito Bianchi, sono i casamenti rurali. Li vediamo oggi comparire in un problematico presente che li ha resi, a seconda dei casi, laconici ruderi isolati nella campagna aperta come vecchi giganti in punto di morte o dimenticati nei pressi di aree industriali e centri commerciali quasi come inaudito monito – un paradossale *memento mori* – oppure come reinventate sedi destinate ad

minata a formento di restopio di un solcho») e di un ponte «fatto in laudabil forma» (presso la *pecia aradora et avidata* detta *Il roncho*, di pert. 130 tonde, seminata variamente: pert. 10 «a formento di coltura marenza de solchi 5», pert. 38 «a formento di restopio solchi 3», pert. 28 «a formento che ha fatto melicha», pert. 6 «a formento che ha fatto fagioli», il resto ossia pert. 48 vuoto «in stoppie»).

⁷² Un esempio, in mappa, in ASCr, SMP, reg. 44, dis. 63: appezzamento denominato *Guastalline*, in parte aratorio e incolto e in parte con gabbe, pert. 54 e rotti (Torricella del Pizzo) (fig. 6).

⁷³ Cfr. supra a proposito di Torricella del Pizzo (ASCr, SMP, sez. III, b. 190).

⁷⁴ ASCr, SMP, sez. III, b. 190, docc. vari riguardanti Spinadesco, XVIII sec.

abitazione, spesso quei complessi residenziali pubblicizzati come sogno di vita familiare più umana, magari richiamando un tanto ideale quanto artefatto contatto con la natura e – perché no – con inverosimili vicini di casa propensi al sorriso –; o altro ancora.

La cascina cremonese di cui la documentazione scritta restituisce immagini fra Quattrocento e primo Ottocento – una *longue durée* che per questo tipo di indagine pare proprio funzionare – era composta da varie parti e da edifici diversi, comprese le abitazioni (*domus*), a comporre complessi insediativi in forma sostanzialmente differente – come già si è accennato – da quella poi strutturatasi nelle grandi aziende XIX secolo. Si tratta di una storia complessa e non semplificabile, dal momento che ogni nucleo rurale ha conosciuto vicende proprie e trasformazioni più o meno profonde⁷⁵. L'approfondimento documentario aiuta la comprensione di questa complessità, al di là degli stereotipi tenaci con cui – lo ricordo ancora – si tende a leggere il paesaggio cremonese specialmente nelle sue cascine. Proprio queste ultime, di fatto, si sono strutturate secondo le funzioni svolte entro un territorio rurale di cui hanno rappresentato – e anche oggi rappresentano, in modo nuovo – il nucleo gestionale.

Questa semplice ma spesso trascurata riflessione illumina la lettura e la comprensione dei dati archivistici, tutto sommato altrimenti muti o ammutoliti da uno sguardo magari attento alla classificazione e ai conteggi ma che preclude – anche per irrigidita e monotona metodologia – la via alla meraviglia. Quello che vorrei invece suggerire, a sorreggere l'intera e sintetica trattazione che propongo in queste pagine, è il valore fondante di un ritorno alla semplicità anche nel metodo storico. Non intendo affatto dire che ci si improvvisi – per così dire, visto che qui il riferimento costante è alla documentazione scritta – cercatori d'archivio (si incontra non di rado anche questa entusiastica impostazione), ma che un solido e ponderato criterio di ricerca, con i suoi procedimenti avvalorati anche dalle accademie (ma prima da una buona esperienza, o così sarebbe meglio), non esclude affatto lo stupore dello storico, anzi ne trae nuova forza⁷⁶. La semplicità, in questo senso, sorregge un approccio alle fonti aperto, pronto ad ascoltare e immaginare, ad accogliere la meraviglia nello scoprire tratti di panorama che si disegnano sotto i nostri occhi in modo inatteso, e poi pronto a reinvestire la meraviglia nella lettura dei dati e in una loro possibile interpreta-

⁷⁵ Gli aspetti da considerare sono numerosi e ciascuno ha una sua ampia bibliografia, su cui ora non mi soffermo.

⁷⁶ Sulla rilevanza cognitiva dello stupore e della meraviglia rimando senz'altro alle dettagliate considerazioni di GALLONI, *La memoria e la voce*, cit., pp. 10-16, 26, 139-141, 177, 192, 207-208.

zione. Non un orientamento sognante, dunque, ma uno sbocco verso un «dialogo partecipativo con il passato»⁷⁷.

Un dialogo che, di fatto, porta sorprese. Ne sono casi esemplari, se osservati con nuova apertura, due elementi solitamente ritenuti come i più tipici della cascina cremonese: le recinzioni murarie e le parti porticate.

Pensiamo alla corte chiusa: una veloce ricerca in Rete mostra che oggi richiamare questo concetto comporta un riferimento alle agenzie immobiliari (al primo posto) oppure alla struttura “originaria” e “storica” della cascina, magari rievocata dal marketing delle stesse agenzie. Una prima considerazione in proposito potrebbe riguardare lo svilimento in direzione commerciale di ogni connotato storico in qualche modo spendibile e vendibile. Ma guardiamo oltre, verso l’immagine – peraltro ben salda – che la parola cascina comunemente evoca. I dati emersi dalla campionatura documentaria rivelano che debba essere rivisto il modello a corte chiusa finora ampiamente considerato come struttura tipica, fin dalle origini, del podere del cremonese o almeno di alcune sue zone.

Dovremmo davvero pensare di indagare a fondo e senza pregiudizi né archetipi fissi (che poi risultano spesso tali più per trascinata ripetitività che per pur cauta verifica di assiomi) la cascina nelle sue fasi storiche, con un impegno multidisciplinare – che tocchi archivi, muri, iconografia e ogni altra fonte – attento all’asse diacronico. Portando lo sguardo in questa direzione, fra l’altro, si rende cedevole un altrimenti resistente – nel senso comune e ancora nella ricerca storica – fideismo nel documento scritto, mentre si porge l’orecchio a fonti altrimenti silenti. Penso ad esempio alle tracce di una storia climatica, che anche quando non palesemente raccontata dalle carte d’archivio può essere comunque in esse rilevata o anche appositamente cercata nelle più diverse tracce documentarie. Proprio tra la metà del secolo XIV e fino al XVIII – un lungo periodo, come si è appena accennato, coincidente con l’asse cronologico di questa indagine sui casamenti rurali – si colloca la cosiddetta Piccola era glaciale, durante la quale il raffreddamento climatico causò un avanzamento generale dei ghiacciai cui corrispose un aumento della piovosità e delle nevicate soprattutto in Europa centrale; anche i fiumi italiani gelarono più volte, mentre si verificavano paralleli frequenti danni ad animali domestici e colture, soprattutto ai frutteti⁷⁸. Come rintracciarne qualche riflesso nelle fonti è un discorso che ora lascio aperto, additando però come una sostanziale demitizzazione dello scritto serva altresì a rivalutarlo grazie ad altri punti di vista.

⁷⁷ *Ivi*, p. 12; si veda infatti, in particolare, il cap. I.1.2. *Storici o anestesisti?*, pp. 10-16.

⁷⁸ W. BEHRINGER, *Storia culturale del clima*, Torino 2013, pp. 123-137.

Senza contare, poi, che un discorso impostato con questo tipo di apertura viene a interessare anche il recupero attuale degli edifici rurali, tra filologia del restauro (ma a quale epoca attenersi nel ripristinare una cascina? Spesso le domande più semplici sono le migliori) e possibilità di riutilizzo degli ambienti. Ebbene, con sicurezza nei secoli XVII e XVIII troviamo indicazioni della presenza di parti di muro intorno ai caseggiati rustici, ma si tratta sempre di tratti parziali, che non si presentano mai come recinzione quasi o del tutto completa. Sono documentati casi di ridotte cinte murarie intorno alle case, come quella riscontrata a Vicoboneghisio (ora frazione di Casalmaggiore) in un podere composto, intorno alla metà del Seicento, da una casa con edifici rurali: la *domus* vera e propria era costituita da un insieme di camere, andito, colombaia, fienile, stalla e sei tratti di portico, il tutto cinto «di muraglie intorno alle case [termine che indica stanze e stanzoni ad uso abitativo], con una porta»⁷⁹. In altri casi è nota la sola presenza di muri intorno all'aia (ma non necessariamente si tratta dell'unica aia del podere, come avrò modo a breve di considerare), carattere che allo stato attuale delle mie indagini non posso senz'altro considerare tipico del basso-cremonese. Infatti ad esempio ancora alla metà del XVII secolo in un podere della zona di Casalbuttano (nella parte centrale della provincia a una quindicina di chilometri da Cremona, tra i fiumi Oglio e Po), ove sorgono soltanto una casa padronale e una da braccianti, la prima di queste è descritta «con hara cinta di muraglie». Per inciso, da una finestra che la meraviglia schiude sull'orizzonte dello storico, annoto che gli stessi documenti annoverano – in una forma di litania agreste, così tipica delle *recognitiones* o di carte affini, che letteralmente incantano il ricercatore – aia, orto, stalla, cantina, forno, pozzo, una camera inferiore, un solaio a uso di bracciante e altre «comodità», o ancora, in altra forma, «sala, cosina, bochiral⁸⁰, doi camarini, cortella, stalla, canepa, forno, pozzo»; e non mancano annotazioni assai interessanti, come quando si dice che dalla casa principale i francesi hanno tolto «diverse ferrate delle più belle alle finestre e diversi cadenelli alle porte et usci con altri fermanti»⁸¹.

Più diffuse dei muri risultano, di fatto, le recinzioni di vimini, ottenute lavorando a intreccio rami flessibili di alcune specie di salici, e le siepi di canniccio, tutte variamente utilizzate entro i poderi, ove di frequente passi

⁷⁹ ASCr, SMP, sez. III, b. 123, secondo incartamento, 2, 1641 (lite fra l'ospedale maggiore di Cremona e gli eredi della famiglia Negri), fasc. «Charta confirmationis, tutele, inventarii...», 1613, c. 78r e ss., 1613 novembre 9 (consegna della *possessio* di Casalmaggiore).

⁸⁰ Per questo termine cfr. *infra*.

⁸¹ ASCr, SMP, sez. III, b. 154, 10, 1650 dicembre 23, eredità di Giovanni Battista Francopolo rifiutata dall'ospedale.

e sguardo erano intramezzati da una «sepe de vimene tesuda» e poi da un'altra «de mazoli [fascine di canniccio, stoppie; si veda la voce dialettale cremonese *mazulera* per fascinera]» magari ormai «vechii et marzi». E proprio a queste cinte deperibili bisognava prestare accurata manutenzione, tanto da annotarne con diligenza sia la lunghezza sia la condizione nei vari atti ufficiali di consegna delle tenute agricole, dove si segnava ad esempio la presenza di una «sepe de vimene tesuda de anni uno dietro alla nova» o di una tramezza di canniccio «vechia, cavezzi n. 14»⁸². Lungo muri e recinzioni si aprivano ingressi, talvolta grandi ma più spesso di modeste dimensioni (solitamente distinti in carrabili e pedonabili), sia interni al podere verso le aie e il brolo – termine che indicava generalmente un appezzamento coltivato ad alberi da frutto, distinto dall'orto sebbene spesso ad esso attiguo, quasi sempre nei pressi delle *domus* – sia verso i campi coltivati, in forma di porte da carri⁸³.

Guardiamo ora *nuovamente* alle aree porticate, così caratteristiche dei poderi padani e cremonesi in particolare. Più di frequente sono documentati due o tre *tratti* (espressione che indica le campate) di portico alla volta, sostenuto da pilastri – il cui numero in genere va da uno a tre-quattro – e rivestito di coppi e legnami. Se ne trovano davanti al porcile, al pollaio e soprattutto alle stalle, nonché anteriormente al sito del forno, dove ha forma di semplice portichetto poggiato su non più di un paio di sostegni. Almeno una campata porticata distingue l'aia della casa padronale ed è in molti casi congiunta al fienile. C'è sempre da chiedersi, leggendo fonti scritte che raccontano ma non disegnano come in mappa un podere, se il portico di cui si parla avesse una falda sporgente, con la propria copertura a livello del primo piano, oppure una falda in continuità con quella del tetto dell'edificio cui si appoggiava il portico stesso, così che il prolungamento del tetto formasse la copertura del portico antistante. Poiché entrambe le tipologie sono attestate nelle costruzioni del cremonese, la domanda rimarrebbe priva di risposte se non provassimo a far interagire le fonti tra loro e – soprattutto – con il nostro sguardo sulle costruzioni così come ancora visibili non solo oggi ma anche in vecchie fotografie e in ancor più datate testimonianze iconografiche.

⁸² ASCr, SMP, sez. III, b. 97, 3, fasc. 1616 ottobre 31, cc. 2v-3r (Sospiro). Il cavezzo, una unità di misura di lunghezza usata in Lombardia, ha valori variabili, di poco inferiori ai 3 metri; il trabucco cremonese, pari a 6 piedi ossia a metri 2,901, era noto anche come cavezzo. Nel complesso, tutte le parti che abbisognavano di manutenzione erano sempre descritte nei contratti di locazione e nelle consegne dei poderi, con particolare interesse ai guasti e quindi alle necessarie riparazioni.

⁸³ Fra i molti esempi apportabili: ASCr, SMP, b. 100, 29, fasc. 1705 giugno 3, ricognizione dei beni immobili dell'ospedale maggiore di Cremona in Sospiro, dall'eredità di Bernardino Schizzi.

Proprio le immagini più antiche confermano la diffusa presenza, nei complessi rurali cremonesi, di semplici tettoie con tetto di paglia ossia le vere e proprie *cassine* di cui già ho parlato. La cosiddetta barchessa, invece, sembrerebbe essere più spesso una struttura destinata al riparo di attrezzature (ad esempio carri e aratri) e/o all'immagazzinaggio di prodotti agricoli⁸⁴: di norma essa è descritta come isolata dalle case e presenta una struttura porticata (tanto che l'espressione tipica indica i «tratti di barchessa», solitamente da uno a quattro), che tuttavia non sembra essere l'unica possibile. Come quello dei portici, anche l'impianto della barchessa andrebbe meglio precisato caso per caso, dal momento che si trovano citate sia «barchesse» sia «barchesse con portici», o si parla ad esempio di «quattro tratti di barchessa con portico davanti tutto unito» e, ancora, di un portico posto «davanti alla stalla e alla barchessa»⁸⁵.

⁸⁴ Alcune citazioni documentarie sembrano suggerire che in qualche caso la barchessa potesse contenere ambienti di lavoro come cucine, stalle e rimesse.

⁸⁵ Ancora ASCr, SMP, b. 100, 29, fasc. 1705 giugno 3 (cfr. anche nota archivistica precedente). In merito alle aree porticate annoto alcuni casi particolarmente significativi. ASCr, SMP, sez. III, b. 97, 3, fasc. 1616 ottobre 31 (Sospiro), cc. 3r-4r: si parla di due tratti di portico davanti al porcile, al *solaio* e al forno, con due pilastri «dal cappo verso la strada, con muro techiato [*techiare* significa rivestire il tetto o creare una copertura a tettoia; si veda anche la voce dialettale *retecià* per rifare il tetto; la ricopertura del tetto, poggiante su un'intelaiatura di travi e travetti, poteva essere di paglia o di coppi, a seconda dell'edificio e delle possibilità economiche del caso] di coppi e legnami»; ancora, davanti al fienile e alla stalla ci sono tre tratti di portico, su tre pilastri, anch'esso «techiato di coppi et legnami». ASCr, SMP, sez. III, b. 1, 5, 1637 novembre 16, donazione fatta da Giovanni Capuani all'ospedale maggiore di Cremona: fra gli immobili sono annoverate 8 *pecie* in Martignana, fra cui 1 *pecia casata*, con una «domus cum area, columbaria», br. 2 di portico, «stabulo ad usum equorum e boum», br. 3 di fienile, con una *petiola* di terra *aratoria et vineata*, nella contrada detta *Il cagaferro* (sic), in tutto pert. 24 circa. Per le misure, il braccio mercantile (braccio di Milano) misurava metri 0,594, mentre quello da fabbrica, ossia il piede agrimensorio, era pari a 12 once ossia metri 0,483. ASCr, SMP, sez. III, b. 1, 6, 1650 aprile 9, locazione novennale fatta dall'ospedale maggiore di Cremona a Carlo Barbieri di pert. 156 circa in tutto, suddivise in una *possessio* di 8 *pecie* in Martignana e in una terra in Gussola, ossia (interessante confrontare le misure degli appezzamenti con quelle riportate nel doc. 1637 novembre 16 appena ricordato) 1 *pecia aratoria* in Gussola detta *La gaiola*, pert. 20 circa (erano 29 circa nel 1637), e 8 *pecie* in Martignana, per un totale di pert. 136, così dettagliate: 1 *pecia casata*, con «una casa con ara, colombara, doi tratti di portico, stalla da cavalli et bovi, tre tratti di fienile, quale però è stata ruinata da francesi et dirocata», con accanto una piccola terra di pert. 30 circa (erano 24 circa nel 1637) nella contrada detta *Il cagaferro*; 1 *pecia aratoria et vineata* detta *Li chiosi*, pert. 45 circa (erano 52 circa nel 1637); 1 *pecia aratoria et vineata* detta *Il chiosetto*, pert. 8 circa (erano 10 circa nel 1637); 1 *pecia aratoria et vineata* detta *Il piraie*, pert. 20 circa (erano 23 circa nel 1637); 1 *pecia aratoria et vineata* detta *Il zappoletto*, pert. 10 circa (dovrebbe corrispondere a quella che nel 1637 è indicata come *Il tapellazzo*, pert. 10 circa); 1 *pecia aratoria et vineata* detta *Li porcili*, pert. 5 circa (come nel 1637); 1 *pecia aratoria et vineata* detta *Il campo del dosso*, pert. 8 circa (dovrebbe corrispondere a quella che nel 1637 è indicata come *Il campo del rosio*, pert. 8 circa); 1 *pecia* a prato detta *Prato bottino*, pert. 10 circa (erano 12 circa nel 1637). ASCr, SMP, sez. III, b. 98, doc. 1624 maggio 7, testamento di Bernardino Schizzi, fra i cui beni risulta 1 *pecia* di pert. 5 e mezza circa in Sospiro, con una casa da massai «cum stabulo, porticu, area, horto, putheo, furno» e altri edifici, compreso il portico nell'aia della casa unito al fienile. ASCr, SMP,

Una tenuta di inizio Settecento: il podere Schizzi (con una digressione sulla meraviglia)

A questo punto, riallacciandomi ai discorsi in merito a muraglie e porticati e facendo ponte verso la considerazione di altri elementi salienti dei caseggiati basso-padani, vorrei seguire per breve tratto uno sguardo che, dal finestrino di quel treno distratto che sta facendo da filo conduttore a questo scritto, si appiana fra le carte d'archivio là dove si aprono, in rendiconti immobiliari e incartamenti di liti patrimoniali (ecco la meraviglia, sempre inattesa e autentica), paesaggi rurali così vivi da far credere allo storico di essere in dialogo – paradossale ma concreto – con persone esistite in un altro tempo.

Nel borgo di Sospiro, ai primi del Settecento, si fa ricognizione di un ampio podere compreso nell'eredità della nota famiglia cremonese Schizzi⁸⁶. Fra gli immobili passati in rassegna, ci sono i casamenti che com-

sez. III, b. 123, primo incartamento, fasc. 1641 aprile 6 (data indicata alla fine del fascicolo), fra i vari immobili è nominato una casa con portico, fienile, colombaia e altri edifici (non specificati) in Casalbellotto (ora frazione di Casalmaggiore).

⁸⁶ Sull'eredità Schizzi contesa dall'ospedale maggiore di Cremona, vicenda complessa e di notevole interesse, traccio il sentiero con queste note archivistiche. ASCr, SMP, b. 47, 1624 maggio 7, testamento di Bernardino Schizzi: sulla camicia, vuota, è segnalato che il documento si trova trasferito nella cassetta III, "Sospiro, eredità Schizzi eventuale, n. 1", e infatti esso è conservato in ASCr, SMP, sez. III, b. 98. Il testatore disponeva che l'ospedale maggiore di Cremona (S. Maria della Pietà) avesse l'usufrutto trentennale dei beni in Sospiro e Cortetano, mentre l'intera eredità gli sarebbe toccata solo nel caso in cui si fosse estinte la linea maschile legittima e naturale degli eredi (Giovanni Battista, Giovanni Galeazzo e Federico Schizzi nipoti di Bernardino da una parte, Giovanni Francesco Schizzi nipote dall'altra). Per quanto concerne i passaggi ereditari precedenti a Bernardino: ASCr, SMP, sez. III, b. 99, doc. 1597 agosto 22, testamento di Clemente Schizzi, canonico primicerio della Cattedrale di Cremona: sono nominate pert. 100 di terra in Sospiro con la casa grande e gli altri edifici (senza descrizione). Inoltre ASCr, SMP, sez. III, b. 100, 3, 1632 gennaio 19, convenzioni circa l'eredità Schizzi: fra i beni in Sospiro è nominata (c. 16v) la «pecie terre sedumie et casamentie cum casamento a patroni, massaio, malgario, cum duabus curticellis, area, brolio, furnis, cameris ab inquilini set negotium gestore, canepis duabus supra terra, stabulis duobus, fenilibus, columbariis duabus, portichu, putheo, et tractibus duobus fenilis set aliis edificiis supra ea existentibus» (sulla camicia si riassume il tutto come segue: «il casamento da padrone in Sospiro, al quale è unita la cascina, l'abitazione dei fittabili e quella del casaro con altri edifici»), nota come *Il casamento del Sig(or) Bernardino Schizzi*, in tutto pert. 40, confinante su tutti i lati con la strada; nello stesso documento sono elencate 9 *pecie arative et vidate* su cui insistono vari toponimi: *La bredaiola da casa*, *La bredda del cavallo*, *La bredda del roncho*, *Il malgrazo*, *Li prati di ambraglio*, *Le frasche*, *La bredaiola*, *Le bardelle longhe*, *Il campetto della porta*, *La bredaiola delli broli*. Altri vari documenti in ASCr, SMP, sez. III, b. 101 (eredità Schizzi, miscellanea). Si veda inoltre ASCr, SMP, reg. 41, t. III, cc. 159r-165r: il podere di Bernardino Schizzi in Sospiro, che nel 1624 risultava composto da 11 *pecie* con casamenti (qui registrate come segue: pert. 100 per eredità del fu canonico Clemente Schizzi, pert. 5 e rotti con casa da massaro, pert. 12 e rotti *La predarola del malabosco*, pert. 77 *Campo de salici* e *Malgrado*, pert. 41 e rotti *Campo del brolo*, pert. 43 *Campo del bozzolo*, per un totale di pert. 279 abbondanti), fa parte di una eredità che attraverso varie vicende arriva a computare pert. 770 di beni terrieri. Nel 1730 erano calcolate in tutto più di pert. 787 (cfr. anche *infra*). Il contenzioso tra l'ospedale maggiore e gli eredi Schizzi si trascinò nel Seicento e oltre, senza

pongono ciò che oggi riconosciamo essere la cascina Orfanotrofio, nome derivato da passaggi di proprietà ottocenteschi, mentre nei documenti precedenti non c'è una denominazione per l'intero podere.

Seguiamo il documento nel suo ritmo interiore, per così dire⁸⁷. L'elenco prende avvio con una *pecia casamentiva* chiamata *Il casamento da padrone*, consistente in una corticella scoperta e «altre comodità» adiacenti, una cantina, quattro tratti di barchessa con davanti i portici tutti uniti e sei tratti di fienile anch'esso con portici anteriori e una porta da carri, il tutto «a mattina»; poi c'è una stalla da cavalli con fienile, al piano di sopra sono poste due camere da braccianti con solaio e fienile, e sopra queste una colombaia col suo portone, nel mezzo della quale si apre un *bocchirale* (ossia un androne)⁸⁸; segue quindi una casa da braccianti e una rimessa per carrozze, poi una *casara* e un *casello*⁸⁹ verso mezzogiorno, con muro di cinta⁹⁰ e un'alta colombaia antica; quindi il muro prosegue verso ovest e si apre sull'appezzamento detto *La breda*, con il suo casamento *da padrone* articolato in due ordini di camere superiori e inferiori, con in mezzo un *bocchirale*; e le stanze hanno porte e finestre «ferrate con telari», mentre sul davanti sorge un pergolato con ferri che lo sostengono; a nord è sito un casamento *da massaro* con il suo muro divisorio, a sud la strada, «a sera» la terra chiamata *Il broletto* e «a monte» quella detta *La breda del pero*. Segue un'altra *pecia casamentiva*, detta *Il casamento da massaro*, consistente in una casa che forma un muro di cinta e un altro seguente, con pollaio e tre tratti di barchessa, con muraglia perimetrale fino alla strada, e nel mezzo del muro si apre un portone da carri, a due ante e con i laterali «di pietra» (di mattoni); poi ecco altri quattro tratti di barchessa verso mezzogiorno, e ancora una casa da bracciante, una cantina terranea (a livello della strada, non interrata), pozzo, pollaio, un forno sul lato ovest della casa padronale, e poi ancora una casa da massaro consistente in una camera grande ad uso di cucina, andito, tre camerette con solai, due stalle con cinque tratti di fienile e portico anteriore, con due camerini ricavati in una camera, però col suo andito nel mezzo, e solai di sopra; infine il *colombario*, sotto il quale c'è una cameretta soffittata, con «sue comodità» di pozzo, forno «ed altre». Viene poi *Il casamento da brazzanti*, altra *pecia casamentiva* e ortiva, consistente – come racconta il nome – in quattro camere da braccianti e una stalla con sopra il fienile, con «suo sidume», e poi pollaio, pozzo, forno

trovare soluzione: gli immobili in questione non saranno mai assorbiti nel patrimonio ospedaliero.

⁸⁷ ASCr, SMP, b. 100, 29, fasc. 1705 giugno 3.

⁸⁸ Cfr. *infra*.

⁸⁹ Cfr. ancora *infra*.

⁹⁰ Si noti che questo muro e l'altro citato poco oltre sono evidentemente cinte parziali e non delineano una struttura completamente chiusa.

e portichetto anteriore, e infine i suoi orti e la sua *giazzera* (ghiacciaia, che corrisponde alla voce del dialetto cremonese *giasèra*) godibile. Si aggiunge un'altra terra *casamentiva* e ortiva detta *La casa del Borsero*, poi due appezzamenti a orto di cui solo uno ha nome proprio, *L'ortaglia*. Infine c'è un pezzo *casamentiva* e ortiva detta *Il Ghetiolo*⁹¹ poiché vi sorge una cappella («ghesiolo», appunto) che porta sul muro l'immagine «di N(ostro) S(ignore) confitto», cui si accompagnano quelle della Vergine e di san Giovanni⁹², e in cui si trova una statua di san Giacinto «in volto dipinto»; la stessa *pecia* è occupata anche da una «camera da fuoco» (stanza ad uso abitativo) e due camerini con scala di pietra e solai superiori, nonché pozzo, pollaio, porcile, forno e portichetto «e sue ragioni»⁹³.

Fra le molte, immagino due reazioni agli antipodi – e mi si passino le immagini. Se si resta di fronte a un elenco come questo, con passo distaccato, può accadere di ricapitolarne i dati, riscriverli in un lungo appunto, metterli in fila in vista di ulteriori e austere considerazioni. Se invece la meraviglia giunge a passare dal finestrino del treno viaggiante al viaggiatore, allora lettura e rilettura dell'elenco si fanno quasi colonna sonora di una scoperta viva, terre e case e persone improvvisamente presenti, fili intravisti, dettagli mai del tutto persi. Come la cappella di san Giacinto, oggi non più esistente nel complesso rurale identificato almeno fino a tutto il Settecento come «podere di Bernardino Schizzi»⁹⁴, ma evidentemente sal-

⁹¹ Nella copia del medesimo fascicolo contenuta sempre in ASCr, SMP, b. 100, 29 questo toponimo è riportato con la variante *Il Gesiolo*.

⁹² La triade indica che si trattava di una Crocifissione.

⁹³ Una descrizione del podere con misura delle *pecie*, compilata solo tre mesi prima di quella finora considerata, si trova in ASCr, SMP, sez. III, b. 101, «Fatti diversi manoscritti e stampati...», «Fatto per il fedecommissio di Bernardino Schizzi...», fasc. 1705 marzo 2 (18 cc. non numerate), consegna della *possessio* di Sospiro «con sopra li suoi casamenti», per locazione novennale. La tenuta, che si estende per circa pert. 758 esclusi i siti con casamenti, risulta composta da: 1 *pecia broliiva sedumia* detta *La bredda del pero* e *Brolo*, pert. 93 e rotti; 1 *pecia* in parte arativa e in parte a prato stabile, divisa in parti note come *Il prato lungo*, *Risari* detto *Il serina*, e altre due dette *Il prato de frati* ossia *Zincholi* o *Prati vecchi*, in tutto pert. 110 e rotti; 1 *pecia* a prato stabile detta *Il Bramanino*, pert. 10 e rotti; 1 *pecia* a prato stabile detta *Le chiappe vecchie*, pert. 49 e rotti; 1 *pecia* a prato stabile, divisa in due parti dette *Il prato della costa* e *Il prato della conca*, pert. 68 e rotti; 1 *pecia* arativa detta *La longhivola*, pert. 13 e rotti; 1 *pecia* arativa e con viti detta *Li tre filli*, pert. 7 e rotti; 1 *pecia* arativa e *adacquadora* detta *Il prato novo*, pert. 44; 1 *pecia* arativa e con viti detta *Il roncho*, pert. 130; 1 *pecia* arativa e con viti detta *Il malgrado*, pert. 130; 1 *pecia* arativa e con viti detta *La bredda del cavallo*, pert. 41; 1 *pecia* aradora e con viti detta *La bredda da casa*, pert. 58; 1 *pecia* con casa, detta *L'ortaglia*, pert. 5; una casa grande, un oratorio, altre quattro case variamente articolate; i casamenti dei fittavoli, con tutti i locali di servizio (cantine, stalle, colombaie ecc.); altre parte riservate ai padroni e quindi non descritte nella locazione. Tornerò a breve ad approfondire questo documento, cfr. *infra*.

⁹⁴ Propriamente il piccolo edificio sacro era posto a sud della cascina Orfanotrofio, all'esterno del sedime di questa e precisamente dall'altro lato della strada denominata, appunto, via San Giacinto (ora via Tosi), come evidente nella mappa catastale del 1901 (ASCr, Catasto, 1901, Sospiro, foglio 7, n. 237, lettera D) (fig. 12). L'architetto Fausto Ghisolfi, che ringrazio per queste informa-

da nella memoria locale, che al santo ha dedicato un altro piccolo edificio situato in paese (Sospiro), non lontano dalla piazza della chiesa; la prima chiesetta, forse seicentesca, andò distrutta ma la statua portata nel secondo dopoguerra (all'incirca nel 1948) nella nuova edicola votiva potrebbe ancora essere quella originale, assai probabilmente ridipinta più volte. O come la ghiacciaia, che dopo un quarto di secolo era già caduta in disuso, lasciando a mo' di suo vestigio mezza pertica vuota di terra, naturalmente «nell'angolo a mattina»⁹⁵. Ancora, paradossale monito dello scorrere del tempo riaffiorato da carte di un lontano passato, il ricordo di ciò che si è guastato: così, in una nota priva di datazione – quasi un coboldo d'archivio l'avesse fatto apposta – si elencano danni alle case, compresa quella padronale che «minaccia ruina» specie nelle parti lignee, al forno delle case da braccianti, che «sta per ruinare», e ancora nella zona accanto alla chiesetta, dove i «pillastrelli di pietra» giacciono rotti; guasti sono anche i prati stabili, «li quali mai a memoria d'huomini erano stati rotti», in particolare quelli detti *Il biondino* e *Il prato dell'avara*, cui si aggiunge il danno alle piante, che in gran parte sono state tagliate da un «marengone»⁹⁶. Infine una porta chiusa, che impedisce di scrivere oltre: di fronte alla «ghesiola» (quella in cui altri documenti “vedono” la statua di san Giacinto) ossia all'oratorio si annota che «non si è descritto per essere serato», aggiungendo però che «solo si è visto la sua portella, con sue ante in opra con suo cadenzazo, chiave e seradura»⁹⁷. Dunque frammenti, convergenze, segni – sul tavolo del collezionista di notizie o, all'opposto, nel caleidoscopio della meraviglia: è

zioni, ha avuto modo di accertarsi che non si trovassero in questo sito strutture fondali inerenti alla chiesetta, che dunque doveva consistere in un edificio assai modesto. Va sottolineato che nei documenti dei secoli XVII e XVIII esso viene sempre computato, con il relativo appezzamento casato e ortivo, entro la *possessio* degli Schizzi, senza che vi sia alcuna attenzione a scindere il – peraltro mai citato come tale – cascinale dall'edificio oltre la via. Resta aperta la questione del culto a Sospiro di un santo di nome Giacinto, forse il domenicano polacco vissuto in pieno medioevo (1183 circa - 1257), su cui mi riprometto senz'altro di indagare.

⁹⁵ ASCr, SMP, sez. III, b. 101, incartamento 1793 agosto 5, n. III (cc. 7r-15r), inventario della possessione di Sospiro dei fratelli Folchino e Ludovico Schizzi vincolata al fedecommissio con l'ospedale maggiore di Cremona, copia del 1730 maggio 22: per il resto, la descrizione dell'appezzamento di pert. 4 detto *Il casamento da brazzanti*, ove era collocata la ghiacciaia, è pressoché coincidente con quella di inizio Settecento (cfr. il citato documento ASCr, SMP, sez. III, b. 100, 29, fasc. 1705 giugno 3). Nel complesso, nel podere del 1730 erano conteggiate 21 *pecie*, per un totale di oltre pert. 787, ma è interessante confrontare i documenti per seguire aggiunte e perdite di appezzamenti nonché eventuali variazioni di estensione dei medesimi.

⁹⁶ ASCr, SMP, sez. III, b. 101, fasc. «Bilanci diversi sopra il dare ed avere della signora Giulia Sacchi...», in un piccolo incartamento non rilegato, semplice bifoglio «Nota dello stato d'alcune case et terre spettanti alla possessione del già sig(or) Bernardino Schizzi a Sospiro posseduta hora del sig(or) Gio(vanni) Battista Caussi», senza data.

⁹⁷ ASCr, SMP, sez. III, b. 101, «Fatti diversi manoscritti e stampati...», «Fatto per il fedecommissio di Bernardino Schizzi...», fasc. 1705 marzo 2, c. 7v. Si noti inoltre che la descri-

lo sguardo a mutare le coordinate della ricerca, ma è da ciò che si guarda che viene – accolta o meno che sia – la meraviglia.

Non so quale lettore si aspetti – o si aspettasse – una digressione sulla meraviglia in un saggio dal titolo onesto ma non intrigante come quello del testo che sta scorrendo con gli occhi. Tuttavia essa non vi è affatto accessoria. Chi ha lunga frequentazione delle sale d'archivio – un mondo che si schiude poco oltre certi portoni, così vicino e così lontano, con sue regole scritte e altre non dette, con creature diverse e storie di persone presenti e passate che meriterebbero il sapiente canto di un vecchio bardo – conosce senz'altro, sia nel proprio corpo sia riflessi nei gesti altrui, l'andamento euforico dell'erudizione, il moto sottile della gelosia nei confronti delle proprie scoperte, l'approdo appagato ma tuttavia ancora inquieto della forza che muove a ricercare. Ma più profonda è la meraviglia, quando appare, mai dominata dalle nostre ridotte coordinate psicologiche. Chi la sperimenta è forse fra quelli che, per contrappasso, si trovano a constatare una sorta di ugualmente concreta impermeabilità alla meraviglia, su cui tanto varrebbe la pena di confrontarsi. Ora, non è alla funambolia delle capacità di ricerca né alle prove di forza delle stesse che voglio riferirmi parlando di meraviglia, ma a qualcosa di più semplice e che va per moto contrario al nostro ego-centrismo: il ritrovarsi dentro (dentro la ricerca, le fonti, le vite altrui e la propria, il tempo senza ulteriori postille), con uno stupore che, al contrario che intontire, semplifica la direzione e dà anche, per così dire, la misura⁹⁸. Questi appunti, nelle mie intenzioni, vorrebbero somigliare a quei sassolini che certi piccoli delle fiabe portano con sé quando si va nel bosco, che non si sa mai, e tornare indietro a raccontare agli altri ha il suo valore. Sperando che nella notte venga il chiaro di luna a illuminare i ciottoli.

E andiamo avanti.

Case padronali, stanze da braccianti: una struttura per gruppi di edifici (e un altro passo metodologico nella meraviglia)

Accompagnati – come è in questo viaggio – da parole scritte nei secoli scorsi e fino ad oggi conservatesi, possiamo ora dare un'occhiata alla struttura interna dei poderi⁹⁹.

zione del potere di Sospiro si chiude con l'annotazione «Il rimanente di detto casamento non si è descritto per haverlo riservato a suo piacimento li signori padroni» (c. 16v).

⁹⁸ Richiamo qui la pagine di N. ZEMON DAVIS, *La passione della storia. Un dialogo con Denis Crouzet*, a cura di A. Arru e S. Boesch Gajano, Roma 2007, pp. 4-9.

⁹⁹ Gli esempi citabili per ogni elemento considerato sono talmente numerosi da non permettere che un cenno qualora abbia riscontrato dati eccentrici o particolarmente interessanti, o in caso

Per quanto riguarda le abitazioni, la casa padronale quasi sempre aveva accanto un orto e spesso una piccola vite o almeno una pergola, mentre quelle dei contadini (le cosiddette case da braccianti) spesso consistevano semplicemente in una o due camere, dunque non erano case autonome (se pensiamo alla casa come a un edificio a sé stante o comunque ben delimitato dagli altri) come potremmo immaginare d'acchito, magari avendo in mente le dimore dei salariati nelle grandi aziende agricole ottocentesche. Stanze grandi e piccole, se «da focho» ossia destinate ad uso abitativo, erano quasi sempre dotate di un camino, di cui i documenti – con occhio attento alla manutenzione delle parti deperibili, come già si è detto – specificano talvolta se «all'antica» e, ancora, se provvisto di cappa di mattoni e «telaio d'assi incorniciate». In queste semplici strutture domestiche, certamente lontane da un modello di casa da godere come spazio personale e assegnate piuttosto al riparo e al riposo nel tempo – scarso – non occupato dal lavoro agricolo, gli unici altri ambienti familiari erano, oltre alle scale in mattoni o in legno (“armate” di assi lignee o di elementi in mattone), vari corridoi e disimpegni (indicati sempre come *anditi*) e uno o più *bochirali* ossia i tipici androni delle case di campagna, più spesso di quelle padronali.

L'assetto delle *domus* rurali era in genere composto, oltre che dal piano terra, da un livello superiore (segnalato dall'aggettivo *solaratus* o *soleratus*, riferito alle stanze o alla casa) e da solai (vani sottostanti al tetto) provvisti o meno di lucernari. Spesso le stanze venivano ricavate con muri di tramezza o comunque secondari, che le fonti di età moderna individuano col termine femminile *parzalia* o *sparzalia*, dalla storia secolare dal momento che lo si incontra già in attestazioni medievali (in latino, però, *parzalia* è plurale)¹⁰⁰. I tetti si presentavano per lo più *copati*, vale a dire coperti di tegole, o comunque *techati* ossia rivestiti (si veda anche la voce cremonese *retecià* per rifare il tetto) di coppi e legno¹⁰¹. Gli elementi utilizzati per sostenere e poi rivestire i pavimenti (operazioni individuate rispettivamente dai verbi *solerare* e *solare*) potevano essere diversi, ma in caso di riconoscimenti ufficiali si aveva cura di darne descrizione: così abbiamo, ad esempio, memoria di una «camera da focho solata de quadrelli, solerata de travi, travelli e asse», di un'altra «solerata de travi, travelli et taveloni» e, ancora,

di citazione diretta di documenti. La documentazione cui faccio riferimento si trova principalmente in ASCr, SMP: sez. III, b. 97 (Sospiro); sez. III, b. 101 (Sospiro); sez. III, b. 116 (Casalmaggiore); sez. II, b. 111 (Gussola); sez. III, b. 1 (Martignana); sez. I, b. 99 (Martignana); sez. III, b. 65 (San Giovanni in Croce); Codice di fondazione, *passim*.

¹⁰⁰ Per il XV sec. un esempio in RICCI, *I corpi della pietà*, cit., p. 83; a proposito della terminologia costruttiva si veda anche la bibliografia citata *ivi*, pp. 83-86 in nota.

¹⁰¹ Cfr. anche *supra*, in nota, dove si è già accennato alle operazioni di rivestimento del tetto.

di ambienti con «travelli et quadrelli»¹⁰². Le finestre, a una o due imposte (*partide* o *partite*), potevano essere protette con grate lignee o da strutture leggere di canniccio, che fra XVI e XVIII secolo quasi sempre sono dette *canestrade*.

A voler guardare, ciò che l'analisi delle fonti scritte ci restituisce è, ancora nel Settecento (ma anche oltre), una struttura articolata per gruppi di edifici: la casa del padrone-conduttore, gli alloggi dei contadini, le rispettiva aree cortilizie e altre pertinenze come fienili, solai e colombaie. Si tratta di una disposizione non soltanto funzionale al lavoro e alla gestione degli spazi nell'insediamento rurale, ma anche economicamente efficiente, fra l'altro in grado di salvaguardare raccolto e animali in caso di incendio o di altre calamità; non c'era, infatti, un unico magazzino per le granaglie, né un'unica stalla, ma più locali attrezzati in punti distinti del podere. Lo scorcio – dal finestrino in lenta corsa sul treno del tempo – è dunque su una multipolarità di edifici che caratterizzava un insediamento, perlomeno quello del basso-cremonese, più aperto di quanto siamo soliti immaginare e organizzato secondo una logica capace ad esempio di “vedere”, e quindi gestire senza accorpamenti “moderni”, una «possessione divisa in due possessioni contigue»¹⁰³. In altri casi, peraltro, i dati raccolti da carte d'archivio pur fra loro coerenti non vanno oltre il ricordo di un singolo edificio fra terreni sparsi nella campagna, traccia – ancora una volta – di sistemi gestionali poco centripeti: così a Bonemerse, ove nel XVII secolo è attestato un podere di circa 320 pertiche di cui è nota almeno una casa da bracciante, venduta nel 1661 al prezzo di 180 lire di moneta di Cremona¹⁰⁴. In aggiunta, zone dove crederemmo di trovare già a fine Quattro-

¹⁰² ASCr, SMP, sez. III, b. 97, 3, fasc. 1616 ottobre 31, cc. 3r-4r (Sospiro).

¹⁰³ ASCr, SMP, sez. III, b. 154, 8, 1630 luglio 22, eredità di Amilcare Pedrazani rifiutata dall'ospedale, fasc. con inventario dei beni immobili, fra cui risulta una «possessione divisa in due possessioni contigue giacente nel luoco [sic] de Bagnara, chiosure di Cremona, con casamenti da patrone, uno bochirale dipinto, alcune camere dipinte, con alcune comodità di corte, pozzo, stalle, fenili, camere sopra terra, casamento da brazzante, fenile et casamenti da massaro, con altri edifici». Si tratta delle *possessiones* rispettivamente di *Sopra* e di *Regona*. La prima è livellaria dei «frati» di S. Sigismondo e di quelli di S. Rocco ed è divisa in 6 *pecie* (*Il casamento, La breda, Il campo della seriosa, Il campo de Biasio, Il barbarello, La chiosina*; si tratta di terre arative e con viti o arative semplici) per un totale di pert. 190 circa. La seconda è livellaria del collegio dei notai ed è divisa in 4 *pecie* (*Il prato della sabbia, Il gocchiarolo, Il prato del cavallo, Il dosso da ranone*; non si specifica la coltura), compresa una casa chiamata *L'hosteria del carro* con tre tratti di portico, per un totale di pert. 330 circa.

¹⁰⁴ ASCr, SMP, sez. II, b. 33, 10, 1661 febbraio 23 (camicia vuota, ma con annotazioni), vendita fatta dall'ospedale maggiore di Cremona di varie *pecie*, fra cui, in Bonemerse, *La colombara* e una casa da bracciante. Del primo appezzamento (*Il campo della colombara*) sappiamo che fu poi nuovamente contrattato nel 1663, quando risultava di pert. 8, mentre tre anni dopo si accenna alla «possessione et terre» – espressione che non deve farci pensare a una grande cascina al centro di un

cento tenute agricole considerevoli non hanno memoria che di un paio di appezzamenti, senza alcun legame con edifici. È il caso di Casalmaggiore, “terra separata” del territorio cremonese, dunque provvista di particolari privilegi, ove sorgeva un ospedale che non risulta – almeno nel Quattrocento – fra quelli aggregati nel nuovo *hospitale magnum* di Cremona, S. Maria della Pietà, sebbene la questione sia più complessa¹⁰⁵. A un ben definito caseggiato ospedaliero – all’epoca piuttosto raro nella campagna (ma non va dimenticato che stiamo parlando di un borgo quasi-urbano)¹⁰⁶ – composto da tre *domus*, di cui almeno una a due piani¹⁰⁷, non corrisponde alcun patrimonio immobiliare organizzato, ma solo un paio di *pecie* in Camminata (frazione a circa 3 chilometri dal centro di Casalmaggiore)¹⁰⁸.

podere – in Bonemere e luoghi circostanti, per un totale di pert. 320: ASCr, SMP, sez. II, b. 33, 11, 1663 aprile 24 e 12, 1666 giugno 5 (entrambe le camicie vuote, ma con annotazioni). Inoltre ASCr, SMP, reg. 40, t. II, cc. 71r-72r, da cui si evincono le seguenti vendite da parte dell’ospedale maggiore di Cremona: 1643, 2 *pecie* ciascuna delle quali detta *Il campo dell’avara* (rispettivamente pert. 31 abbondanti e pert. 8 abbondanti; cfr. toponimi *Il campo dell’avaro* e *Il campetto dell’avara* citati propriamente in ASCr, SMP, sez. II, b. 33, 8, 1643 ottobre 23); 1661, *pecia* detta *La regona del Po morto* (pert. 99 abbondanti), tav. 6 della *pecia* detta *La colombara* e una casa da bracciano, al prezzo di l. 75 di moneta di Cremona per le terre e l. 180 per la casa; 1663, quanto rimane della *pecia* detta *La colombara* (pert. 8 abbondanti), al prezzo di l. 1000 di moneta di Cremona; 1666, il resto del podere di Bonemere (pert. 320), al prezzo di l. 42.500 di moneta di Cremona.

¹⁰⁵ Nel 1462, infatti, i reggenti dell’ospedale grande elessero il rettore dell’ospedale di S. Maria in Casalmaggiore (diocesi di Cremona), ma anche in seguito esso mantenne un certo margine di autonomia. ASCr, SMP, sez. III, b. 116: docc. 1462 settembre 11 e 1462 settembre 15, elezione del rettore e presa di possesso dell’edificio; doc. 1463 dicembre 13, nuova elezione del rettore. Per l’ospedale di Casalmaggiore si veda RICCI, *I corpi della pietà*, cit., pp. 59-61.

¹⁰⁶ Il caso di Casalmaggiore è interessante anche per la rarità di dati che, più in generale, la documentazione ci ha restituito sulle realtà ospedaliere rurali, specie in area lombarda. Sebbene talvolta siti in un borgo cittadino, come in questo caso, tuttavia gli ospedali del contado mantengono un legame col territorio e per questo non di rado possono avere caratteristiche di piccolo o medio podere rurale. Per una sintesi sulla definizione di quasi-città rimando a RICCI, *Borghi, castelli e quasi-città*; si veda poi G. CHITTOLENI, «Quasi-città». *Borghi e terre in area lombarda nel tardo Medioevo*, «Società e Storia», XIII, 47, marzo 1990, pp. 3-26 e Id., *Centri ‘minori’ e città fra Medioevo e Rinascimento nell’Italia centro-settentrionale*, in *Colle Val d’Elsa: diocesi e città tra ‘500 e ‘600*, Atti del convegno, Colle Val d’Elsa, 22-24 ottobre 1992, a cura di P. Nencini, Castelfiorentino 1994, pp. 11-37.

¹⁰⁷ Già citati ASCr, SMP, sez. III, b. 116, docc. 1462 settembre 11 e 1462 settembre 15: a proposito dell’edificio si parla «de una domo copata, murata et solerata que vocatur hospitalis», giacente «in civitate burgi inferioris terre Casalismaioris», «cum uno casamento et altera domo super dicto casamento quantacumque sit»; la registrazione della presa di possesso non specifica ulteriori dettagli. In ASCr, SMP, sez. III, b. 116, doc. 1463 dicembre 13 non c’è alcuna descrizione dell’edificio ospedaliero.

¹⁰⁸ ASCr, SMP, sez. III, b. 116, 2 (già citato *supra*), 1492 aprile 27, investitura novennale fatta dai reggenti dell’ospedale maggiore di Cremona a Lorenzo *de Bonis* di tutte le *pecie* nel territorio di Casalmaggiore di ragione dell’ospedale; gli appezzamenti sono solo 2: 1 *pecia aratoria et vidata*, con viti «ad oppios novellos cum gambis 121 cum oppiis finis alevatis pro medietate», bi. 7 circa; 1 *pecia aratoria et vidata*, «ad vites et oppios novellos cum quindiginta [?] 5» gambi di viti «cum oppis finis alevatis pro medietate una cum aliis», pert. 7 circa. Annoto, poiché interessante, che l’unico

Invece la tenuta – ammesso che di un vero podere si trattasse – gestita dal S. Maria della Pietà in Cingia de' Botti nella seconda metà del XV secolo era costituita soltanto da appezzamenti ad arativo, o perlomeno non ci è rimasta notizia di relativi casamenti; del resto, queste *pecie* anche nei secoli seguenti furono conteggiate insieme ad altre in Vidiceto, Mottaiola de' Coppini e Pieve Gurata, località non lontane da Cingia¹⁰⁹.

Perciò va detto – apro una digressione necessaria – che la documentazione sorprende anche da un punto di vista epistemologico: sotto gli occhi dello storico, ormai meno indolente nel fare nuove domande a vecchie fonti, si presentano tuttavia notizie talvolta laconiche – magari proprio dove ci si era preparati molti quesiti – o vuoti garbatamente insondabili, mentre da una busta all'apparenza poco appariscente nei contenuti (e bisogna ammettere che spesso la scelta dei pezzi archivistici da sondare si basa sui titoli letti in un inventario) spifferano folate di vita declinate in insoliti dettagli. Accade così che da registri patrimoniali, da cui ci aspetteremmo minuziose informazioni, ci sia data notizia di casamenti di cui solo si accenna alla struttura edilizia tramite aggettivi come *casatus*, *muratus* o *intravatus*, eventualmente con radi ulteriori indizi: ecco affiorare dal passato, ad esempio, una «domus casata, copata et murata et solarata, cum una columbaria, puteo, forno, orto et area»¹¹⁰ e, ancora, una «pecia casamentie cum una domo casata, copata et in parte murata et in parte interrata et

altro *hospitium* rurale di cui di cui sono noti con sicurezza gli edifici quattrocenteschi annessi nel patrimonio dell'ospedale maggiore di Cremona è quello di S. Maria in Gabbioneta (a una ventina di chilometri a est di Cremona, lungo il corso meridionale del fiume Oglio, dunque fuori dall'area considerata in questa indagine), sito lungo la strada maestra presso il frantoio pubblico e composto da tre case, due con il solo piano terreno e l'altra invece munita di soprizzo, colombaia, pozzo, forno e, oltre al cortile, un terreno circostante, per un totale di tav. 23; quest'ultima *domus* fu poi venduta, priva però della terra, nel 1495. ASCr, SMP, Codice di fondazione, c. 94v e c. 115v; RICCI, *I corpi della pietà*, cit., p. 61.

¹⁰⁹ ASCr, Notarile, f. 57 (Gasparino Vernazzi; ma più probabilmente Tebaldo Picenardi, cfr. *supra*, nota 37), registro XV sec., cc. 16r-18v, doc. 1459 febbraio 26 (locazione novennale); ASCr, SMP, sez. III, b. 24: 1, doc. 1494 ottobre 15; documenti cinquecenteschi, doc. 1555 ottobre 17 (già citato *supra*), affitto della possessione di Cingia (pert. 176 tav. 2 on. 6), di cui sono elencate le seguenti *pecie*: *Il campo del fiffo* (in parte arativa, in parte arativa e a vigna, pert. 60 tav. 11 circa), *Il campazo* (arativa, pert. 47 circa), *Il pinzono da la gaffe* (arativa, pert. 5 tav. 19 circa), *Il bazolo* (a prato, pert. 6 circa), *La valle iordana* (a prato, pert. 15 circa), *Il campo di prati* (arativa, pert. 6 circa), *Lo cavacomo* (arativa, pert. 15 circa). Si veda RICCI, *I corpi della pietà*, pp. 407-410, estensione dei beni immobili extraurbani dell'ospedale di S. Maria della Pietà (1451-1477): in Mottaiola de' Coppini, 1 unità immobiliare (*pecia*) di pert. 7; in Pieve Gurata, 7 unità immobiliari (*pecie*) per un tot. di pert. 120; in Torre de' Coppini, dato non registrato; in Vidiceto, 7 unità immobiliari (*pecie*) per un tot. di pert. 21.

¹¹⁰ ASCr, SMP, Codice di fondazione, c. 115v (Gabbioneta), seconda metà del XV sec. Per la datazione dei documenti registrati nel codice rimando ancora a RICCI, *I corpi della pietà*, cit., pp. 100-103.

cum una cassina seu tezia paleata»¹¹¹. In altri casi troviamo cenni all'esistenza di poderi di cui poi non si trovano altre tracce documentarie nei medesimi fondi archivistici¹¹², e di nuovo trapelano frammenti di quelle tenute cadenzate che, nel rendere notizia di casamenti in cui trascorsero vite e vicende di ogni tipo, incantano chi le incontra, quando gli occhi leggono – e intravedono, di nuovo al finestrino del treno indolente – una «pecia casata, copata, murata et solerata», con «area, putheo, forno, stabulo et aliis commoditatibus», compreso un orto accanto alla casa¹¹³. Per converso, fra le carte relative a liti ereditarie o in faldoni di contratti d'affitto, a prima vista monotoni e formulari, si palesano minute descrizioni che arrivano anche a raccontare porte e finestre, nonché altri tipi di chiusure come le saracinesche, perfino nei dettagli di maniglie, chiavi e chiavistelli: incontriamo allora un «dispensino sotto alla schala con la sariola¹¹⁴ in opera con il cadenarolo et chiavadura», una camera con «ussi doii [sic] de una partida in opera con cadenelli 3, uno da bolzone¹¹⁵, chiave e chiavadura», poi un'altra con «uno usso de una partida in opera con la chiavadura de lochetto et merletta¹¹⁶ vechio, una fenestra con la partida vechia in opera con la canetta¹¹⁷ et chanestrada di legnami», infine una stalla «con uscii doii, uno di due partide in opera con uno cadenarolo, con la chiavadura da lochetto et sua chiave»¹¹⁸.

La meraviglia appare allora, con più evidenza, un metodo percorribile.

¹¹¹ ASCr, SMP, Codice di fondazione, c. 95r (Motta Baluffi), seconda metà del XV sec.; cfr. *supra*.

¹¹² Ad esempio ASCr, SMP, reg. 41, cc. 143r-v (eredità Zaccaria in Solarolo Rainerio, da testamento del 1630): si parla di un podere in Solarolo, di cui non si hanno descrizioni nemmeno in ASCr, SMP, sez. III, b. 92, ove sono raccolti documenti relativi a questo territorio.

¹¹³ ASCr, SMP, sez. III, b. 70, 1, 1740 luglio 12 (San Martino del Lago); il podere confina «a sero» con la «via maggiore». Altre notizie in ASCr, SMP, reg. 41, t. III, c. 114r e sez. III, b. 70, 2, 1741 agosto 30 (la camicia contiene anche doc. 1740 settembre 10).

¹¹⁴ Saracinesca o botola; si veda il cremonese *sarare* nel senso di chiudere. Propriamente *sariola/seriola* è il canaletto con cui si cava l'acqua dei fiumi, così attestato già nel X secolo; cfr. derivate voci toponomastiche nei volumi dell'*Atlante toponomastico della Provincia di Cremona* pubblicati dalla Provincia di Cremona (finora quindici), <<http://bibliotecadigitale.provincia.cremona.it/toponomastica>>.

¹¹⁵ *Cadenello da bolzone* è il fermaglio del chiavistello, espressione derivata forse – come mi segnala Valerio Ferrari – dalla voce germanica *bulthio* che designava una sorta di freccia o di arma da lancio.

¹¹⁶ In dialetto cremonese la *merletta* è la maniglia di ferro provvista di saliscendi; qui indica forse genericamente una chiusura in ferro.

¹¹⁷ Termine che probabilmente indica un tipo di chiusura.

¹¹⁸ ASCr, SMP, sez. III, b. 97, 3, fasc. 1616 ottobre 31, cc. 3r-4r (Sospiro). In genere, le ricognizioni e i contratti di locazione e conduzione dei poderi forniscono diversi dettagli in merito agli edifici, con peculiare attenzione alle parti che necessitano di manutenzione e di cui si specifica il buono o cattivo stato, in modo che il conduttore successivo o il padrone – a seconda dei casi e delle pertinenze – possa provvedervi.

Aggiungo: un metodo che è direzione di conoscenza in grado anzitutto di dare – come prima accennavo – un passo più concreto alla ricerca, in tal modo chiamata a mettere un piede nella sfera percettiva e non soltanto in quella cognitiva. Due semplici riscontri. Primo: la notizia di un documento perduto, un'informazione sopravvissuta su una camicia archivistica priva del suo contenuto o un cenno secco – tutte cose su cui si infrangono le ben costrutte domande dello storico – possono far da soglia di riflessione tanto sulle tracce che il ricercatore sta seguendo quanto su quelle in cui non si aspettava di essere coinvolto, a partire dalla distesa constatazione dei limiti che i pieni e i vuoti documentari – di qualsiasi tipo, peraltro – dettano alla ricerca. Così, cercando cascine nella zona di San Giovanni in Croce tra le carte dell'ospedale maggiore di Cremona, restano solo asciutti riferimenti a qualche sito casato, forse il medesimo, poi il silenzio¹¹⁹. Secondo riscontro: dallo scavo documentario possono inaspettatamente affiorare elementi che disegnano una piccola storia a parte, una sorta di piacevole deriva – se ci si abbandona con spirito da vecchio marinaio – con altre domande aperte. Allora, ad esempio, ecco apparire nella campagna di Scandolara Ravara una casa «con un bochiral et colombarola et caneva et portico et cortecella et forno», alle cui spalle si aprono 3 pertiche di terra alberata: è il 1630, l'anno della peste manzoniana. Pochi dati, che lo storico registra freddamente – così, in fondo, gli hanno insegnato – ma che possono bastare a vedere molto di più, fino ai colombi e al pane, se ce ne sarà stato per tutti in quell'inverno. Passano trent'anni – nei muri, nei campi coltivati, nella vite umane – e dall'orizzonte di un luglio probabilmente afoso si dirada un altro angolo in cui una modesta dimora contadina si mostra «ora distrutta»: così com'è viene ceduta all'ospedale grande di Cremona perché appartenuta a un uomo che aveva fatto accogliere due suoi figli «nel numero degli accattatici» proprio al S. Maria della Pietà. Cosa annotare, cosa scorgere? La storia della miseria e delle scelte di un padre è un dato meno oggettivo o meno degno di nota dell'unica pertica su cui sorgeva la casetta? E quei bambini fatti passare per trovatelli cosa fecero, una volta adulti? Tornarono al borgo paterno a lavorare la terra? Come vuoto oggetto la casa fu senz'altro trattata dagli amministratori del patrimonio ospedaliero, che alla fine della stessa estate in cui l'avevano rilevata misero in vendita il ter-

¹¹⁹ ASCr, SMP, sez. III, b. 65, 1, 1646 luglio 28 (camicia vuota, ma con annotazioni), permuta di terre fra Giovanni Manusardi, a nome di Giulia Montecastelli, e l'ospedale maggiore di Cremona: fra le terre acquisite dall'ospedale in San Giovanni in Croce (per un totale di pert. 282 circa), c'è un sito casato di pert. 6 circa. *Ivi*, 3, 1703 maggio 23 (camicia vuota, ma con annotazioni), vendita fatta dall'ospedale maggiore di Cremona a Giovanni Battista e Antonio Ferrari di una *possessio* in San Giovanni in Croce: i terreni risultano in parte arativi con viti, in parte a prato e con casamenti.

reno e il materiale edilizio ricavabile dalla vecchia dimora, evidentemente irrecuperabile come tale¹²⁰.

E come riannodare i fili della storia, in che modo raccontarla di nuovo? Più a fondo: per quale motivo? In gioco, come si vede da questi sintetici passaggi, c'è molto di più delle questioni di scala della ricerca storica (la cronica diatriba fra argomenti d'ampio respiro o indagini particolari, con l'errore prospettico che si tratti di impostazioni antitetiche e di ambiti competenti a storici di differente calibro o pedigree) e del dilemma sull'orientamento nell'uso delle fonti (porsi come romanzieri veristi, magari un po' decadenti, oppure come tecnici di laboratorio?). Non a caso lo storico intelligente, lo sguardo aperto sulla vita, ricorda che «la superficie delle cose è inesauribile»¹²¹. Nell'aria, ancora, le parole di Marc Bloch: «Dunque nel passato nulla se non l'umano»¹²². Punti di vista e problemi di equilibrio, quindi, che ricordano allo storico il suo status di acrobata – più o meno consapevole, più o meno felice – tra fonti, memoria e tracciati di storia, tutto sommato un'immagine più fausta di quella che ne fa un mediatore fra tempi passati e presenti. Si tratta di temi di cui in parte gli addetti ai lavori hanno già discusso, ma più spesso stando un passo indietro e, per così dire, a carte coperte, quasi accettando implicitamente che il distacco impersonale sia il modo migliore di esporre i risultati del proprio lavoro. Perché invece non investire *scientificamente*, nel mestiere, la perturbabilità dello storico? Perché non muovere qualche passo sulla via di un approccio partecipativo al passato¹²³?

Uomini e animali: tutti intorno a corti e corticelle

Nelle aie, al pozzo, al lavoro sui granai e a raccogliere frutta nell'orto. Spazi abitati, persone. Fuochi accesi con la cura del risparmiare la legna. Anche il ghiaccio, prezioso. L'indagine documentaria che fa luce sulle strutture della

¹²⁰ ASCr, SMP, sez. III, b. 85, 2, 1630 dicembre 19, «inventari e confessi per crediti» relativi all'eredità Sacchi (il testamento è del 1629): fra gli altri beni, è citata una casa in Scandolara, con «dietro pertiche n(umero) o trei di sito e nel sito vi sono piantati de li saresi [lettura incerta: forse *sarési* cioè ciliegi o, meno probabilmente, *sàlesi* ossia salici]»; la camicia contiene altri documenti in copia; cfr. inoltre ASCr, SMP, reg. 41, t. III, c. 131r. ASCr, SMP, sez. III, b. 85: 8, 1663 luglio 16 e 9, 1663 settembre 7 (camicie vuote, ma entrambe con annotazioni).

¹²¹ I. CALVINO, *Palomar*, Torino 1983, p. 57, citato da G. POLITI, *La storia lingua morta. Manifesto. Il telaio incantato. Il caso Thomas Müntzer*, Milano 2011, p. 17.

¹²² Così negli appunti presi per il saggio poi pubblicato col titolo *Apologia della storia, o Mestiere di storico*, Torino 1998, p. 185 (I ed. italiana Torino 1950; ed. originale Paris 1949).

¹²³ Ricordo ancora le pagine di GALLONI, *La memoria e la voce*, cit., cfr. *supra*.

cascina chiama anche la presenza di chi in quei luoghi trascorse un'intera esistenza¹²⁴. All'aperto, anzitutto: entro la vera e propria corte si distingue l'aia, di solito attigua alle abitazioni, tanto che spesso le *domus* rurali sono sinteticamente descritte «con aia e orto», entrambi accanto alla casa. Ogni *possessio* ne ha più di una, distinte in un'aia maggiore e altre più piccole, e così avviene per le cosiddette corticelle, ove possono trovare posto uno o più forni e il pozzo, in diversi casi circondate da muri – in cui si apre un uscio – e pavimentate «di quadrelli». Nell'orto di ridotte dimensioni sono tenuti alcuni alberi da frutto, uno o due (raramente più di quattro, e al massimo una dozzina) per tipo; quando è cintato, vi si accede con un uscio che spesso è fatto di canniccio e/o assicelle lignee.

Il forno, di cui si ha cura che sia *adoperativo* ossia utilizzabile, ha il suo camino antistante e può essere corredato di alcune fornaci più piccole o, ancora, di un camino con cappa; è quasi sempre protetto sul davanti da un portichetto. Dopo il fuoco, l'acqua: il pozzo si presenta «murato sopra terra» e talvolta provvisto di abbeveratoi, come quando si ricorda «un albio di pietra grande» per «beverar le vache»¹²⁵; la sua manutenzione è essenziale alle attività del podere, perciò capita di trovare dettagliate descrizioni che ad esempio lo tratteggiano «con sua toltola [sic] di pietre con sopra pezzi di tavelli vecchi», e provvisto di «sua anzana con cavechia de ferro, suo lancino et cantero per levar l'acqua»¹²⁶. Nei poderi più grandi pozzo e forno servono l'intero complesso insediativo-produttivo, dunque sia la casa padronale sia quelle dei contadini. In comune è anche la «conserva per il ghiaccio», collocata «nell'angolo a mattina» in modo da evitare il più possibile l'esposizione solare diretta.

Nelle cascine ci si ripara, ma soprattutto si lavora, mettendo da parte le risorse disponibili. Del resto, come già accennato, l'economia – davvero in senso lato – agraria d'altri tempi teneva conto del variare delle stagioni, dei raccolti variamente redditizi e talvolta addirittura disastrosi, delle eventuali difficoltà di approvvigionamento. Ampio spazio è così occupato dai locali adibiti a deposito: ai piani alti i granai, che con certezza nei secoli XVII e XVIII – ma assai probabilmente anche prima – sono sempre *solati* (pavimentati), per esempio «de quadrelli» o «de taveloni». Sotto i granai sono

¹²⁴ Anche per le indicazioni seguenti, ricavate da un gran numero di documenti d'archivio, è impossibile fornire elenchi dettagliati delle fonti; cfr. quanto detto *supra*.

¹²⁵ ASCr, SMP, sez. III, b. 101, «Fatti diversi manoscritti e stampati...», «Fatto per il fedecommissario di Bernardino Schizzi...», fasc. 1705 marzo 2.

¹²⁶ *L'anzana* è la fune (propriamente il tirante per le barche), la *cavechia* la carrucola e il *cantero* la secchia, come ancora evidente nelle corrispondenti voci del dialetto cremonese. Il *lancino* è l'uncino posto a un capo della corda al quale agganciare il secchio.

spesso collocate le cantine a livello della strada, cui talvolta si aggiunge una parte sotterranea, né mancano dispense e *dispensini*, che di frequente trovano posto nei sottoscala; infine le legnaie, quasi sempre ad uso esclusivo dei padroni che evidentemente dispensavano la legna ai braccianti. Aperti sul davanti o talvolta anche posteriormente si presentano nella maggior parte dei casi i fienili, che affiancano le stalle.

Queste, indicate genericamente col termine *stabulum* o *stabbio*, possono alloggiare non solo ovini e bovini, ma anche cavalli, asini e perfino polli. Quando sono nominate apposite stalle per i cavalli è sempre dettagliata la presenza di colonne; nelle tenute più grandi, accanto alla scuderia non di rado si assegna una camera «ad uso del caroziere», mentre a sé stanti restano le rimesse per carri e carrozze. Dobbiamo comunque figurarci un multiforme andirivieni di animali allevati, in cui buona parte avevano pecore, polli e maiali: un'immagine diversa da quella che quasi spontaneamente, ormai, associamo alle aziende cremonesi dei bovini da latte. Variamente distribuiti entro il podere sono infatti pollai e porcili, di norma nei pressi del forno che ne garantiva così il riscaldamento; in molti casi li troviamo provvisti di un portichetto antistante e, specie i pollai, *solati*. Queste aree di servizio sono corredate di canaletti di scolo (*rozetti*, come ancora consuona, nelle sue varianti, la voce cremonese con medesimo significato), in particolare nelle stalle più grandi, che in diversi casi ne hanno un paio lungo i muri maggiori. Qualche inventario ci restituisce la stima degli animali, in elenchi formulati – l'immagine mi piace – a litania patrimoniale, enumerante ad esempio «doi animali ingrassati», «un paio di bovi d'anni dieci», «un'altra para de bovi d'anni dodici», «una vaccha d'anni dieci», poi «manzi» e «manzoli»¹²⁷.

Altra presenza familiare sono i colombi, il cui allevamento era così diffuso da formare toponimi variamente costruiti sulle voci *Colombara* e *Colombarone*. Le colombaie, che trovano posto – come è ovvio – ai piani più alti e talvolta proprio sopra il pollaio, dando non di rado origine a tipiche costruzioni a torretta tuttora visibili, ospitano gabbie e *gabioli* e sono provviste di un *balamberto* (ossia una botola) che si apre con una corda; si tratta di strutture che hanno un'origine medievale, tanto che ancora a inizio Settecento alcuni documenti segnalano la presenza di «un'alta colombaia antica»¹²⁸. Qui erano tenuti, nutriti a «grano

¹²⁷ ASCr, SMP, sez. III, b. 123, secondo incartamento, 2, 1641 (lite fra l'ospedale maggiore di Cremona e gli eredi della famiglia Negri), fasc. «Charta confirmationis, tutele, inventarii...», 1613, cc. 62v-63r (Casalmaggiore).

¹²⁸ Ad esempio nel citato documento riguardante Sospiro in ASCr, SMP, b. 100, 29, fasc. 1705 giugno 3, cc. 4r-5v (non numerate); cfr. *supra*.

diverso»¹²⁹, un buon numero di colombi, dato che abbiamo notizia generalmente di una trentina di apposite gabbie e di *gabioli*, che in qualche caso raggiungevano addirittura il centinaio. Poi ci sono le peschiere, che la documentazione (almeno quella analizzata in questa ricerca) nomina sempre per semplice cenno, talvolta nella memoria – mai inerte – di un microtoponimo come *Il terazzo della peschera*, altre volte entro l'elenco delle «comodità» di un podere¹³⁰.

Interessante notare che la documentazione di età moderna (in particolare dei secoli XVII-XVIII) restituisce in qualche caso la descrizione delle derrate conservate nei siti rurali, permettendoci di leggere uno spaccato quasi immediato sia della convivenza di uomini e animali, sia della gestione delle risorse alimentari, condizionata – ne abbiamo una ulteriore conferma – dall'incombere di cattivi raccolti o di annate comunque particolarmente difficili. Guardando fra righe scritte in altri tempi si possono così scorgere sul granaio di una *domus* rustica, a inizio Seicento, «sacchi sette di vezza nostrana, fagioli sacchi sei, vezza vernizza un sacco e mezzio [sic]¹³¹, sei munie [forse mine, unità di misura usata per gli aridi] di grano diverso da dare alli colombi, fagiolini vasa uno, fava vernizza sacchi doi, fava nostrana sacchi sette, vezza vecchia dell'anno passato sacchi uno e mezzio [sic]»¹³².

Sorretto da parole scritte in documenti che ancora sopravvivono al passare delle tendenze culturali (più o meno attente alla loro concretezza materiale e memoriale), lo sguardo sulla campagna abitata dei secoli che precedono la grande azienda ottocentesca scorge andamenti differenti, cadenzati in luoghi che oggi per lo più stenteremmo non solo a riconoscere ma anche a immaginare. È il caso dei locali per la produzione e la conservazione dei prodotti caseari, la cui presenza è ben documentata ancora nel XVIII secolo (ma cer-

¹²⁹ Così ad esempio ancora in ASCr, SMP, sez. III, b. 123, secondo incartamento, 2, 1641, fasc. «Charta confirmationis, tutele, inventarii...», 1613, cc. 35r-v (Casalmaggiore).

¹³⁰ ASCr, SMP, sez. III, b. 124, 2, 1658: si trovano citate 2 *pecie* in Torricella del Pizzo, dette *La branzuola e Il terazzo della peschera*, di cui non è data descrizione. La presenza di peschiere è tipica dei poderi cremonesi, specie nelle zone prossime al fiume; si veda ad esempio ASCr, SMP, sez. III, b. 31, 12, fasc. 1556 aprile 30, permuta fatta dall'ospedale maggiore di Cremona con Lombardo Arcari di due terre in Pontirolo, in cambio delle quali all'ospedale è ceduta una casa nel luogo *Canove*, confinante con la *possessio* ospedaliera in Pontirolo (attuale Pontirolo Capredoni, frazione di Drizzona, vicino al fiume Oglio): si parla «de una casa sue pecia terre casata, copata, murata et solerata, cum porticu et tractibus tribus [lettura incerta], fenilibus, stabulo, putheo, furno, area, orto, columbaria, pischeria et aliis hedificiis super ea».

¹³¹ *Veza* sono le leguminose a semi piccoli, usate come in particolare come mangime per i polli. Delle produzioni *vernizze* ossia invernali si è già detto, cfr. *supra*.

¹³² Già citato documento in ASCr, SMP, sez. III, b. 123, secondo incartamento, 2, 1641, fasc. «Charta confirmationis, tutele, inventarii...», 1613, cc. 35r-v (Casalmaggiore).

tamente anche oltre): la cosiddetta casara, dove si fa il formaggio e perciò provvista di «fornaretto per la caldara», e il casello, dove si conservano per la stagionatura le forme lavorate¹³³. Il fatto stesso che nel cremonese ricorrano nomi di cascine come *Li caselli* o toponimi come *Casella* e *Caselle*, insieme ad altri riconducibili alla produzione casearia, evidenzia quanto sia stato rilevante nelle zone padane l'allevamento ovino-caprino, solo in seguito più massicciamente bovino, con le derivate attività. Ma la documentazione può restituire dettagli inattesi, che davvero aprono uno scorcio improvvisamente vivo, così vicino da poterlo quasi toccare: come quando si attesta che durante la stagione estiva – calda l'aia assolata, accaldati i casari presso i calderoni – si usa tenere aperto l'uscio della casara, protetta tuttavia da un «rastello di cantinelle», ossia un cancello di assicelle¹³⁴.

Qualche volta all'interno dei poderi e più spesso nei dintorni si rileva la presenza di elementi essenziali al sistema produttivo, come macine, torchi e mulini, questi ultimi spesso a due ruote. Nei borghi, impianti di questo tipo finivano quasi sempre per essere di uso comune: così, intorno alla metà del Seicento, si parla senza ulteriori specifiche della «macina di Casalmaggiore»¹³⁵, mentre un secolo prima a Motta Baluffi è documentato un mulino sul Po che serve anche per macinare il grano degli abitanti di quella terra¹³⁶. Per quanto riguarda i mulini, la forza prodotta dalle ruote poteva essere impiegata per attivare torchi con cui si otteneva olio, specie dalla spremitura dei semi di lino: era l'olio «di linosa», il più diffuso nella zona cremonese sia per uso alimentare sia come combustibile per lucerne e lampade di vario tipo. Ma c'erano anche i torchi «con pista», vale a dire coi pestelli per il riso, che veniva pressato mediante un sistema composto da una sorta di olle in pietra in cui venivano calati grandi pestelli montati su alberi a camme¹³⁷.

¹³³ Ad esempio nel 1613 la descrizione di una casa con edifici rurali in Vicoboneghisio (frazione di Casalmaggiore) comprende «un casello da formaggio»; ASCr, SMP, sez. III, b. 123, secondo incartamento, 2, 1641 (lite fra l'ospedale maggiore di Cremona e gli eredi della famiglia Negri), fasc. «Charta confirmationis, tutele, inventarii...», 1613, c. 78r e ss., 1613 novembre 9. Casara e casello sono documentati anche nel già citato podere di Bernardino Schizzi in Sospiro, si veda ad esempio ASCr, SMP, b. 100, 29, fasc. 1705 giugno 3.

¹³⁴ Cfr. la voce medievale *rastellum*, dal latino *rastrum* (rastrello), e il vocabolo dilettales cremonese *rastél* per cancello. Si veda ancora il cremonese *cantinèla* per assicella o travetto di legno.

¹³⁵ ASCr, SMP, sez. III, b. 123, secondo incartamento, 2, 1641, fasc. «Charta confirmationis, tutele, inventarii...», 1613, c. 63r, livello della macina di Casalmaggiore.

¹³⁶ ASCr, SMP, sez. I, b. 47, 5, 1621 ottobre 15, legato di Lucrezia Mariani all'ospedale maggiore di Cremona, con codicillo di Giacomo Bissolati.

¹³⁷ Ne esistono attestazioni in tutto il cremonese. Si veda ad esempio ASCr, SMP, sez. III, b. 190, docc. vari riguardanti Cumignano e Spinadesco, XVIII sec.; a Cumignano il mulino a due ruote con un «torchio d'oglio con pista» era posto sopra il naviglio Pallavicino.

Lo sguardo narrativo

Stiamo seguendo, senza dubbio sul filo di un prezioso (anzitutto per lo storico nel suo procedere *scientifico*) paradosso¹³⁸, una storia di sguardi. «Ma chi guarda fuori dal finestrino...?», chiede(va) Luisito Bianchi, e siamo partiti da lì. Dallo spoglio di documenti d'archivio è possibile affacciarsi – come propongo in queste pagine – al paesaggio storico della piana cremonese. Ma i punti di vista vanno intrecciati, e non per modo di dire. La campagna antica, nei suoi casamenti fra coltivazioni e aree incolte, affiora allo sguardo da fonti diverse che, messe in dialogo, potenziano una resa “figurativa” di profondo e inatteso spessore¹³⁹.

Torna, sul tavolo dello storico, la meraviglia. Guardiamo il trasloco contadino dipinto nel XVI secolo da Vincenzo Campi (fig. 18)¹⁴⁰. La data, implicita, è il giorno di san Martino (11 di novembre), che segnava per antica consuetudine – e fino a tempi piuttosto recenti – la scadenza dei contratti di affitto, in concomitanza con la chiusura dei lavori stagionali della campagna ossia dopo la semina. Che gli alloggi sono da vendere o affittare lo ricorda esplicitamente il piccolo cartello sopra la porta dello stabile sulla destra. La scena – peraltro unica nel suo genere – è infatti quella del trasloco dei contadini da un podere all'altro: il suo ripetersi ha cadenzato i secoli padani come un inesorabile rintocco (e nel volgerci al passato dovremmo modulare il nostro sguardo più su queste scansioni temporali di liturgia collettiva – qui agreste – che sulla cronologia della storia evenemenziale), tanto da sedimentarsi nell'espressione “fare sanmartino” nel senso di cambiare lavoro e, più ampiamente, traslocare.

¹³⁸ Sulla fecondità del paradosso, prima da accettare e poi da percorrere come esperienza dello storico, richiamo la trattazione di GALLONI, *La memoria e la voce*, cit., in particolare p. 15, di cui riporto l'intero passo: «Sia la ricerca storica sia la scrittura della storia sono esse stesse, tra le altre cose, un lavoro e una lezione sui limiti. In primo luogo, lo storico deve fronteggiare i limiti dell'incontro paradossale con le vite di persone che non esistono più, con un'epoca che nella sua essenza e completezza non è più né visitabile né recuperabile – da cui la vertigine, che è la percezione del limite del corpo, unica vera sede del significato del presente e del passato. In secondo luogo, lo storico sperimenta i limiti che la sua ricerca e la sua scrittura incontrano nel tentativo di descrivere e rappresentare la complessità del passato per mezzo di un'arte, la storia, che, non dimentichiamolo mai, è qualcosa di irriducibilmente diverso tanto dalla memoria quanto dal passato».

¹³⁹ Si veda M. MORANDI, *Fonti iconografiche per lo studio della cascina cremonese*, in *Antiche cascine e nuovi paesaggi agrari*, cit., pp. 109-128, che ben illumina come le raffigurazioni siano a tutti gli effetti fonti e come tali possano essere trattate, evitando di confinarle – con grave errore prospettico – a corredo delle descrizioni documentarie.

¹⁴⁰ V. CAMPI, *Il sanmartino*, olio su tela, 1585-1590; Sistema Museale della Città di Cremona - Museo civico “Ala Ponzone”. Una scheda della tela in *La Pinacoteca Ala Ponzone. Il Cinquecento*, Catalogo delle collezioni del Museo civico di Cremona, a cura di M. Marubbi, Cremona 2003, pp. 132-133, scheda n. 94 (di F. Paliaga).

Protagoniste, insieme ai loro inquilini ma ancor più di loro in primo piano, sono le case da braccianti tante volte nominate nei contratti di locazione e nelle *recognitiones* rurali. Nessun muro a delimitare presunte cascine a corte chiusa, ma una strada battuta (che evidentemente serve anche al pittore per organizzare il suo quadro) su cui si affacciano pochi edifici raggruppati. Sono case di foggia semplice, a un solo piano o al più con un livello superiore (le *domus solarate* o *solerate*), cui in qualche caso si aggiunge un solaio – se ne vede una finestrella ad arco nella seconda costruzione sulla destra. Le travi portanti il piano si annunciano all'esterno, con una modularità familiare a uno sguardo padano. Sui tetti a doppio spiovente, esattamente gli stessi che le parole scritte raccontano «techiati di coppì et legnami» si snodano le file ordinate di tegole e l'assolo di un comignolo – ormai spento – sulla «camera da focho» che sfugge dal campo visivo sulla destra. La linearità dei muri domestici è appena mossa da alcune falde sporgenti a formare sobri loggiati su pochi sostegni – quei «tratti di portico» retti da un paio di pilastri tante volte citati per iscritto – e da finestre per lo più non ampie (ce ne sono anche di simili a fessure) di cui si scorgono le semplici imposte lignee, le *partide*. Dentro, si immaginano le stanze «ben inlegate», col pavimento di *quadrelli* o *taveloni*, negli ultimi istanti – densi eppure sfuggenti – prima dell'abbandono da parte dei braccianti in trasloco, quasi pronti alla partenza dopo aver racimolato su carretti e cavalli gli averi da portare nelle nuove case – qualche cassapanca e molti utensili e attrezzi da lavoro, fra cui arnesi da cucina e per filare.

Fuori, oltre alla strada che fa da area comune (e viceversa), qualche pianta – quella in primo piano sembra una quercia – e un mulino a due ruote con altri edifici addossati, un ponte coperto in scorcio e, sul corso d'acqua in cui qualcuno fa il bagno, le lavandaie con le vesti raccolte, nell'acqua fino alle ginocchia, intente alla *bugàda* (il bucato). Una combinazione consonante – nello sguardo, nelle parole, nella memoria – di *benazoni* e *benazzool*¹⁴¹, di uomini e animali, con due pecore in primo piano e in simmetria visiva con alcuni colombi in volo (altri sono sui tetti). Le due case contigue che si addentrano nello sfondo del dipinto, senz'altro abitazioni con diverse stanze da braccianti, appaiono più grandi: vi si aprono anche due portoni di forma stondata e, sul fianco, si vede una finestra con arco a sesto acuto. Più in là, oltre il riquadro della tela (ancora questione di sguardi, palesi o suggeriti), possiamo figurarci una casa padronale col suo brolo e un orto, magari un pozzo e qualche bracciante che vi attinge – per l'ultima volta in quella stagione di lavoro – un *cantero* d'acqua da versare

¹⁴¹ Sono, rispettivamente, i ponti-canali e i lavatoi, di cui si è già parlato, cfr. *supra*.

nelle borracce per il viaggio, forse non lungo ma certamente a segnava del tempo. Un secchio come quello in bella vista accanto al cane – privo di connotati che ne datino l'epoca, come possono essere invece per le persone gli abiti, ci appare in una paradossale *contemporaneità*, quasi giunto di sfuggita nelle sale della pinacoteca o in quelle dell'archivio – che si volge a guardarci.

Al di là della resa paesaggistica di maniera, che comunque allo storico dell'arte compete decifrare, gli elementi sono quelli di un angolo di vita padana nella sua concretezza *storica*: uno scorcio che dialoga – è una fuga a più voci – con quello dei documenti d'archivio, fra le cui pieghe alberga una sorta di nenia descrittiva che realmente dà forma alla storia, in una materialità spicciola che non ha pari. Ed è meraviglia, destata dall'incantevole profilo che le parole dei documenti danno allo sguardo, o meglio al suo orizzonte.

Può essere un elenco dei più brevi, con qualche forma asciutta che si dipana nel silenzio della campagna: «in loco Castelleti de Cellanis» (Castelletto Ugolani, oggi cascina di Cella Dati) alcuni appezzamenti coltivati ad arativo o misti a granaglie e vite, due campi tenuti a prato, una casa e un fienile. Trattati di un paesaggio segnato dalle acque fino ai nomi dei luoghi: *Pratum vallis* e *Valmarza*, *Brayda dossorum*, *Campus Delmoncelli* e altre *pecie* confinanti con l'omonimo dugale Delmoncella, oltre a un sito detto *Casamentum versus Regonam*¹⁴².

La litania dei toponimi può sostare per un abbozzo di podere: *Il casamento col brolo*, *Le albarelle*, *Il bataione*, *Il bontempo*, *Li oppiazzi*, *La bredda*, *Il prato*, ed ecco, sulla prima *pecia* di questo podere nel territorio di Sospiro, un «casamento da massaro et da padrone, con stalla, tratti tre di fienile con il suo portico, horto, brolo et altri edifici»¹⁴³.

Talvolta è come se il treno si fermasse: allora si può abbandonare la cornice del finestrino, muovere un passo e aprire per qualche istante – incantatore – la porta.

¹⁴² ASCr, SMP, Codice di fondazione, cc. 112v-113r, 1477 maggio 11 (lascito di Matteo Della Cella all'ospedale maggiore di Cremona): le 2 *pecie casamentie* sono dette rispettivamente *Casamentum versus Regonam* (pert. 7 tav. 1 abbondanti) e *Casamentum da le Caxe* (pert. 11 tav. 4); le 2 *pecie* prative si chiamano *Pratum vallis* (pert. 15 tav. 23) e *Valmarza* (pert. 44 tav. 4). Si veda RICCI, *I corpi della pietà*, cit., pp. 92, 130-131, 395. Si noti che la voce *regonna* indica avvallamento del terreno, quasi sempre occupato da acque fluviali.

¹⁴³ ASCr, SMP, sez. III, b. 154, 8, 1630 luglio 22, eredità di Amilcare Pedrazani rifiutata dall'ospedale, fasc. con inventario dei beni immobili. Le *pecie* di questa tenuta sono coltivate a granaglie e vite, ad esclusione del *Bontempo* (arativa semplice); dell'appezzamento detto *Il prato* non è detta la coltura (né il nome deve ingannare, potendo riferirsi a una situazione precedente), ma si specifica che il livello è da pagare ai frati di S. Francesco di Cremona.

E ascoltare lo sguardo narrativo che indaga, fra i luoghi, ancora nella campagna di Sospiro. Un brano di storia da voce narrante, che è quella del lettore. Un racconto, che segue senza inserire virgolette, rimstando passato e presente nella forma espressiva, sulle tracce anche di un esperimento di metodo¹⁴⁴. Siamo a sentire, e a vedere, nell'andamento borbogliato con cui gli elementi si dispongono nel campo visivo.

Una pecia broлива sedumia detta *La bredda del pero e Brolo*, pertiche 93 e rotti, con 24 pertiche seminate a formento di miar di linar¹⁴⁵, 54 pertiche a formento di restopio¹⁴⁶ in un solcho, 4 pertiche vuote che hanno fatto lino ravagno¹⁴⁷ e il resto vuoto con sopra casamenti. Qui si trovano: salici e forti acestati¹⁴⁸ di terza foglia¹⁴⁹, 146; piantoni e albarelle¹⁵⁰ con altri forti non acestati di uno, due e tre anni, 86; roveri¹⁵¹ e olmi da piana¹⁵², 2; roveri e olmi da stanga, 1; moroni¹⁵³ da piana, 79; moroni da canter, 21; moroni da stanga, 13; moroni da pal, 11; moroni da stroppa, 15; noci da piana, 1; noci da canter, 2; pomi e peri da piana, 17; pomi e peri da canter, 5; pomi e peri da stanga, 2; pomi e peri da stroppa, 2; pomi cotogni da canter, 5; grafegnoni¹⁵⁴ da piana, 3; grafegnoni da canter, 1; cornali¹⁵⁵ da stanga, 1; brugne e marene¹⁵⁶ da canter, 4; brugne e marene da stanga, 3; brugne e marene da pal, 1; penzoletti¹⁵⁷ piccoli, 18; persici¹⁵⁸ da pal, 3; fichi foschi¹⁵⁹, 2; rose dietro il muro, 16; viti dietro il muro con i suoi finimenti di ferro che si attaccano dietro al muro cioè i tiranti e le pertiche, il

¹⁴⁴ Il riferimento è a ASCr, SMP, sez. III, b. 101, «Fatti diversi manoscritti e stampati...», «Fatto per il fedecommesso di Bernardino Schizzi...», fasc. 1705 marzo 2 (18 cc. non numerate), consegna della *possessio* di Sospiro «con sopra li suoi casamenti», per locazione novennale. Cfr. inoltre quanto già riferito a proposito della ricognizione dei beni in Sospiro provenienti dall'eredità di Bernardino Schizzi, in ASCr, SMP, b. 100, 29, fasc. 1705 giugno 3. Taccio soltanto, rispetto a quanto contenuto nelle carte scritte, le brevi indicazioni dei ponti di accesso alle *pecie*, spesso fornite con inserti formulari del tipo «vi è un ponte...» (segue descrizione) «che è tenuto da...» (segue nome), e quelle dei *benazoni*, di cui è detta generalmente la posizione rispetto al campo e talvolta sono specificati i materiali costruttivi.

¹⁴⁵ Il miglio e il lino, solitamente seminati tra i filari di viti; cfr. *supra*.

¹⁴⁶ La seconda coltivazione del frumento; cfr. *supra*.

¹⁴⁷ Il lino primaverile; cfr. *supra*.

¹⁴⁸ Cfr. *infra*.

¹⁴⁹ Anche per questa espressione, impiegata per segnalare gli anni delle piante, cfr. *supra*.

¹⁵⁰ Pioppi.

¹⁵¹ Querce.

¹⁵² Tornerò a breve sulla terminologia con cui sono distinte le piante, cfr. *infra*.

¹⁵³ Gelsi, cfr. *supra*.

¹⁵⁴ Un tipo di ciliegio.

¹⁵⁵ Cornioli.

¹⁵⁶ Susini e piante di amarene.

¹⁵⁷ Salici dai rami particolarmente flessibili, cfr. *supra*.

¹⁵⁸ Peschi.

¹⁵⁹ Una qualità di fico.

tutto di ferro. Una pecia aradora in parte e in parte a prato vecchio, divisa in quattro parti chiamate *Il prato lungo*, *Risari detto Il serina*, e due note come *Il prato de frati* ossia *Zincholi* o *Prati vecchi*, in totale pertiche 110 e rotti. E qui si trovano anche salici di prima, seconda e terza foglia, 1124, e ceresotti¹⁶⁰ da canter, 1. Una pecia a prato vecchio detta *Il Bramanino*, pertiche 10 e rotti, ove si trovano varie piante, tra cui salici di prima, seconda e terza foglia, 133 e ceresotti da piana, 1; vi sono poi diverse socche d'oni-zi¹⁶¹, non numerati. Una pecia a prato vecchio divisa in due dalla roggia, detta *Le chiappe vecchie*¹⁶², pertiche 49 e rotti, fra le cui piante si trovano salici di prima, seconda e terza foglia, 453, e noci da piana, 2. Una pecia a prato vecchio divisa in due parti, dette rispettivamente *Il prato della costa* e *Il prato della conca*, pertiche 68 e rotti. Qui si trovano diverse piante, tra cui: salici di prima, seconda e terza foglia, 756; piantoni di prima, seconda e terza foglia, 102. Una pecia a prato vecchio adaquadora¹⁶³ detta *Il biondino*, pertiche 25 e rotti, col suo ponte sopra la roggia e varie piante tra cui salici di prima, seconda e terza foglia, 239, e piantoni di prima, seconda e terza foglia, 34. Una pecia aradora detta *La longhirola*, pertiche 13 e rotti, vuota in stoppie; qui, oltre a varie piante fra cui salici di prima, seconda e terza foglia, 123 e piantoni di prima, seconda e terza foglia, 102, ci sono diverse socche di ontani non numerati. Una pecia aradora e avidata detta *Li tre filli*, pertiche 7 e rotti. Qui si trovano, fra l'altro: salici di prima, seconda e terza foglia, 86; piantoni di prima, seconda e terza foglia, 17; viti che fanno uva, 49; viti piccole e malandate, 2; oppi¹⁶⁴ alle viti con scalvo ordinario, 36; oppi piccoli, 2; salici per le viti, 2. Una pecia aradora e adacquadora detta *Il prato novo*, pertiche 44 tonde, che produce cotica d'un marenzo e il resto è seminata a formento di restopio di un solcho¹⁶⁵. Fra le piante si contano salici di prima, seconda e terza foglia, 574, e piantoni di prima, seconda e terza foglia, 159. Una pecia aradora e avidata detta *Il roncho*, pertiche 130 tonde, seminata variamente: pertiche 10 a formento di coltura marenza di solchi 5, pertiche 38 a formento di restopio di solchi 3, pertiche 28 a formento che ha fatto melica¹⁶⁶, pertiche 6 a formento che ha fatto fagioli, il resto ossia pertiche 48 vuote in stoppie. Qui si trovano:

¹⁶⁰ Ciliegi.

¹⁶¹ Ontani.

¹⁶² Cfr. *supra*.

¹⁶³ Cfr. *supra*.

¹⁶⁴ Aceri campestri, cfr. *supra*.

¹⁶⁵ Cfr. *supra*.

¹⁶⁶ Nei secoli XVII-XVIII, e del resto anche in seguito, per *melica* di solito si intendeva il sorgo, tuttavia in qualche caso ci si riferiva anche al granoturco, più spesso indicato come *formentone* o *melgone*.

salici di prima, seconda e terza foglia, 628; piantoni di prima, seconda e terza foglia, 204; albere¹⁶⁷ da piana, 1; albere da canter, 2; viti vecchie che fanno uva, 512; oppi alle viti con scalvo ordinario, 323; oppi secchi, 8; oppi piccoli, 4; viti novelle che fanno uva d'anni 1 e 2 circa, 540; oppi a queste viti ben allevati e con scalvo ordinario, 525; salici per le viti, 150. Una pecia aradora e avidata detta *Il malgrado*, pertiche 130 (insieme a *Il prato novo* e *Il roncho* forma pertiche 300 circa), seminata variamente: pertiche 40 a formento di coltura marenza di solchi 5, pertiche 8 a formento che ha fatto fava in solchi 3, pertiche 8 a formento che ha fatto fagioli in solchi 2, pertiche 8 a formento di codegozzo in un solco, pertiche 65 vuote in stoppio. Tra le piante vi sono: salici di prima, seconda e terza foglia, 614; piantoni di prima, seconda e terza foglia, 121; viti che fanno uva, 514; viti piccole e malandate, 21; oppi alle viti con scalvo ordinario, 509; oppi secchi, 3; oppi piccoli, 23. Una pecia aradora e avidata detta *La bredda del cavallo*, pertiche 41, seminata variamente: pertiche 9 a formento di restopio in solchi 3, pertiche 9 a formento che ha fatto vernizoni in solchi 3, pertiche 7 a formento che ha fatto vezza in solchi 3, il resto vuoto in stoppio. Le piante comprendono, fra l'altro: salici di prima, seconda e terza foglia, 337; piantoni di prima, seconda e terza foglia, 68; viti a fili che fanno uva, 384; oppi alle viti con scalvo ordinario, 269; oppi secchi, 1; oppi piccoli, 8; salici per le viti, 52. Una pecia aradora e avidata detta *La bredda da casa*, pertiche 58, seminata variamente: pertiche 6 a formento di restopio in solchi 3, pertiche 5 a formento che ha fatto melica, pertiche 4 a formento che ha fatto vezza, pertiche 14 a cotica, il resto vuoto in stoppio. Qui si trovano, tra le piante: salici di prima, seconda e terza foglia, 285; piantoni di prima, seconda e terza foglia, 115; nespole da palo, 1; salici da canter, 1; viti che fanno uva, 386; viti piccole e malandate, 10; oppi alle viti con scalvo ordinario, 257; oppi piccoli, 18; salici per le viti, 22. Una pecia detta *L'ortaglia*, con pertiche 5 vuote per uso, appunto, dell'ortaglia, e con sopra una casa e accanto una chiesola. Qui si trovano: salici di prima foglia, 8; piantoni di prima foglia, 8; moroni da piana, 17; moroni da canter, 4; moroni da pal, 3; pomi da piana, 4; brugne e cerese¹⁶⁸ da stanga, 1. La casa che qui sorge ha una camera da fuoco non solata, dove si trova anche un camino con la sua cappa di mattoni e il telaio d'assi incorniciate; da qui si va di sopra per una scala di pietra, sotto cui si trova un dispensino; poi ci sono due camerini da letto non solati e un solaio, che è sopra le tre

¹⁶⁷ Pioppi; cfr. *albarelle*, termine già citato *supra*.

¹⁶⁸ Ciliegi.

camere. La casa è dotata di un forno adoperativo¹⁶⁹ con davanti il suo caminetto; sopra il forno c'è il pollaio, mentre accanto è collocato il porcile; davanti al forno c'è un portichetto sostenuto da un pilastro. C'è anche un pozzo da acqua adoperativo e murato, ma che va restaurato. Il resto del casamento è riservato ai padroni.

Nel podere ci sono altre quattro case. La prima, sita a est, è composta da un modesto bocchirale¹⁷⁰, una camera da fuoco e un camerino; dal primo si va di sopra, dove ci sono due granai, mentre al piano terra si accede anche a un locale usato come piccola stalla, che ha sopra il suo fienile e in un angolo il pollaio. Nell'orto di questa casa ci sono diverse piante: moroni da piana, 4; brugne da canter, 2; brugne da stanga, 1; persigi¹⁷¹ da pal, 1. La seconda casa ha un bocchirale da cui si accede a una camera da letto non solata e con camino con cappa e telaio di legno; c'è poi un camerino non solato e, di sopra, un solaio diviso in due. Dietro la casa c'è il pollaio, accostato al forno; poi c'è l'orto, con un paio di alberi: persigi da stanga, 1; moroni da pal, 1. La terza casa consiste anzitutto in una camera da fuoco non solata e con camino con cappa e telaio di legno; vi sono poi due camerini non solati e, anche qui, un solaio diviso in due. Sul retro della casa crescono poche piante, tra cui un solo morone da canter. Nella quarta casa si trovano una camera da fuoco non solata, con camino con cappa e telaio di legno, e un camerino non solato. Sotto il forno è collocato il porcile, dietro la casa. Nell'orto ci sono: moroni da piana, 1; moroni da canter, 1; salici, 1. Il forno, che è in comune fra le case, è in mattoni e coperto di legnami e coppi, che necessitano di riparazione; il pozzo, anch'esso in comune, ha una copertura in mattoni.

Ci sono poi i casamenti dei fittavoli, in cui si apre anche una porta da carri, a due ante. Dalla porta al barchessale c'è una muraglia alta 6 braccia e coperta da coppi; seguono tre tratti di portico aperti verso l'aia, coperti di legnami e coppi; in un pilastro c'è un rampone di ferro fisso nel muro. Il pollaio è solato e ha davanti un portichetto con due pilastri, e qui adiacente c'è un altro pollaio.

L'appartamento di casa consiste in un bocchirale da cui si accede a una camera da fuoco solata e provvista di camino con cappa e telaio di legno; sotto la scala c'è un dispensino, mentre a monte del bocchirale e delle camere da fuoco c'è una cantina non solata. Vi sono poi due camerine da letto solate, in una delle quali c'è un camino con cappa e telaio di legno.

¹⁶⁹ Cfr. *supra*.

¹⁷⁰ Cfr. *supra*.

¹⁷¹ Come *persici*: peschi.

Dalla camera da fuoco si va di sopra per una scala di pietra. Sopra la cantina c'è un granaio, e in cima alla scala ce n'è un altro. Segue un altro camerino solato, sopra il quale si trova la colombaia. Segue un altro granaio solato. C'è poi una stalla da buoi non solata e con roggetti, collegata alla casa tramite un uscio piccolo. Sopra la stalla ci sono due tratti di fienile aperto verso il portico. Un'altra stalla è munita di canaletti e di un muro quasi nel mezzo, tuttavia diroccata. Sopra questa stalla ci sono tre tratti di fienile aperto verso il portico, mentre davanti alle stalle ci sono cinque tratti di portico con pilastri. Ancora, ci sono una camera da letto solata, un camerino da letto solato e un altro camerino simile, verso monte. Segue un bocchirale solato, in capo al quale c'è un dispensino sotto la scala. Poi c'è una camera da fuoco solata, con camino con cappa e telaio di legno. Dal bocchirale si va di sopra per una scala di pietra, da cui si accede a un granaio solato. Segue un altro granaio solato, e ancora un altro cui si accede scendendo una scaletta di mattoni. Il forno adoperativo è fatto in volto e ha il suo camino antistante; davanti si trova un portichetto e c'è un uscio che conduce in un'altra corticella. Presso il forno c'è il porcile, poi si trova un pollaio, con vicino un altro porcile. Segue un ambiente non solato, usato come cantina. Ci sono poi un'altra camera da fuoco solata, con camino con cappa e telaio d'assi, un dispensino e un camerino da letto solato. Tra la camera e il camerino c'è la scala che va di sopra, fatta di gradini di mattoni, in cima alla quale si trova un granaio solato; poi, sopra la cantina, c'è un altro granaio grande e solato. Un altro ambiente non solato è usato come stalla, e in un angolo ha un pollaio chiuso da assi. Tra questa stalla e la camera c'è un portico alto circa 5 braccia, sostenuto da un solo pilastro. Ancora, vi sono due porcili soffiati di legnami, e sopra stalla e porcili due tratti di fienile, aperto verso l'aia. Dai porcili andando verso la porta da carri c'è una muraglia alta 5 braccia circa e coperta da coppi. Nell'aia c'è un pozzo di mattoni con sopra pezzi di tavelle vecchie, completo di fune, carrucola e secchio; inoltre c'è un abbeveratoio grande per le vacche.

Segue una corticella circondata da muri e solata di quadrelli, in cui ci sono un forno, due fornacette e il luogo comune, un camino con cappa e telaio di legno, un pozzo in mattoni, un pollaio con uscio, usato anche dai padroni, infine due portici. Segue un ambiente solato, ad uso di cantina, al di sopra del quale si trova una legnaia ad uso dei padroni. Una porticina permette di entrare dalla corticella nella corte grande. Segue quindi una barchessa a tre pilastri e una stalla grande per le vacche, non solata e con i canaletti interni. Sopra la stalla ci sono sei tratti di fienile aperti verso il portico, davanti alla stalla e alla barchessa c'è un portico, e in testa al por-

tico una porta da carri. C'è anche una stalla da cavalli, solata e con volta in pietra, con quattro colonne per gli animali; accanto a questa stalla c'è una camera solata ad uso del carrozziere, mentre sopra la stalla e la camera c'è il relativo fienile. Segue una camera da fuoco non solata, con camino con cappa e telaio in legno e focolare di mattoni. Segue un camerino da letto non solato. In cima alla scala che va di sopra c'è un solaio solato, mentre sotto la scala c'è un dispensino. C'è poi un'altra porta da carri che va in strada, con l'andito in parte solato di mattoni e solerato; sopra questa porta c'è una camera da letto solata, e sopra la camera si trova la colombaia con 91 gabbiosi e con il suo balamberto¹⁷² provvisto di corda. Segue una camera da fuoco solata, con camino con cappa e telaio in legno, cui si aggiunge un camerino da letto non solato e, sotto la scala, un dispensino.

Ci sono poi un locale usato per alloggiare le carrozze, e una casara solata e solerata, che ha un uscio ad anta unica ma anche un cancello usato come uscio nella stagione estiva. Vi sono poi due scaloni di rovere. Dalla camera da fuoco si va di sopra mediante una bella scala di mattoni, da cui si accede a un solaio solato; sopra la rimessa e la casara c'è un altro solaio. Verso ovest c'è un casello circondato su tre lati da cantinelle inchiodate alle travi del tetto e agli stagionali, questi ultimi fatti di mattoni e legnami¹⁷³, e con un fornello per la caldara. Dal casello alla colombaia c'è una muraglia alta circa 6 braccia e coperta di coppi, e con un uscio con serratura che immette nel brolo. Segue una stanza solata di mattoni, ad uso di pollaio, con stie fatte di legnami vecchi. Sopra al pollaio c'è la colombaia solata, con 30 gabbie rotte. Dalla colombaia alla porta corre un muro di cinta¹⁷⁴ alto circa 6 braccia e coperto di coppi; c'è poi una porta da carri che va nei campi adiacenti. Presso il casello è posto un pozzo per l'acqua, murato sopra terra, sistemato con pezzi di assi vecchie ma ancora utilizzabile¹⁷⁵.

¹⁷² Cfr. *supra*.

¹⁷³ *Cantinelle* sono le assicelle, si veda la voce dialettale cremonese *cantinéla*, da ricondurre a *canto* nel significato di angolo. L'annotazione complessiva si riferisce quasi certamente alle tavole a mensola, sovrapposte e distanziate tra loro, su cui venivano messe le forme di cacio a maturare. Considerata la pesantezza delle formagge, queste tavole erano sostenute, sul lato esterno opposto al muro, da grossi pali o *staggi*, qui forse coincidenti con gli *stagionali* (che può essere variante di *staggionali*). Si trattava, in effetti, di sostegni lignei o fatti di mattoni o pietre impilati a formare colonnette. Per questi illuminanti suggerimenti sono grata a Valerio Ferrari.

¹⁷⁴ Ho già rilevato ma di nuovo sottolineo che l'indicazione documentaria della presenza di un «muro» o di una «muraglia» – come più spesso si trova scritto – «di cinta» non si riferisca necessariamente a una recinzione continua e completa, anzi più spesso ne segnali di parziali, come si evince dalla considerazione complessiva degli elementi descritti entro il podere.

¹⁷⁵ Come già ho avuto modo di considerare, l'intera descrizione riguarda il podere dell'odierna cascina Orfanotrofo: cfr. *supra*. Inoltre si vedano le varie mappe catastali cremonesi conservate presso ASCr: Catasto teresiano (1723), Sospiro, Sviluppo centro urbano (n. 213) (figg. 10-11); Catasto, 1901, Sospiro, foglio 7 (nn. 142, 144, ma anche lettera D per la cappella dedicata a san

Sostiamo. Se possibile, senza uscire dal quadro imbastito dagli elementi documentari. Stanze, campi, porte e cortili, rimessi in gioco in questa forma enumerante, sono occasione per osservare la storia dal caleidoscopio della meraviglia di cui già ho fatto cenno. Ogni frammento in riflessioni multiple.

Poi l'intreccio di sguardi, fra il *sanmartino* dipinto e il podere tratteggiato nella fonte scritta, trova ulteriore consonanza. Mentre osserviamo i contadini raccogliere le loro cose per il trasloco, ascoltiamo in sottofondo alcune annotazioni documentarie di ciò che il bracciante deve consegnare al padrone al termine del suo contratto d'affitto (la formula tipica, in italiano sei-settecentesco, è «Se li consegna:...», cui segue elenco): salici verdi e secchi; piantoni e albarelle con altri forti non acestati di anni 1, 2, 3, solo quelli verdi; gli scharalli¹⁷⁶, gli stoppi nei campi, la paglia che durante l'anno stagionale di lavoro è stata raccolta e ben stagionata sotto a un tratto di barchessa; i casamenti non retechiati¹⁷⁷, che devono essere sistemati ossia, di fatto, retechiati e repedonati; vanno poi resi, oltre a parte del fieno (sia lugliano sia raccolto in altre stagioni) sotto titolo di sovvenzione, i frusconi delle viti¹⁷⁸, tanto di quelle vedove quanto di quelle novelle¹⁷⁹. Ancora un altro elenco, questa volta seicentesco: si consegnano «le palie raccolte l'anno passato 1615»; non si consegnano «né pali né trapali né frusconi delle vide per che li auti la signora»; si consegnano «li scharalli alle vide»; non si consegnano «li cas[amenti] retechiati perché non sono stati retechiati di recente»; si consegnano «li salici et onizi descritti in detta consegna a mercati overo interzati col suo schalvo»¹⁸⁰. Due direzioni opposte di sguardo: da una parte gli averi dei fittavoli, gli oggetti del quotidiano che si accoda e si salda alle persone, quasi insito negli arnesi stessi, verso una nuova stagione di lavoro; dall'altra parte ciò che al padrone interessa chiarire che resti sul podere, compresi gli obblighi che passano al futuro bracciante, ad esempio quello di riparare tetti o altre parti lignee guaste.

Fermi a bocca aperta sulla porta schiusa del treno, colti dal desiderio di scendere e posare i piedi nella storia, l'invisibile capotreno serra i ranghi, fa un fischio e riprende la via dei binari. Si torna al finestrino.

Giacinto, cfr. *supra* (fig. 12); Cessato catasto, 1938, Sospiro, foglio 7 (nn. 142, 144) (figg. 13-14); Rilevazioni catasto unitario, 1956, Sospiro, foglio 11 (nn. 141, 142, 143, 146, 147) (fig. 15).

¹⁷⁶ Cfr. *supra*.

¹⁷⁷ Cfr. *supra*.

¹⁷⁸ Pali di sostegno, cfr. *supra*.

¹⁷⁹ Il documento è ancora ASCr, SMP, sez. III, b. 101, «Fatti diversi manoscritti e stampati...», «Fatto per il fedecommesso di Bernardino Schizzi...», fasc. 1705 marzo 2.

¹⁸⁰ ASCr, SMP, sez. III, b. 97, 3, fasc. 1616 ottobre 31, c. 4r (Sospiro).

Buoni per i frutti e per il legname: le piante

Lo storico riprende i suoi appunti, razionalizzanti.

Da cui, fra l'altro, rileva che la documentazione scritta permette di ricostruire nel dettaglio le piante coltivate e/o curate nei poderi. Di fatto, in particolare nelle ricognizioni poderali, le piante si trovano distinte con precisione. Anzitutto per tipologia di grandezza, e quindi di utilizzo: le espressioni *da piana*, *da canteri*, *da stanga*, *da terza* traducono distinzioni relative ai diversi diametri dei tronchi, dai più piccoli ai più grandi. *Terzera*, ad esempio, è la dimensione appena precedente il *somero*, voce forse in rapporto col latino medievale *sumissus* ossia spanna (da *semissis*, composto da *semis* e *assis*). Altre volte si parla, sempre a proposito delle misure, di *piantoni*. Gli alberi *da piana* – spesso la rovere ossia la quercia – erano impiegati in falegnameria per fare le assi¹⁸¹; da quelli *da canteri* o *da canter* si ricavano le travi¹⁸², mentre il tipo *da stanga* era adatto per ottenere i pali. Sempre a proposito dell'utilizzo, lampanti sono diciture come *salici acestati*, i cui rami infatti servono per intrecciare canestri.

Ci sono poi diverse informazioni sulle pratiche di taglio. Le piante cedue, dette *da scalvo*, erano governate a ceppaia – *socca* o *zocca*, dialettale *sòca* – oppure a capitozza – *gabba* o *gàba* – e risultavano adatte per la produzione di paleria e di fasciname; gli alberi di questo genere venivano ceduati, di norma, ogni 3-5 anni a seconda della specie, in modo che gettassero nuovi rami al punto del taglio, e potevano anche essere tagliati o rafforzati col loro scalvo, come suggeriscono espressioni – ne abbiamo incontrate da poco – riguardanti alberi «interzati col suo schalvo». Interessante notare che *gabba* è ancora usata come forma dialettale con significato figurato simile a *socca*, ossia persona grezza di comprendonio. Tagliando la pianta a bassa altezza o quasi rasoterra si ottiene la *socca*, mentre troncandola a una certa altezza, ad esempio 2 o 3 metri, si forma la *gabba*, lasciata poi a “incespare”, cioè formare la cima, in modo da avere a portata di mano pali variamente utilizzabili. Di solito si facevano gabbe con i pioppi e i salici, ma anche con altri tipi arborei. Erano invece lasciati crescere liberamente, ad alto fusto, i cosiddetti alberi *da cima*: raggiunta la grossezza desiderata

¹⁸¹ *Piana* è voce settentrionale attestata per pialla.

¹⁸² L'etimologia relativa alle travi *da somero* e *da cantero* potrebbe derivare – come mi suggerisce Valerio Ferrari – dal loro compito, ossia sostenere parti del tetto, per associazione con gli animali da soma comuni, vale a dire il *somarius* (da cui somaro) e il *cantherius*, che era un cavallo molto grande e resistente. Le espressioni *da piana* e *da canter* riferite a piante, in questo modo indicate per ciò che se ne ricava, lascia pensare anche al *canterius* nel significato di elemento architettonico, ossia puntello o – genericamente – palo.

(distinguibile, a misura crescente, in: *stroppe*, *maneggie*, *pali*, *paloni*, *cantili*, *cantiloni*, *terzere*, *someri*), venivano abbattuti.

Dai documenti affiora anche la varia nomenclatura delle specie arboree, distinte spesso a seconda del loro frutto. Incontriamo così, come abbiamo visto, non solo *roveri* (in pianura, il riferimento è di norma alla quercia farnia), olmi, salici, *albere* (pioppi, anch'essi appartenenti alla *salicaceae*) e *oppi* (aceri campestri), ma anche – fra gli altri – noci, *pomi* (meli), *moroni* (gelsi), *cerese* e *ceresotti* (ciliegi)¹⁸³. In particolare gli *oppi*, alberi di modeste dimensioni (dai 7 ai 12 metri in altezza), erano diffusi nei vigneti¹⁸⁴, tanto che qualche contratto dettaglia la presenza di «viti senza oppi», così come in molti casi si parla di «oppi a dette [viti] con soii schalvi» (l'espressione ci è ormai chiara). Talvolta si specificava l'età degli alberi, specie quelli usati sui confini degli appezzamenti o delle proprietà (con formule del tipo «piontoni de anni uno et doii»)¹⁸⁵ e i salici, indicati secondo le fogliature¹⁸⁶. Ancora, particolari specie arboree venivano computate in base alla loro forma, come i noccioli, contati per numero di cespi o *zoschi* – e di fatto queste *betulaceae* crescono a cespugli¹⁸⁷.

A questo punto, quasi a rifrazione degli appunti appena tracciati, propongo l'attraversamento (possiamo pensare la lettura come un passaggio tra frammenti di memoria in formazione vegetale) di un altro elenco documentario di piante, questa volta relativo a un appezzamento casato su cui, a inizio Seicento, si trovavano anche filari di viti, un brolo e un orto. Lascio la citazione diretta, senza ulteriori interventi che non siano le ordinarie integrazioni testuali ove necessarie¹⁸⁸: «salici acestati n° 242; piontoni ut supra n° 57; rover da piana n° 5; [rover] da canter n° 4; [rover] da stanga

¹⁸³ Un esempio, fra i molti, in ASCr, SMP, sez. III, b. 123, secondo incartamento, 2, 1641 (lite fra l'ospedale maggiore di Cremona e gli eredi della famiglia Negri), fasc. «Charta confirmationis, tutele, inventarii...», 1613, c. 78r e ss., 1613 novembre 9 (consegna della *possessio* di Casalmaggiore): si veda l'elenco delle piante.

¹⁸⁴ Se ne è già parlato, cfr. *supra*.

¹⁸⁵ ASCr, SMP, sez. III, b. 97, 3, fasc. 1616 ottobre 31 (Sospiro).

¹⁸⁶ Anche di questo si è già detto, cfr. *supra*.

¹⁸⁷ Un esempio ancora in ASCr, SMP, sez. III, b. 97, 3, fasc. 1616 ottobre 31 (Sospiro): «ninzole, zoschi n. 1». Si veda infatti la voce dialettale cremonese *sosch* per cespo.

¹⁸⁸ ASCr, SMP, sez. III, b. 97, 3, fasc. 1616 ottobre 31, cc. 2v-3r (Sospiro): la *pecia*, detta *Il campo da casa*, misura in tutto pert. 34 abbondanti. A proposito di questo immobile cfr. anche ASCr, SMP, reg. 41, t. III, cc. 156r-157r: l'ospedale maggiore di Cremona dispone dei beni dell'eredità Roncadelli in Sospiro dal 1621 (i testamenti delle sorelle Angelica e Anna Roncadelli sono rispettivamente del 1595 e del 1618, cfr. ASCr, SMP, sez. III, b. 97: 1, 1595 agosto 21; 4, 1618 novembre 26), anno in cui i ministri ospedalieri vendono a Giuseppe Cattaneo 2 *pecie*, di cui una di pert. 80 è chiamata – con toponomino unico – *La bredda e Il campo da casa*, con casa da padrone e da massari. Nel citato documento del 1616 ottobre 31 (ASCr, SMP, sez. III, b. 97, 3, fasc. 1616 ottobre 31) la *pecia* che precede *Il campo da casa* è, in effetti, *La bredda del ronco*, arativa e con viti.

n° 2; albere da piana n° 3; noce da piana n° 3; [noce] da canter n° 4; [noce] da stanga n° 4; mori da piana n° 3; [mori] da canter n° 2; [mori] da stanga n° 1; persigii n° 2; cerese da piana n° 2; [cerese] da canter e da stanga n° 2; pommi da piana n° 15; [pommi] da canter n° 4; [pommi] da stanga n° 3; un nispol et uno codogno n° 2; ninzole zoschi n° 1; brugne da canter n° 2; vide a fili et favva¹⁸⁹ n° 395; vide malandate favva n° 22; oppi a dette con soii schalvi n° 425; vide vechie da taliare n° 10; oppi a d[ette] vechi et sechi n° 23; salici per le vide n° 8»¹⁹⁰.

Sguardi d'archivio

È il momento di tornare allo scenario che sfilava dal treno – quello invocato da don Luisito, e che ci ha accompagnati fin qui – sulla pianura. Nell'osservarlo ancora, riprendiamo per qualche istante la vista del *sanmartino* di Vincenzo Campi: lo sguardo si posa sui tocchi di luce, mentre risalta la pianta quasi al centro del quadro, centripeta in più sensi. Se chiudiamo gli occhi, ne possiamo immaginare molte altre. Forse, però, non aspettiamo di incontrarne in vecchi documenti patrimoniali, come quella abbozzata in margine alla mappa di un registro settecentesco dell'ospedale maggiore di Cremona (fig. 16)¹⁹¹. In pochi tratti si palesa un essenziale spaccato della campagna cremonese in vari suoi elementi: presenza di acque, vegetazione diversa, una figura umana, sullo sfondo un edificio con una parte a torre, forse un'alta colombaia. Casamenti rurali e paesaggio: dopo tutti i discorsi fin qui affrontati, questi pochi centimetri dipinti ci avvisano con la forza del simbolo. Documento nel documento, per via della meraviglia che sug-

¹⁸⁹ Forse riferito alla coltivazione di legumi (fave) negli interfilari.

¹⁹⁰ Segue, dopo l'indicazione delle siepi intrecciate («sepe de vimene... sepe de mazoli...»), di cui si è già parlato (cfr. supra), l'annotazione «dietro alla strada gie [g'è, ossia c'è] la spianada». Segno inoltre, nel medesimo documento, l'elenco degli edifici (cc. 3r-4r), così enumerati: un porcile (con uscio che va riparato); un pollaio (con uscio la cui serratura va riparata); un forno «adoperativo»; 2 tratti di portico, davanti al porcile, al solaio e al forno, con 2 pilastri «dal cappo verso la strada, con muro techiato di coppì e legnami»; una «camera da focho» con camino «alla moderna con la cappa di travelli et asse»; un dispensino; un granaio al piano superiore; un altro granaio con solaio superiore; una «camera de focho» con camino «a l'antiga» (ossia all'antica); un andito; un dispensino senza uscio; una «camera da letto»; si segnala poi «la schala che va in soler di pietra armata di pietra», di cui «li scalini sono tutti rotti»; in cima alla scala si trova un altro granaio; infine ci sono 3 tratti di fienile «aperti davanti et dietro con la stalla, sotto devisa in due per una sparzalia de tratti 3 in opera, con li soii pertegoni» (termine che qui probabilmente indica le travi per il solaio), poi una stalla grande e 3 tratti di portico anteriore con 3 pilastri, da ultimo un pozzo «con le sue asse sopra dischiodate marze» che è necessario togliere.

¹⁹¹ ASCr, SMP, reg. 44, Sesto, possessione *Cortazza*, dis. 85 (numero esterno, mentre nel foglio interno non risulta; la tavola si trova ora divisa in due parti), dettaglio (XVIII sec.).

gerisce il suo metodo. Come altri dettagli simili, da cui scorgere tetti *inlegnati* e usci, magari muri a cinta di un brolo con alcune piante e un pontile campestre che – minuzia incantevole – fa anche da scala delle proporzioni in mappa rispetto al trabucco cremonese (fig. 17)¹⁹².

Giunto a destinazione, come prima o poi accade, il treno lascia andare l'osservatore, che ha raccolto o perduto l'occasione di scoprire un orizzonte tutt'altro che sempre uguale, nello spazio come nel tempo. Più o meno esplicitamente, infatti, chi osserva può accogliere o tralasciare la felice evidenza di un paesaggio che va realmente riconsiderato per poter essere di nuovo conosciuto e pensato e immaginato non solo nel tempo passato ma anche più in là, nel futuro. Resta in viaggio, magari, lo storico, col suo bagaglio di scientificità e un'ampolla di meraviglia (torno su questa parola perché non esattamente omologa a stupore)¹⁹³, ora distratto ora più attento a recepire una geostoria che, più concreta del pensiero, proprio dallo sguardo entra a toccare concezioni e strutture del mestiere.

Enigmatiche *images* dello storico sono, in fondo, certe figure che animano il dipinto di Vincenzo Campi: i bagnanti, declinati in un gruppetto singolare. Guardiamo l'allegoria imprevista: due immersi nell'acqua (che viene dalle fonti), uno si sta denudando (prova a togliersi un *habitus* dato troppe volte per scontato), un altro è fermato dallo sguardo – e dalla mano – del pittore appena prima di tuffarsi, in posa funambolesca. Quest'ultimo suggerisce altro ancora, mentre si regge sulle braccia, i piedi in alto, lo sguardo davanti a sé, nudo; il suo colore tende a confondersi con quello della terra e delle case intorno, ma mantiene il suo profilo; come gli altri, sembra un ragazzo. Senza cercare una chiusa pittoresca, ci vedo – per i sorprendenti sentieri della polisemia – connotati e gesti dello storico nella sua ricerca di significati e di metodo, di cui qui si è parlato: la giovinezza della *curiositas*, che gli è vitale; l'esperienza del limite, connaturata alla ricerca stessa e all'incontro e all'uso dei documenti; l'acrobazia del dialogo fra i

¹⁹² ASCr, SMP, reg. 44, Spinadesco, possessione Cortazza, dis. 19, copia, dettaglio (XVIII sec.). Si è già accennato al trabucco, misura pari a 6 piedi ossia a metri 2,901.

¹⁹³ Inserisco una glossa a mio avviso necessaria entro le sperimentazioni di metodo qui proposte e sul linguaggio che le esprime: *stupore* è un'emozione provata dal soggetto, e che dunque scaturisce dal soggetto stesso; *meraviglia*, invece, è qui intesa (è questa una chiave di quanto propongo nell'indagine storica) come una dimensione in cui si trovano – coinvolti insieme – soggetto e oggetto, un filo conduttore e un canale capace di dare profondità ai contenuti della ricerca e allo sguardo che li incontra. La meraviglia, in questo senso, si mostra come chiave percettiva della *realtà*, a volerla intendere in modo senz'altro più affine con i secoli medievali che con i criteri – peraltro più spesso citati come tali, senza ulteriori spiegazioni – della scientificità contemporanea. Una trattazione della meraviglia con sguardo attento al medioevo in A. RICCI, «*Mirum est*». *Parole e meraviglia: dall'effetto alla causa*, in *Natura, artificio e meraviglioso nei testi figurativi e letterari dell'Europa medievale*, a cura di C. Di Fabio, Roma 2014, pp. 223-256.

vivi del presente e quelli del passato, anche nella resa di un racconto che a sua volta si fa storia; il mescolarsi a ciò che cerca, senza però confondere i propri lineamenti. Fascinoso, poi, il capovolgimento che gli permette di tuffarsi nell'acqua in modo nuovo, con portamento insieme umile e giocoso, accettando l'insondabile malinconia dell'essere sempre contemporaneo a se stesso.

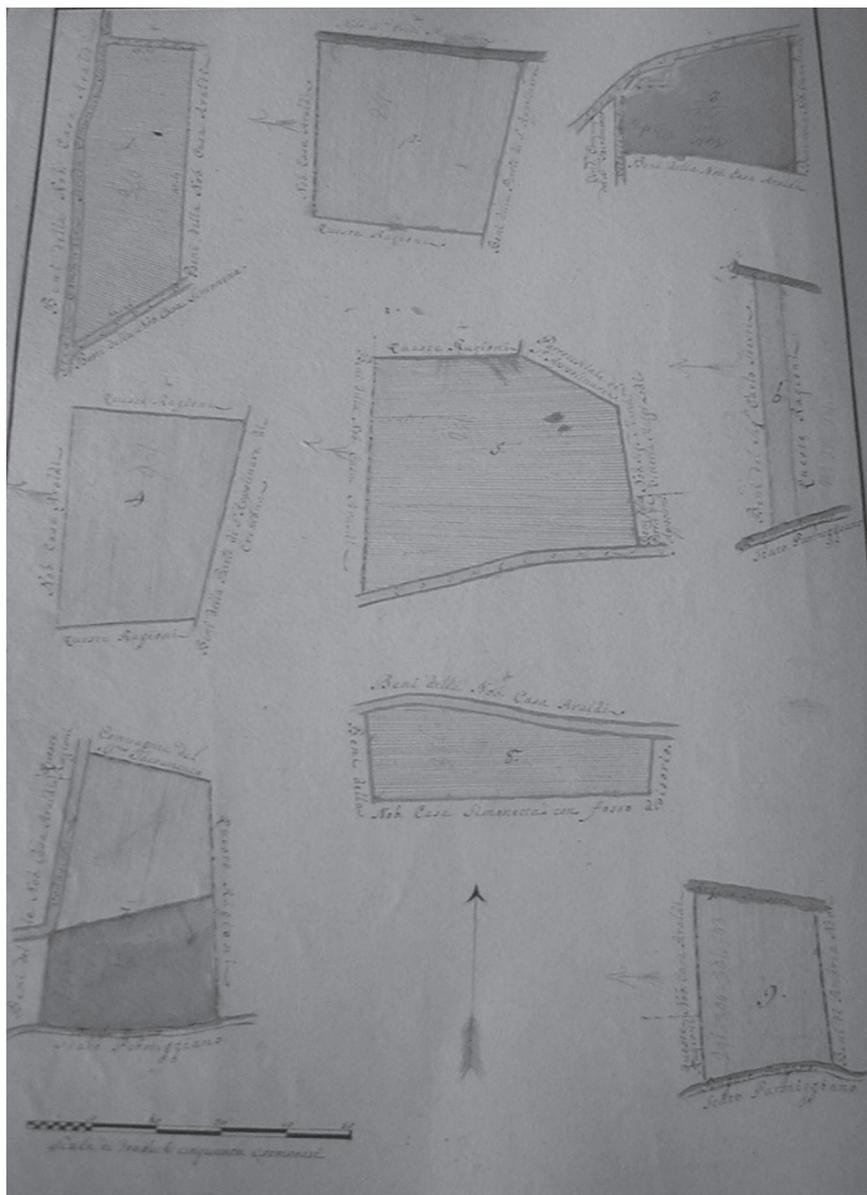


Fig. 1 Torricella del Pizzo, possessione detta Li cantoni [ASCr, SMP, reg. 44, dis. 62]: la possessione è composta da 9 pecie; nel 1764 è misurata pari a pert. 158 abbondanti; elenco e misura delle pecie: pecia 1. Nigresolo, aratorio avitato, pert. 17 e rotti; pecia 2. Branzola, aratorio avitato, pert. 26 e rotti; pecia 3. Brolo, e sito casato, pert. 14 e rotti; pecia 4. Branzola, aratorio avitato, pert. 19 e rotti; pecia 5. Branzola, aratorio avitato, pert. 37 e rotti; pecia 6. Campo forato, in parte aratorio avitato in parte pascolo, pert. 4 e rotti; pecia 7. Guastalino, aratorio avitato, e parte con gabbe e albare, pert. 19 e rotti; pecia 8. Sette, aratorio avitato, pert. 11 e rotti; pecia 9. Guastalino, aratorio avitato, pert. 8 e rotti

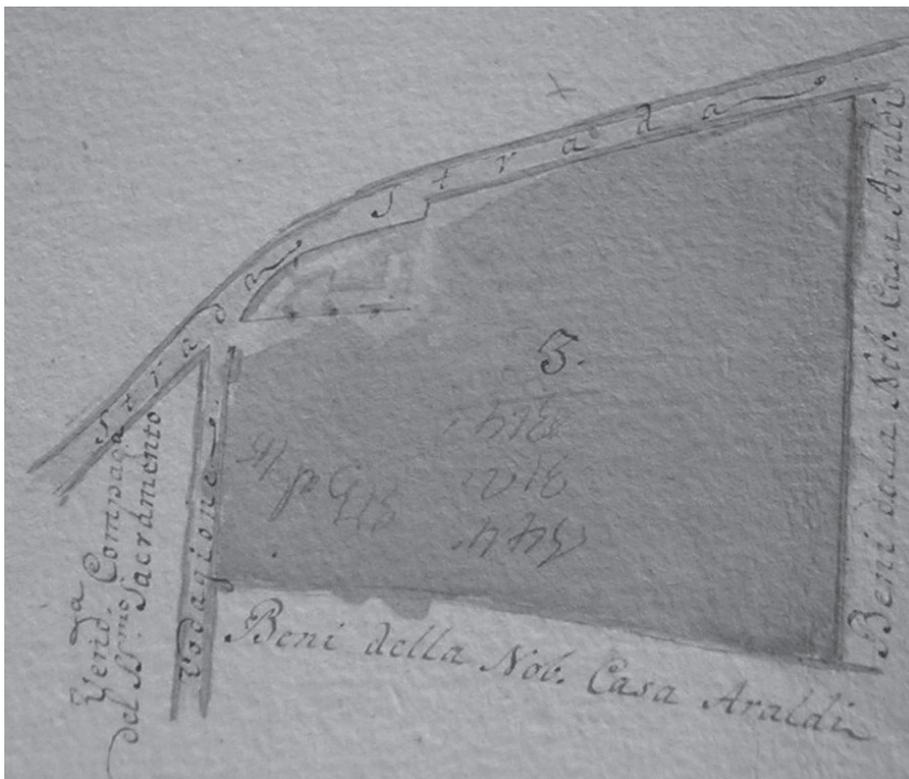
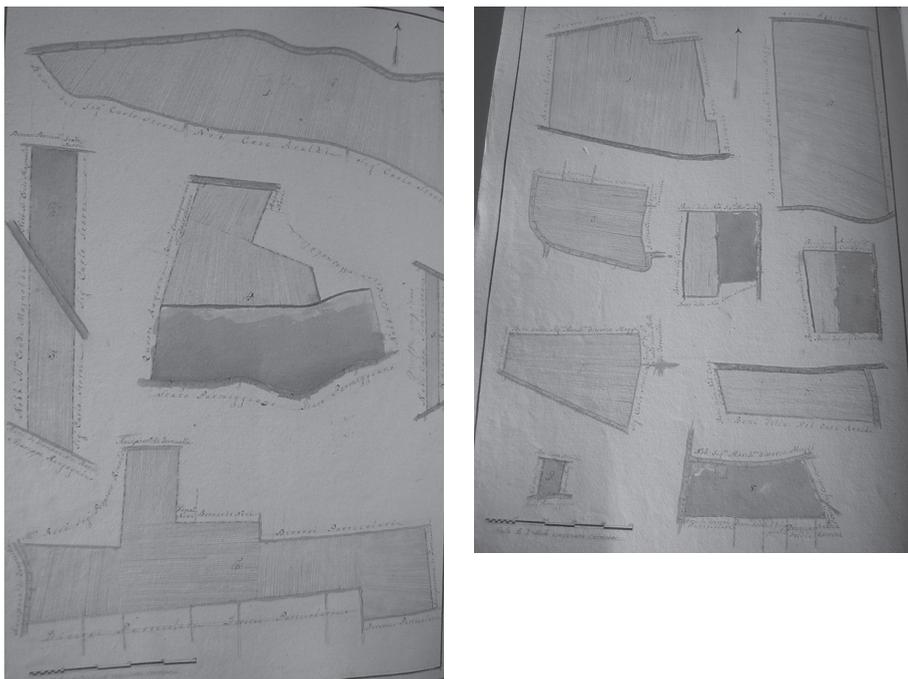


Fig. 2 Dettaglio della figura 1: pecia n. 3, detta Brolo, con sito casato, pert. 14 e rotti; la pecia è descritta nel registro con «sufficiente caseggiato rustico a comodo del conduttore»



Figg. 3-4 Torricella del Pizzo, possessione di cui non è specificato il nome [ASCr, SMP, reg. 44, diss. 63-64]: la possessione è composta complessivamente da 15 pecie; nel 1764 è misurata pari a pert. 448 abbondanti (dalla somma di pert. 210 e rotti + pert. 237 e rotti); elenco e misura delle pecie: [dis. 63] pecia 1. Salda, aratorio avitato, pert. 65 e rotti; pecia 2. Prato del colombarone, prato stabile, pert. 11 e rotti; pecia 3. Ponticella, oltre l'argine, aratorio semplice, pert. 9 e rotti; pecia 4. Guastalline, in parte aratorio e incolto e in parte con gabbe, pert. 54 e rotti; pecia 5. Forato, in parte aratorio e in parte pascolo, pert. 4 e rotti; pecia 6. Filagnoli aratori avitati, pert. 65 e rotti; [dis. 64] pecia 1. Casamento, aratorio avitato, pert. 65 e rotti; pecia 2. Seraglio, aratorio semplice, pert. 67 e rotti; pecia 3. Gasparo, aratorio avitato, pert. 22 e rotti; pecia 4. Argine, in due, in parte aratorio e in parte a zerbio, pert. 14 e rotti; pecia 5. Po morto, in parte aratorio e in parte con canne, pert. 13 e rotti; pecia 6. Arfina grande, aratorio semplice e in piccola parte boschivo, pert. 22 e rotti; pecia 7. Pilastro, aratorio e in parte con gabbe, pert. 15 e rotti; pecia 8. Prato da casa, con casa, aia e orto, pert. 13 e rotti; pecia 9. Campetto forato, prato, pert. 1 e rotti



Fig. 5 Dettaglio della figura 3: pecia 1. Salda, aratorio avitato, pert. 65 e rotti

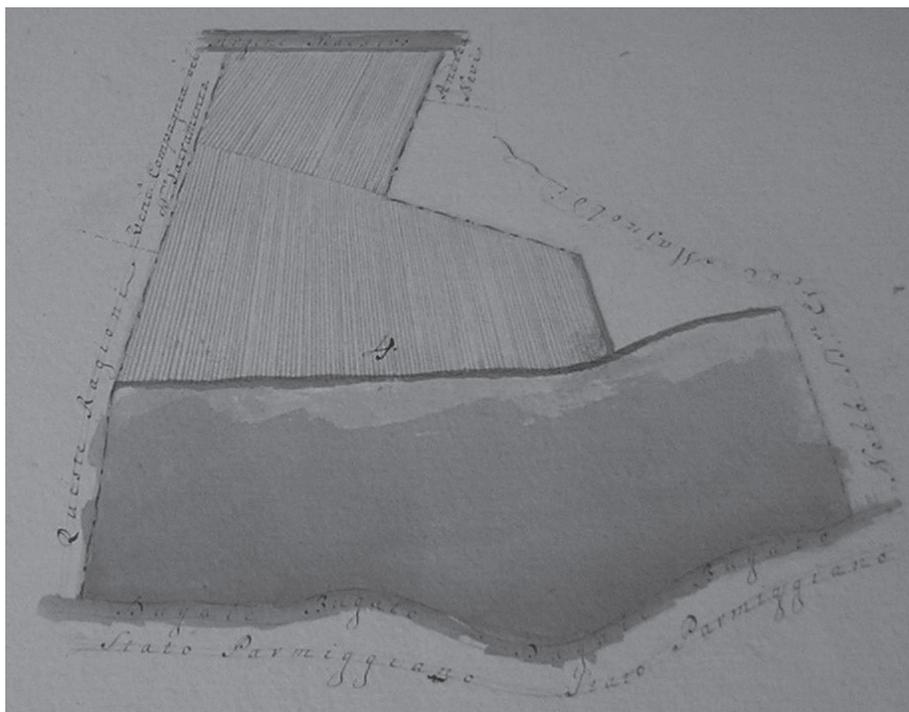


Fig. 6 Dettaglio della figura 3: pecia 4. Guastalline, in parte aratorio e incolto e in parte con gabbe, pert. 54 e rotti

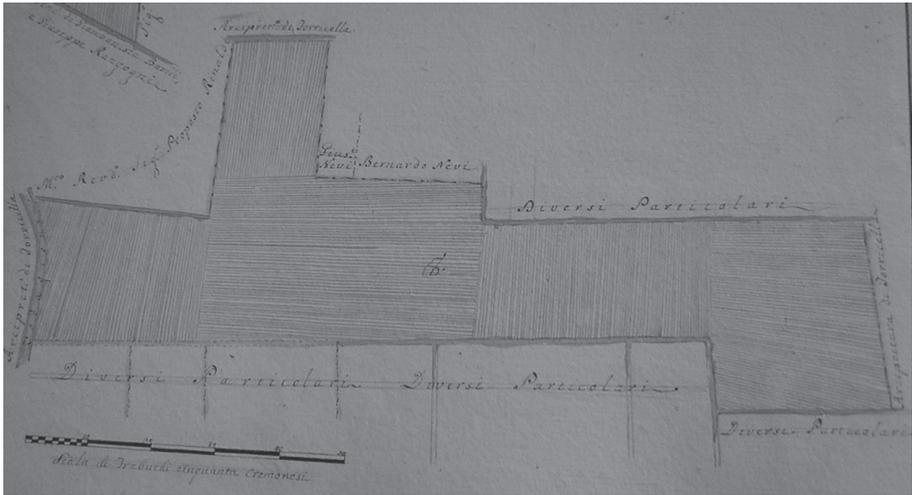


Fig. 7 Dettaglio della figura 3: pecia 6. Filagnoli aratori avitati, pert. 65 e rotti

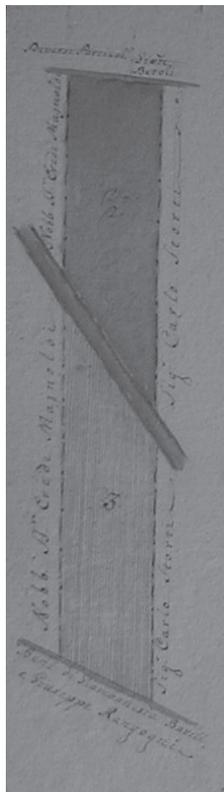


Fig. 8 Dettaglio della figura 3: pecia 2. Prato del colombarone, prato stabile, pert. 11 e rotti; pecia 3. Ponticella, oltre l'argine, aratorio semplice, pert. 9 e rotti

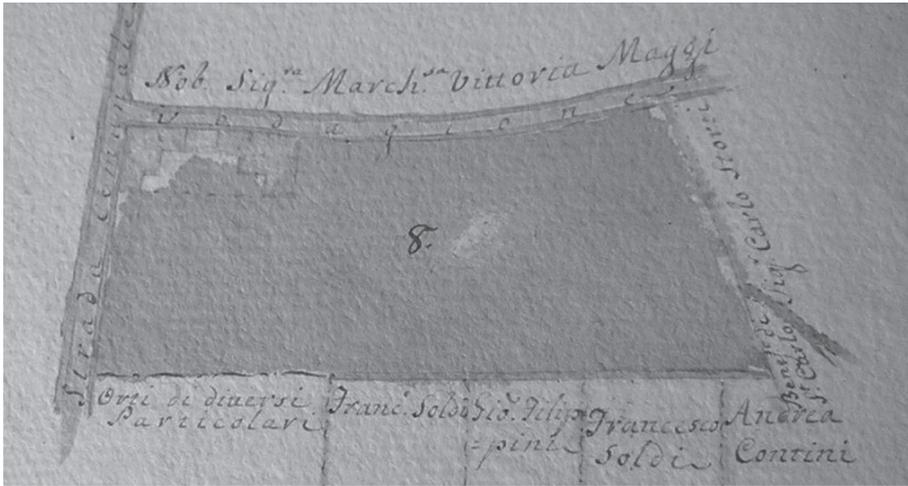
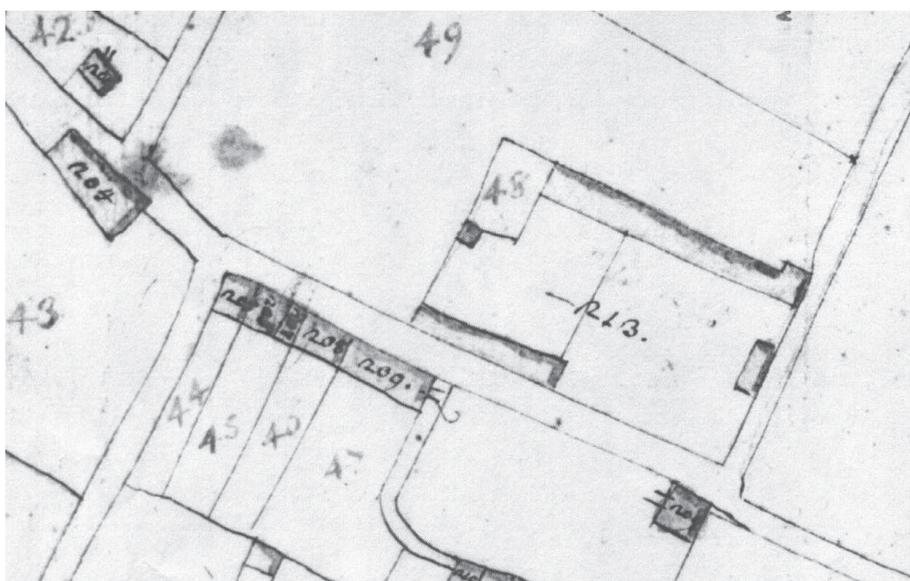
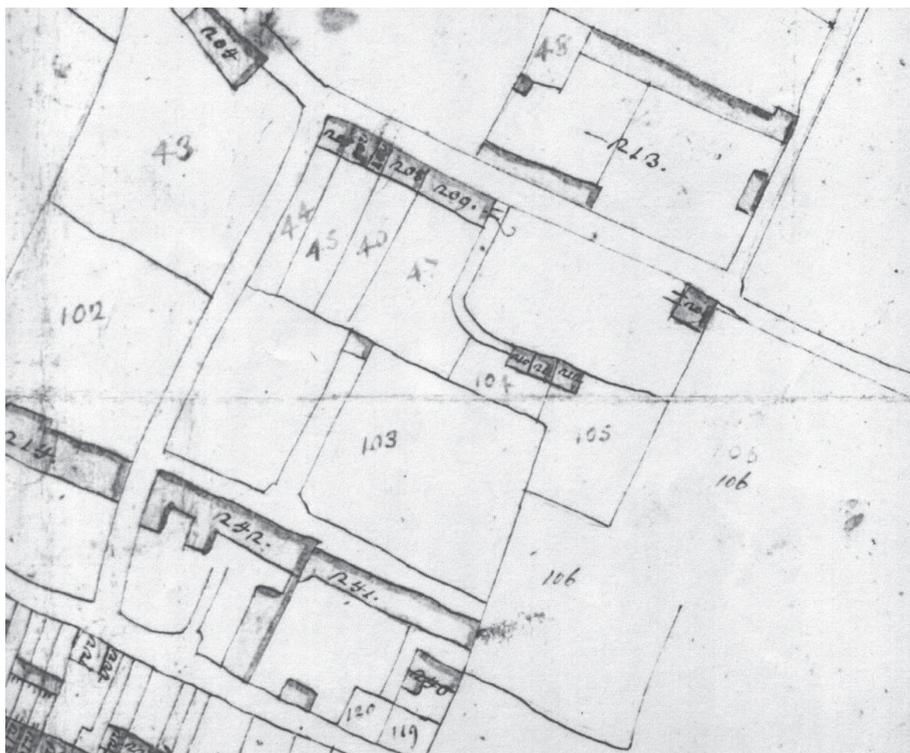


Fig. 9 Dettaglio della figura 4: pecia 8. Prato da casa, con casa, aia e orto, pert. 13 e rotti



Figg. 10-11 Sospiro, Cascina Orfanotrofio
 [ASCr, Catasto teresiano (1723), Sospiro, sviluppo centro urbano, dettaglio n. 213]

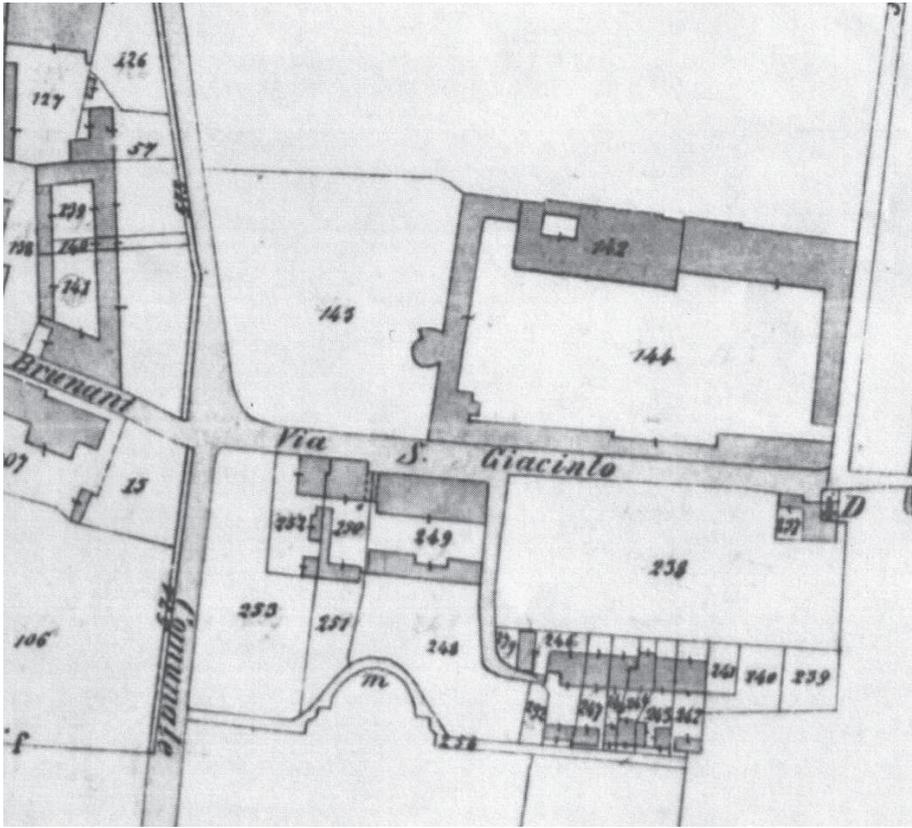
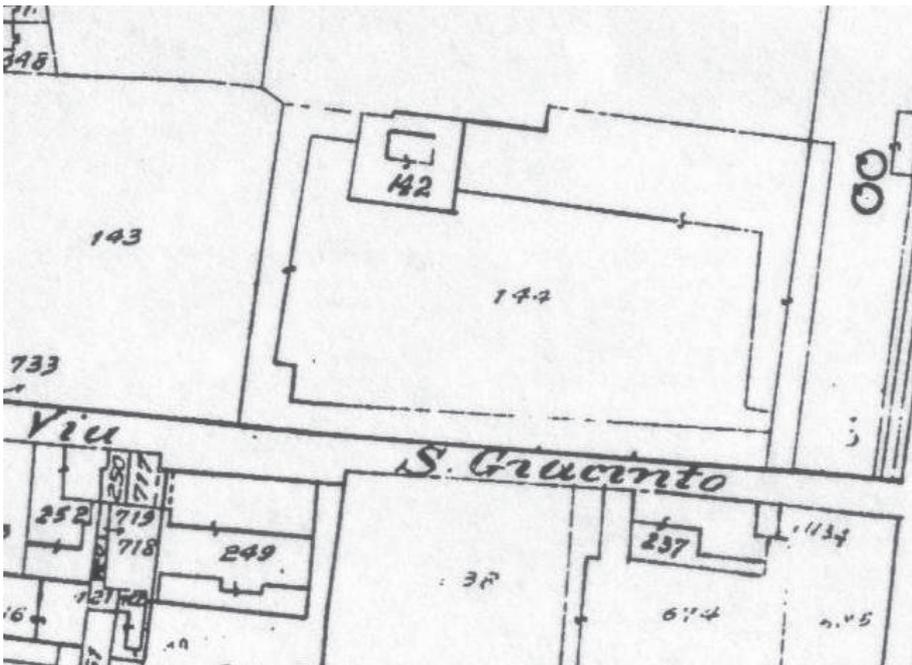


Fig. 12 Sospiro, Cascina Orfanotrofio
[ASCr, Catasto, 1901, Sospiro, foglio 7, nn. 142 e 144 e n. 237, lettera D]



Figg. 13-14 Sospino, Cascina Orfanotrofo
 [ASCr, Cessato catasto, 1938, Sospino, foglio 7, nn. 142 e 144]

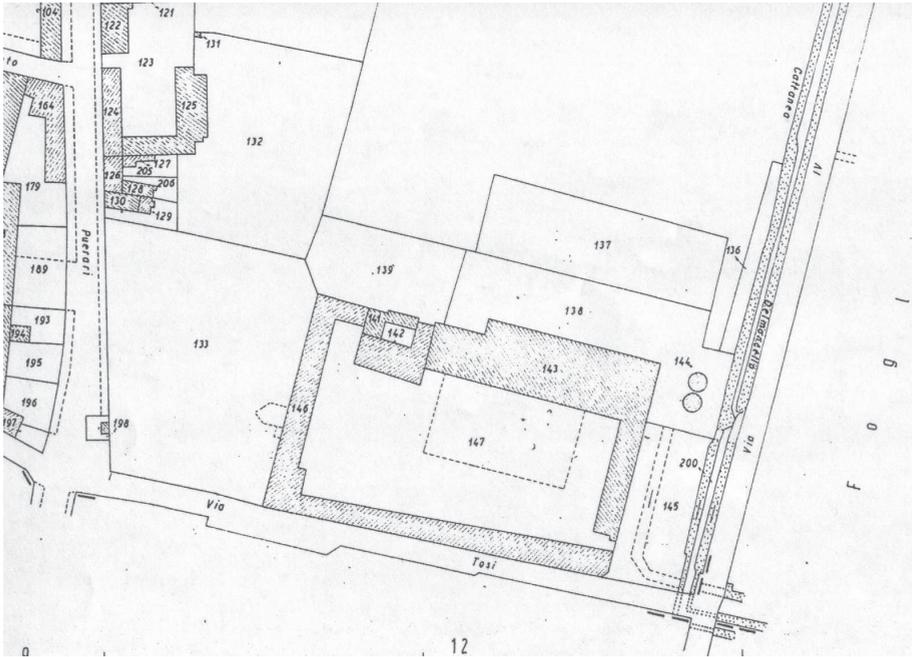


Fig. 15 Sospiro, Cascina Orfanotrofio
[ASCr, Rilevazioni catasto unitario, 1956, Sospiro, foglio 11, nn. 141-143 e 146-147]



Fig. 16 *Paesaggio con edifici rurali (XVIII sec.)*
[ASCr, SMP, reg. 44, Sesto, possessione Cortazza, dis. 85, dettaglio]



Fig. 17 *Paesaggio con edifici rurali* (XVIII sec.)
[ASCr, SMP, reg. 44, Spinadesco, possessione Cortazza, dis. 19, copia, dettaglio]



Fig. 18 Vincenzo Campi, *Il sanmartino*, olio su tela, 1585-1590;
Sistema Museale della Città di Cremona - Museo civico "Ala Ponzzone"

GALILEO MAGNANI

DALL'ORTICOLTURA SETTECENTESCA
ALLA FLORICOLTURA PRIMI NOVECENTO A PESCIA

Chi dall'alto de *La Torre*, antico filatoio degli Scoti posto al limite del quartiere di San Francesco, osservasse l'ambiente sottostante ormai intensamente urbanizzato, e subito dopo, spostatosi poco più a nord verso il borgo di San Giovanni, desse uno sguardo a quei pochi campi che incontra, su cui qualche serra è ancora in funzione tra le non molte case coloniche ormai integralmente ammodernate, e se a lui non fosse già noto che qui, su questo lembo di terra, ebbe origine intorno al 1925 la moderna floricoltura pesciatina¹, ben difficilmente potrebbe immaginarsi che questa piccola e stretta valle a nord del centro urbano, oggi abbandonata dagli agricoltori, divenne, oltre che il luogo di tanto felice nascita, la culla dove la neonata attività fu allevata con accortezza e con passione, per farla crescere in fretta e farle conquistare quasi subito la pianura a sud della città.

E non potrebbe nemmeno immaginarsi, il nostro ipotetico osservatore, che, alla comparsa della coltivazione di fiori, su questa valle, delimitata dal pendio delle colline poste di fronte ai rilievi montuosi e attraversata dal fiume Pescia, in quel tratto ancora a carattere fortemente torrentizio, fossero presenti, sopra a una breve striscia di terreno pianeggiante, gli «orti della Torre» e gli «orti di Fontana», attestati ai primi dell'Ottocento dal Catasto Generale della Toscana², orti che accoglievano i migliori tra i vivai olivicoli

¹ In una lettera inviata da Giovanni Pacini, floricoltore, ad Antonio Natali, direttore del Mercato comunale dei fiori di Pescia, documento già conservato presso l'archivio della Biennale del Fiore, si sostiene che la moderna floricoltura del Pesciatino, nasce intorno al 1925. La lettera è trascritta in *Floricoltura e vivaismo a Pescia: passato presente futuro*, a cura di G. Magnani, Pistoia 2001, p. 109.

² *Catasto Generale della Toscana, Comunità di Pescia, Sez. Città di Pescia e Sez. Poggio di Speri*, 1824, Archivio di Stato di Pistoia - Sezione di Pescia. Gli orti della Torre sono indicati nella *Sez. Città di Pescia*, gli orti di Fontana nella *Sez. Poggio di Speri*. Le tavole di questo catasto attivato nel 1835, noto come «Catasto Ferdinando-leopoldino», rispecchiano la situazione delle proprietà rilevata sul territorio nel 1817, una data scelta dall'amministrazione granducale per uniformare ai fini

pesciatini. Da essi, grazie all'ottimale ambiente pedologico e climatico che contraddistingueva il luogo, le piante traevano un sostanziale vantaggio in ogni loro fase di crescita, da cui conseguiva una produzione di alta qualità, ben distinguibile da quella già ragguardevole degli «ulivini» coltivati più a sud, sia negli orti in prossimità del centro urbano, sia, e a maggior ragione, in quelli distanti da esso.

Ai tempi in cui l'agricoltore doveva affidarsi alle sole risorse naturali, quando cioè l'idea di condizionarne in qualche modo alcuni parametri climatici come la temperatura o l'umidità era di là da venire, alcuni microambienti assicuravano infatti ai prodotti lì ottenuti una certa precocità di raccolta e peculiari caratteristiche qualitative. E il luogo di cui qui si dice era riferibile a una di queste situazioni locali, rivelatasi estremamente favorevole alle coltivazioni da orto e da vivaio. Qui, secondo un concetto largamente acquisito, gli appezzamenti di terreno posti in coltivazione venivano a ritrovarsi, per la loro posizione, naturalmente difesi dal freddo, dagli sbalzi termici giornalieri, dalla brina, dalle gelate tardive in primavera e da quelle anticipate in autunno. Gli orti, «situati al piede dei primi contrafforti appenninici – scriveva nel 1961 Ennio Andreucci³ –, circondati a est e a ovest da rilievi collinari, sono efficacemente protetti dai venti freddi settentrionali» e da quelli invernali provenienti da levante, rari ma sempre temibili, e sono quotidianamente percorsi durante la notte dal vento di Tramontana, che, spirando nello stesso senso della corrente del fiume, mantiene in questa angusta valle «una temperatura minima più elevata rispetto a quella della rimanente pianura, impedendo od ostacolando la formazione della rugiada ed allontanando le nebbie». Un costante spostamento da nord a sud della masse di aria sovrastanti il terreno compensa infatti il raffreddamento notturno che si instaura a livello delle piante soprattutto in condizioni di cielo sereno, un abbassamento termico che è determinato dalla perdita di calore per l'irraggiamento del suolo, non compensata dai moti convettivi instaurati dal vento. In sostanza, quando a nord del centro abitato di Pescia la temperatura raggiunge lo zero, a sud della città, oltre la stazione ferroviaria, il termometro continua a scendere per altri 2 o 3 gradi centigradi, proprio per l'assenza del vento di Tramontana. Ma anche nei momenti di freddo eccezionale, il microclima in cui si trovavano quei fortunati orti riusciva a dimostrarsi favorevole all'allevamento delle piante,

prettamente fiscali tutte le comunità della Toscana. Cfr. G. BIAGIOLI, *I catasti*, in *Ambiente e società alle origini dell'Italia contemporanea, 1700-1850*, in *Vita civile degli Italiani. Società, economia, cultura materiale*, vol. IV, Torino 1990.

³ E. ANDREUCCI, *I vivai della zona di Pescia*, «Monti e Boschi», 8-9, 1961, pp. 402-414.

come fu constatato nel febbraio 1956 in occasione di una gelata divenuta memorabile⁴. Nelle mezze stagioni e in quella fredda, poi, quel tratto di territorio pesciatino, quasi affogato in una gola, vede sorgere il sole sempre un po' in ritardo, addirittura dopo un'ora in certi mesi dell'anno, per cui la pianta è meno soggetta all'escursione termica giornaliera, col risultato che anche in inverno, in un tale ambiente atmosferico asciutto e temperato, essa continua a vegetare purché l'andamento stagionale rimanga nella norma. In passato non sfuggiva all'occhio attento dei vivaisti la provenienza di una giovane pianta d'olivo: se allevata infatti negli «orti di Fontana», questa avrebbe presentato, proprio grazie a quel clima, una corteccia lucida e pulita, priva cioè di muschi, licheni o alghe che di solito in inverno colonizzano il fusto degli olivi coltivati nei vivai a sud della città.

Per conseguire dagli orti produzioni eccellenti di ortaggi e di piante da vivaio, e in tempi più recenti di fiori recisi, non sarebbe bastato tuttavia un clima favorevole alla crescita dei vegetali, tale a quello fin qui descritto. Occorreva anche un ottimo substrato di coltivazione, quale è in realtà il terreno del luogo, tipicamente alluvionale, sciolto e privo di calcare⁵, la cui naturale condizione regalava agli orticoltori di un tempo certuni celebrati prodotti tipici: i non dimenticati fagioli di Fontana⁶, noti in passato quasi quanto quelli di Sorana, e gli asparagi «teneri e saporiti».

Ma tutto ciò sarebbe stato insufficiente per ottenere prodotti vegetali ai massimi livelli qualitativi se in quegli orti non ci fosse stata la possibilità di irrigare in abbondanza, soprattutto nei periodi primaverile ed estivo, quando le piogge si fanno spesso desiderare. In un'epoca in cui non esistevano né pozzi né pompe per approvvigionarsi di acqua da distribuire alle coltivazioni, la disponibilità della stessa, regolata e gestita in modo opportuno, diveniva logicamente la chiave di volta di tutto il sistema agrario di

⁴ F. SCARAMUZZI, E. ANDREUCCI, *Indagini e osservazioni sui danni provocati dalle minime termiche del febbraio 1956 agli olivi nei vivai di Pescia*, «Nuovo Giornale Botanico Italiano», 44, 1-2, 1957, pp. 19-110. Gli autori riportano le temperature minime registrate nelle diverse zone del Pesciatino, mettendole in relazione ai danni subiti dalle giovani piante di olivo.

⁵ E. LUCCHETTI, *Terre di Valdinievole*, «Annali Facoltà di Agraria Università di Pisa», n.s., II, 1939, riportato da ANDREUCCI, *I vivai della zona*, cit., p. 403. «Caratteristiche comuni dei terreni sono – secondo Lucchetti – la discreta profondità, la scioltezza e la mancanza di scheletro. Derivando dal disfacimento dell'arenaria eocenica, essi sono poveri o privi di calcare, modestamente provvisti di fosforo e potassio e presentano un rapporto sabbia argilla oscillante da 4, al piede delle colline dove la pendenza è ancora sensibile, a 2 o meno negli appezzamenti della bassa pianura». Sulla natura dei terreni e sulle condizioni del clima in quella zona e in altre del territorio pesciatino, Cfr. D. MAGALDI, P. BAZZOFFI, D. BIDINI, F. FRASCATI, E. GREGORI, P. LORENZONI, N. MICLAUS, C. ZANCHI, *Studio interdisciplinare sulla classificazione e la valutazione del territorio: un esempio nel comune di Pescia*, «Ann. Ist. Sper. per lo Studio e Difesa del suolo di Firenze», vol. XII, 1981, pp. 31-114.

⁶ Comunicazione personale di Sirio Bindi (2001).

pianura, sia per gli orti a nord del tessuto urbano, sia per quelli collocati in prossimità o a meridione del medesimo. E per l'acquisizione di un così essenziale mezzo di produzione, sin da epoche remote ci si era rivolti al fiume che attraversa e dà il nome alla città. Già nel Settecento era infatti attivo a Pescia un ingegnoso complesso di canalizzazioni appositamente progettato e realizzato per la captazione, la conduzione e il deflusso delle acque, una rete di condotte idriche che si poneva al servizio di tutta l'orticoltura dovunque localizzata.

La regolamentazione sul territorio di questa risorsa primaria è ben documentata da Jean-Charles Léonard Simonde de Sismondi, nel suo *Tableau de l'agriculture toscane*, pubblicato a Ginevra nel 1801⁷. Nelle coltivazioni di pianura, osserva a questo proposito lo studioso svizzero, le pratiche atte a dissetare le piante sono condotte alla perfezione e, senza ombra di dubbio, chi viene a Pescia da fuori, su di esse molto può imparare. Dopo aver fatto un richiamo all'operosità e all'ingegno degli italiani in tema di irrigazione, Sismondi precisa che

l'arte di controllarla e dirigerla a piacimento, le spese immense e il magnifico lavoro indirizzati verso questo scopo, nonché la gestione della pendenza dei terreni, sono a un tale punto di perfezione da suscitare l'ammirazione degli stranieri⁸.

Descrive poi in ogni particolare il complesso sistema per l'adduzione e per il deflusso delle acque negli orti pesciatini, costituito da canali a cielo aperto, le cosiddette «gore» – sempre citate in italiano nel *Tableau* –, da cui si diparte una rete di canalizzazioni più piccole e di fossi, un sistema che aveva certamente richiesto una spesa non indifferente, in quanto presupponeva lo scorrimento delle acque a una quota più elevata rispetto a quella del corso del fiume da cui provenivano e nel quale, svolto il loro compito, sarebbero in parte ritornate⁹. Talvolta per realizzare il canale principale, annota Sismondi,

invece di scavarlo si è dovuto non soltanto costruirlo in muratura, ma anche consolidarlo con un muro, che, in un tratto di duecento passi, è alto almeno venti piedi. In un altro punto, il canale è sostenuto da arcate alte dieci

⁷ J.C.L. SISMONDI, *Tableau de la agriculture toscane*, Genève 1801, riproposto in anastatica nel 1998 da Slatkine Reprints, Genève (Avant-propos de Jacqueline De Molo-Veillon, Introduction de Francesca Sofia). Il libro originale è disponibile su alcuni siti Web, quali <https://archive.org/details/tableaudelagric00sismgoog/page/n4>; <https://books.google.it/>.

⁸ Ivi, p. 18.

⁹ *Vecchio Catasto Terreni, Comune di Pescia*, cit. Sulla rete delle principali canalizzazioni si vedano le mappe catastali del 1825 e 1875.

o dodici piedi da terra, come se fosse un acquedotto romano. Queste ammirevoli opere mostrano cosa si possa fare per governare le acque, ma è raro che l'agricoltura ne esiga di simili¹⁰.

Infatti gli orti non sono i soli beneficiari di quest'opera idraulica: il

prelievo di acqua dalla Pescia viene fatto a più di sei miglia di distanza dalla pianura, e lungo tutto questo percorso, le acque scorrono nella gora, molto al di sopra del livello di quel fondo valle che devono irrigare; ma è vero che i considerevoli costi richiesti da questa grande elevazione delle acque non sono stati affrontati per favorire l'agricoltura; la gora viene innalzata il più possibile per creare un maggior numero di cascate in corrispondenza di altrettanti molini che esse fanno muovere. Le acque che devono irrigare la piana di Pescia hanno azionato, prima di arrivarvi, più di venti cartiere, e un numero considerevole di molini da grano, di frantoi e di filande per la seta, cosicché l'ultima cascata, a sud della città, le riporta nel letto del fiume sul medesimo lato da cui erano entrate¹¹.

Quanto alla consistenza e alla gestione del patrimonio idrico, Sismondi osserva che «ognuno dei tre canali di irrigazione che si trovano d'intorno a Pescia contiene abitualmente circa tre piedi di acqua corrente». Durante l'estate tuttavia, quando la portata del fiume diminuisce, non è possibile alimentarli tutti insieme, per cui, «dato che due canali partono dallo stesso luogo, uno a destra e l'altro a sinistra del letto del fiume, si è spesso obbligati a far scorrere l'acqua alternativamente o nell'uno o nell'altro»¹². Un fatto, questo, di cui si ha ancor oggi memoria, in quanto nella prima metà del Novecento un addetto alla distribuzione delle acque era responsabile del mantenimento, nel canale rimasto momentaneamente «all'asciutto», di un sia pur ridotto flusso di acqua, «per la salute della città» si diceva¹³, dato che queste gore, oltre ad assicurare l'energia per azionare le macchine degli opifici e a restituire la fertilità ai campi, avevano anche il compito, nell'attraversare il centro urbano mancante di fognature, di smaltire le acque reflue provenienti dalle abitazioni.

Già ai tempi di Sismondi, non viene destinato alle coltivazioni estensive alcun terreno irrigabile: «sempre l'orticoltura se ne appropria e scaccia le coltivazioni di grano e di foraggio»¹⁴, per cui queste sono

¹⁰ SISMONDI, *Tableau*, cit., pp. 20-21.

¹¹ *Ibidem*.

¹² *Ibidem*.

¹³ Comunicazione personale di Sirio Bindi (2001).

¹⁴ SISMONDI, *Tableau*, cit., p. 28.

relegate nei poderi di piano, distanti dalla città. E il mondo degli «ortolani», così come vengono indicati sul Catasto generale della Toscana¹⁵, si espande quindi abbastanza sul territorio e occupa tutti gli appezzamenti di terreno intorno al fiume. Stando alle stime dello studioso ginevrino,

la pianura irrigua di Pescia è larga da quattro a ottocento piedi ed è lunga da quattro a cinque miglia; quasi tutta questa estensione di terra è occupata da orti; la città di Pescia fornisce *ortaggi* a un quarto circa della Toscana, e ne spedisce in particolare a due grandi città: Firenze e Livorno¹⁶.

E in questi orti, a ogni coltura collocata su airole rialzate, addirittura a ogni singola pianta giunge un giusto quantitativo di acqua, senza eccessi né sprechi, tramite i solchi di scorrimento. Il sistema è molto efficiente: oltre alla distribuzione dell'acqua, nel quantitativo strettamente necessaria alla coltura, è assicurato un buon drenaggio degli appezzamenti di terreno, i quali, nemmeno quando il fiume è in piena, rischiano di essere allagati, grazie alla chiusura delle saracinesche, chiamate «calle», disposte all'interno delle canalizzazioni al fine di regolarne la portata.

Seguendo il percorso dell'acqua, Sismondi descrive tutto ciò in ogni particolare¹⁷, a partire dal canale «racchiuso tra due muretti», dotato a tratti di «chiuse che la indirizzano verso i terreni da irrigare». A essi l'acqua perviene tramite un «fosso poco profondo, scavato nella parte più alta del podere», per essere poi portata «a livello del campo», dove viene trattenuta e regolata nel suo flusso «con altre chiuse. Poiché i campi sono separati da un fossato, l'acqua passa dall'uno all'altro su piccoli ponti di pietra o su canaletti di legno. L'acqua viene immessa nei campi dal punto più elevato. Essendo essi suddivisi in aiuole larghe tre o quattro piedi, attraverso i solchi che li separano» fluisce verso la coltura. Ma,

poiché c'è poca o spesso nessuna pendenza, quest'acqua avanza molto lentamente, e man mano che scorre, la terra la beve con avidità nel quantitativo che il terreno può assorbire, fino a completa penetrazione; chi pensasse di camminare sull'asciutto in mezzo a queste aiuole, ci affonderebbe invece a mezza gamba.

¹⁵ *Catasto Generale della Toscana, Comunità di Pescia*, cit.

¹⁶ SISMONDI, *Tableau*, cit., p. 28.

¹⁷ *Ivi*, pp. 22-23

La tecnica irrigua adottata è in sostanza quella per infiltrazione laterale, che negli orti di Pescia dimostra tutti i suoi vantaggi, legati sia alla natura dei terreni in cui viene applicata, sia alla pendenza degli stessi, in genere modesta e talvolta quasi nulla. Se il flusso dell'acqua è troppo veloce, questo può essere rallentato dall'orticoltore per mezzo di «alcune palate di terra» immessa nel solco. I problemi legati a una non idonea inclinazione del campo possono essere d'altra parte risolti dall'orticoltore medesimo nel giro di una stagione per mezzo di opportune lavorazioni del terreno. «Questo modo di irrigare abbondantemente e per lungo tempo le radici delle piante», ottenuto tramite l'infiltrazione dell'acqua che scorre nei solchi, «insieme alla presenza di una crosta asciutta rimasta sulla superficie del terreno nelle airole, le preserva da un'evaporazione troppo forte», scrive Sismondi. In certi casi, tuttavia, questa tecnica irrigua viene abbandonata al fine di applicare quella detta per aspersione:

quando si vuole irrigare un letto di semina, o dare acqua alle giovani piante, per cui si richiede una superficie del terreno totalmente bagnata, l'orticoltore si pone nel solco che separa le airole; su queste, con un grande cucchiaio di legno distribuisce rapidamente e in abbondanza, sia a destra sia a sinistra, l'acqua che scorre verso di lui¹⁸.

Rimasto in funzione dal Settecento fino ai primi decenni del Novecento, e in alcune zone anche dopo, questo complesso sistema di gestione dell'acqua irrigua nei campi in prossimità del fiume fu di certo l'elemento che maggiormente connotò la grande stagione dell'orticoltura pesciatina e che contribuì in misura rilevante a decretarne il successo. Tuttavia c'è un altro tratto distintivo che segnò la fortuna di quegli appezzamenti di terreno e che, con ogni probabilità, influenzò anche la nascita sugli stessi della floricoltura, favorendone l'insediamento nei preesistenti ordinamenti colturali. Si tratta di un fenomeno visto generalmente con favore nel passato, anch'esso attestato sulle pagine del *Tableau* sismondiano, consistente in un integrale sfruttamento nel tempo e nello spazio dei terreni ortivi tra l'altro non particolarmente estesi, come risulta dal Catasto Generale della Toscana¹⁹. Su essi infatti veniva praticata di regola una consociazione abbastanza spinta tra diverse e spesso eterogenee specie vegetali, impiantate o seminate fianco a fianco su aree comunque limitate. L'orticoltura «è ben condotta, il terreno non è mai lasciato incolto, e si sa mantenere e ac-

¹⁸ *Ivi*, p. 24.

¹⁹ *Catasto Generale della Toscana, Comunità di Pescia*, cit.

crescere la sua fertilità»²⁰, annota Sismondi che dopo qualche pagina aggiunge: è una pratica comune «la piantagione negli orti di alberi da frutto in pien'aria – cioè lontano da muri o recinzioni, capaci di assicurare alla pianta una certa protezione nei confronti delle intemperie (N.d.R.) – e di gelsi, tanto da dare loro l'aspetto dei più bei frutteti»²¹, definiti in altra parte del libro «i ridenti orti di Pescia»²², proprio per la molteplicità delle specie vegetali confinate al loro interno. Tra quelle erbacee, vengono annoverate nel *Tableau* «tre o quattro varietà di cavolo, altrettante di fagiolo e una sola di pisello», insieme a «spinaci, lattuga, cetrioli, meloni» e «cocomero» (in italiano nel testo, N.d.R.), unica specie fino ad allora ignota al ginevrino, il quale sottolinea l'assenza di ortive viceversa molto diffuse nel suo Paese. A suo parere a Pescia non ci si è posti un obiettivo importante, quello di ottenere un determinato prodotto in un periodo di tempo abbastanza ampio. Qui, la raccolta è infatti sempre concentrata in «una breve stagione, dato che ciascuna specie si semina in un'unica volta, per cui giunge a maturazione tutta insieme»²³. E una tale condizione messa in risalto da Sismondi potrebbe dipendere proprio dalla scelta di consociare ai massimi livelli specie diverse. Quando queste devono convivere su uno spazio ristretto, sembra in effetti quasi impossibile praticare, per ciascuna di esse, una semina scalare, così come viceversa si potrebbe fare, scegliendo di specializzarsi sull'allevamento di un'unica ortiva.

Esistono fattori che a Pescia favoriscono la consociazione. La disponibilità di un substrato e di un clima congeniali alle esigenze di specie vegetali erbacee, le più varie, e arboree, comprendenti il vivaio olivicolo, permette infatti una loro ragionevole convivenza negli orti. E in queste condizioni non è neanche necessario diversificare le pratiche agricole rivolte al terreno, pratiche in genere abbastanza simili per gran parte di quelle colture. Così avviene per le lavorazioni principali, per le complementari e per quelle di coltivazione, condotte in tutti i casi manualmente, atte soprattutto a realizzare e a mantenere in opera airole intervallate da solchi poco profondi. Analogo discorso vale per la concimazione, tanto per quella distribuita all'impianto quanto per quella in copertura. A questo proposito, sia che si coltivino le più varie ortive oppure i giovani olivi o, in tempi più recenti, il garofano o altre specie da fiore reciso, si ricorre comunque a pochi prodotti organici disponibili nel Pesciatino, o meglio a sottoprodotti provenienti dall'industria, tra l'altro molto sviluppata in città, oppure a materie derivanti dall'ambiente rurale

²⁰ SISMONDI, *Tableau*, cit., p. 30.

²¹ *Ivi*, p. 34.

²² *Ivi*, p. 225.

²³ *Ivi*, p. 31.

o da quello urbano. In particolare, si reintegra la fertilità del terreno con il carniccio e con le crisalidi frammentate del baco da seta, l'uno ottenuto nelle concerie e le altre nelle filande, con i lupini devitalizzati brillati o bolliti e con il letame ottenuti nelle campagne e, soprattutto, con le deiezioni umane raccolte e conservate nel «pozzo nero», ossia nella fossa biologica annessa alle abitazioni, secondo una pratica descritta in ogni particolare da Sismondi, stupito tra l'altro dal fatto che i liquami distribuiti alle colture non comportino riflessi negativi sulla salute né per chi si ciba della verdura lì raccolta, né per chi la produce, ovvero per gli orticoltori che oltretutto si ammalano a suo giudizio molto di rado²⁴.

In sostanza, la consociazione negli orti del Pesciatino è stata per innumerevoli anni l'unico *modus operandi* ritenuto confacente alle condizioni e agli usi del luogo, anche se qualche osservatore attento ne percepiva le pecche. Da un lato infatti tale ordinamento colturale assicurava sia una migliore distribuzione della forza lavoro, sia una conveniente ripartizione del reddito nel corso dell'anno, grazie alle diversificate produzioni conseguite nel succedersi delle stagioni. Dall'altro, la consociazione non teneva sufficientemente conto di un aspetto prettamente agronomico: in certe fasi del ciclo vegetativo, specie diverse venivano a trovarsi in competizione tra di loro e una di esse veniva di sicuro a essere penalizzata. E nell'Ottocento, i limiti di queste consuetudinarie scelte operative vengono denunciati anche sulla carta stampata. Tra i molti difetti dell'orticoltura pesciatina – si legge infatti nel 1884 su «L'ape», un «periodico agricolo, industriale, artistico» stampato per alcuni anni a Pescia –, uno di quelli che non fa progredire questa attività è rappresentato dal voler

congiungere, come noi facciamo, senza alcuna regola, senza alcun criterio la coltivazione dell'ortaggio a quella della frutta e degli alberi di alto fusto. La pratica che abbiamo di porre cioè, in mezzo agli orti, un numero piuttosto grande di gelsi, di frutti e perfino di olivi a brevi distanze fra loro, con la inevitabile conseguenza di ottenere, tanto per i frutti quanto per gli ortaggi, prodotti in minore quantità e peggiori. Ciò naturalmente proviene dal fatto che le chiome, non ben trattate degli alberi, impediscono il benefico effetto del sole e dell'aria, rendendo il terreno quasi paludoso, e perché infine essi tolgono dal suolo una grande quantità di quegli umori che sono destinati alla vita ed al prosperamento degli erbaggi. Per rimediare a tale inconveniente è d'uopo specializzare più che si può [...]. È solo dalla specializzazione che noi potremo avere sorprendenti miracoli [...]. Ma se negli orti non è dato di poter raggiungere una vera specializzazione, cerchiamo almeno di togliere o diminuire gli alberi di alto fusto, come vediamo fare in uno degli orti molto ben tenuti, qual è quello dei Signori Mejean²⁵.

²⁴ *Ivi*, p. 35.

²⁵ ONIUNTING, *La nostra orticoltura*, «L'ape», Pescia, 31 maggio 1884.

Ed è singolare il fatto che – sia detto per inciso – questi «Signori Mejean» non appartenessero al mondo dell'agricoltura, ma svolgessero un ruolo di primo piano in quello dell'industria, essendo proprietari di una delle maggiori e più moderne filande attive in Italia.

Se è vero che si commette un errore grossolano quando «negli orti si vuole, ad ogni costo e con discapito manifesto, esercitare una coltura troppo mista», come ricordava l'estensore della citata nota, è pur vero che la consociazione ha continuato a riscuotere per lungo tempo il favore degli orticoltori, tanto che essi l'hanno messa in pratica fino ai primi decenni del Novecento. Negli anni Venti, infatti, ai primordi della moderna floricoltura, ma talvolta anche nel Secondo dopoguerra, in determinate stagioni non era raro osservare airole di garofano tra i filari di giovani olivi²⁶, oppure specie da orto, come cavolo o cardo, vegetanti accanto alle piante del garofano stesso all'esaurirsi del suo ciclo produttivo. E da questo modo di operare un qualche vantaggio doveva pur essere ricavato, perché non succede quasi mai in agricoltura che si continui a percorrere una strada senza raggiungere una metà in certa misura soddisfacente. Da alcune forme di consociazione, quindi, doveva scaturire qualche punto di forza per l'azienda orticola. Per chi la conduceva, inoltre, una temporanea compresenza di specie diverse sullo stesso appezzamento di terreno poteva far da stimolo a sperimentare determinate soluzioni innovative da adottare. All'orticoltore che operava in questo senso restava infatti, nel bilancio annuale, un margine di sicurezza economica, in quanto faceva comunque affidamento su un reddito certo nel momento in cui si accingeva, per esempio, a saggiare tecniche inedite o a valutare novità vegetali da introdurre in coltura.

E in fin dei conti, a quest'ossessione di «non lasciare mai incolto» nemmeno un fazzoletto di terra di cui diceva Sismondi si deve probabilmente anche l'affermarsi in ambito aziendale delle specie floricole introdotte per gradi accanto alle colture tradizionali, che per qualche tempo hanno continuato a contribuire in modo positivo sul bilancio economico aziendale.

Ma a Pescia questo modo di operare negli orti, secondo i principi dell'agricoltura intensiva, derivava probabilmente anche da un motivo d'ordine socio-culturale, ovvero dal rapporto tra il mondo rurale e l'industria che sul territorio si era andato instaurando, non tanto dal punto di vista dei mezzi di produzione o di una reciproca integrazione tra i processi produttivi, sia pure elementi da non trascurare – si pensi soltanto all'industria serica e all'allevamento del baco da seta alimentato dalla produzione di foglie del gelso –, quanto da una visione

²⁶ G. GORI, *I fiori d'Italia: Intensità delle colture floreali nel Pesciatino*, «Rivista di ortofloro frutticoltura italiana», vol. 32, n. 5/6 (maggio-giugno 1948), pp. 97-99.

comune del lavoro praticato in mondi diversi ma contigui non solo spazialmente. Certe soluzioni innovative nella gestione delle aziende, la consuetudine alla continuità di un processo di produzione, l'instaurarsi di relazioni interpersonali tra appartenenti ad ambiti mai chiusi in sé stessi, hanno ovviamente determinato affinità di vedute tra chi, su uno stesso piccolo territorio, si trovava a operare spalla a spalla, attendendo l'uno alle attività campestri, l'altro a quelle degli stabilimenti industriali, ovvero dei numerosi opifici all'epoca «andanti ad acqua», di cui «Pescia primeggia fra le città più manifatturiere del Granducato», come scrive nella prima metà dell'Ottocento Emanuele Repetti nel suo celebre *Dizionario*²⁷, opifici alimentati – aggiunge – dalla «fiumana della Pescia maggiore, ossia della Pescia di Pescia, che porta a cotesta contrada arena d'oro». Insomma, confrontandosi quotidianamente anche senza volerlo con il vicino appartenente a «Pescia operaia» e osservandone il modo di lavorare e i ritmi relativi, l'orticoltore pesciatino viene probabilmente stimolato all'innovazione, alla applicazione di tecniche inedite, alla pianificazione degli interventi sugli appezzamenti di terreni dai quali può trarre, anche se non ne è il proprietario, redditi senza dubbio superiori rispetto a quelli ottenuti dai poderi di pianura a prevalente produzione cerealicola o di collina e a maggior ragione di montagna. E questa situazione, segnata da una disparità tra chi nella realtà rurale del Pesciatino apparteneva a una determinata località o era legato ai certi vincoli proprietari, si sarebbe mantenuta quasi inalterata fino agli anni Trenta del Novecento.

Da climi e da terreni favorevoli alle coltivazioni orticole e vivaistiche, da interventi razionali sulla gestione di un territorio a vocazione agricola in prossimità e in connubio con un'industria in alcuni settori all'avanguardia per le tecnologie impiegate, ma anche da ragioni ascrivibili a un determinato clima socio-culturale venuto a determinarsi in una comunità toscana defilata rispetto ai centri maggiori, ma comunque autonoma e centrale rispetto alla sua area geografica di appartenenza – la Valdinievole –, prese origine quella che sarebbe divenuta alla metà del Novecento l'attività produttiva più importante per Pescia: la floricoltura moderna, indicata talvolta sul territorio come la nuova «industria». Un'attività che, sovrapponendosi alla più antica orticoltura e prendendone gradualmente il posto, si sarebbe integrata in maniera straordinaria, almeno nelle fasi iniziali del suo sviluppo, con il vivaismo olivicolo, in quanto l'una veniva condotta nel periodo primaverile-estivo, da marzo a settembre, e l'altro in quello autunno-vernino, da novembre a marzo. In sostanza, sugli appez-

²⁷ E. REPETTI, *Dizionario Geografico Fisico e Storico della Toscana, presso l'Autore ed Editore*, Firenze 1833-1846, testo in digitale, http://stats-1.archeogr.unisi.it/repetti/database.php#page_1.

zamenti di terreno lasciati liberi dal vivaio olivicolo dopo l'estirpazione e la vendita delle giovani piante si impiantava la coltura del garofano, da cui si ritraeva una produzione giornaliera sino al termine dell'estate. Un tale ordinamento produttivo favoriva, in particolare, le grandi aziende orticole a conduzione diretta. Ma la floricoltura, in quegli storici orti, non sarebbe rimasta a lungo confinata: in breve essa avrebbe conquistato altri terreni pianeggianti e si sarebbe inserita in altri ordinamenti colturali, con diversi assetti proprietari, soprattutto regolati dal contratto della mezzadria.

Se il vivaio olivicolo ancora per molti anni rimase localizzato in una zona abbastanza circoscritta, dai luoghi a nord della città di cui si diceva all'inizio del discorso fino al ponte della ferrovia, in quanto al di là di questo ideale confine non si arrischiava l'impianto della coltivazione, temendo la perdita del prodotto in conseguenza delle possibili gelate tardive o di quelle anticipate, la floricoltura, in pochi anni, come trascinata dalla corrente del fiume, si diffuse a macchia d'olio verso sud, invadendo anche il comprensorio di Collodi, anch'esso attraversato da un torrentizio corso d'acqua, la Pescia Minore. E nel piano, questa nuova attività, avrebbe trovato la sua più giusta e più conveniente collocazione, sviluppandosi enormemente, sia per l'estensione, sia per le tecniche agronomiche in essa impiegate, e determinando un cambiamento profondo nel mondo dell'agricoltura.

Da una stretta valle di una decina di ettari, ossia da una piccola porzione di terra all'apparenza oggi di poco conto, da una «vallecola», per riprendere il diminutivo usato da un antico memorialista pesciatino, suddivisa in orti non particolarmente estesi, nasce un fenomeno che avrebbe fortemente contribuito al mutamento, per ampiezza e per importanza economica, del volto di tutto un territorio e di una comunità: un fenomeno questo la cui ricaduta avrebbe portato a una realtà che, nell'immediato Secondo dopoguerra, sarebbe stata sintetizzata con l'espressione «Valle dei Fiori», divenuta subito estremamente popolare. Una dizione questa che, all'inizio egli anni Cinquanta, alcuni avrebbero voluto addirittura ufficializzare, ponendola per sempre accanto al nome della città che dai fiori traeva allora fama e ricchezza²⁸.

²⁸ La dizione «Valle dei fiori» è di uso corrente già alla fine degli anni Quaranta. Ubaldo Sonnoli, in una lettera al sindaco, firmata anche da Renato Del Ministro e da Cesare Andreucci, tutti e tre floricoltori e vivaisti, chiede, in data 14 novembre 1951, che questa qualifica possa accompagnare definitivamente il nome della città (Archivio privato Attilio Sonnoli).

ERNESTO MILANESE

ROMOLO ONOR, AGRONOMO.
NEL CENTENARIO DELLA MORTE IN SOMALIA
(LUGLIO 1918)*

Il nome di Romolo Onor è oggi poco ricordato in Italia. Forse quasi dimenticato, fuori di una ristretta cerchia di storici e di agronomi tropicalisti, e del suo paese natale, San Donà di Piave, ove la memoria è stata mantenuta per legami famigliari e anche per l'essere a lui intitolato un istituto scolastico cittadino. Eppure, proprio alla sua opera di "Consulente tecnico per le opere agrarie" del Governo della Somalia, svolta *in loco* dal maggio 1910 al luglio 1918, si deve la prima sistematica conoscenza dell'agricoltura somala, fondamento del suo successivo sviluppo.

E questa non è soltanto l'opinione "italiana". Infatti il lavoro, e gli scritti, di Onor erano conosciuti e molto considerati in Somalia almeno fino alla fine degli anni Ottanta¹; e qualche anno addietro ancora se ne tramandava la memoria tra le popolazioni del basso Scebeli, come fu constatato nel 2005, con una certa sorpresa, quando da San Donà partì l'idea di ripercorrerne le tracce in Somalia². Infatti, grazie ai collegamenti mantenuti

* Nel reperimento della bibliografia è stato prezioso il costante aiuto del dott. agr. Renato Sassaroli di Firenze; desidero anche ricordare qui il geom. Paolo Peruzzi, già tecnico dell'Istituto di Estimo Rurale e Contabilità di cui fui per breve tempo direttore, senza il quale la base dati bibliografica sul Corno d'Africa non avrebbe avuto sviluppo.

Le fonti d'archivio, le sigle e le abbreviazioni sono indicate prima dei riferimenti bibliografici; i lavori di Onor sono identificati da un titolo abbreviato perché tutti riportati nella bibliografia specifica. I toponimi somali sono dati nella grafia tradizionale.

¹ Ossia fino al collasso delle istituzioni ufficiali e all'inizio della grande diaspora (o, se vogliamo, all'*annientamento della Somalia*, come un collega somalo, Hassan Mohamed Mohamud 'Ghibin', intitolò un suo manoscritto negli anni '90); e, in generale, più tra gli studiosi somali che tra i docenti italiani dell'Università Nazionale Somala.

² L'iniziativa venne da un insegnante dell'Istituto medesimo, un tempo collegio agrario (ora Istituto Comprensivo 'Romolo Onor' di San Donà di Piave), la prof.ssa Paola Perissinotto, sollecitata dalla curiosità di alcuni studenti circa il personaggio eponimo. La ricerca di classe fu poi sviluppata, con costante passione, in un testo a stampa di 107 pagine (*Sulle tracce di Romolo Onor*, settembre 2006); nell'aprile 2014 si ebbe una seconda edizione di 132 pagine, arricchita di inter-

nella zona di Merca da un geologo italiano già docente dell'Università Nazionale Somala³, si poterono riunire preziose testimonianze dalla voce dei discendenti di coloro che avevano lavorato con lui al tempo dell'impianto dell'azienda sperimentale di Genale; e il loro ricordo ci ha restituito la figura di un uomo onesto e scrupoloso, di un ricercatore attivo, brillante e appassionato, sconfitto tuttavia dal difficile contesto in cui si trovò a operare, anche per le incertezze delle direttive ministeriali in tema coloniale, e forse per il particolare momento storico, con la stasi legata alla guerra di Libia prima, alla guerra mondiale poi.

L'anniversario della morte offre dunque un'occasione per riconsiderare almeno un poco questi lontani eventi; e meglio ricollegarli alla storia agricola della Somalia nei decenni successivi, e pure alla lunga attività in quei luoghi degli agronomi italiani.

In Italia: vita e lavoro

Romolo Onor nasce dunque a San Donà di Piave il 14 febbraio 1880. Il padre Angelo era maestro nella scuola elementare di una frazione vicina (Passarella), e anche prima dell'età scolare ebbe spesso con sé a scuola il figlio (ma con l'ordine di stare in silenzio!), il quale a fine anno mostrò di essere stato ben attento, avendo appreso quanto gli altri bambini più grandi.

Dopo la morte della madre, grazie a una borsa di studio poté continuare gli studi al Convitto nazionale "Marco Foscarini" di Venezia, con ottimo profitto⁴; scelse poi di iscriversi alla Scuola Superiore di Agricoltura di Pisa (autunno del 1898), ove il 17 luglio 1902 conseguì la laurea in Agraria con il massimo dei voti e la lode⁵ discutendo la tesi "Alcune considerazioni economico-rurali

viste, di immagini inedite dell'epoca e fotografie recenti. Devo alla sua cortesia molte delle notizie sulla vita italiana di Onor e sul periodo somalo; per non appesantire l'esposizione, quando esse concordano con le fonti usuali e sono contenute nel libro citato (*Sulle tracce...*), se ne omette il riferimento.

³ Elio Sommavilla, geologo e sacerdote, promotore di progetti di sviluppo del territorio, fondatore e rappresentante dell'associazione umanitaria WFL ("Water for Life"). A Merca, in quel periodo, egli operava in cooperazione con la figlia del Sultano (dei Bimal) 'Abdurahmaan 'Ali 'Iise, il quale in gioventù aveva favorito i progetti di Onor, in particolare col procurargli l'abitazione a Caitoi.

⁴ Nelle prove orali dell'esame di licenza liceale ebbe tutti dieci, meno due 9, in latino e greco.

⁵ Secondo varie fonti (*SomIt* VIII; Guido de Nobili, cit. da Vincenzo Sabellico in *Sulle tracce* p. [5]) era la prima volta da quando esisteva la Scuola Superiore di Agricoltura (circa 30 anni). Tesi e tesina, manoscritte, sono conservate presso la Biblioteca Universitaria di Pisa; ringrazio della segnalazione il prof. Mario Arispici dell'ateneo pisano e già docente dell'UNS (Facoltà di Veterinaria).

ed agronomiche sul Basso Piave” e la tesina “Il grano del Piave”. Nello stesso anno vinse il concorso del Ministero dell’Agricoltura per borse di perfezionamento presso le Cattedre di agricoltura, e venne assegnato a Novara.

Ebbe poi un’esperienza di direzione aziendale in Puglia, a San Vito dei Normanni, nella tenuta del senatore Frasso Dentice (1903-05), e un breve periodo di servizio presso la Cattedra ambulante di agricoltura di Cremona⁶ (forse a Casalmaggiore), dal luglio al novembre 1905. Fu quindi a capo di quella di Chiavari dal novembre 1905 all’ottobre 1909 facendola risorgere⁷; infine ad Arezzo; ma per breve tempo, perché ai primi di febbraio del 1910 accettò l’incarico a consulente agrario offertogli dal sen. Giacomo De Martino, da poco nominato governatore della Somalia⁸.

In questo periodo di lavoro in Italia, per proprio interesse o motivi d’ufficio, ebbe naturalmente occasione di pubblicare articoli e opuscoli; in particolare quelli legati alle mansioni presso la cattedra di agricoltura di Chiavari, per la quale fu anche il curatore di un *Bollettino* che uscì negli anni 1906-1908. Questi lavori⁹ mostrano lo scrupolo di documentare ogni affermazione e l’appoggio costante alla sperimentazione, la chiarezza di idee nelle applicazioni pratiche, che si ritroveranno nelle relazioni ufficiali e negli studi compiuti in Somalia nei campi sperimentali di Caitoi e Genale.

⁶ Cfr *Gli agronomi in Lombardia: dalle cattedre ambulanti ad oggi*, a cura di A. Giulia Argenterieri, O. Failla & G. Fumi, Milano [2006], Tabella 1.

⁷ Sull’attività di Onor a Chiavari riferì su questa Rivista Giulio Vignoli, il quale, rilevata la quantità e la qualità del lavoro svolto in quei quattro anni, concludeva lo scritto con il seguente giudizio di Bizzozero, espresso in occasione dell’esposizione zootecnica di Chiavari del 3 luglio 1909: «[l’esposizione] ha chiuso splendidamente il ciclo delle mostre organizzate dalla Cattedra Ambulante. Che progresso in pochi anni! Sembrava quasi di essere in una fiera della Svizzera» (*L’agricoltura nel circondario di Chiavari dagli ultimi decenni del secolo scorso agli inizi del Novecento*, Parte II, «Rivista di storia dell’agricoltura», XVI, 1, aprile 1976, pp. 131-153: 138-153).

⁸ De Martino era stato nominato governatore nel Consiglio dei ministri del giorno 11 gennaio, e già il giorno 18 si sapeva che «L’on. De Martino condurrà seco un ingegnere idraulico ed un dottore in scienze agrarie» («La Stampa», 19 gennaio 1910, n. 19, pag. 1). Il nome di Onor gli fu suggerito da Tito Poggi, segretario generale della Società degli Agricoltori Italiani.

⁹ Il principale riferimento è alla bibliografia inserita nel volume *La Somalia Italiana* (nel seguito *SomIt*) pubblicato postumo nel 1925 per iniziativa della sorella Irene (v. oltre). Quelli potuti reperire sono cinque, e precisamente: 1. *Considerazioni sulle acque in relazione alla fertilizzazione del terreno con alcune ricerche analitiche sul limo del fiume Piave*, In Modena, coi tipi della Società tipografica Antica tipografia Soliani, 1903, 28 p. (estratto da: *Le stazioni sperimentali agrarie italiane*, vol. 36°, Fasc. 2°, 1902); 2. *Il grano del Piave*, Pisa, Tipogr. Ed. Mariotti, 1903 (non reperito); 3. *Come si può aumentare la produzione del fieno in collina e in montagna*, Genova, Ufficio sperimentale per l’impiego dei concimi chimici, dopo il 1906. 12 p., ill.; 4. *Riassunto della conferenza inaugurale tenuta in Chiavari il 26 gennaio 1906*, Chiavari, Tipografia e legatoria F. Devoto, 1906, 20 p. (In testa al front.: Cattedra ambulante d’agricoltura per il circondario di Chiavari); 5. *Relazione sull’attività della cattedra ambulante di agricoltura per il circondario di Chiavari dal 9 novembre 1905 al 31 dicembre 1907*, Chiavari, Tipografia F. Devoto, 1908, 50 p.

In Somalia: escursioni, visite alle concessioni, sperimentazione a Caitoi e Genale

Entrato dunque in servizio nel febbraio del 1910, Onor parte da Napoli il giorno 23; e dopo una sosta di circa 20 giorni in Egitto per studiarvi l'agricoltura irrigua locale, in particolare per procurarsi notizie sulla coltura del cotone¹⁰, giunge a Mogadiscio all'inizio o verso la metà di aprile¹¹.

La nomina ufficiale di "Consulente [del Governo della Somalia Italiana] per le Opere Agrarie" è del 6 maggio¹², e già verso la fine del mese compie una prima visita alle concessioni della Goscia (Giuba)¹³, che era allora il comprensorio più attivo (essendo state da poco attribuite alcune concessioni a vari richiedenti)¹⁴, ove subito focalizza i costanti problemi dell'agricoltura somala (irrigazione, mano d'opera, trasporti) e constata la già grave incidenza delle malattie del cotone nelle colture intensive¹⁵.

¹⁰ Ma non senza qualche digressione *di viaggio* – sui tramonti a Heliopolis e le fumerie di *hascisc* – di cui scrisse alla famiglia in una divertente lettera del 3 marzo 1910, unica giunta perché pubblicata in appendice a «L'Idea Coloniale» del 23 e del 30 ago 1924 sotto il titolo *Lettere dal Giuba* (v. oltre, *LettGiuba*), e la cui attraente forma letteraria fa rimpiangere la mancata pubblicazione di altre.

¹¹ Imbarcatosi il 25 marzo a Suez per Aden, di qui riparte il 4 aprile con un battello della *Cowasbee* (ACS *Onor*). Poiché all'epoca le ore di navigazione erano una trentina, il presumibile arrivo a Mogadiscio è dunque per il giorno 6; salvo il caso di un differente itinerario con scalo intermedio. Nell'anonima *Introduzione* di *SomIt* (p. X) si dice che «arrivava a Mogadiscio verso la metà d'aprile».

¹² D.G. n. 491 «*Consulente tecnico per le opere agrarie*» (ACS *Onor*) chiamato per «provvedere a tutti i servizi e studi relativi allo sfruttamento agrario e all'incremento dell'agricoltura in Colonia» (secondo Guidotti, in Corni *Somalia* II, p. 423). De Martino infatti si era trattenuto in Italia almeno fino a marzo, secondo le notizie di agenzia del gennaio, anche in attesa che il Consiglio Coloniale approvasse il nuovo ordinamento civile del Benadir. Nella scheda dell'Archivio Storico del Senato per il periodo di governorato in Somalia si legge «luglio 1910-1916». Ma lo stesso De Martino nella sua relazione finale del 1912 (v. App. III) a p. 7 scrive: «Quando assunsi il Governo (...) nell'aprile del 1910»; e Vidotto, in un elenco redatto a uso interno dell'Istituto Agronomico dell'Africa Italiana, indicava così la durata del mandato: 28/4/10-16/9/16. Il giorno prima (5 maggio) era stato emanato il DG che nominava il Consiglio di Governo, di cui facevano parte Onor e l'ing. Roberto Fano.

¹³ Nella prima di tre lettere datate "Giumbo 1° giugno", pubblicate nell'«Idea Coloniale» (v. nota 11), scrive «sono già nella decantata Goscia da parecchi giorni».

¹⁴ Secondo G. Ferrari (*Il Basso Giuba Italiano e le concessioni agricole nella Goscia*, Roma 1910, p. 53) questi erano: la Società Italiana per il Cotone in Somalia (SICS) di Carpanetti, il marchese Pietro Afan de Rivera Costaguti [concessione detta anche di Roccafida], dott. Leonardo Fanelli [col nome "Il Giuba", nella piana di Elvalda], Calcedonio Colalucci, Annibale Calisti, Antonino Ferraro, Federico Violati-Tescari, Egerton-Bracken, comm. Ignazio Florio, Sante Garibaldi di Ricciotti, conti Tancredi Manassei, Edoardo Soderini ed Enrico di Frankenstein. Ma molti non iniziarono l'attività, e altre concessioni furono abbandonate dopo i primi lavori, cosicché già nel 1913 quelle attive erano ridotte a due: quella ex Carpanetti ("Società napoletana", propriamente *Società Italiana per le Imprese Coloniali* 'SIPIC'; poi *Società Sisalana* e infine *Il Giuba d'Italia*) e "La Romana" (ossia "Società Romana di Colonizzazione") del conte Frankenstein, dapprima nel territorio di Giamama presso Margherita, poi nella fertile piana di Fungalango presso Cansuma, a Belet Amin.

¹⁵ Ricordiamo qui che il Giuba faceva allora da confine, ed era quindi condiviso con il *British East Africa*.

Nel settembre successivo accompagna il governatore in un giro di ricognizione della Colonia (Bardera, Lugh, Giumbo¹⁶, Brava, Merca), e può così stendere la prima *Relazione sulle condizioni agricole della Somalia Meridionale*. Tra ottobre e novembre si reca poi nei territori inglesi e tedeschi (*British East Africa* e *Deutsch Ostafrika*), autorizzato ad accompagnarvi Enrico di Frankenstein¹⁷, concessionario sul Giuba, che desiderava visitare la colonia tedesca¹⁸; al ritorno, appronta le relazioni su *Il regime delle terre...* e *La mano d'opera...* (v. App. II). Onor conosceva sia la lingua inglese sia la tedesca.

Nel febbraio del 1911, dopo numerose ricognizioni lungo lo Uebi Scebeli (Barire, circa 30 km a valle di Afgoi; Balad, circa 40 km a monte), ancor più persuaso che solo la sperimentazione potesse fornire indicazioni utili al Governo¹⁹, inizia l'impianto del "Campo Sperimentale di Caitoi"²⁰, presso il fiume (nella zona di Merca); e le prove di coltura ivi condotte gli consentono già nel maggio dell'anno successivo di stendere la relazione,

¹⁶ La discesa del Giuba dovette costituire un evento, perché ancora se ne parlava nell'aprile dell'anno seguente, forse anche a motivo degli incontri che il governatore ebbe con sir Percy Girouard, governatore dell'East-Africa, specialmente riguardo al contestato possesso dell'isola di Mombasa, che fu infine dichiarata territorio italiano (ELENA DI FRANCIA, DUCHESSA D'AOSTA, *Viaggi in Africa*, Milano 1913, p. 366).

¹⁷ Ciò risulta da una lettera di Frankenstein alla madre (che era anche azionista della *Società Romana*) non datata, ma scritta pochi giorni prima del 21 ottobre, giorno della partenza di Onor da Mogadiscio; l'appuntamento era a Chisimaio per il 25 (*Lettres* p. 45). Da questa visita alla colonia tedesca, aggiungeva Frankenstein, «je compte en tirer un énorme profit comme instruction». Nella *Introduzione* di *SomIt* si conferma che la partenza avvenne il 26 ottobre (p. xi).

¹⁸ Nato nel 1867, cittadino russo di origine polacca, ma romano di adozione; compì grandi viaggi in Africa nel 1890; sposa nel 1894 Ann Seabury Brewster, ereditiera americana; in Somalia dalla fine del 1908; muore a Roma il giorno 11 giugno 1934 assistito dalla moglie, che ritornata in Somalia gli subentra nella direzione e morirà nel settembre del 1937. I coniugi sono sepolti a Roma, al Verano [<https://veranomonalmentalcemetery.wordpress.com/2016/08/16/the-frankenstein/>]. Secondo Gianfranco Cenci, dell'*Associazione Nazionale Reduci e Rimpatriati d'Africa*, la "Romana" avendo tra i suoi soci il conte Soderini, il Principe Barberini e il sostegno finanziario del Banco di Roma poteva disporre di capitali adeguati, amministrati dallo stesso Frankenstein, «che dirigeva personalmente l'impresa con l'ausilio di validi e sperimentati collaboratori e consulenti, tra i quali il celeberrimo R. Onor destinato ad una tragica fine a Genale».

¹⁹ Era questo un convincimento già espresso in una delle prime lettere per l'Italia (dal Giuba, 1° giugno 1910) quando aveva scritto: «È mia intenzione stabilire una vera azienda sperimentale e nel caso che ciò venga fatto e presto, avrò bisogno di personale» [*LettGiuba* prima].

²⁰ L'abitazione fu approntata abbastanza rapidamente, forse adattando un edificio preesistente (v. l'osservazione alla nota 3), considerato che il 25 aprile poté ospitare Elena di Francia, sbarcata a Merca nella mattina del giorno medesimo, durante il suo terzo viaggio africano (*Viaggi*, cit., p. 369). A causa della pioggia caduta nella notte l'autovettura inviatale affondò nella strada, sicché: «Risaliti sui nostri muletti, arriviamo a buona andatura a *Caitoi*, posto sull'*Uebi Scebeli*. Qui si stanno facendo culture sperimentali per conto del governo. Dopo la colazione, servita sotto la veranda della casa del Dottore, ci imbarchiamo sull'*Uebi Scebeli*». Di questa gita sono rimaste alcune foto, che si possono vedere in *Sulle orme* alla p. 65.

allegata poi a quella presentata dal governatore per gli anni 1911 e 1912²¹, intitolata *Appunti di agricoltura benadiriana*. Nell'agosto successivo, partendo dai risultati acquisiti e venendo incontro al desiderio del Governatore per un esperimento di colonizzazione metropolitana, delinea il progetto di una futura *Azienda Sperimentale di Genale*, con 10 "poderi" (prudenzialmente ridotti a 4 nella successiva riunione del Consiglio di Governo in ottobre).

I lavori a Genale cominciarono nel gennaio del 1912. Nell'aprile e nel maggio Onor si reca nuovamente nel DOA, in compagnia del governatore, col quale visita anche le zone a coltura intensiva²², rientrando in Colonia il 6 maggio²³.

Da luglio a dicembre Onor è in licenza in Italia, ove ha contatti in Veneto e Lombardia per la scelta delle quattro famiglie coloniche tramite la Federazione delle Casse Rurali, e con quella dei Consorzi Agrari per l'acquisto di macchine agricole in Inghilterra; ordina anche 4 aeromotori [ACS Onor]²⁴. In seguito purtroppo l'azione di Onor in varie occasioni non si trovò in sintonia con gli intendimenti del suo superiore, e ciò non facilitò certo il suo lavoro, andando ad aggravare gli oggettivi ostacoli posti a qualunque intrapresa dalle condizioni generali del Benadir in quel tempo, quali la mancanza di strade e di comunicazioni, e soprattutto la carenza di manodopera qualificata e generica²⁵, la debole organizzazione amministrativa e commerciale.

Tuttavia, già alla fine del 1913, l'*Azienda governativa sperimentale* di Genale cominciò a funzionare, seppure con una sola famiglia di coltivatori italiani delle due che erano giunte in Somalia; intensa tuttavia l'attività sperimentale (adattamento di nuove colture, pratiche di lotta alle malattie

²¹ Atti parlamentari, Legislatura 23^a, Sessione 1909-1912: *Relazione sulla Somalia Italiana del governatore nobile Giacomo De Martino, senatore del regno*.

²² A Himo-Marangu furono ospiti per 2 giorni di Alfredo Mongardi (*Trentatré anni d'Africa...*, Milano 1939; p. 144). Il fatto veniva ricordato con simpatia anche da De Martino nelle sue conferenze in Italia del febbraio-aprile 1913 (G. DE MARTINO, *La Somalia nostra: conferenza*, Bergamo 1913; v. a p. 13 del testo, dove però il nome è trascritto per errore come Morcardi).

²³ Portando con sé i semi o i sementali di molte delle specie poi sperimentate a Caitoi e Genale (manioca, kapok, papaia); cfr. R. GUIDOTTI, *La coltivazione della papaia nella Somalia Italiana*, «Boll. Informazioni Economiche Ministero Colonie», 1927, XV, 7-8, pp. 577-578.

²⁴ Presumibilmente quelli destinati alle quattro località indicate nella *Relazione De Martino* (p. 134, nota): «A Merca – Mahadei [*rectius* Mahaddei] – Afgoi – Audegle – Bulomererta, verranno posti in opera aeromotori di cui sono in corso la fornitura e le opere di installazione».

²⁵ Nell'articolo siglato "R." e datato Mogadiscio settembre 1918 *Il problema agricolo e la manodopera del Benadir* (in «Rivista Coloniale», novembre 1918, XIII, p. 505), si riferisce che anche nell'Azienda Governativa di Genale ci sono sempre state difficoltà, e per soli 20-30 ettari a coltura, e «pur avendo Onor prestigio e disponendo degli ascari» al comando di un *buluk basci* (grado dei R. Corpi Truppe Coloniali equivalente a sergente).

delle piante, tecniche irrigue) e di studio dell'ambiente agronomico, che diede luogo a relazioni a convegni e a numerose pubblicazioni (v. Appendice II), senza contare i rapporti d'ufficio, che ebbero però scarsa diffusione²⁶. Nella sua qualità di consulente agrario inoltre visitava periodicamente anche i concessionari del Giuba e Havai; e per il desiderio di meglio conoscere l'agricoltura nativa nei vari ambienti, tutte le volte che gli era possibile si recava nelle zone ritenute più interessanti tra quelle raggiungibili, raccogliendo anche campioni e altro materiale, inviati poi a Firenze all'Istituto Agricolo Coloniale²⁷.

Il 15 gennaio 1916 De Martino lasciò la Somalia, e rimase in congedo fino al 16 settembre, per diventare poi governatore in Eritrea. Il nuovo governatore Cerrina Feroni (in Somalia dal settembre 1916) nell'aprile del 1917 nominò Onor capo della Direzione II (Affari economici) e gli ottenne la *Croce Mauriziana*; ma sfiduciato e indebolito dalla malattia, e forse più ancora stanco per le lunghe lotte che aveva dovuto sostenere per difendere le sue idee e il lavoro sperimentale, nella notte del 25 luglio del 1918 decise di togliersi la vita con due colpi di pistola, e morì dopo cinque giorni di agonia verso le quattro del mattino del giorno 30²⁸.

Con la sua scomparsa, *l'Azienda Sperimentale*, benché costasse al Governo ogni anno somme non irrilevanti, andò rapidamente in disfacimento, l'attività riducendosi di fatto alla sola coltivazione del cotone²⁹, fino a quando, verso il 1925, riprese le sue funzioni sperimentali. Al contempo anche l'opera di Onor fu esplicitamente rivalutata, e il suo nome fu dato a una strada nel pieno centro di Mogadiscio, mentre a Genale fu ricordato con un cippo commemorativo eretto con pubblica sottoscrizione. Questo il testo, come trascritto da una diapositiva scattata negli anni '80 dal prof. Paolo Casini, dell'Istituto di Agronomia alle Cascine:

A / ROMOLO ONOR / PRIMO ASSERTORE / CONVINTO IN-
COMPRESO TENACE / DELL'AGRICOLTURA DI SOMALIA / OGGI

²⁶ Cfr. la nota di N. Mazzocchi Alemanni premessa all'articolo di Onor in «L'Agricoltura Coloniale», 1921, XV, 7, pp. 353-354: 354.

²⁷ Maugini, nella recensione a *SomIt*, sottolineava essere la trattazione «frutto dell'osservazione quotidiana, delle visite ai luoghi, dei rapporti con le popolazioni indigene» («L'Agricoltura Coloniale», XIX, maggio 1925, pp. 161-164: 162). E il governatore Riveri scriveva (C. RIVERI, *Relazione ... sulla situazione generale della Somalia italiana*, Roma 1921, p. 52): «egli, oltre che sperimentare a Genale, visitava le aziende agricole che si venivano impiantando, studiava, consigliava, faceva distruggere le coltivazioni malate o invase da parassiti, sceglieva, selezionava e disinfettava le sementi».

²⁸ C. MAINO riporta l'una del mattino come ora (*La Somalia*, cit., p. 61); ma il referto medico (ACS Onor) e *SomIt* (p. xxxv) indicano le 3 e 45.

²⁹ RIVERI, *Relazione ... sulla situazione generale della Somalia italiana*, cit.

FATTA REALTÀ / ESEMPIO AI COLTIVATORI / DI TECNICA PRUDENTE / DI ITALIANA COSTANZA³⁰

Il suo nome compare poi nella *Guida Rossa* del TCI assieme a quello di Scassellati, posti entrambi «fra i precursori della colonizzazione agraria in Somalia»³¹. Infine, nel paese natale, fu posta nel '38 una targa commemorativa nel palazzo comunale, e intitolata la scuola agraria professionale (ora Istituto Comprensivo).

In Somalia, come detto sopra, Onor era ricordato e molto considerato nell'ambiente agricolo, almeno fino al dissolvimento dopo la guerra civile, tanto che spesso i colleghi agronomi somali ne citavano passi dicendo «il nostro Onor», come una volta mi fece notare Mohamed Tahir Haji quando nel periodo intorno al 1994-1995 era a Firenze, presso l'Istituto Agronomico per l'Oltremare, e veniva spesso alle Cascine³²; ma anche negli anni seguenti a dire il vero, ad esempio, quando il tecnico agrario somalo Siid Alii Mahamed, in risposta alle richieste di notizie da parte di Paola Perissinotto, rispose con queste inaspettate parole: «l'agricoltura somala deve tutto a Romolo Onor». Ancora recentemente infine, un corrispondente mio da Mogadiscio, ingegnere idraulico laureato a Bologna, Nuredin Haji Scikei, mi scriveva: «Ottima l'idea di celebrare il centenario di Romolo Onor. (...) Non abbiate paura di parlare degli errori fatti dalle autorità coloniali di allora, ma mettete in rilievo il grande contributo italiano sia nel campo delle ricerche sia nelle opere agricole».

Il Benadir all'arrivo di Onor

Già si è accennato alle non poche difficoltà che si presentavano a chi avesse voluto intraprendere qualche attività produttiva “al Benadir”³³ intorno al

³⁰ L'incisione è ancora chiaramente leggibile nella foto inviata nel 2005 alla prof.ssa Perissinotto (*Sulle tracce* p. 95). Sul lato opposto del monumento compariva la scritta seguente: «Nell'Anno IX dell'Era Fascista / gli agricoltori di Somalia / concorrendo Enti pubblici e cittadini / essero / auspice Guido Corni Governatore / ispiratrice la Patria».

³¹ TOURING CLUB ITALIANO, *Possedimenti e colonie*, Milano 1929 (Guida d'Italia del T.C.I.; 17) alla p. 740.

³² Nato nel 1938, dopo aver frequentato il corso di agricoltura tropicale presso l'allora Istituto Agronomico per l'Oltremare si laureò a Perugia nel 1968, completando la sua formazione presso l'istituto di Economia Agraria di Padova. In Somalia ebbe incarichi di sempre maggiore responsabilità nel Ministero dell'industria e dell'agricoltura, senza lasciarsi coinvolgere in posizioni che pur gli avrebbero consentito privilegi e arricchimento. Morì improvvisamente a Nairobi il 6 febbraio 1996 (Dal *Ricordo* siglato A.S. in «Riv. Agr. Subt.», LXXXIX, 4, 1995, 541-542).

³³ Il nome *Somalia* fu attribuito dall'esploratore L. Robecchi Bricchetti alla sola parte setten-

1910: difficoltà legate sia all'ambiente fisico sia alla non troppo efficiente amministrazione³⁴, e nascenti pure da una non del tutto appropriata legislazione per le concessioni fondiari. Ma che cosa in effetti trovò Onor quando giunse a Mogadiscio?

Senza ripetere cose note, ricorderò che Angelo Del Boca³⁵, al momento di riferire opinioni espresse al Convegno Nazionale Coloniale del 1919³⁶, sintetizza la situazione della Somalia col riprendere e confermare la ormai classica definizione (nata con Chiesi)³⁷ di «cenerentola delle colonie»³⁸ dove i «programmi restano sulla carta»; situazione che, in effetti, sarebbe rimasta quasi immutata per l'appunto fino al 1919-1920, anche per i riflessi negativi della guerra di Libia prima e per la stasi durante la guerra mondiale poi.

Sull'argomento potrebbero addursi numerose altre testimonianze di viaggiatori e visitatori; ma per tutti, considerando la sua veste quasi ufficiale, può valere quella di un ispettore della Banca d'Italia, Arturo Paladini, incaricato nell'ottobre del 1918 di aprire la filiale della Banca in Somalia assieme a Domenico Picucci: egli dunque riferiva³⁹ che per recarsi da Mogadiscio a Merca, Brava e Chisimaio era stato necessario viaggiare col piroscafo Italia-Mombasa⁴⁰

trionale, nel 1892. La *Somalia Italiana* nacque nell'aprile 1908, per venire a comprendere sia i protettorati del Nord sia la zona costiera a sud di Itala (*Uar Scec*) prima detta Benadir. Nei documenti dell'epoca se ne potrebbero ritrovare i precisi motivi, ma può darsi che tre vi concorressero: sciogliere anche nel nome ogni legame con le precedenti amministrazioni "del Benadir"; comprendere in un unico nome i protettorati e il Benadir; per analogia con l'esistenza di un *British Somaliland* e della *Côte Française des Somalis*. Circa alcuni effetti dell'estensione del nome alle regioni del centro-sud della Somalia, vedi le osservazioni alla nota 66.

³⁴ Circa quest'ultimo aspetto, il confronto più immediato era con il DOA, e pure con il confinante Kenya, che furono spesso meta di funzionari e agricoltori italiani, e oggetto di relazioni e studi, anche di Onor. Tra gli altri, di A. BALDACCÌ, *I progressi agricolo-coloniali nel Protettorato dell'Africa orientale inglese e il Benadir* (Roma 1906; estratto di p. 9 dal Bollettino Ufficiale del Ministero di agricoltura industria e commercio). A essere onesti, bisognerebbe però riconoscere che anche i più brillanti e coraggiosi funzionari poco avrebbero potuto fare con le poche risorse stanziare dal Ministero, e anche in conseguenza delle altalenanti direttive, pronte a mutare a ogni cambio di governo.

³⁵ A. DEL BOCA, *Gli Italiani in Africa Orientale: dall'Unità alla marcia su Roma*, Bari 1985, pp. 867-868.

³⁶ Istituto Coloniale Italiano (sezione studi e propaganda), *Atti del Convegno nazionale coloniale per il dopo guerra delle colonie, Roma, 15-21 gennaio 1919: relazioni, comunicazioni e resoconti delle sedute*, Roma 1920, *passim* (sulla Somalia, in particolare, le relazioni di: Almagià, Chioyenda, Cortesi, Stefanini, Paoli, Baldacci).

³⁷ G. CHIESI, *La colonizzazione europea nell'Est Africa...*, Torino 1909, p. 174.

³⁸ All'epoca era questo un riferimento ricorrente: il già ricordato Macaluso al termine della sua relazione ammetteva la verità dell'affermazione, ma si dichiarava certo che Cenerentola avrebbe presto trovato "il suo valoroso Principe".

³⁹ Nella lettera al direttore generale (Stringher) del 12 maggio 1919, da Mogadiscio (ASBI, IspGen302, AcGen, FilCol).

⁴⁰ E ciò avveniva anche al tempo di Onor per andare da Mogadiscio al Giuba, come visto sopra, sbarcando a Chisimaio e prendendo poi il battello locale.

«mancando veicoli e benzina», e che era difficile pensare a un futuro commerciale per un paese senza buoni approdi. Quanto poi alle possibilità economiche e di sviluppo aggiungeva che se molte zone all'interno «nella (...) troppo vasta superficie (...) in molta parte ancora sconosciuta», erano occupate «da roccia brulla e immense distese di sabbia», non mancavano però «importanti zone fertili che opera paziente e costante di dissodamento, di cultura [!], di irrigazione» avrebbe potuto rendere produttive; che insomma:

Chi per poco si allontana da Mogadiscio (che [ha] un principio di vita commerciale e di organizzazione civile) rileva [che] vi è ancora tutto da fare, tutto da creare.

Una situazione insomma che troppo non si discosta da quella che la figlia del conte Frankenstein, Henriette, così riassumeva, riferendosi al padre⁴¹ e agli altri primi concessionari, quali Carpanetti⁴² o Afan de Rivera al loro arrivo sul Giuba (tra il 1906 e il 1908):

Cette poignée d'hommes trouva, en effet, des conditions très décourageantes dans cette colonie, dépourvue des premières nécessités, où tout transport devait se faire à bras d'homme! (Ce fut mon père qui, plus tard, introduisit la roue chez les indigènes, en leur apportant une brouette, faite en Italie par un paysan menuisier. (*Lettres*, p. 12)

E lo stesso Onor nel maggio del 1910, al suo primo contatto con le concessioni nella Goscia, in una delle lettere da Gumbo scriveva:

Qui non c'è *nulla!* (...) Contrariamente a quanto credevo, è difficile procurarsi qualcosa da mangiare al di fuori della carne. (...) Nelle condizioni attuali siamo tributari degli Inglesi. Qualunque cosa occorra bisogna andare a Gobwen, il villaggio al di là del Giuba, di fronte a Gumbo, o Kisimayo⁴³.

⁴¹ Il quale, nel suo primo viaggio verso la Somalia, a bordo della nave «Gertrud Woermann» così aveva scritto alla moglie: «On ne sait rien de ce mystérieux Benadir, sinon qu'il est rempli de richesses difficiles à saisir».

⁴² Gustavo Carpanetti (secondo voci correnti un prestanome del gruppo industriale cotoniero Crespi) nel 1906 coltivò per primo il cotone nella piana di Torda (Goscia) sperimentando varietà egiziane e americane a lunga fibra, con buoni risultati grazie alle abbondanti piogge di quell'anno; spostatosi l'anno appresso a Bullo Boda ebbe invece scarsi risultati per l'insistente siccità e l'impossibilità di irrigare. La sua concessione passò alla Società per le Imprese Coloniali, con sede in Napoli (v. anche nota 14).

⁴³ Terza lettera da Gumbo (cfr. nota 13).

Inconvenienti simili compaiono con una certa frequenza, magari *tra le righe*, anche nei “diari di viaggio” di Tommaso Carletti⁴⁴ – il governatore che precedette De Martino – quando descrive i disagi vissuti nel 1907-1908 per spostarsi da una all’altra località tra Mogadiscio e la Goscia, dell’incertezza degli itinerari, dei tanti conseguenti cambiamenti del programma di viaggio. Ricordo qui che solo durante il governatorato Carletti fu effettivamente occupato il territorio tra la costa e lo Scebeli, prima del tutto ignoto⁴⁵; e se da allora non si erano più avuti particolari manifestazioni di ostilità, in maniera più o meno palese apparivano, a momenti, nel comportamento dei capi locali e delle varie genti i riflessi dell’attività al Nord di Sayyid Mohamed Abdille Hassan⁴⁶, o anche delle oscure intenzioni etiopiche; e che l’accorta azione di De Martino nei primi tre anni del suo governo portò poi all’effettiva occupazione o al controllo del territorio fino ai protettorati del Nord (Obbia e Migiurtinia) e quasi al limite di quelli che saranno i futuri confini verso l’Etiopia⁴⁷.

E a questo riguardo, pure l’opinione degli studiosi somali non è poi troppo diversa. Così Ali Mumin Ahad scrive⁴⁸:

I primi esploratori e viaggiatori italiani trovano un paese immenso e poco abitato, ricco di potenziale agricolo e commerciale, sprovvisto di una organizzazione statale e di una amministrazione centrale che diano al paese un carattere di unità politica. Un territorio sprovvisto persino di confini politici definiti, soggetto alle scorrerie dell’esercito del più famoso e forte vicino impero africano proteso verso l’oceano Indiano, che impone forzose raccolte di tributi ad una popolazione sparsa e dedita in gran parte alla pastorizia ed all’agricoltura, soprattutto circoscritta alle aree vicine ai fiumi, come uniche risorse disponibili del paese.

E volendo aggiungere un’opinione “neutrale” – almeno fino a prova contraria, non conoscendo il contesto del passo qui riportato – riferiremo il parere espresso, in piena Seconda Guerra Mondiale, dall’inglese Chri-

⁴⁴ T. CARLETTI, *Attraverso il Benadir*, Viterbo 1910.

⁴⁵ Il 1° luglio 1907 annotando la gita del giorno stesso a Kaitoi, la definisce per lui di speciale interesse «[perché] si tratta di vedere per la prima volta il misterioso e, sino a pochi mesi fa, a noi vietato, Uebi Scebeli...».

⁴⁶ Più noto in Europa come “the Mad Mullah”, e in Italia come Scec Mohammed ben Abdallah (in somalo: Maxamad Cabdulle Xasan, 1864-1920).

⁴⁷ E.I. s.v. *Somalia*. «In tal modo l’Italia poté pacificamente occupare dal 1912 al 1914 la regione del medio Uebi e tutta la zona tra l’Uebi e il Giuba, chiudendo, anche a sud, ogni sbocco al movimento dei dervisci: questo fu un grave colpo per il Mullah».

⁴⁸ *I ‘peccati storici’ del colonialismo in Somalia*, «Democrazia & Diritto», 1993, n. 4, pp. 217-250: 217. Nel seguito, brevemente *Mumin*.

stopher Hollis, deputato conservatore, nel suo *Italy in Africa* (Londra, 1941)⁴⁹:

La Somalia era più o meno un deserto quando gli Italiani ne assunsero l'Amministrazione. (...) La creazione della Somalia, perché è questo che gli Italiani hanno virtualmente compiuto, è un'opera di cui essi hanno ogni motivo di essere fieri. (...) Essa figura molto favorevolmente non solo di fronte all'Eritrea, ma pure alle Colonie non italiane vicine⁵⁰.

Nel complesso, dunque, e riprendendo l'opinione degli stessi ex governatori⁵¹, i pareri circa il Benadir si potrebbero così sintetizzare: *a*) essere la Colonia esplorata in minima parte, ma che «ad ogni modo, pochi paesi in Affrica orientale appaiono così naturalmente propizi allo sfruttamento agrario»; *b*) di alcune regioni (riva sinistra Giuba e corso inferiore Uebi Scebeli) aver si conoscenza sufficiente per comprendere in generale le capacità produttive dei suoli; *c*) di alcune zone dello Scebeli e lungo il Giuba, possedersi più precise indicazioni sulle colture e sul popolamento; *d*) circa il clima, sapersi solo che lungo la costa le temperature vanno da 22 a 35 °C, mentre all'interno le oscillazioni sono maggiori (ad es. a Lugh, minima 20° massima 45° nello stesso giorno); *e*) conoscersi le principali malattie umane e del bestiame, la cui cura o profilassi sono anche strumento di pacifica penetrazione; *f*) esistere possibilità di emigrazione, sia pure minima e mirata, tenendo presente che le terre migliori da tempo sono possesso delle popolazioni indigene, secondo tradizionali prescrizioni e consuetudini; *g*) essere quindi in molte aree importante il miglioramento dell'agricoltura indigena, anche con l'introduzione di macchine e attrezzi, ma con molta gradualità; *h*) cominciare a manifestarsi alcuni segni di progresso [ad opera

⁴⁹ Il libro infatti non figura nel Sistema Bibliotecario Nazionale, né è reperibile altrimenti; ma la sostanziale correttezza dell'interpretazione trova conforto nella recensione pubblicata sabato 12 luglio 1941 a p. 8 del «Sydney Morning Herald», ove si afferma che intento dell'A. non poteva certo essere un intervento a favore dell'Italia, ma quello di presentare il punto di vista italiano circa la politica coloniale in Africa, e assieme alcuni possibili effetti della nostra sconfitta. Sembrerebbe difficile poi accusare l'A. di scarso patriottismo se si considera che «Maurice Christopher Hollis (1902-1977) was a Catholic publisher, historian, biographer, critic, writer on politics and Conservative M.P. for Devizes (1945-1955). He was a close friend of Evelyn Waugh and wrote an autobiography, *The Seven Ages*, in 1974» [da answers.yahoo.com].

⁵⁰ Traduzione di Emilio Conforti in un suo rapporto sulla Somalia durante l'occupazione inglese (fascicolo n. 2542 del Centro di Documentazione dell'ex Istituto Agronomico per l'Oltremare).

⁵¹ BARTOLOMMEI GIOLI, Gino (intervistatore), *L'importanza agraria del Benadir: conversazione con l'ex governatore Cerrina*, «L'Agricoltura Coloniale», 1907, I, 2, pp. 149-158.

del governatore Carletti]: l'Ufficio agrario sperimentale, col dr Macaluso; le iniziative di Carpanetti, Afan de Rivera e altri sul Giuba.

Insomma, un quadro tutt'altro che negativo, anche se alquanto orientato... al prossimo avvenire; e in particolare, nei riguardi della generale salubrità del clima per gli europei, una volta rispettate le usuali cautele igieniche e di alimentazione. Queste d'altronde furono le impressioni dello stesso Onor non appena giunto nelle zone agricole del Giuba⁵². Scrive infatti⁵³ a un amico (fiorentino ?) il 1° di giugno:

Sono quaggiù all'Equatore, dove però (...) quanto a clima, si sta meglio che a Firenze. (...) I terreni sono veramente belli e credo che, risolte alcune difficoltà non lievi del resto, (...) qui c'è dell'avvenire, più o meno lontano. (...) Ci sono delle magnifiche piane come in Chiana, fra le quali serpeggia il Giuba. Il problema dell'irrigazione, che bisogna affrontare per rendere sicuro e immediato l'esercizio di un sistema intensivo di agricoltura, non mi sembra difficilissimo.

E lo stesso giorno, in altra lettera:

Come vedi sono già nella decantata Goscia da parecchi giorni. (...) Il clima è ottimo, i terreni sul Giuba son veramente belli e promettenti. Spianate magnifiche dove in un avvenire più o meno remoto si ammireranno delle belle coltivazioni.

Riguardo poi alla parte propriamente agricola, anche qui, riprendendo la frase di Paladini, era «ancora tutto da fare, tutto da creare!»; perché, se alcune conoscenze erano state acquisite sulle colture praticabili e la composizione dei terreni, e pure sulla qualità e costo della manodopera, esse erano però episodiche e lacunose, essendo riferite a singole zone come la Goscia (Fanelli) o a visite non sistematiche e spesso di breve durata (Mangano), o ancora per essere più impressioni di viaggio che ricerche documentate (Macaluso)⁵⁴. Altre notizie venivano dai diari di viaggiatori e di giornalisti

⁵² Del tutto confermate dopo la sua permanenza: «In complesso le condizioni climatiche del Benadir, per quanto ha rapporto con la salute dei bianchi, sono certo tra le migliori dell'Africa tropicale» (*SomIt* p. 22). Ma avverte al contempo che «ciò cambia alquanto nelle regioni all'interno, che non hanno però importanza economica», *ivi*.

⁵³ Nella seconda e nella prima lettera da Giumbo: vedi App. II.

⁵⁴ C. MACALUSO, *L'agricoltura nella Somalia italiana meridionale*, «Boll. Ministero Affari Esteri», dicembre 1908 n. 363 (anche estratto di p. 44, col titolo: *L'agricoltura nella Somalia italiana meridionale*, Roma 1908); G.V. ROSSI, *Analisi chimica di alcuni terreni del Benadir* [Campioni prelevati in diverse località del Benadir dal dr Cesare Macaluso, direttore del Servizio agrario del Benadir], «L'Agricoltura Coloniale», 1909, III, 2, pp. 116-130; L. FANELLI, *I terreni sulla sponda*

e visitatori; come pure da scritti di naturalisti, geologi e ingegneri, senza dimenticare i Residenti, alcuni dei quali appassionati e attenti osservatori delle genti e dell'ambiente⁵⁵.

Ma tutto ciò non poteva certo bastare al momento di impiantare *per davvero* delle aziende agricole organizzate e durature, e infatti come si è detto nella quasi totalità dei casi le prime iniziative andarono incontro al fallimento, anche perché talora nate dal *dannoso ottimismo* che perpetuava l'equivoco circa le possibilità agricole della regione e i mezzi necessari da mettere in opere per un buon esito⁵⁶.

In ogni caso, pur con tante incertezze, già in queste prime relazioni e pubblicazioni compaiono più o meno sviluppati i tre temi ricorrenti dell'agricoltura somala, che saranno sistematicamente analizzati da Onor: le precipitazioni e l'irrigazione⁵⁷, il lavoro, la necessità di rilevanti capitali.

Parlare di irrigazione, o meglio di agricoltura irrigua, vuol dire Uebi Scebeli e Giuba. Anche di questi ben poco si sapeva, di fuori delle notizie avute dai nativi circa il regime delle acque. Sulle portate ancora meno. Per lo Scebeli, i primi rilievi di cui si abbia notizia sono quelli compiuti dall'*Ufficio per lo studio della Linea* [ferroviaria] *Mogadiscio-Afgoi* negli anni 1908-909⁵⁸. Per il Giuba, secondo Mazzocchi Alemanni, nessun rilievo sistematico fu condotto fino a dopo il 1912, anzi l'unico idrometro noto era quello da lui posto di fronte a Elvalda⁵⁹, ove egli stesso compì osservazioni

sinistra del Giuba all'analisi chimica, Viterbo 1907; G. MANGANO, *Studio analitico di alcuni terreni della Somalia italiana meridionale*, «L'Agricoltura Coloniale», 1909, III, 6, pp. 398-413; ID., *Della mano d'opera nelle nostre colonie: Somalia Italiana*, in: *Atti del 2° Congresso degli Italiani all'Estero* (Roma, 11-20 giugno 1911), Roma 1911, vol. 1°, pp. 1669-1696.

⁵⁵ Ricorderemo almeno, ancora all'inizio del secolo, Carlo Rossetti ed Enrico Perducchi.

⁵⁶ La situazione non potrebbe essere meglio rappresentata da quel che ne scrisse lo Scassellati Sforzolini in una sua rassegna, che potremmo dire conclusiva, della sua esperienza somala (*La S.A.I.S. in Somalia*, «L'Agricoltura coloniale», 1926, XX, 4-5: 140: «I primi coloni si misero all'opera con scarsi mezzi finanziari, con progetti (...) incompleti o errati, con l'ignoranza delle difficoltà da superare e dei sistemi più adatti di cultura e di gestione delle aziende, solo animati da un eccessivo ottimismo di realizzare presto e con lieve sforzo, laut, sicuri guadagni»).

⁵⁷ Nelle seguenti parole di Mazzocchi Alemanni troviamo riflesse le impressioni riportate dall'autunno del 1911 all'estate del 1912, durante "l'esplorazione agraria" compiuta assieme a Scassellati Sforzolini (v. nelle "Notizie" di «L'Agricoltura coloniale», 1912, VI, 3, pp. 122-123: Due agronomi italiani nel Benadir): «L'acqua costituisce la condizione limitatrice di ogni forma di vita nella Somalia. Così per i vegetali, come per gli animali. E i negri coltivatori che tanta sapiente pazienza prodigano alla più completa utilizzazione del prezioso elemento che le piene dei fiumi o le scarse piogge mettono a loro disposizione; e i transumanti pastori somali che volgono costantemente dove, con l'acqua, è la vita delle loro mandrie, costituiscono la manifesta, antichissima, incontrovertibile riprova di tale affermazione» (*I grandi problemi coloniali italiani*, «L'Illustrazione coloniale», 1919, I, 5, pp. 167-169).

⁵⁸ *Osservazioni idrometriche del fiume Uebi Scebeli presso Afgoi* (giornaliere dal 19 ott 1908 all'8 settembre 1909) in «Boll. Società Africana d'Italia», 1911, XXX, 1-2, pp. 20-23.

⁵⁹ N. MAZZOCCHI ALEMANNI, *I nostri grandi problemi coloniali: Lo sbarramento del Giuba*,

da metà ottobre 1911 a metà marzo 1912; nel suo studio riporta però un rilievo di Bottego del 1892-1893 condotto a Bardera con acque medie (*ivi* 399-400). Altri rilievi furono poi forse compiuti a cura della Commissione mista italo-inglese, nominata a fine 1910, e alcuni rilievi parziali compaiono nella relazione dell'ing. Fano nel 1911⁶⁰.

Il dissidio con il governatore per i progetti di colonizzazione

All'epoca, i difficili rapporti tra Onor e De Martino furono, per ovvii motivi, sottaciuti. Ad esempio, al momento della commemorazione ufficiale in Senato, il 24 novembre 1921, né il presidente Tommaso Tittoni né il ministro delle Colonie Giuseppe Girardini fecero di ciò il minimo cenno, e neppure intorno alle iniziative agricole del periodo di governo di De Martino in Somalia⁶¹. Similmente, Carlo Riveri, governatore dal giugno 1920 all'ottobre 1923, ricorda «il compianto dr. Onor» senza aggiungere altro intorno alle circostanze della sua scomparsa; ma lo elogia apertamente «per l'opera tecnicamente intelligente e per la grande abnegazione» che portarono agli utili risultati raggiunti nell'azienda sperimentale di Genale⁶².

Appresso, in specie dopo la pubblicazione (nel 1925) di *La Somalia Italiana* nella cui adespota *Introduzione* il contrasto è rappresentato quasi come una persecuzione, essi furono invece oggetto di polemiche e recriminazioni, e per molto tempo; sicché, ancora nel 1934 Federzoni scriveva⁶³:

«L'Agricoltura coloniale», 1919, XIII, 10, pp. 387-426: 391. L'azienda nominata era della Società «Il Giuba», facente capo al dott. Fanelli; nel 1913, secondo Felici, l'attività era già ferma.

⁶⁰ *Il fiume Giuba e l'irrigazione dei terreni del suo basso corso*, allegato alla Relazione del governatore.

⁶¹ Mentre ne fu ricordata l'abilità politica «in momenti alquanto difficili», quando con «la sua opera abile seppe estendere pacificamente la nostra occupazione rendendo sicuro il nostro dominio e cattivandoci l'animo degli indigeni» (Tittoni); e ancora: «egli seppe, con il senno e l'energia e con mezzi soltanto politici e pacifici, acquistarci interamente quella contrada e darle il primo ordinamento. È questa una benemerenda che raccomanda la memoria dell'onorevole De Martino alla gratitudine degli italiani» (Girardini). Nell'Appendice I dell'*Enciclopedia Italiana* (1938, *s.v.*) si legge invece: «il De M. iniziò una politica di potenziamento economico di quella colonia e di affermazione ed espansione del dominio italiano, avviando gli studi per la costruzione di un porto, di una rete stradale e della ferrovia verso l'interno, compiendo i primi tentativi di colonizzazione bianca, stabilendo il regime delle concessioni agricole sul Giuba e iniziando i primi contatti con le popolazioni dell'Oltregiuba. A lui risalgono gli sbarramenti dello Scebeli, la diga di Genale e la relativa azienda sperimentale di stato, e l'acquisto di Mahaddei-Uen sullo Scebeli, Bur Acaba e Baidoa».

⁶² RIVERI, *Relazione ... sulla situazione generale della Somalia italiana*, cit., p. 52.

⁶³ L. FEDERZONI, *Il Re in Somalia*, «La Nuova Antologia», 16 novembre 1934, n. 298 (s. VII) alla p. 164.

il problema dello sfruttamento della terra somala era stato causa di una nuova dolorosa contesa che aveva posto violentemente di fronte due uomini egregi, Giacomo De Martino, Governatore, col suo ottimismo facile e impaziente, e Romolo Onor, capo dei servizi agrari, con la sua rigidità di galantuomo competente ma ipercritico.

In un ambito più ristretto e rivolgendosi ad agronomi coloniali, Alessandro Lessona, allora salvo errore sottosegretario alle Colonie, nella *Lezione di chiusura* presso lo IACI del “Corso superiore di Agricoltura coloniale” del 1935, dopo aver definito Onor *apostolo* della colonizzazione in Somalia, così si esprimeva:

A quella terra egli dedicò tutta la parte migliore di sé stesso durante otto anni di tenace lavoro come dirigente i servizi tecnici della Colonia. / L'onestà scientifica fu la sua legge. (...) Chi legge il suo classico libro (...) quello a cui oggi, mutati uomini ed eventi, è sempre necessario ricorrere, avrà modo di capire l'uomo e la sua opera (...) / La lotta contro le cose e contro la natura l'aveva logorato; quella contro gli uomini l'ha ucciso⁶⁴.

Da ultimo, Del Boca, nello stendere la biografia di De Martino per il *Dizionario Biografico Italiano*⁶⁵, si soffermava sul caso con queste parole:

In seguito alla pacificazione del Benadir, il D. poté anche riordinare il settore agricolo della colonia su basi giuridicamente nuove e scientificamente più solide. In questo settore egli si valse dell'esperienza di Romolo Onor, un agronomo di eccezionali capacità, il quale aveva creato a Genale, lungo l'Uebi Scebeli, un campo sperimentale e aveva compiuto un inventario delle terre disponibili e coltivabili nel paese. Ben presto, però, tra i due uomini si stabilì un insanabile antagonismo. Onor esprimeva infatti un giudizio sostanzialmente negativo sul futuro agricolo della colonia, un giudizio che contrastava nettamente con l'ottimismo senza limiti dell'impaziente governatore. Onor, tra l'altro, era contrario al piano del D. di favorire l'insediamento di coloni italiani in Somalia e suggeriva, al contrario, di affidare la colonizzazione del paese esclusivamente agli indigeni. Angosciato per i contrasti e le incomprensioni, Onor finì per togliersi la vita sparandosi un colpo di rivoltella.

⁶⁴ A. LESSONA, *Politica indigena ed economia in Somalia*, «L'Agricoltura coloniale», 1935, XXIX, 5, pp. 225-237: 228.

⁶⁵ Angelo Del Boca, Volume 38, Roma (1990), s.v.

Tra le persone che conobbero Onor e vissero di persona quelle vicende, Maugini, in occasione delle onoranze a Genale del 1930⁶⁶ – e quindi forse con un poco di enfasi – così scriveva:

ammiratore convinto del nostro Istituto – l'Istituto Agricolo Coloniale Italiano –, si appoggiò in ogni occasione a Firenze e ricevette conforto di consigli, dal Gioli⁶⁷ in modo particolare, e amorevoli incitamenti nei periodi di scoraggiamento; perché quella di Romolo Onor fu vita di lotta continua, contro ignoranze e incomprensioni inqualificabili e difficoltà di ogni genere. Egli dovette affrontare situazioni difficilissime, solo, nella solitudine di Genale, senza alcun appoggio; chiunque [avrebbe] abbandonato quel posto di lotta.

Circa poi la “famigerata” *Introduzione* citata sopra, può essere interessante riportare il giudizio della Maino, figlia del medico Mario e conoscitrice delle vicende somale, dato nella bibliografia ragionata che accompagna il suo *La Somalia e l'opera del Duca degli Abruzzi* (Roma 1959: [183]-206;). Ella, dopo aver definito il libro di Onor «opera tecnica di fondamentale valore per lo studio dei problemi agricoli della Somalia» così prosegue:

L'introduzione chiarisce i motivi della discordanza di vedute tra l'Onor e il Governatore De Martino. Pur non potendo accettare, in senso assoluto, la presentazione offerta dall'ignoto estensore dell'introduzione, le cui pagine sono evidentemente ispirate a una certa animosità (...) si deve riconoscere che l'esperienza ha dimostrato che il punto di vista dell'O. sui problemi della colonizzazione era perfettamente centrato.

Oggi, certo, non è facile comprendere un così grande disaccordo tra due persone, colte e di provata esperienza, su questioni per le quali anche il buon senso suggeriva, se non la migliore, almeno la più confacente soluzione. Si potrebbe pensare da un lato all'orgoglio professionale di chi non era dipendente ma *consulente* del governo della Colonia; e dall'altro a motivi di prestigio personale e di politica ministeriale, complicati magari dalla stessa nascita del nuovo ministero delle colonie⁶⁸; e forse pure dalla necessità di giustificare in patria le spese della nuova colonia, non più Benadir ma So-

⁶⁶ A. MAUGINI, *Onoranze ai due grandi pionieri dell'agricoltura somala: Romolo Onor, Giuseppe Scassellati*, «L'Agricoltura coloniale», 1930; XXIV, 3, pp. 107-110.

⁶⁷ Gino Bartolommei Gioli, Socio fondatore nel 1906 dell'Istituto Coloniale Italiano, per molti anni direttore dell'Istituto Agricolo Coloniale Italiano.

⁶⁸ Istituito il 20 novembre 1912 col R.D. n. 1205, con la soppressione della Direzione centrale degli Affari coloniali del Ministero degli Affari Esteri.

malia Italiana⁶⁹, dipingendola con colori più rosei di quel che la prudenza doveva consigliare.

Tanto più che De Martino, anche prima della nomina, si era interessato al Benadir – ad es. a proposito delle concessioni sul Giuba⁷⁰ – e ne aveva poi almeno una generica informazione, non fosse che per la posizione di presidente dell'Istituto Coloniale Italiano. In colonia poi i numerosi sopralluoghi l'avevano reso edotto dei particolari problemi e delle tante difficoltà che si opponevano a una immediata redditività delle aziende, anche nelle situazioni migliori: tant'è vero che così si esprimeva nella sua *Conferenza*⁷¹ riferendosi esplicitamente alla *Società Romana* di Frankenstein (p. 39): «Non i primi guadagni effimeri, ma il lucro sicuro del domani è stato sano criterio di quella concessione». Quanto a Genale, annunciandone l'attivazione per l'anno seguente, precisava nella stessa occasione (*ivi* p. 60):

L'azienda sperimentale dovrà non solo fare esperimenti culturali su larga scala, ma dare sicuro indirizzo anche per i problemi così vitali del lavoro, sia rispetto alla mano d'opera indigena, sia rispetto all'impiego meccanico per la utilizzazione irrigua delle acque del fiume e pel dissodamento e l'aratura della terra. (...) Vicino, poi, all'azienda agricola sperimentale sorgerà, sorretto e diretto da essa, il primo centro di coloni italiani, che sarà per ora formato da quattro famiglie delle zone irrigue dell'Alta Italia. (...) È possibile un colonizzamento nostro? Ecco il problema che noi vogliamo studiare sperimentalmente nei suoi vari fattori: e diciamo subito che non è un colonizzamento che noi cerchiamo di fare, ma un semplice tentativo, per poter poi porre, con sicura coscienza, il problema alla Madre Patria. (...) *Nelle colonie nascenti occorre un tempo non breve, per fissare in modo sicuro i caratteri di produzione agricola e industriale; né essi devono essere determinati da una prima e superficiale visione,*

⁶⁹ L'aver applicato il nome di Somalia al Benadir, o per meglio dire averlo inglobato in una unità *Somalia* trattandolo di fatto come una semplice dizione amministrativa, provocò nel tempo numerose distorsioni all'interno della stessa società somala, tanto che qualche anno addietro Nure-din Hagi Scikei, a conclusione di un suo scritto giungeva a scrivere: «la scelta dei colonialisti italiani – di stendere il nome di Somalia anche a terre che non appartengono al gruppo etnico dei somali – ha solo contribuito ad aumentare la confusione e l'instabilità politica dell'area. I somali legittimati anche dal nome del paese, non hanno mai cercato una pacifica convivenza con gli altri gruppi etnici. I massacri, gli stupri e le epurazioni etniche ad opera dei somali sono il tragico effetto di una politica impostata sulla prevaricazione e sull'ignoranza degli altri» (*Somalia: un'invenzione italiana*, Pisa 2001, pp. 95-108; estr. da: «Africana: miscellanea di studi extraeuropei», dell'Associazione di studi extraeuropei ESA, 2001, 7).

⁷⁰ «Il Messaggero» del 13 aprile 1909, XXXI, n. 103: *Le concessioni fondiari e l'organizzazione della colonia del Benadir*, ove difende la scelta del Consiglio Coloniale circa le dieci concessioni da 5.000 ha nella Goscia (con disponibilità di almeno 300m lire e obbligo di messa a coltura di 200 ha nei primi due anni), riconoscendo però che si tratta «di un provvedimento contingente, attuato per considerazioni speciali [e gli speciali caratteri] della regione della Goscia», e senza pregiudizio dei criteri del futuro ordinamento fondiario della colonia.

⁷¹ G. De MARTINO, *La Somalia nostra*, cit.

si bene dalla pratica esperienza, diretta con arte e conoscenza scientifica, se non si vogliono le disillusioni di troppo facili idee aprioristiche e dottrinarie. [corsivo nostro]

Se qui siamo in pubblico (e la prima volta, a Roma, il 27 febbraio 1913 alla presenza del re) e ogni accenno polemico doveva pertanto essere bandito, è pur vero che Onor, il quale tutti i programmi agricoli aveva formulato, non è mai rammentato, nemmeno parlando del «campo sperimentale» di Caitoi e della «azienda sperimentale di Stato» di Genale⁷².

Si può ancora notare che nelle prime relazioni ufficiali, in particolare quella del 1911, De Martino esprime sulla sperimentazione agraria e la colonizzazione opinioni e intenzioni di governo che sembrerebbero assai vicine alle proposte di Onor⁷³. A questo proposito può risultare interessante riferire l'opinione, certamente ponderata, di Guido Corni⁷⁴, che della «intrapresa politica di affermazione economico-agraria (...) egli [De Martino] non poté raccogliere i frutti, che aveva sperato e che dalle discussioni in Parlamento e dalle conferenze tenute in Patria e fuori la Nazione attendeva: le inevitabili ripercussioni del conflitto mondiale fecero mancare (...) i risultati dell'opera (...) alla quale il De Martino aveva costantemente indirizzati i suoi sforzi» (Corni *Somalia* II: 18).

L'azione di Onor come fondamento teorico e pratico dell'agricoltura somala, indigena e coloniale

Potrebbe sembrare avventato attribuire a una sola persona un così grande merito – e in effetti identificare *tout court* Onor con l'agricoltura somala sa-

⁷² Il nome compare solo tra gli autori delle fotografie da cui erano state tratte le “proiezioni”, come si diceva allora.

⁷³ Questa azione di governo, come si è visto, fu valutata positivamente dai più. E giudizi ampiamente favorevoli ebbe pure la sua *Relazione triennale*, recensita ad es. sul «The Geographical J.» nel giugno 1913 (vol. 41, No. 6: 581); la Maino (*La Somalia e l'opera del Duca degli Abruzzi*, cit.) scrive: «La relazione è molto particolareggiata ed accuratissima (...). Gli allegati di carattere tecnico, le carte geografiche e i rilievi speditivi rappresentano un'opera di tanto maggior valore in quanto lo studio dei problemi della S. [viene] affrontato per la prima volta in modo razionale e completo»; e Martino Vidotto in una sua nota di lettura, stesa nei primi anni Quaranta per una pubblicazione con bibliografia sulla Somalia, così la commentava: «Interessantiss[ima] e appassionata relaz[ione] che avrebbe dovuto essere di norma per l'azione di Governo successiva. Interessantiss[imi] gli allegati in modo particolare. / Fonte importantiss[ima]» (Documentazione inedita dell'Istituto Agronomico per l'Oltremare, IAO, fasc. n. 1580).

⁷⁴ Governatore dal giugno 1928 al luglio 1931. Alla sua esperienza in Somalia volle dedicare i due volumi pubblicati nel 1937, in cui raccoglie i contributi di molti specialisti.

rebbe alquanto esagerato⁷⁵ – ma si sta qui parlando di *fondamento*, ovvero di principi: e su questo aspetto l'assenso appare generale, a partire dal giudizio della Maino che chiudeva il passo sopra riportato – «La parte tecnica dell'opera, compilata raccogliendo gli appunti e le note (...) rappresenta la base sulla quale, ancora oggi [anni '50], vengono impostati i problemi dell'agricoltura in Somalia»⁷⁶ –, per finire con le opinioni di tecnici e studiosi somali, come meglio precisato appresso.

A supporto di queste asserzioni sarà forse opportuno notare che solo con la pubblicazione della monografia *La Somalia Italiana*⁷⁷ si ebbe in Italia una migliore visione della sua opera e dei suoi studi, e ciò sette anni dopo la morte; mentre in Somalia fu quasi immediato il collegamento tra il lavoro e gli studi di Onor a Genale e lo sviluppo dell'agricoltura, ossia, in quel momento, l'avvio delle bonificazioni.

Basterà ricordare qui che Luigi di Savoia, giunto in Somalia per il suo primo viaggio «di diporto» il 21 ottobre successivo alla morte di Onor, ebbe modo di visitare l'Azienda Governativa di Genale ai primi di novembre, quando ancora «le piantagioni [erano] ordinate ed estese»⁷⁸; e certamente ne fece tesoro soprattutto, si può ritenere, per quel riguardava l'impiego delle acque irrigue e l'esperimento di colonizzazione a compartecipazione, che in quel momento interessava un centinaio di ettari e una sessantina di famiglie⁷⁹. Quando poi ritornò l'anno successivo per la sua *spedizione*

⁷⁵ Onor non fu il primo agronomo a visitare la Somalia, ma il primo che potremmo dire «residente»: infatti, l'attività di chi lo precedette – come Fanelli, Macaluso, Mangano (v. appresso) – fu limitata nel tempo ed episodica, non sistematica e continuativa, cosicché molte questioni tecniche erano rimaste non solo irrisolte ma in effetti del tutto sconosciute.

⁷⁶ In effetti, la Maino sembra qui riprendere e condividere concetti diffusi tra i tecnici agricoli allora in servizio in Somalia (AFIS, 1950-1960), come ad esempio Manfredo Mariottini che poneva a fondamento metodologico degli interventi effettuati il tradizionale obiettivo di raggiungere «l'esercizio di forme di agricoltura più evolute rispetto a quelle di partenza» (*Panorama delle bonifiche e delle trasformazioni agrarie in Somalia*, «Riv. Agr. Subtrop.», 1960, LIV, 4/6-7/9, 217-234). Anche E. Suckert, che aveva già prestato servizio negli anni '30, in alcuni suoi rapporti del 1958-'60 ribadiva che per una solida economia agraria fosse necessario stabilizzare l'agricoltura indigena eliminando gli elementi di incertezza (ArchIAO 3809).

⁷⁷ V. in appendice la bibliografia Onor. Il libro ha una presentazione della sorella Irene, e una introduzione adespota (attribuibile forse all'ambiente dell'IACI, e forse principalmente a Bartolomei Gioli). De Vecchi in *Orizzonti d'Impero* scrive (p. 304): «La pubblicazione fu voluta nel 1925 dal Governatore [lui medesimo] che dell'opera aveva apprezzato il valore scientifico invero profondo».

⁷⁸ Nelle parole del curatore anonimo della monografia di Onor. La visita è così descritta dal medesimo (*Somalia*, p. 358 nota): «S.A.R. vide e poi lesse e poi disse “la perdita dell'Onor è stata per la colonia un danno irreparabile!”».

⁷⁹ Relazione del governatore Cerrina Feroni, forse non pubblicata, cit. in *SomIt* p. 357 nota. Esiste un dattiloscritto dal titolo *Relazione politica della Somalia italiana* con 98, [9] c. e [5] c. geogr. ripieg. di 28 cm, datato Mogadiscio 15 giugno 1920 e firmato.

agricola, si premurò di inviare subito i suoi consulenti tecnici a Genale⁸⁰; e la stima per Onor fu tale che, avviata l'opera di bonifica, fin dal 1922 volle dare il suo nome all'azienda speciale chiamata "Orti e vivai" (poi *Vivai e campi sperimentali*) costituita presso il centro aziendale della SAIS⁸¹.

In effetti, molti dei principî posti da Luigi di Savoia alla base del suo progetto, in gran parte, si può ritenere, condivisi con Giuseppe Scassellati Sforzolini⁸² (suo principale consulente e futuro direttore dell'azienda somala della SAIS di cui il Duca era presidente), coincidono sostanzialmente con le conclusioni di Onor circa la possibilità di impianto in Somalia di "grandi aziende", ossia:

- a) irrigazione per gravità (almeno per la maggior parte dell'anno);
- b) rapporti di compartecipazione o di mezzadria con la manodopera⁸³;
- c) estesa meccanizzazione delle lavorazioni del terreno;
- d) trasformazione *in loco* dei prodotti e creazione di mercati per il loro sbocco;
- e) grande disponibilità di capitali.

Anche per l'ordinamento colturale, ossia la successione nella rotazione, il riposo dei terreni ecc., le osservazioni di Onor si rilevarono preziose, e furono adottate da Scassellati, almeno inizialmente, soprattutto per ripartire il fabbisogno annuo del lavoro nel miglior modo possibile tra

⁸⁰ A p. 11 della sua Relazione al Governo della Somalia (1ª Parte - Riassunto cronologico dei lavori compiuti dalla spedizione durante il suo soggiorno in Somalia) si legge: «Era [poi] necessario che il Prof. Scassellati e il Sig. Rossi visitassero in primo tempo accuratamente l'azienda sperimentale di Genale, *per fare tesoro in quella Azienda così bene impiantata dal compianto Dott. Onor, di tutta la esperienza già acquistata in fatto di coltivazioni Coloniali*» [corsivo mio]. I due consulenti, insieme o alternativamente, si trattennero a Genale ben 9 giorni, dal 24 novembre al 2 dicembre.

⁸¹ Per questo e altri particolari sulle vicende della SAIS e l'agricoltura somala dell'epoca mi permetto di rimandare ai miei *Storia di una bonifica coloniale: la nascita della Società Agricola Italo-Somala*, «Riv. Storia dell'Agricoltura», 1995, XXXV, 2, pp. 66-122; e *L'intrapresa di Luigi di Savoia in Somalia...*, «Sentieri della Ricerca», 2007, 6, pp. 201-230.

⁸² Nel 1912 Scassellati aveva viaggiato in Africa orientale, assieme al compagno Nallo Mazzocchi Alemanni, come laureandi della Scuola agraria di Perugia. Per la coincidenza dei periodi di soggiorno – aprile-maggio 1912 – e altri motivi avevo ritenuto che potessero essersi incontrati con Onor già nel DOA, e poi a Caitoi dopo il rientro in Somalia, sulla base di un passo delle memorie di Alfredo Mongardi (*Trentatré anni d'Africa*, cit., p. 147); una conferma recente, per l'essere di Scassellati una delle fotografie utilizzate da De Martino per la sua *Conferenza*.

⁸³ Spedizione agricola di SAR il Duca degli Abruzzi nella Somalia Italiana, ottobre 1919-maggio 1920. Nella Parte 3ª della cit. Relazione al Governo della Somalia (Sintesi delle impressioni riportate dai membri della spedizione...) alle pp. 5 e 6, nel § 2° - *Sperimentazione agricola*, al primo punto "Azienda governativa di Genale" si legge: «Dalla minuziosa visita fatta dalla Missione a Genale [Scassellati e Guido Rossi nel "Primo periodo di lavoro", v. sopra] risaltò tutta l'importanza di tale provvida istituzione di Stato. (...) Specialmente per quanto si riferisce alla compartecipazione dell'indigeno nel lavoro dell'Azienda, si sono ottenuti risultati notevolissimi, e si sono raggiunti molti degli scopi per i quali era stata l'Azienda stessa impiantata».

le colture industriali e quelle necessarie per l'alimentazione delle famiglie contadine⁸⁴, che Onor aveva con precisione determinato. Naturalmente, l'esperienza prolungata nel tempo (che a Onor era mancata) suggerì gli opportuni cambiamenti⁸⁵, ad es. per il cotone si preferì spostare la semina all'autunno, in modo da raccogliere nella stagione secca⁸⁶. Lo stesso Scascellati così chiudeva il passo ora riportato in nota: «Una imperitura riconoscenza devono religiosamente nutrire per Romolo Onor i presenti e futuri coloni di Somalia, perché Egli fu il pioniere, l'iniziatore».

Pochi anni dopo, a partire dal 1925-1926, il Consorzio di colonizzazione di Genale (voluto dal governatore De Vecchi, che rivitalizzò anche l'Azienda Governativa nella parte sperimentale a partire dal '24) trasse similmente dai lavori di Onor le basi della sua realizzazione, anche se proprio il non aver tenuto conto delle sue conclusioni circa la grande attenzione che nei progetti è da dedicare alla policoltura, e soprattutto sul modo di inserire la manodopera somala nelle aziende metropolitane, portò alle grandi difficoltà di reclutamento e poi agli abusi e alle tensioni che si ebbero con la popolazione⁸⁷, aggravate inoltre dalla eccessiva estensione del banano a detrimento delle colture alimentari⁸⁸.

Per finire, dirò che la figura di Onor e il ricordo delle sue vicende hanno

⁸⁴ L'importanza della buona alimentazione fu sottolineata da Onor già nella sua tesi di laurea (cit., pp. 18-19), nell'espone le condizioni di vita dei contadini del Piave. Nel fare il bilancio della nutrizione, dopo un cenno al contadino inglese nel cui vitto figurano carne, formaggio, patate, burro, zucchero «e perfino il thè», confronta la loro povera dieta a base di granoturco (spesso avariato), con poca carne solo in parte integrata dai fagioli, vino e pure condimenti scadenti per qualità o adulterazione, col vitto del mezzadro toscano, che mangia pane, beve spesso vino buono e ha almeno dell'olio d'oliva per condire gli alimenti.

⁸⁵ Ciò fu chiaramente esposto dallo stesso Scascellati (SAIS 184) in questi termini: «Il primo ed unico sperimentatore serio che avesse fino allora avuto la Somalia, era stato il Dott. Romolo Onor, che tanto lavorò (...) per indicare come si potevano da [questa terra] ricavare i tesori molto nascosti e religiosamente custoditi nel suo fertile grembo»; e ancora «Egli ebbe troppo presto troncata la sua laboriosa giornata, la sua nobile esistenza! (...) Le sue prove non giunsero tutte ad essere completate (...) per quanto le indicazioni ed i consigli da lui lasciati [nel manoscritto da poco tempo pubblicato] siano la meravigliosa riprova del modo perfetto con cui Egli condusse le sue sperimentazioni, delle qualità eccelle della sua mente, delle sue immense conoscenze tecniche».

⁸⁶ La scelta della stagione di semina fu sempre una questione delicata in Somalia, proprio per l'erraticità delle precipitazioni, anche nella Goscia, fin dall'inizio, come anche Frankenstein dovette constatare nel 1912.

⁸⁷ Culminate nella sommossa di Merca dell'ottobre 1926, quando il 28 ottobre venne ucciso il maresciallo Aldo Fiorina che cercava di sedare gli animi; seguì una rappresaglia nella notte tra il 29 e il 30 ottobre, a opera di una cinquantina di coloni italiani di Genale, che portò alla morte di un centinaio di somali e del capo religioso che li aveva guidati, lo *scek* Ali Mohamed Nur, un capo religioso ostile all'Italia (A. DEL BOCA, *Italiani brava gente?*, Vicenza 2006, p. 273).

⁸⁸ Da notare che la quasi monocoltura continuò nel periodo AFIS e anche dopo l'indipendenza della Somalia e il passaggio ai Somali della direzione di quasi tutte le aziende, fino al momento del crollo di Siad Barre, quando fu una delle cause dell'improvvisa ed esiziale carestia nella zona.

continuato a suscitare interesse per lungo tempo, anche tra i viaggiatori e visitatori della zona oltre che tra i tecnici agricoli e gli storici⁸⁹. Così, complessivamente, nella letteratura corrente⁹⁰ si ritrovano più di 60 citazioni o passi relativi a Onor, a cui vanno aggiunti i 40 riferimenti all'Azienda Governativa di Genale, compreso, ad es., quello assai curioso di Virginia Neuhaus, moglie del pittore tedesco Fritz Berthold, che di passaggio a Genale, tra il 1931 e il 1933, scriveva⁹¹:

Il nome di Romolo Onor resterà per sempre legato alla fondazione di Genale, grandiosa realizzazione di una fatica paziente. Egli fu il vero scopritore della fertile zona agricola; per primo ne esplorò il territorio con l'occhio d'esperto, e in seguito alle osservazioni fatte, lavorò qui da pioniere (...) in vista di un grande avvenire che purtroppo egli non fece in tempo a vedere.

Circa gli studi sull'agricoltura indigena o *nativa* non è questa la sede per riferirne compiutamente⁹². Basti ricordare che Onor, come molti degli agronomi italiani che operarono in Somalia, espresse sempre grande ammirazione per le tecniche colturali locali, sia in agricoltura irrigua o inondata sia seccagna e per la grande abilità manuale dei coltivatori⁹³, solo rimproverando la talora scarsa lungimiranza e la mancanza «di quelle doti di previdenza e sobrietà che sono condizioni fondamentali per costituire e conservare un capitale» (SomIt p. 75).

Oltre quanto già detto circa la grande considerazione presso gli agronomi somali, ricorderò solo un passo del già citato Mohamed Tahir Hagi: «la mancanza di sostegno ai produttori ha ricondotto la cotonicoltura ai

⁸⁹ Tra questi, CASSANELLI che scrive «the brilliant and ill-fated agricultural economist Romolo Onor» (*The end of slavery*, cit., p. 275), e poco dopo aggiunge che «Onor's views were systematically ignored by Governor De Martino, who opted instead for a policy that relied on development by means of expatriate agricultural concessions». Similmente nell'altro suo lavoro *The ending of slavery in Italian Somalia: liberty and the control of labor, 1890-1935*, in *The end of slavery in Africa*, Madison 1988.

⁹⁰ Vedi la bibliografia OST-Afrika nel sito: <https://www.sba.unifi.it/p745.html>.

⁹¹ A p. 258 del suo *Nella più lontana terra dell'Impero* (Bologna 1937).

⁹² Chi fosse interessato può riportarsi ai capp. 5, 8 e 10 della monografia *SomIt* (consultabile in linea presso l'ateneo bolognese: *AMS Historica*). E pure alla relativamente ampia trattazione di Scassellati alle pp. 734-739 della guida TCI, *Possedimenti e colonie*, Milano 1929.

⁹³ Ma ciò veniva riconosciuto da chiunque visse per qualche tempo nelle zone agricole e si guardasse attorno senza pregiudizi: il Comandante Bertone, collaboratore di Luigi di Savoia, nella sua conferenza letta alla "Leonardo da Vinci" di Firenze il 29 dicembre 1922 per illustrare i lavori compiuti in Somalia fino a quel momento (la Società aveva bisogno di nuovo capitale), così si esprimeva: «Gli indigeni coltivano per la loro alimentazione, granturco, dura e sesamo, affidandosi alle acque di pioggia; (...) Conoscono e praticano molto bene il sistema di coltivazione noto sotto il nome di *dry-farming*».

livelli ed alle condizioni descritte da R. Onor all'inizio di questo secolo»⁹⁴; e, in tutt'altro contesto, un significativo giudizio di Ali Mumin Ahad sulla sperimentazione del particolare rapporto di colonia avviata nel '17 e purtroppo finita con la sua morte⁹⁵:

[Cosicché ne seguì] l'insuccesso politico del progetto agricolo che Romolo Onor provò a realizzare nelle aree del Basso Sciabelle. Progetto il cui successo avrebbe contribuito non poco al miglioramento delle condizioni generali delle popolazioni delle aree agricole del sud. Con migliori condizioni di vita queste popolazioni avrebbero avuto la possibilità di una maggiore scolarizzazione per i figli, di elevazione sociale attraverso l'istruzione. Ma il sogno di Onor era quanto mai lontano dalla politica basata sul rafforzamento delle divisioni sociali che il colonialismo italiano perseguiva in Somalia.

Ma quali erano state in definitiva le conclusioni di Onor sulle possibilità agricole della Somalia? Intanto, come si è già visto, e contrariamente a tante affermazioni (anche di chi in Somalia c'era stato), nota che “nella nostra Somalia” non ricorre alcuna delle circostanze favorevoli che avevano consentito grandi successi in America o in India e altre zone dell'Oriente; poi evidenzia nei seguenti gli aspetti negativi della situazione [*SomIt* 321-322]: a) essere impossibile un'ampia colonizzazione di popolamento di lavoratori italiani⁹⁶; b) essere necessario ricorrere a costosi metodi artificiali per supplire alla mancanza dell'acqua necessaria alla vegetazione; c) la poca popolazione agricola essere

⁹⁴ In *Cotonicoltura in Somalia da Romolo Onor a Romolo Onor*, «Riv. Agr. Subtrop.», 1994, LXXXVIII, n. 2, pp. 267-275.

⁹⁵ I “peccati storici”, cit., p. 239. L'A. esprime poi l'opinione che la fine di questo esperimento e il mancato possibile sviluppo nelle aree contermini abbia in qualche modo segnato tutto il futuro della Somalia: «Ma il sogno di Onor era quanto mai lontano dalla politica basata sul rafforzamento delle divisioni sociali che il colonialismo italiano perseguiva in Somalia. Fu in virtù dell'applicazione di questa politica che molti, la parte più indifesa della popolazione somala, si sono ritrovati costretti ad un ruolo di sudditanza e di subalternità. Nulla più del lavoro coatto praticato nelle piantagioni e nelle aziende agricole dei concessionari creò le condizioni di una disparità sociale che sarà determinante per il loro futuro ruolo politico nel paese...».

⁹⁶ Non per le alte temperature o il clima in generale, ma per la forte insolazione, la durata giorno/notte, la presenza di malaria e di altre possibili epidemie di non sempre facile controllo, come ad esempio avverrà solo pochi anni dopo alla SAIS: peste nell'ottobre 1923, quando fu posto un cordone sanitario con le truppe; peste serpeggiante e malaria nel dicembre 1924 fino a maggio dell'anno seguente; infestazione amebica nel 1929-'30 (con punte del 70% di residenti colpiti, con strascichi fino al 1931) e altri minori casi. Tanto da indurre Luigi di Savoia a prendere alla fine del 1930 i primi contatti col prof. Castellani e a iniziare una raccolta di fondi per far nascere a Roma la *Clinica delle Malattie Tropicali*. A ricordo dell'importante donazione del Duca e della cognata Duchessa d'Aosta (Elena di Francia) furono poi posti all'ingresso dell'Istituto due medaglioni in bronzo con i loro ritratti, inseriti in una lapide scolpita da Romano Romanelli, datata 1933 (*Il Policlinico Umberto I: un secolo di storia*, a cura di C. Serarcangeli, Roma 2006; supplemento a: «Medicina nei secoli», 2006), p. 301.

costretta a restringere la sua attività al soddisfacimento dei propri bisogni alimentari; d) mancare risorse spontanee tali da essere proficuamente sfruttate o almeno da consentire la graduale accumulazione di mezzi della produzione⁹⁷. Cosicché:

la mancanza di ogni materiale da costruzione, di combustibile, di acqua, l'impossibilità di impiegare il bestiame nelle zone irrigue o irrigabili perché infestate dalla tzè-tzè, il costo delle comunicazioni marittime contribuiscono a rendere particolarmente ardua l'impresa colonizzatrice in Somalia [ivi].

Estendendo l'esame al sistema delle grandi imprese agricole industriali – che in altre colonie aveva mostrato esiti più che soddisfacenti – Onor riteneva che esso in Somalia «può dare buoni risultati quando l'afflusso del capitale possa sostituire con vantaggio coefficienti manchevoli della produzione agricola, il che non è sempre possibile (...). Per cui la impresa agricola capitalistica avrà successo allorquando, per esprimersi grossolanamente, trovi nel suo campo d'azione abbondanti il lavoro e la terra», in modo che il concorso di capitale venga per l'appunto a valorizzarli per quella quota che altrimenti rimarrebbe inutilizzata. Affermava infine che pure le Missioni religiose, le quali ad es. nell'Uganda e nel BEA avevano mostrato ottimi risultati, sarebbero qui sempre marginali.

Terza alternativa era l'impresa diretta dello Stato, non mediante la produzione in regìa (che ovunque e più volte tentata è sempre risultata fallimentare) ma con sistemi di compartecipazione con gli indigeni. Immaginava dunque una forma particolare di partecipazione organizzata, definita *Riserva territoriale agricola indigena a produzione regolamentata* cui dedica l'intero Cap. XVII, di cui volle accertare la fattibilità in accordo col governatore, avviando nel '17 un esperimento in Genale, su cui dopo la morte

⁹⁷ Queste conclusioni erano così fondate che le ritroviamo confermate in certo qual modo in un sintetico rapporto sulla colonizzazione italiana in A.O.I. steso nell'immediato dopoguerra dall'agronomo Mariottini su richiesta della direzione dell'allora Istituto Agricolo dell'Africa Italiana (ArchIAO 551) nel quale compaiono le seguenti conclusioni: 1) In presenza di regimi capitalistici un'impresa di colonizzazione demografica non potersi sostenere, cosicché, valutati sotto tale aspetto, i nostri tentativi di trapiantare in A.O.I. larghe masse di contadini italiani essere destinati all'insuccesso; 2) in un sistema di agricoltura estensiva, con ridotta o scarsa possibilità di praticare colture industriali ricche, il colono essere nella quasi impossibilità di rimborsare, anche in un lungo periodo di anni, le forti spese anticipate per la costituzione del podere e per il mantenimento della famiglia durante i primi anni della trasformazione fondiaria (salvo il caso di un regime di "pianificazione", come per il "piano delle arachidi" in Tanganica). L'A. aggiunge, come esempio, i casi di Gimma e Bore, dove per far 'tornare i conti' si adottò qualche artificio contabile, come il passaggio a carico dello Stato delle spese generali e anche di parte degli oneri specifici, o si mantennero più alti i prezzi di vendita (es. di patate fornite all'amministrazione. militare); e che quindi il successo fu tecnico e anche politico e sociale, non economico.

di Onor riferirà Cerrina Feroni in un rapporto forse rimasto inedito⁹⁸; ma del quale si ha notizia in *SomIt*, come si è detto sopra.

L'acqua (piogge e irrigazione)

Il clima della Somalia, come è noto, è controllato dai movimenti ciclici a Nord e a Sud delle Zone di Convergenza Intertropicale (ITCZ), quindi dalla posizione del fronte associato (ITF)⁹⁹. Semplificando un poco per quel che a noi interessa, e seguendo Fantoli¹⁰⁰, basterà dire che, nel complesso, la Somalia deve essere considerata un paese arido: solo 1/3 circa della superficie riceve 300-500 mm (l'Oltregiuba e la regione mesopotamica), mentre gli altri 2/3 restano sotto i 200 mm (zona centrale), o i 100 mm (Nogal e Migurtinia). Oltre a essere scarse, le piogge somale sono irregolari¹⁰¹, cosicché si possono manifestare lunghi periodi siccitosi, perduranti in alcune località anche alcune stagioni di seguito, senza regola di sorta. Inoltre, come già aveva rilevato Onor [*SomIt* 231], l'altissima evapotraspirazione rende di fatto nulli gli apporti meteorici di bassa intensità, sicché «le possibilità di una agricoltura intensiva al Benadir dipendono essenzialmente dallo sfruttamento dell'acqua portata dai due fiumi che lo attraversano: l'Uebi Scebeli e il Giuba».

Si comprende dunque facilmente perché in Somalia le sole imprese agricole coloniali con speranza di successo fossero quelle irrigue, da impiantare sul Giuba o sullo Scebeli. Ma anche la portata dei fiumi, lungo l'anno e di anno in anno, presenta una notevole irregolarità (lo Scebeli più del Giuba), cosicché, la progettazione *irrigua* di una bonifica non era né semplice né facile perché scarse e imprecise restavano spesso le notizie sul clima e sul regime fluviale¹⁰².

⁹⁸ G. CERRINA FERONI, *Relazione politica della Somalia italiana* [dattiloscritto datato Mogadiscio, 15 giugno 1920 e firma dall'A.]; posseduto dalla Biblioteca Nazionale Vittorio Emanuele III.

⁹⁹ C. NICASTRO & A.A. ARIF, *Agroclimatologia della Somalia*, «Studi e Ricerche» [Facoltà di Agraria dell'UNS], 1979, 3: 212-241; P. HUTCHINSON (Food Early Warning System Project), *The climate of Somalia in relation to forage production*, «Riv. Agr. Subtrop.», 1987, LXXXI, n. 3-4, pp. 293-303 (Relazione già presentata al Colloquio 1-2 novembre 1986 in Mogadiscio su «Forage production in Somalia»).

¹⁰⁰ A. FANTOLI, *Le precipitazioni atmosferiche in Somalia*, «Riv. Agr. Subtrop.» 1960, LIV, 4/6-7/9, pp. 301-316; dal quale abbiamo ripreso anche la zonizzazione climatica.

¹⁰¹ Per non tediare il cortese lettore con considerazioni statistiche, basti riportare un esempio, relativo sempre alla fascia climatica *costiera* (comprensorio della SAIS a Giohar), e riguardante la comparsa delle piogge di *Gu* (giorno di inizio delle "grandi piogge"): in un periodo di soli 13 anni si va dai primi di gennaio al 26 di aprile!

¹⁰² Riterrei fuori luogo presentare qui dati tecnici specifici, come le portate di magra e di piena o le altezze idrometriche, reperibili nella letteratura specialistica. Le date di arrivo della piena possono aiutarci da sole a capire i problemi di conduzione delle aziende irrigue nel bacino dello Scebeli:

Fondamentale risultava poi la giacitura dei terreni nei riguardi della facilità di derivazione delle acque, e la loro natura nei riguardi della permeabilità e delle altre qualità legate alle tecniche irrigue; per questo considero opportuno concentrarsi sul tratto intermedio dello Uebi più che nella Goscia, ove il livello del Giuba non consentiva in genere l'irrigazione per gravità. La piena autunnale del 1914 gli consentì di individuare quattro situazioni tipiche lungo il corso, di cui due più favorevoli, la seconda e la quarta, cui si accenna perché danno ragione delle scelte sue per Caitoi e poi di Scassellati e di Agostinelli¹⁰³ per la bonifica della SAIS [*SomIt* 233-34]:

II. «Notevoli zone della regione Scidle, specialmente sulla riva sinistra del fiume, sono di giacitura abbastanza bassa da permettere tutti gli anni un periodo abbastanza lungo di irrigazione».

IV. «Nel tratto a valle di Barire [quindi anche la zona di Caitoi-Genale], durante le grandi piene, la quota del pelo d'acqua è per vaste zone superiore di m. 1 a 2 al livello del terreno contermine»¹⁰⁴.

Circa poi il fabbisogno di acqua nelle aziende irrigue, sull'ipotesi di due adacquature di 1.000 m³ per ettaro (basata sulla normale distribuzione delle piogge), Onor lo determinò in 6 m³ circa al secondo per un comprensorio di 10.000 ettari [*SomIt* 244]; portata che verrà nominalmente a coincidere con quella del diritto di derivazione attribuito il 23 settembre del 1921 a favore della SAIS¹⁰⁵.

Un altro aspetto dell'uso irriguo dell'acqua dello Scebeli, che non poté all'inizio essere considerato con adeguata conoscenza di causa, fu la salinità. Onor ne ebbe conoscenza, ma trattandosi di fenomeno da osservarsi su tempi medi e lunghi, non riuscì ad approfondirne gli aspetti. In linea generale raccomandò sempre di eseguire lavorazioni accurate e cure colturali tali da ridurre al minimo la necessità di irrigazioni¹⁰⁶, ed ebbe più che altro l'intuizione che l'elemento determinante per ridurre gli effetti negativi potesse

così, al Villaggio Duca degli Abruzzi (SAIS), mentre la piena era attesa in genere verso metà marzo, vi furono anni nei quali l'acqua non mancò mai (il 1927, il 1930, il 1932), ma pure un anno di grande secca (il 1921), quando la piena giunse solo il 20 di maggio. Anche per chiarire il regime delle piene e delle secche Luigi di Savoia volle intraprendere la «spedizione alle sorgenti» dall'ottobre del 1928 al febbraio '29.

¹⁰³ L'ing. Agostinelli fu il consulente idraulico di Luigi di Savoia nella spedizione agricola del 1919-20 e poi il progettista della diga e della rete irrigua.

¹⁰⁴ E infatti, nota Onor, «Nei terreni corrispondenti a questo tratto, il granturco sostituisce quasi generalmente la dura, e si esercita dagli indigeni vera e propria agricoltura irrigua».

¹⁰⁵ Riferita però a una superficie di 6.000 ha, pari quindi a una portata continua di 1 litro per secondo per ha (corrispondenti a 2 adacquature di circa 1.550 m³).

¹⁰⁶ *Appunti di agricoltura benadiriana*, p. 32.

essere il drenaggio¹⁰⁷. In effetti, a cominciare dalla SAIS, ove pure in sede di progetto, presumibilmente basandosi sulle osservazioni di Onor, era stato previsto un esteso sistema drenante, destinato per l'appunto ad allontanare rapidamente l'acqua irrigua in eccesso¹⁰⁸ e ancor più – anche se all'inizio ciò non fu forse interamente compreso – per consentire alle piogge di “lavare” gli strati superficiali maggiormente impregnati dei sali apportati dall'acqua del fiume, questo divenne presto un problema, che sostanzialmente rimase tale nonostante gli studi chimici e agronomici compiuti¹⁰⁹, e ovviamente continuò nel tempo proprio perché legato alle caratteristiche delle acque specie in alcuni periodi del flusso, così da costituire un tema ricorrente fino ai giorni nostri, sia per lo Scebeli sia per il Giuba¹¹⁰.

Una conseguenza è che le tecniche irrigue vengono a identificarsi, in queste zone della Somalia, con la fertilità dei terreni. E ciò ha sempre generato non piccole difficoltà di coltivazione. Anche alla SAIS ciò avvenne soprattutto con l'estendersi della canna, e solo con l'affinamento delle tecniche irrigue e il riposo annuo (su circa 1/3 delle terre) si poté mantenere un sufficiente grado di fertilità¹¹¹; mentre, in tempi più recenti, dopo la nazionalizzazione, quando alla SNAI si volle per motivi politici forzare la produzione di zucchero e quindi la monocoltura – sempre pericolosa in ambiente tropicale – ben presto essa venne meno¹¹².

¹⁰⁷ G. SCAVONE, *La coltura del cotone nella Somalia italiana*, «Rassegna economica delle Colonie», dicembre 1934, XXII, 11-12, pp. 933-949: il problema fondamentale è individuato nella salinità dello strato superficiale del terreno; ma anche in errori di concezione (per riferimento alle terre a cotone dell'Egitto) e colturali (troppe irrigazioni e poche sarchiature ben eseguite, ecc.). Nelle conclusioni ribadisce che solo assicurando lo scolo delle acque col drenaggio si può avviare a soluzione il problema dell'isterilimento progressivo.

¹⁰⁸ L'acqua reflua era ricondotta allo Scebeli o immessa nei vecchi canali dei villaggi preesistenti, a sostegno dell'agricoltura indigena.

¹⁰⁹ Tanto che Negrotto (*Il contributo della S.A.I.S. all'autarchia alimentare del Paese*, 1939) cita esplicitamente, tra le tante difficoltà incontrate nella bonifica, «l'irrigazione per acque leggermente salse in terreno alcalino».

¹¹⁰ Più di venti gli studi sull'argomento dal 1932 al 1995.

¹¹¹ La fertilità agronomica era una costante preoccupazione dello stesso Luigi di Savoia, che in una lettera del 12 novembre 1930 a Vittorio Sella, quando era ancora convalescente dopo un intervento, così scriveva all'amico: «Mi ero dimenticato di domandarLe ieri l'altro, ogni quanti anni devono arare profondamente in Sardegna, dopo il 1° lavoro di scasso. Da noi ogni tre anni bisogna arare profondamente» (FONDAZIONE SELLA, FV, s/part., LdS a VS, fasc 1930-31).

¹¹² E ciò in modo così palese da essere rilevato da un visitatore come Peter Bridges, ambasciatore degli Usa a Mogadiscio nel 1984-86 dopo essere stato in Italia e autore della monografia su Luigi di Savoia *A prince of climbers* (in «The Virginian Quarterly J.», 2005): egli, ricordando per l'appunto le impressioni di una “famiglia americana” in visita all'azienda nel 1985, manifesta quasi un certa meraviglia per avere trovato ancora funzionante l'azienda creata dal Duca dopo tante vicende storiche e politiche, anche se malamente condotta sotto la gestione statale e *con crescenti problemi di salinità del suolo* [corsivo mio].

Il lavoro

Dopo l'acqua, è stato sempre il lavoro – come già si è già accennato – il maggiore problema dell'agricoltura benadiriana, dai primi del Novecento¹¹³ e fino ai giorni nostri¹¹⁴. Così, se lo stesso Onor a proposito della mano d'opera scriveva (*SomIti* 22):

Data la scarsità della popolazione [e il libero accesso alla terra], il problema della mano d'opera è il più grave tra quelli che ostacolano la messa in valore della Colonia¹¹⁵;

ancora più di 40 anni dopo, nell'aprile del 1960, Salad Abdi Mohamed, allora ministro dell'agricoltura, così si esprimeva in un articolo pubblicato in Italia¹¹⁶ (parrebbe con non troppo velato riferimento alla permanente difficoltà di reclutare lavoratori nei comprensori di bonifica; corsivo mio)¹¹⁷:

Il miglioramento della nostra agricoltura implica grandi sforzi ed enormi investimenti (...) sta a noi indirizzare questo sforzo internazionale [ossia la cooperazione tecnica e finanziaria] nelle direzioni di maggiore suscettibilità, tenendo conto dei limiti impostici dall'ambiente fisico che è tra i più difficili

¹¹³ A partire dalla metà del 19° secolo, in molte delle zone intorno allo Scebeli si era avuta una espansione delle colture da reddito, con l'inserimento dell'economia agricola locale nei circuiti commerciali dell'epoca e la comparsa della moneta; la manodopera necessaria per produrre durra, sesamo, oricello, cotone in quantità sufficiente per l'esportazione fu ottenuta con l'importazione di schiavi neri dai paesi Swahili della costa (TH. LABAHN, *The development of the cultivated areas of the Shabelle River and the relationship between smallholders and the state*, in Conze & Labahn pp. 129-130; ove si riprendono, confermandoli, elementi accertati da Cassanelli nelle sue indagini degli anni Settanta). Il quale Cassanelli scrive poi, a proposito del «labor problem» (*The end of slavery*, cit., p. 275): «From the earliest days of colonial rule until Independence, the published and archival documents are full of discussion about the reasons for the shortage of rural labor and proposal to remedy the problem»; e per i tempi più vicini a noi aggiunge; (*ivi*, p. 269): «Since World War II, a succession of caretaker and independent Somali governments tried to develop the country's agriculture but have enjoyed very limited success».

¹¹⁴ Escludendo, s'intende, la mera produzione di sopravvivenza familiare dei contadini, sulla quale d'altra parte incombeva il pericolo di carestia in caso di prolungata siccità (alcune volte per ben quattro stagioni di pioggia consecutive) o di secca dei fiumi.

¹¹⁵ E con lui tutti gli agronomi che visitarono la Somalia. Così N. MAZZOCCHI ALEMANNI (*L'agricoltura nella politica coloniale*, «L'Agricoltura coloniale», 1919, XIII, 7, pp. 195-222: 199), il quale affermava essere la «estrema penuria» di mano d'opera in Somalia una delle grandi difficoltà dell'agricoltura coloniale, solo in parte rimediabile con l'introduzione di macchine, perché alcune operazioni non la consentivano (ad es. proprio la raccolta del cotone, allora la prevalente coltura da reddito).

¹¹⁶ *Linee di politica agraria somala*, «Riv. Agric. Subtrop», 1960, LIV: 164.

¹¹⁷ L. V. CASSANELLI, *The end of slavery*, cit., p. 268.

dell’Africa e dalla mentalità degli uomini che richiede una paziente educazione per evolversi.

In effetti, in tutto questo arco di tempo, proprio la (di fatto) libera disponibilità di terra coltivabile per il sostegno familiare è stata sempre il motivo della scarsa propensione dei contadini ad accettare lavoro salariato in altre aziende agricole¹¹⁸: una volta soddisfatte le (poche) necessità di vita della famiglia, il capofamiglia ha ben poco interesse a lavorare di più per procurarsi con lo scambio gli altri beni occorrenti (qualche arnese agricolo ogni 2 o 3 anni, la stoffa per i vestiti e qualche ornamento, il vasellame di argilla, un po’ di riso, magari del tè...); tanto più che un sufficiente reddito è facilmente ottenibile grazie al grande rendimento della “piccola coltura”, un vero *prodigio* per dirla con Onor, se confrontato con la produttività del lavoro coatto o salariato, cosicché anche l’offerta di paghe (relativamente) alte non risultava vantaggiosa rispetto alla produzione propria aggiuntiva monetizzabile, sul mercato o per baratto¹¹⁹.

L’aver trascurato o sottovalutato questa caratteristica dell’offerta di lavoro fu forse la principale causa del fallimento di molte delle prime iniziative italiane, tralasciando i casi di quasi folle superficialità di certuni, come ricordava Maz-zocchi Alemanni (*L’agricoltura nella politica*, cit.) presentando un breve elenco di «teorico-fantastici programmi di colonizzazione» in Somalia, basati non sugli elementi di fatto ma su presupposti errati e in alcuni casi frutto di mera speculazione finanziaria¹²⁰. Egli, come Onor, proponeva quindi l’associazione o la partecipazione come pratica soluzione, anche sulla base di quanto constatato in Goscia e nel basso Scebeli¹²¹, visitati assieme a Scassellati Sforzolini¹²²

¹¹⁸ Assieme alla quasi totale indisponibilità di mano d’opera anche in altre parti della Somalia o fuori dei confini (lo stesso Carpanetti aveva reclutato lavoratori etiopi, con esito negativo). Sulla questione lavoro agricolo in Somalia si rimanda ai numerosi e attenti studi di Cassanelli.

¹¹⁹ Ancora nel 1954, questo aspetto era considerato come il primo ostacolo al reclutamento di mano d’opera salariata fissa, sia alla SAIS sia negli altri comprensori della Somalia (v. F. BIGI, *Il problema del lavoro nelle aziende agrarie della Somalia*, «Riv. Agr. Subtrop.» 1954, XLVIII, 10-12, pp. 374-387: 382-383).

¹²⁰ Quali l’applicare principi e metodi delle bonifiche venete, solo perché irrigabili e le une e le altre; o attuare sul Giuba forme di azienda come quelle degli altipiani del *British East Africa* solo per l’essere finitime le due colonie.

¹²¹ Ciò sull’esempio dei piccoli villaggi di liberti predisposti sui propri terreni da qualche concessionario sul Giuba, con spacci di merci e derrate, il campicello famigliare secondo l’uso tradizionale, formando dei nuclei di attrazione per i lavoratori altrimenti diretti verso la vicina colonia inglese, e così venendo a disporre di una parte almeno della mano d’opera necessaria alla propria azienda, sotto forma di compartecipazione.

¹²² Il quale per il basso Scebeli riporta il caso dell’azienda Bricchi & Zoni, ove per l’impianto e la gestione degli arboreti di *Manihot glaziovii* e di fruttiferi, limoni e anone, in coltura consociata, fu adottata una forma di associazione con i liberti della “repubblichetta” di Avai (anche Havai), per

nel 1911-1912; soluzione che non poteva certo essere generalizzata a tutti gli ambienti agricoli o a interi comprensori di bonifica senza adattamenti e migliore organizzazione¹²³, ma che avrebbe potuto stare alla base di molte proficue soluzioni, anche nell'opinione degli studiosi nativi.

All'opportunità di una differente visione della politica relativa alla manodopera agricola con forme di collaborazione accennò pure Lessona (*Lezione*, cit.), proponendo di orientarsi verso schemi di compartecipazione e collaborazione, secondo gli intendimenti di Onor e il modello contrattuale adottato dalla SAIS.

Bisogna anche rammentare che all'inizio della nostra amministrazione, via via che veniva a cessare la schiavitù, i vecchi tipi di contratto di lavoro vennero a modificarsi, e che quindi tra schiavi e liberi lavoratori vi erano figure intermedie¹²⁴, la cui analisi avrebbe forse potuto suggerire altre pratiche soluzioni, in luogo di quelle del tutto inefficienti spesso adottate in seguito. Contro una eventuale forzosa alterazione di questo equilibrio Onor si era espresso con forza, e posto in luce i possibili, e inevitabili, effetti negativi, quasi profeticamente predetti con queste parole:

La artificiosa distrazione di mano d'opera per produzioni industriali, che andasse a detrimento delle colture alimentari, produrrebbe uno squilibrio gravissimo ed esiziale all'economia della colonia¹²⁵ (*SomIt 224*).

Sempre considerando i problemi del lavoro, qualche studioso infine si è chiesto (forse con un poco di ottimismo) se oltre le vie di possibile sviluppo intraviste e applicate, ossia di grandi aziende o consorzi di me-

la quale il prodotto delle colture consociate (mais, sesamo e altre) era ripartito con 2/3 ai lavoratori e 1/3 al concessionario, mentre lattice e frutti andavano al concessionario. (G. SCASSELLATI, *Le piante caucifere della Somalia Italiana meridionale*, «L'Agricoltura coloniale», settembre 1915, IX, 9, pp. 521-545: 539). Il governatore Carletti, che visitò la regione nel luglio 1907, aveva definito «repubblica federale di Havai» la mezza dozzina di villaggi in sponda destra e sinistra abitati da poco più di 400 *liberti* ivi rifugiatisi alla fine del XIX secolo che, «gelosissimi della loro libertà, non permettono ai Somali di avvicinarsi ai loro villaggi o attraversare il loro territorio. Vivono tranquilli del prodotto dei loro campi; accolgono ospitalmente gli schiavi che vanno a rifugiarsi tra loro» (CARLETTI, *Attraverso il Benadir*, cit., pp. 105-107). [Mi permetto di notare che il comportamento verso i Somali non va inteso in senso assoluto: il singolo viandante, o anche la famiglia – ritengo – che avesse un valido motivo di passare di lì lo poteva fare, e in caso di necessità sarebbe presumibilmente anche stata ospitata, secondo il costume tradizionale].

¹²³ Come sarà fatto alla SAIS da Scassellati Sforzolini.

¹²⁴ L.V. CASSANELLI, *The end of slavery and the Problem of farm labor in colonial Somalia*, in *Proceedings of the Third international congress of Somali studies*, Roma 1988; Parte IV, pp. 269-282: 270 (ove cita CUCINOTTA, *La costituzione sociale somala*, Roma 1922).

¹²⁵ Cosa che avvenne in varie occasioni, a causa di turbamenti bellici o politici, da ultimo nei primi anni novanta dopo la caduta del regime di Siad Barre nei comprensori a monocultura, o quasi (banano, canna).

tropolitani, concezione che si potrebbe dire “De Martino”, ovvero aziende perfezionate in compartecipazione coi Somali (“Onor”), altre soluzioni fossero proponibili. Così anche Cassanelli (*ivi*, p. 275), il quale ritiene che *a*) sarebbe stato possibile incentivare i proprietari somali a produrre per il commercio, secondo lo schema seguito fino a pochi anni prima, utilizzando il lavoro dei “clienti” e degli ex-schiavi, ossia in definitiva con lavoro salariato e in compartecipazione; *b*) incoraggiare i piccoli agricoltori somali (i cosiddetti “liberti”) a produrre per il mercato (cotone, riso, tabacco per l’esportazione; sorgo mais e ortaggi per il consumo interno) con programmi di assistenza tecnica, strumenti di credito e altre iniziative di sostegno.

La prima proposta sembrerebbe invero anacronistica, proprio perché dopo il 1907-1908 le condizioni locali del commercio erano mutate in tale maniera da non rendere più conveniente l’esportazione della dura, ecc., e anche il mercato dell’oricello era ormai sparito per la diffusione generalizzata dei coloranti sintetici; inoltre, come si è visto, non sarebbe più stato possibile rimpiazzare la mano d’opera prima fornita dagli schiavi. La seconda, in certo qual modo trovò riscontro nella organizzazione data dalla direzione della SAIS con Scassellati e poi con Rapetti; e nel periodo AFIS e successivamente con qualche sporadica iniziativa sotto forma di cooperative assistite dal governo, ma senza troppo successo, anche per l’instabilità delle politiche agricole, ecc.

Circa la contrapposizione tra “somali puri” e altre (diciamo) caste, non è facile comprendere come mai Onor, che pure viveva tra i contadini somali e sicuramente aveva rapporti con i capi dei villaggi ecc., abbia accettato la vulgata che gli agricoltori rivieraschi fossero tutti liberti o ex schiavi fuggitivi, da contrapporre ai somali di razza pura, allevatori. Perché se è vero che questa era l’opinione corrente e ripetuta regolarmente in tutte o quasi le relazioni ufficiali dei governatori, nelle corrispondenze, ecc. e che solo nel 1917 comparve il primo articolo di Cerulli sull’argomento¹²⁶; è purtuttavia altrettanto vero che Carletti, quando per la prima volta visitò le zone rivierasche dell’Uebi, rilevò con una certa meraviglia l’enorme sproporzione di numero tra i (presunti) “padroni” somali e i cosiddetti liberti ed espresse per l’appunto il dubbio che ci fosse qualcosa di poco chiaro nella questione, senza per altro poter chiarire meglio il suo dubbio¹²⁷.

¹²⁶ Mumin, a p. 228 rammenta che Cerulli più volte negò questa relazione od origine dei “liberti”; per esempio quando dice: «Col nome assai improprio di liberti venivano designati in Somalia i nuclei di popolazioni di negri agricoltori rimasti lungo i fiumi Webi e Giuba o nelle zone agricole dell’interno [altopiano detto del Baydhowa]. (...) Essi rappresentano i resti delle primitive popolazioni negre Bantu che abitavano la regione dal Webi al Giuba e che furono scacciate più a sud nell’attuale Kenya dai Galla cui più tardi ancora succedettero i Somali».

¹²⁷ CARLETTI, *Attraverso il Benadir*, cit., p. 55: «Accanto ai Bimal, vivono molti liberti. Anzi,

POPOLAZIONE AGRICOLA NELLA ZONA DI MERCA (BAMBINI E BAMBINE FINO A 14 ANNI)	
Uomini	38,37 %
Donne	41,13 %
Bambini	10,00 %
Bambine	10,50 %

Scassellati, più propriamente, nella sua monografia [a p. 131] dice (cor-sivo nostro) che la «gente di razza somala pura vive *di preferenza* nelle regioni dell'interno, insieme al proprio bestiame, in piccoli villaggi pastorali, in continuo movimento per la ricerca di foraggi e di abbeverate. [E che] di preferenza è pastore e non agricoltore». E aggiunge che dopo l'abolizione della schiavitù, e con le nuove anche se limitate esigenze, molti somali non hanno disdegnato il lavoro della terra, specie in territori in cui si è potuto conciliare la nuova attività con l'allevamento del bestiame.

Un altro aspetto considerato da Onor fu quello demografico. Poiché l'incremento della produzione era sostanzialmente legato alla popolazione agricola presente «costituita da stirpe di ex-schiavi¹²⁸, provenienti in origine dalle finite regioni» e questa sembrava «priva di incremento numerico», egli vedeva nelle «migliorate condizioni della produzione, e perciò del migliorato tenore di vita» il mezzo per ottenerlo. (*SomIt22*). Quasi con le stesse parole sarà questo uno dei punti espressi nel progetto di bonifica della SAIS e poi oggetto di costante attenzione nei successivi “contratti colonici” stipulati dalla Società con le popolazioni residenti, a partire da quello del 1924 (Scassellati)¹²⁹.

A riprova, Onor presentava il risultato di un rilievo sulla popolazione agricola compiuto nella zona di Merca su un totale di 7.395 recensiti (v. prospetto), dal quale risulta chiaramente, anche senza essere demografi specialisti, l'impossibilità non solo di un incremento, ma della stessa stazionarietà della popolazione. Pur non essendo possibile stabilire un diretto rapporto tra tale situazione e l'origine della popolazione recensita, può ben valere la seguente osservazione di Cassanelli (*ivi*, p. 271), che d'altronde ribadisce opinioni correnti:

giudicando così a occhio e croce, si sarebbe indotti a credere che i liberti soverchino di numero i Somali, specialmente nella regione dei Bimal. Come siansi formati così numerosi aggruppamenti di schiavi liberati non è facile sapere. Nel paese non vi è ricordo di qualche guerra servile dedotta vittoriosamente contro i padroni». E aggiungeva. «Generalmente i liberti vivono in vicinanza dei due fiumi, raramente nella boscaglia o sulle dune. Per lo più hanno sedi stabili; sono agricoltori e occupano le terre migliori».

¹²⁸ Su questo punto, v. appresso le osservazioni di Mumin, Cerulli, ecc. anche Guida TCI.

¹²⁹ Vedi G. RAPETTI, *Promemoria: condizioni [della] mano d'opera colonica in Somalia <Costo del lavoro>* [dattiloscritto] 1934 (ArchIAO 1882).

commentators overlooked the fact that the first generations of slaves had no or only small families to feed; that foodstuffs in all likelihood continued to be provided by client farmer communities; that inhabited the very same riverine zones that the capital was being provided by networks of coastal Indian, Arab, and Somali merchant.

Per concludere, si possono riportare le parole con cui Domenico Picucci, direttore della Filiale di Mogadiscio della Banca d'Italia¹³⁰, riassume la situazione nella sua *Relazione annuale* per l'esercizio 1923, ossia che nell'agricoltura stava l'avvenire della Colonia, ma che essa era «insidiata da tanti mali che solo lunghi studi (...) ed esperimenti potranno forse in avvenire eliminare»; e aggiungeva che molti tentativi di colonizzazione erano falliti, per difetto di preparazione, di organizzazione, di mezzi, che la manodopera era «superlativamente scarsa» e che qualche forma di immigrazione non era pensabile sia per ragioni di clima sia economiche.

I capitali

Nella tradizione italiana degli istituti superiori agrari (e forestali) i principi economici furono sempre assai considerati; e nei corsi di studio riservata precisa attenzione agli aspetti pratici e aziendali, anche se talora con una certa schematica astrattezza, ripresa dall'allora dominante pensiero deterministico. Facilmente quindi si comprende la sicura e corretta redazione dei bilanci che figurano nei rapporti di Onor, e perché tante siano le considerazioni di economia generale ivi presenti, e lo stesso avvenga da ultimo in vari capitoli e passi del volume *SomIt*.

Questi aspetti furono anzi da Onor trattati con grande attenzione e cura proprio perché da lui considerati fondamento di ogni decisione del governo della Somalia sulle future politiche agricole, quando si fosse cercata una qualche possibilità di successo dei nostri interventi nella Colonia¹³¹. Tuttavia, lo stesso anonimo curatore del libro di Onor avvertiva che tutti i conteggi, in particolare quelli dei capitoli VII e XVII, data la loro transitorietà ed essendo espressi in lire anteguerra, erano ormai da ritenersi superati. Tanto più lo sarebbero oggi, naturalmente, così che parrebbe in

¹³⁰ ASBI - IspGen 51, 6, Moga.

¹³¹ Circa la grande difficoltà di "far tornare i conti" per questo tipo di azienda, si veda quanto riferito dall'agronomo Mariottini alla nota 91 circa le aziende coloniche di Gimma e Bore (Etiopia), cui attribuisce il successo tecnico e sociale, non quello economico.

definitiva inutile, se non tedioso, ripresentarli ora al lettore, mentre appare più interessante ripresentare qualcuna delle sue conclusioni.

Il punto principale da rammentare è che Onor si convinse presto, e lo dimostrò con i numeri, che per le piccole e medie aziende (irrigue) a colture erbacee e a conduzione diretta, per effetto degli alti costi dell'irrigazione e della mano d'opera salariata, nessun ordinamento produttivo proponibile avrebbe consentito bilanci in nero nella situazione di mercato di quegli anni. Le possibili alternative da lui ravvisate erano le forme di compartecipazione e il modello di azienda detto "riserva"; ma anche per queste soluzioni i ritorni economici erano da aspettarsi solo dopo lunghi periodi (ad esempio il 22° anno per avere la parità tra accumulazione delle spese e dei redditi e il 30° per recuperare tutti i capitali impiegati).

Diverso poteva essere il caso di *grandi aziende* (*SomIt* p. 199) aventi un'adeguata dotazione di capitali per sostenere le prolungate e ingenti spese di avviamento (bonifica, canalizzazioni, viabilità interna, ecc.) e per la dotazione degli impianti di prima lavorazione dei prodotti, delle macchine per la trazione e la lavorazione dei terreni, ecc.; e poi per consentire dimensioni aziendali tali da ottenere economie di scala sufficienti a compensare gli alti costi generali legati all'ambiente fisico e a quello economico, soprattutto a causa degli elevati oneri per il personale bianco¹³². A sostegno di questa posizione, e nella ricerca della dimensione ottimale, Onor cita anche un passo dell'*Economia politica* di Pareto, ove si sottolinea che, e proprio in special modo per l'agricoltura, «per ogni genere di produzione, vi è per l'impresa una certa mole, la quale corrisponde al minimo costo di produzione».

Proprio per questi motivi mise ripetutamente in guardia dal contare, al Benadir, «sul piccolo coltivatore con pochi buoi, con una noria o un aeromotore o un piccolo motore a scoppio per elevare l'acqua, e la sua casetta solitaria» perché mai avrebbe potuto esercitare con profitto l'agricoltura, isolatamente. Poteva invece operare in presenza di una grande impresa nelle vicinanze, che fornisse supporto tecnico per alcune operazioni colturali e si impegnasse al ritiro dei prodotti delle colture industriali.

Sarà però bene precisare che Onor consigliava prudenza anche per quel che riguarda le *grandi imprese*. Infatti dopo aver presentato un completo bilancio di previsione (17 pagine!) mostra che il profitto netto risultante è di circa il 5%; ma avverte (*ivi*, p. 220) che «in complesso si tratta di ipotesi» trattandosi di

¹³² Un semplice conteggio dimostrativo portava Onor a concludere che per coprire le spese fisse del personale bianco occorresse un'area coltivata tra i 300 e i 500 ettari; l'incidenza di questa voce sui costi di esercizio tuttavia rimaneva alta, vicina al 10% del reddito lordo delle colture. Può essere interessante notare che intorno a questi valori (anzi un poco maggiori: 600-800 ettari) si stabilizzerà la superficie delle singole "aziende" nel comprensorio della SAIS.

sistemi colturali assai delicati, non solo per l'incostanza dei redditi (oscillazioni dei prezzi di vendita) ma anche perché cotone, sesamo, tabacco, il granturco stesso sono frequentemente e imprevedibilmente danneggiati da parassiti.

Per terminare, e con tutte le cautele del caso volendo dare almeno un'idea degli investimenti necessari in Somalia per l'impianto di una grande azienda irrigua, riferirò che dall'analisi dei bilanci della SAIS risulta una spesa totale (escluse però le spese generali) di 3.000-3.500 lire (anni '20) per ogni ettaro di superficie "sistemata", ossia pronta per la messa a coltura¹³³. Volendo poi aggiornare questi valori, e con tutte le cautele del caso, si può ammettere che una lira di quegli anni corrisponda a circa 1.800 di oggi (lire 2001)¹³⁴, cosicché ne risulterebbe un investimento nominale di circa 5,4-6,3 milioni di lire (e di circa 2.850-3.300 euro) per ettaro a coltura.

Un bilancio

Sulla base di ciò fin qui esposto, ci sembra che non si possa dubitare che Romolo Onor abbia rappresentato una figura di primo ordine nell'agricoltura somala, confermando l'opinione di tutti i successivi tecnici agricoli che hanno operato in Somalia e pure degli agronomi (e non solo) somali. Da molti poi viene anche espresso il convincimento che se avesse potuto continuare la sua opera con i nuovi governatori (Cerrina Feroni prima, Riveri poi) non solo la sperimentazione, ma la politica agricola coloniale avrebbe avuto un andamento assai differente, perché De Vecchi a Genale avrebbe trovato dei nuclei aziendali già costituiti, cosicché la bonifica si sarebbe potuta sviluppare secondo criteri differenti da quelli poi adottati.

Ma anche limitandosi all'esame della sperimentazione agraria (tecniche colturali, acclimatazione e adattamento di specie aventi un interesse economico), ossia di quelli che quando il quadro dell'agricoltura somala sarà abbastanza delineato verranno definiti "gli esperimenti tecnici" di Onor, si trova che essi saranno definiti «molto interessanti per la conoscenza delle piante che meglio si adattano al clima e ai terreni della Somalia, ma incompiuti al fine di stabilire la produzione economica per un'impresa agraria»¹³⁵. Questo anzi sarà un poco il *leitmotiv* che si ritrova nella maggior parte dei rapporti e

¹³³ All'epoca si faceva notare che tale importo, pur rilevante, era tuttavia minore di quello riscontrato in altri comprensori cotonieri irrigui, come ad esempio in Egitto.

¹³⁴ ISTAT, Numero Indice dei prezzi al consumo FOI (famiglie operai e impiegati), come reperito nel sito del quotidiano economico «Il Sole 24 Ore».

¹³⁵ R. GUIDOTTI, *Aspetti agrari della vallata dello Scebeli*, in G. CORNI, *Somalia II*, capitolo V, pp. 343-470: 378; il quale aggiungeva «Era nell'intenzione di O. di giungere a questo, ma incom-

delle relazioni dei funzionari dell'Ufficio agrario dalla sua ricostituzione fino alla guerra mondiale: nel senso che, anche quando le prove compiute (sia a Genale sia nel nuovo Centro agrario di Alessandria, sul Giuba) erano considerate soddisfacenti dal punto di vista strettamente agronomico, la grande incertezza della variabilità climatica, il pericolo della diffusione di patogeni nuovi o più virulenti in monocoltura, l'instabilità dei prezzi di vendita per i prodotti da collocare sui mercati mondiali, tutto questo non consentiva spesso, nel breve periodo, di concludere positivamente sulla convenienza o meno di un particolare ordinamento produttivo¹³⁶.

Circa la valutazione economica della convenienza alla trasformazione fondiaria, le conclusioni assai poco positive cui giunse Onor non devono meravigliare troppo, perché furono quasi sempre la regola negli ambienti difficili dove si pratica un'agricoltura tradizionale, come provato, ad esempio, dall'esperienza degli insediamenti coloniali metropolitani in Etiopia di cui si è detto sopra, dove solo "aggiustando" un poco i conti si riusciva a raggiungere il pareggio di bilancio. Anche nell'ambito internazionale i progetti che presentavano buone speranze di giungere a un esito positivo, a partire dagli anni Cinquanta, sono divenuti sempre di meno; anzi sono stati pochi a passare il vaglio dell'analisi di convenienza in termini di redditività o di valor capitale. Per motivi di opportunità politica, o interessi non proprio limpidi, fu tuttavia dato parere positivo a molti altri, che avrebbero dovuto invece essere respinti o modificati, mettendo in un canto i corretti criteri di valutazione, e con buona pace degli enti finanziatori. Ciò è avvenuto anche in Somalia, sia per alcuni dei progetti approvati dalla nostra Cooperazione, sia per quelli sostenuti da altri paesi o da enti internazionali per interventi di assistenza allo sviluppo¹³⁷.

prensioni e ostacoli d'ogni sorta, ed infine la morte, arrestarono un programma veramente grandioso e degno della vasta mente che l'aveva ideato».

¹³⁶ Proprio l'agronomo che da ultimo, nel periodo AFIS, occupò a Genale il posto che era stato di Onor, Ezio Suckert, nei suoi rapporti svolgeva ancora considerazioni simili, ribadendo che per una solida economia agraria fosse necessario stabilizzare l'agricoltura indigena, eliminando gli elementi di incertezza (*Caratteristiche dell'agricoltura somala nella zona di Genale* [dattiloscritto], nella cartella: Ispettorato dell'Agricoltura della Somalia. «Rapporti vari 1958/1960» [ArIAO 3809]).

¹³⁷ Il cortese lettore ci perdonerà qui il ricordo di un episodio personale. Quando nella facoltà di Agraria a Firenze era attivo l'intero corso di agricoltura tropicale, all'Istituto di Economia Agraria, assieme a un collega si cercò di presentare agli studenti anche le procedure di valutazione più usuali in ambito internazionale, ove di fatto il manuale di riferimento era quello di un funzionario della Banca Mondiale, P. GITTINGER, *Economic analysis of agricultural projects*, diffuso in specie a partire dalla seconda edizione del 1982. Ebbene, agli inizi del nuovo millennio, passati quasi venti anni, pensando che il libro avesse avuto una nuova edizione, ma non trovandola, scrissi a un collega italiano che aveva lavorato con la Banca Mondiale chiedendo notizie: con una sottile ironia mi rispose che, poiché sempre più progetti valutati coi criteri di Gittinger non passavano, invece di bocciare i progetti avevano pensato bene di bocciare Gittinger!

Sigle e abbreviazioni

ACS *Onor*

ARCHIVIO CENTRALE DELLO STATO, Carte del MINISTERO DELL'AFRICA ITALIANA - Direzione generale degli Affari generali e del Personale: Fascicolo "*Onor, Romolo*".

ArchIAO

CENTRO DI DOCUMENTAZIONE dell'ex Istituto Agronomico per l'Oltremare di Firenze, già IACI (Istituto Agricolo Coloniale Italiano), già IAAI (Istituto Agronomico per l'Africa Italiana); il numero indica il fascicolo.

ASBI

Archivio Storico della Banca d'Italia - Roma

Conze & Labahn

P. CONZE & Th. LABAHN, *Somalia: agriculture in the winds of change*, Saarbrücken-Schafbrücke (Germania) 1986, 189 p.; 1 cartina.

CORNI, *Somalia* I e II

G. CORNI, *Somalia italiana*, Milano 1937 : vol. I, [12], v, 467 [2] p., [13] c. di tav. di cui [5] ripieg. : ill. ; 26 cm , vol. II, 639 [5] p., [14] c. di tav. di cui alcune ripieg.: ill. ; 26 cm + 1 c. geogr. a col.

LettGiuba

ONOR, *Lettere dal Giuba: vedi* Appendice I.

Lettres

H. DE FRANKENSTEIN, A. SEABURY BREWSTER, *Lettres de Somalie de Henri de Frankenstein et sa femme Anne Seabury Brewster: 1908-1937: avec une introduction et des notes, par la princesse [Henriette] Barberini, leur fille, Nuits-Saint-Georges (Château de Quincey)* 1968. 178 p., ill.; 20 cm.

Mumin

ALI MUMIN AHAD, *I "peccati storici" del colonialismo in Somalia*, «Democrazia e diritto», 1993, XXXIII, 4, pp. 217-250.

Riv. Agr. Subtrop.

Rivista di agricoltura subtropicale e tropicale

Sulle tracce

P. PERISSINOTTO, *Sulle tracce di Romolo Onor: vicende somale di un illustre sandonatese*, Nuova ed. [San Donà di Piave] aprile 2014, 131 p., ill.; 21x23 cm.

SomIt

R. ONOR, *La Somalia Italiana: esame critico dei problemi di economia rurale e di politica economica della Colonia*, presentazione di Irene Onor, Torino 1925, xl, 367 p., [26] c. di tav., ill.; 24 cm.

UNS

Università Nazionale Somala

Appendice I– Lettere dal Giuba

Lettere dal Giuba [giugno 1910], in: «Idea Coloniale», 1924, anno I, nn. 11 e 12 dei giorni 23 e 30 agosto. Note: Parte di una pag., intestata “Appendice dell’Idea Coloniale, 1 e 2”. – Con una nota redaz.le, che lega la pubblicazione alla prossima presa di possesso dell’Oltregiuba, e che indica nella Famiglia la fonte dei documenti.

[prima lettera] Giumbo, 1 giugno 1910 (Idea Coloniale, I, 12, 30 ago 1924 - Appendice dell’Idea Coloniale, 2)

Come vedi sono già nella decantata Goscia da parecchi giorni. (...) Il clima è ottimo, i terreni sul Giuba sono veramente belli e promettenti. Spianate magnifiche dove in un avvenire più o meno remoto si ammireranno delle belle coltivazioni. Ci sono gravi problemi fondamentali da risolvere, su cui sarebbe ora troppo lungo parlare. È mia intenzione stabilire una vera azienda sperimentale (...).

[seconda lettera] Giumbo, 1 giugno 1910

Sono quaggiù all’Equatore, dove però, molto probabilmente, quanto a clima, si sta meglio che a Firenze. (...) I terreni sono veramente belli e credo che, risolte alcune difficoltà non lievi del resto, senza dubbio qui c’è dell’avvenire, più o meno lontano. Del passato e del presente è meglio non parlare! Ci sono delle magnifiche pianure come in Chiana, fra le quali serpeggia il Giuba. Il problema dell’irrigazione, che bisogna affrontare per rendere sicuro e immediato l’esercizio di un sistema intensivo d’agricoltura, non mi sembra difficilissimo.

[terza lettera] Giumbo, 1 giugno 1910

Sono da qualche giorno quaggiù ove, quanto a clima, si sta meglio che a San Donà. (...) I terreni lungo il Giuba sono bellissimi: ampie distese livellate naturalmente dalle quali in un non lontano avvenire si ammireranno delle belle coltivazioni. Fino ad ora c’è nulla o quasi. Ci sono certo parecchi problemi non lievi da risolvere, e converrà affrontarli ben presto: l’irrigazione, la mano d’opera, i trasporti. / La foce del Giuba (...) è difficilmente rimontabile (...) Sicché il porto più vicino è Kisimayo, inglese, a due ore di mulo da qui. / I diritti di transito e il trasporto rincarano enormemente le merci. Qui non c’è *nulla!* (...) Contrariamente a quanto credevo, è difficile procurarsi qualcosa da mangiare al di fuori della carne. (...) Nelle condizioni attuali siamo tributari degli Inglesi. Qualunque cosa occorra bisogna andare a Gobwen, il villaggio al di là del Giuba, di fronte a Giumbo, o Kisimayo.

[quarta lettera] Giumbo, 7 giugno 1910

Domani parto per risalire il Giuba fino a Margherita, e forse più in su per visitare le concessioni. Ho già visto quelle qui vicine. Ci sono veramente dei terreni splendidi, ma il compito è tutt’altro che semplice. Il problema della mano d’opera innanzi tutto, e quello dei trasporti. (...)

Appendice II – Lavori pubblicati da Onor nel periodo somalo.

[Nella impossibilità di reperire alcuni dei lavori qui elencati, la descrizione che segue non è accurata come sarebbe desiderabile]

1. **Le condizioni agricole della Somalia Italiana Meridionale** / ONOR, Romolo. In: *Relazione sulla Somalia italiana del Governatore ... per l'anno 1910* (Di San Giuliano). – Roma, 1° febbraio 1911; **All. D**: 60-80.
2. **Il regime delle terre nelle colonie dell'Africa Orientale Inglese e Tedesca con speciale riguardo alle condizioni della Somalia Italiana meridionale** / ONOR, Romolo. In: *Relazione sulla Somalia italiana...* cit.; **All. E**: 81-94.
3. **Dei prodotti coloniali in rapporto ai bisogni della madre patria e specialmente della coltura cotoniera : In generale: Somalia italiana** / ONOR, Romolo, relatore. – In: Istituto Coloniale Italiano (organizzatore), *Atti del secondo Congresso degli Italiani all'Estero*; 11-20 giugno 1911, Roma. – Roma: ICI (Tipografia Editrice Nazionale) 1911; Parte III: 1411-1429.
Note: Anche estratto di 19 p. (Coop. Manuzio, Roma). – Postilla importante di Onor in *AgrCol*, dicembre 1911.
4. **La Cordeauxia edulis (Icheb)** / ONOR, Romolo. «L'Agricoltura coloniale», agosto 1911; V (8): 372-373.
5. **A proposito del II Congresso degli Italiani all'Estero** / ONOR, Romolo. «L'Agricoltura coloniale», dicembre 1911; V (12): 519.
Note: Lettera al Direttore (senza data). È una precisazione circa la memoria presentata al detto Congresso (in Roma) [v. al n. 3], ove le conclusioni riportate non erano le sue, giunte tardivamente.
6. **Progetto dell'azienda [agraria] di Genale** / ONOR, Romolo (consulente per le opere agrarie del Governo). [dattiloscritto]. – Genale; 30 maggio 1912; 10 pp. – Fascicolo (ex IAO): ArIAO 2849. Note: «1957. Omaggio di R. Guidotti».
7. **Note di agricoltura [Nell'indice: Note sulle culture tropicali]** / ONOR, Romolo, consulente per le opere agrarie del Governo della Somalia Italiana. In: De Martino, Giacomo: *La Somalia italiana nei tre anni del mio governo...* – Roma, dicembre 1912; [All. 4]: 146-190 (ill.).
8. **Progetto per un esperimento di colonizzazione con famiglie italiane** / ONOR, Romolo, consulente per le opere agrarie del Governo della Somalia Italiana. In: De Martino, *La Somalia italiana nei tre anni...* cit.; [All. 6]: 199-206.
9. **Appunti di agricoltura benadiriana : relazione / del dottore R.O.** / ONOR, Romolo. – Roma: Tip. Nazionale di G. Bertero, 1913. – [2], 63 p. [13] carte di tav. : ill. ; 25 cm. (Ministero delle Colonie, Direzione centrale degli affari coloniali, Ufficio di studi coloniali. Monografie e rapporti coloniali; 1913/1). Note: *Estratto dalla Relazione di S.E. il Governatore della Somalia Italiana per gli anni 1911 e 1912* (Atti parlamentari, Legislatura 23^a, Sessione 1909-912, Camera dei deputati, n. 38 ter).
10. **L'azienda agraria sperimentale governativa di Genale** / ONOR, Romolo. – [Firenze]: Governo della Somalia Italiana (Tip. G. Ramella), ante giugno 1914. – 15 p. : 25 ill. (in 14 tav.), 1 piano di sistemazione (1:5.000) ; in-8°. Note: In calce: «Il Consulente per le opere agrarie / Romolo Onor».
11. **L'Azienda agraria sperimentale governativa di Genale (Somalia Italiana)** / ONOR, Romolo. *L'Agricoltura coloniale*. aprile 1914; 8 (4): 234-239 : 1 pianta rip. Note: La pianta è il Piano di sistemazione (1:5000).
12. **Cotton possibilities in Italian Somaliland and Jubaland (British East Afri-**

- ca) / ONOR, Romolo. – In: *Atti del III Congresso Internazionale di Agricoltura Subtropicale e Tropicale*; 23-30 giugno 1914, Londra. – [London], 1914: da pag. 240.
 Note: Se ne trova il riassunto a p. 36 della relazione di O. Manetti del settembre 1914 (“Rapporti e monografie coloniali”, 13), col tit.: Attitudini della Somalia Italiana alla produzione del cotone.
13. **L'azienda agraria sperimentale governativa di Genale** / ONOR, Romolo. *Bollettino di informazioni* [Min. Colonie], agosto 1914 (lug-ago).
14. **Esperimenti di bachicoltura in Somalia** / ONOR, Romolo. *Bollettino di informazioni* [Min. Colonie], luglio 1915 (fasc. mag-lug).
 Note: Anche estr. (Firenze, Ramella) [web].
15. **L'agave sisalana** / ONOR, Romolo. – Roma: s.n., 1916.
 Note: Forse estr. da “MinColonie, Boll. informaz.” IV (1916): 10,11,12 (cfr ArIAO 1124c).
16. **L'agave sisalana (Sisal) : (Nota del consulente per le opere agrarie della Somalia)** / ONOR, Romolo. [manosc.]. 1916; 5 pp. Fascicolo (ex IAO): ArIAO 1124 (c).
 Note: Copia da “MinColonie, Boll. informaz., IV (1916): 10,11,12. A matita rossa: Massa.
17. **Le applicazioni della mototrazione alla lavorazione del terreno e ai trasporti, con speciale riguardo alle condizioni del Benadir** / ONOR, Romolo. *Bollettino di informazioni* [Min. Colonie], 1917: 131-180.
18. **Le piante a caucciù** / ONOR, Romolo. *Bollettino di informazioni* [Min. Colonie]. 1917 (fasc. 1-12): 125-131.
19. **Il problema idraulico del Benadir [I]** / ONOR, Romolo. *L'Agricoltura coloniale*, luglio 1921; 15 (7): 354-372 (18).
 Note: Scritto preparato [intorno al 1915] per la Soc. di Studi Geografici e Coloniali (dalla avvertenza di N. Mazzocchi Alemanni). – Continua nel n. 8.
20. **Il problema idraulico del Benadir [II]** / ONOR, Romolo. *L'Agricoltura coloniale*. Agosto 1921; 15 (8): 406-413 (7).
 Note: Continua dal n. 7. - In appendice: Il Giuba.
21. **Lettere dal Giuba [giugno 1910]** / ONOR, Romolo. *L'Idea Coloniale*. 23 Agosto 1924-30 Agosto 1924; 1 (11 e 12): ?
 Note: “Appendice dell’Idea Coloniale, 1 e 2”. – Con una nota redazionale che lega la pubblicazione alla prossima presa di possesso dell’Oltregiuba, e che indica nella Famiglia la fonte dei documenti.
22. **La Somalia italiana : esame critico dei problemi di economia rurale e di politica economica della Colonia** / ONOR, Romolo. Onor, Irene, presentatrice. – Torino: Fratelli Bocca (Roma, Scuola Tipogr. Salesiana), 1925. – xl, 367 p. ; con ritratto dell’A., [26] c. di tav., ill. ; 24 cm.
 Note: Nel front.: XXVII tavole fuori testo. – Alle pp. xxxix- xl: “Bibliografia di R.O.” [Opera postuma a cura della sorella Irene, datata Genova, 30 aprile 1924. Introduzione anonima, con biografia e vicende dell’A.]

Appendice III – Relazioni del governatore De Martino

1. **Relazione sulla Somalia italiana del governatore nobile Giacomo De Martino, senatore del Regno, per l'anno 1910 (articolo 22 della legge 5 aprile 1908, n. 161) : presentata alla Camera dei deputati dal ministro degli affari esteri (Di San Giuliano) nella tornata del 1° febbraio 1911 / DE MARTINO, Giacomo <1849-1921>.** – Roma: Tip. Camera Deputati, 1° febbraio 1911; 159 p. 29 cm. (Camera dei deputati, Atti parlamentari. Legislatura 23^a; vol. 38 doc).
 Note: In testa al front.: Camera dei deputati. – Datata Mogadiscio, ottobre 1910, Roma, dicembre 1910. – Con una cartina del fiume Giuba ripiegata f.t. [rilievo alla bussola di Diego Pardo]. Tabelle. Testo su due colonne.
Sommario: La relazione vera e propria va da p. 5 a p. 20 (schizzo f.t.). – Comprende 10 allegati e 6 appendici. Nell'App. VI elenchi delle persone che coprono le cariche civili. All. A - (21-27) Il fiume Giuba e l'irrigazione dei terreni del suo basso corso (ing. Roberto Fano) ; All. B - (28-49) La struttura giuridica della Somalia (avv. Guglielmo Ciamarra) ; All. C - (50-9) Sultanato di Obbia (Iacopo Gasparini) ; All. D - (60-80) Le condizioni agricole della Somalia italiana meridionale (Romolo Onor) ; All. E - (81-94) Il regime delle terre nelle colonie dell'Africa Orientale Inglese e Tedesca con speciale riguardo alle condizioni della Somalia Italiana meridionale (Romolo Onor) ; All. F - (95-101) Relazione sulle malattie del bestiame (il cap. medico Martoglio) ; All. G - (103-7) Relazione circa la discesa sul fiume Giuba da Lugh a Bardera (sottotenente di vascello Diego Pardo) con rilievo alla bussola [260 km ca.] ; All. H - (109-111) Memoria per Sua Eccellenza il Governatore circa il porto di Brava (Cap. di vascello Enrico Millo) ; All. I - (112) Preventivo per il porto di Brava (ing. Fano) ; All. L (113-133) Relazione su di un progetto di ferrovia da Brava ad Afgoi (Ten. col. Genio ing. Maggiorotti Andrea).

2. **Appendice alla relazione sulla Somalia italiana del governatore nobile Giacomo De Martino, senatore del Regno, per l'anno 1910 (articolo 22 della legge 5 aprile 1908, n. 161) presentata alla Camera dei deputati dal ministro degli affari esteri, Di San Giuliano, nella tornata del 1° febbraio 1911 / DE MARTINO, Giacomo.** San Giuliano, Antonino : Paternò Castello, marchese di, presentatore. – Roma: Tip. della Camera dei Deputati, 1911 mar 2. – 57 p., [5] c. di tav. : ill. ; 29 cm. (Atti parlamentari. Legislatura 23^a; Sess. 1910-1911 N. XXXVIII-bis).
 Rec # 3089
 Note: [Supplemento della] Relazione sulla Somalia italiana del governatore nobile Giacomo De Martino, senatore del regno per l'anno 1910 / presentata alla camera dei deputati dal ministro degli affari esteri (Di San Giuliano).

3. **Relazione sulla Somalia Italiana del governatore nobile Giacomo De Martino, senatore del regno : per gli anni 1911 e 1912 (articolo 2 della legge 5 aprile 1908, n. 161) / presentata dal ministro delle colonie (Bertolini) nella tornata del 4 dicembre 1912 / DE MARTINO, Giacomo, estensore. Pietro Bertolini <min.>, presentatore.** – Roma: Tip. Camera Deputati, 4 dicembre 1912; 211 p., [13] c. di tav. : ill. ; 29 cm. (Atti parlamentari. Legislatura 23^a; v. 38ter doc).
 Note: Contiene gli *Appunti di agricoltura benadiriana* (relazione) di R. ONOR.

4. **La Somalia italiana nei tre anni del mio governo : Relazione del Senatore nobile Giacomo De Martino presentata al Parlamento dal Ministro delle Colonie Pietro**

Bertolini / DE MARTINO, Giacomo. – Roma: Carlo Colombo, Tipografia della Camera Deputati, 1912 dicembre. – Doc. XXXVIII-ter, 211 p., [13] c. di tav. (3 carte geogr. ripieg.) : ill. ; 32 cm.

Sommario: La grande Somalia (5).-- Parte prima = La nostra azione politica nella Colonia e nei Protettorati. - I. Le nuove terre del nostro dominio diretto (7). II. La pacificazione interna (27). III. I Protettorati (43). Parte seconda = I caratteri etnico-giuridici dei Somali (48). - Parte terza = I fattori e gli elementi economici (58): ... -- Parte quarta = L'amministrazione nel suo ordinamento, nei servizi, nelle opere pubbliche (91).-- Conclusione = La ragione del possesso delle Colonie (121). = Allegati: 1. Elenco dimostrativo delle spese per lavori pubblici eseguiti negli anni 1910, 1911 e 1912 ed in corso di esecuzione [con 8 tabelle] (125).- 2. Tabelle commerciali (139).- 3. Tabelle militari (142).- 4. Note sulle culture tropicali (dott. Onor) [nel testo: Note di agricoltura / Rapporto del Dottor Romolo Onor - Consulente per le Opere Agrarie del Governo della Somalia Italiana] (146).- 5. Relazione sulle malattie del bestiame (capitano veterinario Provenzale) (191).- 6 Progetto per un esperimento di colonizzazione (199) <firmato Il Consulente tecnico per le Opere Agrarie / R. Onor>.- 7. Parere sulle condizioni di salubrità pel lavoro dei bianchi (capitano medico Zara) <firmato Capitano medico Silvio Zara / Direttore di Sanità> (207).- 8. Parere del cotonificio Cantoni (209).- Proclama alle popolazioni dell'alto Scebeli (211). = Indice delle carte: I. Somalia Italiana. Zona di influenza commerciale. Scala di 1 : 4,000,000.- II. Carta dimostrativa della Somalia Italiana meridionale. 1 : 1,000,000.- III. Opere pubbliche eseguite dal 1910 in poi. 1 : 2,000,000.- IV. Popolazioni esistenti nei territori di nuova occupazione. 1 : 2,000,000.- V. Regioni di nuova occupazione. 1 : 2,000,000.- VI. L'amministrazione della Somalia Italiana. Circoscrizioni amministrative. 1 : 2,000,000.- VII. Porto di Brava.- VIII. Pianta di Mogadiscio. 1 : 5,000.- IX. Pianta di Mahaddei. 1 : 4,000.- X. Brava, Soblalle, Avai. 1 : 200,000.- XI. Bassa Goscia. 1 : 200,000.-- XII. Regione dell'Uebi Scebeli presso Merca. 1 : 200,000.-- XIII. Itinerari. 1 : 200,000.).



Ritratto di Romolo Onor
(da P. Perissinotto, *Sulle tracce di Romolo Onor*)



Onor con Elena di Francia, duchessa d'Aosta, sulla duna di Merca
(da P. Perissinotto, *Sulle tracce di Romolo Onor*)



*Azienda sperimentale di Genale, le prime casette
(da G. De Martino, La Somalia nostra, cit., p. 60). Negativo originale di G. Scassellati
Sforzolini. Riproduz. a cura dello Studio F.Z.*



*Ponte provvisorio dell'Uebi Scebeli
(da G. De Martino, La Somalia nostra, cit., p. 68). Negativo originale di G. Scassellati
Sforzolini. Riproduz. a cura dello Studio F.Z.*

SERENA SPANÒ MARTINELLI

INSEGNAMENTO DELLA DOTTRINA CRISTIANA
E VITA COMUNITARIAIL REGIME ALIMENTARE DEI CONVIVENTI
DI S. GABRIELE. BOLOGNA 1636-1637

Il fascicolino che qui presento risulta da una sorta di incidente di percorso. Seguendo il filo di alcuni processi di canonizzazione della Bologna seicentesca, variamente interconnessi¹, ho individuato come *terminus ad quem* la figura di Cesare Bianchetti (1585-1655). Gli è dedicato l'ultimo dei processi del periodo (1696-1699); un percorso che, come in numerosi altri casi, manca il traguardo ma evidenzia chiaramente una solida fama di santità a livello locale. Portato in gioventù a una scelta di vita religiosa Bianchetti vi rinuncia per evitare l'estinzione del casato. Senatore, diviso fra interessi intellettuali e prassi pedagogico assistenziale², fonda nel 1616 la Congregazione di Gesù e Maria, che muta presto il nome in S. Gabriele. L'obiettivo è di promuovere l'insegnamento della dottrina cristiana ai giovani, in particolare ai meno provveduti. La frequenza di questo insegnamento porterà a una vita più consona al Vangelo, sfocerà talora nell'ingresso in una famiglia religiosa. Faciliterà anche l'accesso a un lavoro: una sorta di biglietto da visita a garanzia dello stile di vita di una persona. I membri della Congregazione sono inizialmente 25³. I numeri rimangono successi-

¹ S. SPANÒ MARTINELLI, *Canonisation et identité citadine. Une ville oeuvrant pour la reconnaissance de ses saints: Bologne au XVII^e siècle*, «Culture et société au miroir des procès de canonisation (XVI^e-XX^e siècles)», Publications de l'université de Saint-Etienne 2016, pp. 151-165.

² Bianchetti, Cesare in *Dizionario biografico degli italiani*, 10, Roma 1968, pp. 44-45 (Renzo Negri); vi si accentua la statura intellettuale, la conoscenza delle lingue classiche e moderne accanto al fervore filantropico e religioso, nel clima della Bologna post tridentina segnata dall'impronta dell'arcivescovo Gabriele Paleotti. C.-A. DEL FRATE, *Vita /del venerabile servo di Dio /Cesare /Bianchetti/ senatore di Bologna/ e Fondatore/ della congregazione/ di S. Gabriele*, Bologna 1704; i capitoli 8-13 riguardano la fondazione della Congregazione e i suoi sviluppi. A. DI PAOLO MASINI, *Bologna perlustrata*, Bologna 1666, p. I, p.142, ricorda l'Oratorio della Congregazione di S. Gabriele a piazza Ravennana e l'attività che vi si svolge ogni giorno festivo, a partire dalla fondazione da parte di Bianchetti nel 1616, con vari cambi di sede.

³ DEL FRATE, *Vita /del venerabile servo di Dio*, cit., p. 113.

vamente nel vago. Nel giro di qualche anno i “congregati” si articolano in due gruppi. Una parte mantiene gli impegni professionali e familiari, prestando la propria opera essenzialmente nei giorni festivi; sono i cosiddetti “confluenti”. Un’altra è costituita da celibi o vedovi di una certa agiatezza, impegnati a tempo pieno in una forma di vita comunitaria, i cosiddetti “conviventi”.

La vitalità della Congregazione, attiva anche nel XVIII secolo, ci è fra l’altro testimoniata da un piccolo fondo, nel *mare magnum* delle corporazioni religiose soppresse, all’Archivio di Stato di Bologna⁴. Come d’abitudine, la documentazione prevalente riguarda lo stato patrimoniale dell’istituzione: possedimenti, spese, lasciti. A volte si aprono orizzonti più ampi, dovendosi conciliare esigenze caritative, e pure celebrative, con le risorse economiche disponibili. Essenziale è non perdere di vista gli obiettivi per i quali è nata l’istituzione. Troviamo così un forte richiamo di Bianchetti sulla centralità dell’insegnamento della dottrina cristiana, in pagine di elevato livello culturale e forte impatto emotivo⁵. Non dimenticando il non facile periodo. Dalla fondazione (1616) alla morte di Bianchetti (1655), corrono la guerra dei Trent’anni e la peste del 1630. Nella gestione dell’emergenza sanitaria Bianchetti si trova impegnato come uomo pubblico mentre fra il materiale dell’archivio troviamo almeno una iniziativa di preghiera perché si allontani la guerra⁶.

Il fondo archivistico si chiude con gli atti del processo di canonizzazione (13/6735). All’interno dell’11/6733, il n. 7⁷ è tutto dedicato ai conviventi di S. Gabriele. Una sorta di Regola, con data finale (1645), timbro e firma del notaio Giulio Cesare Cavazza. Chi entra a far parte dei conviventi rimane laico, senza visibili distinzioni ad esempio nell’abito. La tavola è comune. I passaggi sono interiori, contemplando una sorta di noviziato. Le spese di mantenimento gravano sugli stessi membri, che possono decidere di sostenere aspiranti privi di beni di fortuna. Il bilancio viene tenuto

⁴ Archivio di Stato di Bologna, Demaniale, 1/6723-13/ 6735. Il fascicolo 2 del n. 1/6723 riguarda l’erezione della Congregazione nel 1616. Il compito principale è la gestione dei giorni festivi fra letture spirituali, preghiere, sermoni, e naturalmente la messa.

⁵ I problemi economici emergono sin dai primi anni, come vediamo al n. 9/6731, con precisazioni di Bianchetti che risalgono al 1617 (f. 92r). Più avanti le due ampie lettere di cui ho detto (f. 149r-152v). Bianchetti in quanto rettore dell’insegnamento della dottrina cristiana si indirizza ai responsabili delle parrocchie e ai prefetti e «operarj» delle scuole. Sottolinea come sia inadeguata la posizione di chi opera il bene per sé; occorre portare al bene gli altri, e questo attraverso l’insegnamento della dottrina. Il testo è estremamente accorato e partecipe, ricco di citazioni latine, bibliche e patristiche; la Congregazione di S. Gabriele si propone di completare il lavoro degli insegnanti ma molti per pigrizia non si danno pena di indirizzarvi i giovani.

⁶ *Dizionario biografico degli italiani*, cit., 10, p. 45. ASB, Demaniale, 9/6731, f.95r.

⁷ Legato in pergamena, cm.19x27, ff.3 bianchi + 46 n.n. + 3 bianchi.

sotto stretto controllo, con una revisione generale due volte l'anno. Il clima è quindi di gestione oculata delle risorse, di un benessere lontano da ogni eccesso.

All'interno dello stesso cartone, al n. 15, abbiamo uno smilzo fascicolo, il "Diario per il vito (sic)". Ci documenta un aspetto della vita quotidiana dei conviventi. Vi troviamo parzialmente sovrapposti due anni: il 1636 dal primo aprile al 30 novembre; il 1637 dal primo gennaio al 6 giugno. Di ogni giorno vengono registrate le portate relative al pranzo e alla cena. Quattro per il pranzo: minestra, antipasto, piattanza, frutta; tre per la cena: insalata (in un terzo circa dei casi sostituita da minestra), piattanza, frutta. In periodi di penitenza, la vigilia di particolari festività o per contrappeso a un pranzo festivo con portate più numerose, la cena è sostituita da una «collatione»: unica portata di frutta secca, legumi, verdure. La minestra del pranzo può esserlo in senso proprio (farro, zucca, pan grattato) o generico (lasagne, tortelli, tagliatelle). Antipasto e piattanza spesso si ripetono in varianti di carne o pesce. A volte invece l'antipasto si differenzia in frutta, formaggio, mortadella. Il piatto principale è talora costituito da preparazioni di pasta o da uova. Non si mangia carne chiaramente di venerdì, ma anche di sabato e in alcune particolari vigilie. Non si mangia carne durante la quaresima, come seguiamo nel 1637 per fine febbraio, tutto marzo e la prima decade di aprile (il 12 è Pasqua). Nello stesso periodo la sera vi è sempre una "collatione", salvo le domeniche.

Parlavo sopra di una certa agiatezza e abbondanza ma anche misura. Soprattutto nel 1636 alcune precisazioni sembrano voler prevenire eccessi o denotano semplicemente provviste mirate (una polpetta per persona, un uovo, 13 asparagi!). Assente la selvaggina. Certo, non essendovi altre indicazioni sulle quantità, carni o pesci "grossi" o "piccoli" non ci permettono valutazioni. Non sappiamo neppure se le portate vengano servite tutte a tutti i commensali o se questi scelgano secondo i loro gusti, le condizioni di salute o la posizione a tavola come descritto nelle opere di cuochi dell'epoca⁸. Non possiamo insomma capire in che misura la dieta fosse abbondante. Le provviste paiono a volte un po' monocordi (un tipo di carne

⁸ I cuochi di importanza, come Scappi e Stefani (cfr. più avanti note 11 e 13) preparavano di ogni vivanda un certo numero di piatti da cui i commensali attingevano attraverso i servitori. Già la Regola di san Benedetto prevedeva due *pulmentaria* fra cui potevano scegliere monaci con problemi di salute. *Benedicti regula*, editio altera emendata recensuit Rudolphus Hanslik, Vindobonae 1977 (CSEL 75), cap.39, *De mensura cibis*: si ritiene sufficiente alla refezione quotidiana, in due orari che variano con stagioni e attività, «cocta duo pulmentaria» (pp. 108-109); il monaco ammalato che non può mangiare di uno si rifocilla con l'altro; «et si fuerit unde poma aut nascentia leguminum, addatur et tertium».

ripetuto per vari pasti consecutivi; analogamente uova e pesce). La “frutta” inizia di frequente col formaggio ed è accompagnata da una verdura⁹, da sola o come ripieno di “torta” o “cassone”. Riservate a particolari occasioni le torte dolci. Messi sempre in rilievo i doni ricevuti. Il formaggio a volte compare senza precisazioni, altre è di vacca o di pecora, altre ancora specificato come “di forma”, gioncata, bergamino, marzolino, tomino e via dicendo.

I cibi sono del territorio, ma non in senso stretto. Pare pregiata la vitella del Trentino ma anche i capperi di Genova; il frequente uso del pesce parte da quello di fiume per allargarsi a quello di mare. Verdura e frutta di stagione, naturalmente, con l’eccezione dell’uva che secondo antiche usanze si conserva fresca per molti mesi dopo la vendemmia¹⁰.

Siamo di fronte a una sorta di taccuino, forse legato ai controlli di spesa cui accennavo. L’espressione è piuttosto grezza e familiare. Via via si sottolinea la bontà della vivanda. Incontriamo termini dialettali “volgarizzati” (sparsi da sparz, asparagio, zucarini da zuccarein). Ritroviamo però, molto semplificati, gli stessi contenuti del trattato, che risale a 66 anni prima, di Bartolomeo Scappi¹¹. Nell’opera di Scappi troviamo la ricetta di tutte o quasi le preparazioni che incontriamo nel Diario.

Si ha l’impressione di una certa cura; semplici cotture sono accompagnate da salse: verde, agliata, agresta e via dicendo. Le polpette vengono declinate in molti modi, dalle ballotte alle tommaselle (di cui lo Scappi ci fornisce la articolatissima ricetta). Le insalate sono mescolate con fiori di borragine o semplicemente con fiori. Non si parla di bevande (un caso o due di vino regalato). Il pane viene usato spessissimo nelle minestre; a parte lo si ricorda una volta come regalo, nonostante il personale di cucina, dal cuoco in giù, ne avesse diritto, secondo lo Scappi, a varie libbre giornaliere.

Il ritmo dei pasti appare regolare. Alcuni casi di festività vedono l’aumento di una-due portate. Colpisce la particolare importanza della commemorazione di S. Filippo Neri, che incontriamo in ambedue gli anni, il 26 maggio. La

⁹ G. CASTELVETRO, *Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano*, in Londra 1614, Cambridge, Trinity College, cod. R.14.19, ed. in *Gastronomia del Rinascimento*, a cura di L. Firpo, Torino 1974, Introduzione pp. 32-38, testo pp. 131-176; p.151: per motivi di limitata produzione e climatici rispetto alla carne noi italiani «più stima facciamo de’ frutti e degli erbaggi che ci rinfrescano e non ci riempiscono di tanto sangue».

¹⁰ *Ivi*, p. 161: di «gran quantità d’uva che a’ palchi delle camere appendiamo per averne di verde per poco tutto l’anno».

¹¹ B. SCAPPI, *Opera... divisa in sei libri... Con il discorso funerale che fu fatto nelle esequie di Papa Paulo III. Con le figura che fanno bisogno nella cucina, et alli Reverendissimi nel Conclave*, Venezia, Michele Tramezzino, 1570. L’autore, passato da Bologna a Roma e divenuto cuoco “segreto”, ossia personale, di Pio V, stila una specie di *summa* dei comportamenti e attività propri della sua professione.

festa può anche esser data, l'11 gennaio 1637, dalla presenza di "musicisti" che porta a 36 il numero dei commensali e ci permette qualche ipotesi sul numero dei conviventi (una ventina?). Il digiuno, al contrario, del venerdì santo non sembra comportare grossi sacrifici (salvo la «collatione» serale cui accennavo).

Come richiamato nelle storie dell'alimentazione non troviamo traccia di alimenti provenienti dal nuovo mondo e destinati a divenire centrali sulle nostre tavole come mais, patate, pomodoro¹². Le "materie prime" usate sono le stesse che troviamo nel trattato di Scappi come in quello, posteriore e di minor respiro, di Bartolomeo Stefani¹³. Per qualche preparazione si può tornare al XV secolo, alle ricette di "Mastro Martino"¹⁴.

Queste poche osservazioni affiorano dalla lettura di un profano. Diversi stimoli penso possano presentarsi a specialisti del periodo e della materia. Di qui la decisione di mettere a disposizione una fonte limitata ma con una sua coerenza da cui si possa partire per ulteriori approfondimenti. Studiosi più addentro saranno senz'altro in grado di sciogliere i pochi dubbi rimasti su alcuni ingredienti o preparazioni o varietà.

Il testo è in complesso semplice. Mi hanno aiutato a intendere espressioni per me inconsuete gli scritti sopra citati di Scappi, Castelvetro, Stefani cui vanno aggiunti almeno il grande dizionario di Battaglia e quello bolognese-italiano del Ferrari¹⁵.

Una rapida descrizione della nostra fonte. Il fascicolo, cartaceo, ha formato cm. 22x32 (circa, con slabbrature varie). Ogni facciata è divisa in inchiostro in dieci riquadri, su 2 colonne: la decade di un mese; lo scritto è recto e verso, ogni mese quindi occupa un bifoglio; la quarta facciata registra solo il giorno 31, nei mesi che lo comportano, altrimenti è bianca. I fogli sono bucati per la legatura con spago di cui poco è rimasto. Dopo i primi 3 mesi del 1637 è

¹² *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.-L. Flandrin e M. Montanari, V ed., Roma-Bari 2011, pp. 427sgg ci ricorda come pomodoro, patata, mais entrino nell'alimentazione europea corrente solo nel XIX-XX secolo.

¹³ B. STEFANI, *L'arte di ben cucinare et instruire i men periti in questa lodevole professione*, Mantova, appresso gli Osanna, stampatori ducali, 1662.

¹⁴ C. BENPORAT, *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze 1996, rist. 2001 si propone di mettere a fuoco la persona e l'opera, dalle origini ticinesi all'attività a Napoli, Roma, Milano, riproducendo il testo dei tre mss disponibili del suo ricettario (Biblioteca Apostolica Vaticana, Urbinate lat. 1203; Riva del Garda, Archivio Storico, New York, Pierpont Morgan Library, ms Bühler 19). Le sue proposte sono alla base di PLATINA BARTOLOMEO, *De honesta voluptate et valitudine*, [Roma, Hulrich Han, 1473-1475], un'opera di buon successo con dieci edizioni incunabile di cui due tradotte in italiano. In questo primo testo a stampa di gastronomia e dietetica e vita equilibrata in generale l'autore si dichiara esplicitamente dipendente dall'amico cuoco, e attinge a piene mani dalle sue ricette.

¹⁵ S. BATTAGLIA, *Grande dizionario della lingua italiana*, Torino 1961-2009. C.E. FERRARI, *Vocabolario bolognese-italiano*, II ed., Bologna 1835.

inserito l'aprile 1636, segue l'aprile 1637, maggio 1636, maggio 1637, giugno 1636, giugno 1637 (solo i primi 6 giorni). Seguono luglio 1636, agosto 1636 fino al 15, settembre 1636 "riempito" solo nei giorni 28-30. Ottobre 1636 è completo. Novembre 1636 pure, salvo una sfasatura nei fogli essendosi voluto iniziare il mese nell'ultima facciata di ottobre. In qualche caso il tratto di inchiostro ha tagliato la carta, disordinando la successione dei periodi. Non è però difficile ristabilire l'ordine. I bifogli per il 1637 erano stati predisposti per tutto l'anno ma sono rimasti bianchi per la seconda parte del periodo; conclusione: 8 bifogli per il 1636, 12 ma con la seconda parte bianca per 1637. Mi è parso opportuno presentare prima tutti i mesi del 1636, poi quelli del 1637.

Ho trascritto in modo il più possibile conservativo, tenendo presente la libertà ortografica del tempo. Per ragioni di uniformità e di spazio ho eliminato le virgole interne alle singole portate, mantenendole solo quando una portata era raddoppiata, in occasione di particolari festività.

Last but not least un sincero grazie al prof. Montanari che mi ha incoraggiato a portare avanti la ricerca, dandomi preziose indicazioni di persona e attraverso i suoi numerosissimi lavori sul tema. Oltre alla citata *Storia dell'alimentazione* mi sono stati di particolare aiuto ALBERTO CAPATTI, MASSIMO MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari 1999; MASSIMO MONTANARI, *Il formaggio con le pere*, Roma-Bari 2010; ID., *Mangiare da cristiani*, Milano 2015.

La bibliografia in materia è sterminata. Se ne ha un'idea sfogliando il bellissimo catalogo, pur di qualche anno fa, dei testi italiani e latini nella biblioteca "dedicata" nel canton Ticino: Fondation B.IN.G. Bibliothèque internationale de gastronomie. *Catalogo del fondo italiano e latino delle opere di gastronomia sec. XIV-XIX*, a cura di Orazio Bagnasco, realizzato con il contributo della banca della svizzera italiana, edizioni B.IN.G 1994, vol. I Opere a stampa A / K, vol. II Opere a stampa L / Z. Manoscritti, vol. III Indici, grafici; limitandosi al fondo italiano e latino sono registrate oltre 3000 edizioni a stampa e 77 manoscritti.

Alcuni stimoli mi sono anche venuti dal pur datato Cahier delle «Annales» curato da Jean Jacques Hémardinquer¹⁶. L'ultimo volume di cui ho avuto notizia è del dicembre 2018¹⁷. Di un altro interessante saggio ho avuto notizia dopo la correzione delle bozze¹⁸.

¹⁶ *Pour une histoire de l'alimentation*, recueil de travaux présentés par J-J Hémardinquer, Cahiers des «Annales», 28, Paris 1970.

¹⁷ *Le banquet. Manger, boire et parler ensemble (XIF-XVII^e siècles)*. Textes réunis par Bruno Laurioux, Agostino Paravicini Bagliani et Eva Pibiri, Firenze 2018.

¹⁸ A. D'AMBROSIO, *Le regole per la cucina di Monte Oliveto Maggiore (sec. XVIII)*, in *La memoria del Chiosstro*, Firenze 2019, pp. 275-292.

L. di Sarno luglio 1636. Martedì

<p>Avanzo Minestra di pane e cotta Antipasto Brodo aliso Manciat. p. Battanna Brodo aliso frutta Succo di frutta frucchi</p>	<p>Avanzo Minestra di pane e cotta Antipasto Brodo aliso Manciat. p. Battanna Brodo aliso frutta Succo di frutta frucchi</p>
<p>A Cena Insalata di verdura Battanna Brodo di verdura e gola frutta Sugo, e frucchi</p>	<p>A Cena Insalata di verdura Battanna Brodo di verdura e gola frutta Sugo, e frucchi</p>
<p>Avanzo Minestra di pane gradato Antipasto Succo di verdura di talamo Battanna Brodo aliso Manciat. p. frutta frucchi, e frugie</p>	<p>Avanzo Minestra di pane Antipasto Succo di verdura di talamo Battanna Brodo aliso frutta frucchi, e frugie</p>
<p>A Cena Battanna Brodo appassito frutta frucchi, e frugie</p>	<p>A Cena Insalata di verdura Battanna Brodo aliso frutta formaggio, e frugie</p>
<p>Avanzo Minestra di pane Antipasto Succo a quadrato Manciat. p. Battanna Brodo aliso frutta Sugo, e frucchi</p>	<p>Avanzo Minestra di pane gradato Antipasto Succo a quadrato Battanna Brodo aliso Manciat. p. frutta frucchi, e frugie</p>
<p>A Cena ruffa di brodo Battanna Sugo di Manzo e gola frutta Sugo, e frucchi</p>	<p>A Cena Insalata di verdura Battanna Brodo aliso frutta Sugo, e frucchi, e formaggio</p>
<p>Avanzo Minestra di pane e cotta Antipasto Succo di verdura Battanna Succo di verdura frutta Sugo, e frucchi</p>	<p>Avanzo Minestra di pane e cotta Antipasto Succo di verdura Battanna Succo di verdura frutta Sugo, e frucchi</p>
<p>Manciat. p. Insalata di verdura A Cena Battanna Sugo nel tegame frutta Sugo, e formaggio fritto</p>	<p>Manciat. p. ruffa di brodo A Cena Battanna Sugo di Manzo frutta Mandole, e frucchi</p>
<p>Avanzo Minestra di pane e cotta Antipasto Succo di verdura Battanna Succo di verdura frutta Sugo, e frucchi</p>	<p>Avanzo Minestra di pane e cotta Antipasto Succo di verdura Battanna Succo di verdura frutta Sugo, e frucchi</p>
<p>Manciat. p. Insalata di verdura A Cena Battanna Sugo nel tegame frutta Sugo, e frucchi</p>	<p>Manciat. p. ruffa di brodo A Cena Battanna Sugo di Manzo frutta Mandole, e frucchi</p>
<p>Avanzo Minestra di pane e cotta Antipasto Succo di verdura Battanna Succo di verdura frutta Sugo, e frucchi</p>	<p>Avanzo Minestra di pane e cotta Antipasto Succo di verdura Battanna Succo di verdura frutta Sugo, e frucchi</p>
<p>Manciat. p. Insalata di verdura A Cena Battanna Sugo nel tegame frutta Sugo, e frucchi</p>	<p>Manciat. p. ruffa di brodo A Cena Battanna Sugo di Manzo frutta Mandole, e frucchi</p>

Esempio di una facciata: la prima decade di luglio 1636. Si nota a prima vista che nel documento i giorni con pranzo - cena si susseguono in verticale. Problemi tipografici hanno imposto un allineamento orizzontale; il contenuto è chiaramente identico

GLOSSARIO

La maggior parte dei termini usati sono comprensibili. Ne ho isolato alcuni meno consueti.

ANCHIOVE / ANGIOVE: acciughe o analogo; Scappi, tavola del l. V: «Per far pasticcio di sardoni, d'alici, & d'anchiovi in cassa»; cap.195, f. 381v.

ANSERI: «castagne lesse e poi messe a seccare (dette in Toscana vecchioni)»; Battaglia I, p. 508.

ARMELLINE: albicocche, in quanto provenienti dall'Armenia; Battaglia I, p. 669.

CALIMANA: varietà di mela; Battaglia II, p. 547; non sempre ho trovato riscontri delle varietà di mele indicate.

CASSONE: Scappi spiega dettagliatamente come si preparassero questi involucri di pasta da riempire con verdure o carni; l.V, f. 136r.

CINARO: cinara è nome scientifico del carciofo; Battaglia III, p. 149.

FRITTATA ROGNOSA: «con ova, & cipolle battute soffritte, e menta, & maiorana, & noci ammaccate, & poi sottestate, servite con suo sapor, zucchero & cannella sopra»; Scappi, f. 213v.

LOIATICA: l'uva di luglio, particolarmente apprezzata perché la prima; Castelvetro, p. 144.

MISSEDANZA: misticanza?; l'insalata mista è declinata in molti modi.

MONIACHE: albicocche; Stefani, p. 65: armelline o moniache; Battaglia X, p. 806 ne parla come forma dialettale.

MOSALTO / MISALTATO: messo sotto sale; la procedura viene descritta da Scappi per i bovini nel l. II, f. 17v-18r; per il luccio nel l. III, cap. 152, f. 135r-v.

NAVONI: in dialetto navon, della famiglia delle rape; Ferrari, p. 580.

OFFELLE: sorta di ravioloni di pasta frolla con dentro uova formaggio uvetta; Scappi l. V, cap. 48, f. 349v.; Maestro Martino, Urb. Lat., ricetta n. 149.

PAVARAZZI: patelle, peverazze, telline; Scappi, l. III, cap. 193, f. 144r.

PIZZONI: piccioni; Battaglia XII, p. 621; in dialetto pizzon; Ferrari, p. 418.

POLTA: vivanda di farina di frumento o, anche, di legumi impastata con acqua e cotta "...fin dall'antichità, prima ancora del diffondersi del pane, ...cibo molto frugale, proprio dei ceti inferiori"; Battaglia XIII, p. 800.

RAINA: «...del pesce carpina cioè reina»; Scappi, l. III, cap. 130-131.

SPARSI: in dialetto sparz = sparagio; Ferrari, p. 489.

TARANTELLO: la pancia del tonno (ventresca); Scappi, l. I, cap. 11, f. 6v e l. III, cap. 207, f. 146v; Maestro Martino, Urb. lat., ricetta n. 259.

TOMASELLE: cfr. Scappi, l. II, f. 48v; sono sorta di polpette molto elaborate «della grossezza d'una palla Fiorentina»; ne vengono descritte in tutta l'opera, di carne o pesce, sempre della stessa grandezza. Maestro Martino Urb lat ricetta n.21; possono esser grosse come una noce o un uovo.

ZUCCARINI: in dialetto zuccarein «Pasta dolce fatta a guisa di anelli»; Ferrari, p. 577; è possibile gustarli ancora oggi.

ZUCCARONI: variante degli zuccarini.

I DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
martedì 1 aprile 1636	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso brasadelle di vitello carne di manzo frutta formaggio ordinario e mele	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo carne di vitella frutta formaggio ordinario e mele
mercoledì 2	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di tagliadelle di pasta frittata rognosa carne di vitella sellari e mele	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi verdi di campo due polpette fritte per uno formaggio ordinario e mele
giovedì 3	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di farro ed ova lingua di bue salata carne di vitello [nessuna indicazione]	Insalata Piattanza Frutta	minestra di pane gratato carne di manzo pastizzata con suppa sotto formaggio di forma e mele
venerdì 4	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece franto con oglio ricotta fresca un gozo per ciascuno con limone sellaro e mele	Insalata Piattanza Frutta	radicchi di campo ova fritte nella padella formaggio ordinario e mele
sabato 5	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	pancotto col buttiro due anchiove per uno lasagne col buttiro formaggio di forma e mele	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi cotti frittata d'ova anersi e mele
domenica 6	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	d'ova con pane cervelline di bue carne di vitella formaggio di forma e mele	Insalata Piattanza Frutta	di lattuca agnello stufato con brodo torta di farro e mela
lunedì 7	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di tagliadelle fegato di bue a guazzetto carne di manzo alessato sellaro e mela	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo sopra formaggio carne di manzo frita nella padella formaggio di forma e mele
Martedì 8	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pangratado con ova polpetta vitello alessato [nessuna indicazione]	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi bianchi di campo carne di manzo appastizzata formaggio ordinario e mela
mercoledì 9	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso salamo con frittata carne di manzo alessato formaggio tomino e mela	Insalata Piattanza Frutta	di miscellanea carne di manzo fredda formaggio di pecora e mele
giovedì 10	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di farro trippa di vitello agnello arosto formaggio di forma e mele	Insalata Piattanza Frutta	pangratado con brodo polpette n.2 fritte formaggio di forma e mele

II DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
venerdì 11 aprile 1636	Minestra	miglio con buttiro e formaggio sopra	Insalata	di miscellanea
	Antipasto	formaggio fresco con zucchero	Piattanza	ova nel tegame
	Piattanza	tenca a guazzetto	Frutta	mele et anseri
	Frutta	oliva con aceto et oglio e mele		
sabato 12	Minestra	di pancotto con buttiro	Insalata	insalata cotta di cardi
	Antipasto	due fette di tarantello	Piattanza	ova fritte nella padella
	Piattanza	gnocchi con buttiro e formaggio	Frutta	oliva e mele
	Frutta	formaggio di forma e mele		
domenica 13	Minestra	d'ovo con pane	Insalata	di radicchi
	Antipasto	cervelline di manzo	Piattanza	agnello
	Piattanza	vitello alessato	Frutta	mele e formaggio di forma
	Frutta	torta di riso e mela		
lunedì 14	Minestra	tagliatelle	Insalata	suppa di brodo
	Antipasto	frittata rognosa	Piattanza	carne di manzo fritta
	Piattanza	manzo	Frutta	formaggio di forma e mele
	Frutta	formaggio tomino e mele		
martedì 15	Minestra	di riso	Insalata	di radicchio
	Antipasto	lingua di bue	Piattanza	polpette n.2 per ciascuno
	Piattanza	carne di manzo	Frutta	formaggio di forma e mele
	Frutta	formaggio di forma e mele		
mercoledì 16	Minestra	di herbette	Insalata	di missedanza
	Antipasto	mortadella	Piattanza	carne di manzo fredda
	Piattanza	carne di vitella alessato	Frutta	formaggio tomino e mele
	Frutta	formaggio e mele		
giovedì 17	Minestra	di farro	Insalata	minestra pane gratato
	Antipasto	trippe di vitello	Piattanza	carne di manzo stuffata
	Piattanza	agnello arrosto	Frutta	formaggio di forma e mele
	Frutta	formaggio tomino e mele		
venerdì 18	Minestra	di pancotto con buttiro	Insalata	di latuca bianca
	Antipasto	pesce cotto con oglio et aceto	Piattanza	ova nel tegame
	Piattanza	raviole	Frutta	anseri e mele
	Frutta	formaggio di forma e mele		
sabato 19	Minestra	di cece infranto	Insalata	di radicchi
	Antipasto	ricotta con zucchero	Piattanza	ova dure nel guscio n.2 per uno
	Piattanza	tenca fresca marinata	Frutta	olive e mele
	Frutta	formaggio pecorino e mele		
domenica 20	Minestra	di ova e pane	Insalata	insalata di latuca bianca
	Antipasto	fegato di vitella	Piattanza	agnello arrosto
	Piattanza	carne di vitello alessato col sapore verde	Frutta	finocchio e mela
	Frutta	torta di bieta e mele		

III DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
lunedì 21	Minestra	d'herbette	Insalata	suppa di brodo
	Antipasto	brasadelle di vitella	Piattanza	carne trita di manzo con zucchero e uva passa
	Piattanza	carne di manzo alessò	Frutta	mandole secche con mela cotta
martedì 22	Frutta	finocchio e mele		
	Minestra	di riso	Insalata	cotta di lattuca
	Antipasto	suppa di prugne con uovo zucchero	Piattanza	polpette di carne cruda con guazzetto
mercoledì 23	Piattanza	vitello stufato	Frutta	mela cotta e pignoli
	Frutta	mele e finocchio		
	Minestra	di herbette	Insalata	cotta di lattuca
giovedì 24	Antipasto	ova disperse uno per ciascuno	Piattanza	agnello stufato
	Piattanza	vitello alessò	Frutta	mela cotta et uva passa
	Frutta	finocchio e mele		
venerdì 25	Minestra	di finocchi con ova	Insalata	suppa di brodo
	Antipasto	polpetta asciutta di manzo	Piattanza	agnello arrosto
	Piattanza	carne di manzo con sapore verde	Frutta	mandole e mela cotta
sabato 26	Frutta	asparagi in olio et aceto 13 per uno		
	Minestra	pancotto con buttiro	Insalata	cotta di lattuca
	Antipasto	ova dispersa	Piattanza	ova nel tegame
domenica 27	Piattanza	tortelli	Frutta	pignoli e mele cotte
	Frutta	finocchi e mele		
	Minestra	di herbette con oglio	Insalata	minestra di pane gratado
lunedì 28	Antipasto	suppa di code di gambari	Piattanza	ova fritta
	Piattanza	ravioli con buttiro	Frutta	mele cotte e pignoli
	Frutta	finocchi e mele		
martedì 29	Minestra	finocchi et ova	Insalata	di lattuca cotta
	Antipasto	fegato di vitello	Piattanza	agnello stufato
	Piattanza	vitello alessò e sapore verde	Frutta	asparagi
mercoledì 30	Frutta	finocchi e mele		
	Minestra	di riso	Insalata	suppa di brodo
	Antipasto	suppa di prugne secche	Piattanza	manzo fritto con zucchero e cannella
venerdì 25	Piattanza	vitello stufato	Frutta	uva passa mandole e zucarini donati
	Frutta	finocchi e mele		
	Minestra	di herbette	Insalata	cotta di lattuca
sabato 26	Antipasto	fegato di manzo a guazzetto	Piattanza	vitello con intingolo
	Piattanza	vitello alessò	Frutta	finocchi e zucarini
	Frutta	sparsi donati		
domenica 27	Minestra	di riso	Insalata	suppa di brodo
	Antipasto	suppa di prugne secche	Piattanza	manzo fritto con zucchero e cannella
	Piattanza	vitello stufato	Frutta	uva passa mandole e zucarini donati
lunedì 28	Frutta	finocchi e mele		

I DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
giovedì 1 maggio 1636	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	d'ova e pane fegato di vitello carne di vitello alessato con salsa verde crostata di mele e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	indivia con fiori di buragine agnello stuffedo finocchi e mele
venerdì 2	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	pancotto con buttiro formaggio fresco tenca a guazzetto finocchi e mele	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi ova nel tegame 2 per uno formaggio di forma e mele
sabato 3	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbette con oglio alice con oglio e aceto raviole con buttiro finocchi e mele	Insalata Piattanza Frutta	indivia ova fritta formaggio di forma e mele
domenica 4	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di finocchi et ova cervelline di manzo con pasta vitello grosso con salsa verde torta di bieta e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	di radichi agnello stuffedo finocchi e mele
lunedì 5	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso salame vitello grosso pastizzato formaggio di forma e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo con formaggio sopra vitello grosso fritto con zucchero olive con olio et aceto
martedì 6	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di farro suppa di trippe di vitello vitello alessato sparsi donati formaggio e mela	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia carne fredda di vitello grosso formaggio e finocchio
mercoledì 7	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbetta lingua di bue fredda con oglio aceto e pepe ammaccato vitello in brasadella mela calimana e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	di radichi polpette di manzo n.2 formaggio di bergamina e mele
giovedì 8	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di tagliadelle brasadella di vitello manzo alessato con sapore formaggio di forma e mele	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo carne di manzo stuffata formaggio e finocchio
venerdì 9	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto ovo fritto tortelli formaggio di forma e mele	Insalata Piattanza Frutta	di indivia ova nel tegame cargiofali fritti
sabato 10	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece infranto ranocchi marinati, insalata di lattuca cotta luccio grosso alessato finocchi e mele	Insalata Piattanza Frutta	collatione oliva con oglio e aceto

II DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
domenica 11 maggio 1636	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ova e pane prasadelle di vitella regalate vitello alessò con sapore verde torta di bieda con finocchi	Insalata Piattanza Frutta	indivia con ovo duro agnello arrosto con limone formaggio e mele
lunedì 12	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbette con ricotta mortadella indorata vitello alessò fava e formaggio	Insalata Piattanza Frutta	radichi con radice manzo con brodo mele e finocchi
martedì 13	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso fegato di vitello nella rete vitello alessò fava e formaggio	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia vitello in brasadelle mele e finocchio
mercoledì 14	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbette con oglio insalata di radichi e miscel- lanea, suppa con code di gambari et altro tenca a guazzetto mele e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	collatione mandole secche
giovedì 15	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbette con ricotta fritelle di sambuco vitello alessò formaggio e fava	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo polpette fritte n.2 per uno sparsi
venerdì 16	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con oglio insalata d'indivia con fiori, pavarazzi con suppa tenca frita mele e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	collazione maroni rinvenuti nelle pose
sabato 17	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	cece bianco, indivia con fiori suppa di coda di gambari tenca in guazzetto, raina grossa alessò cargiofalo cotto con oglio et aceto finocchi e mela	Insalata Piattanza Frutta	collatione olive con oglio et aceto
domenica 18	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso polpetta a guazzetto vitello alessò fava e formaggio	Insalata Piattanza Frutta	radichi con radice vitello stufato torta di farro e finocchi
lunedì 19	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	ova e pangratato salame, fegato di vitello vitello alessò cerase e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	suppa di pane con brodo e canella manzo fritto sparsi con oglio et aceto
martedì 20	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di farro gioncata fresca vitello alessò fava e formaggio di forma	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia polpetta frita finocchi e cerase

III DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
mercoledì 21	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di erbe frittata di salame e ova manzo pastizzato con brodetto fava e formaggio	Insalata Piattanza Frutta	radicchi con radice vitella alessa sparsi con oglio e aceto
giovedì 22	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso fegato di vitello con intingolo vitello alessa torta di bieda e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia vitello stufato formaggio e cerase
venerdì 23	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	pancotto con buttiro alice con uva passa e limone ravioli con herbe cargiofalo con oglio et aceto	Insalata Piattanza Frutta	di mesdanza frittata d'ova formaggio tomino e cerase
sabato 24	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	erbe ed oglio formaggio fresco tenca a guazzetto cerase e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia ova nel tegame mele e formaggio
domenica 25	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso cervelline vitello alessa con salsa verde formaggio e cerase	Insalata Piattanza Frutta	di miscellanee con radice vitello in prasadella finocchio e mele
lunedì 26 S. Fil. Neri	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	finocchetti et ova gioncata fresca, fegato di vitello nella rete, prasadella di vitello con limone vitello alessa con salsa verde pospone arosto regalato di pasta torta di piselli regalata di pasta da suore, formaggio finocchio e cerasa	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia carne di vitello suffritta torta e cerase
martedì 27	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di farro mezzo pizzone regalato di pane polpetta a guazzetto formaggio e mela	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo con formaggio carne di manzo fredda formaggio tomino e cerase
mercoledì 28	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di farro suppa di tripe di vitello vitello alessa finocchio e mele	Insalata Piattanza Frutta	di indivia vitello stufato fava e cerase
giovedì 29	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso mortadella vitello alessa cargiofalo con oglio et aceto	Insalata Piattanza Frutta	di miscellanea con radice polpette aroste cerase e finocchi
venerdì 30	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con buttiro alice tortelli formaggio e fava	Insalata Piattanza Frutta	di indivia ova nel tegame finocchio e cerase
sabato 31	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di erbe e piselli con oglio ricotta fresca con zucchero tenca marinata finocchio e cerase	Insalata Piattanza Frutta	radicchi cotti ova fritta cargiofali con oglio

I DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
domenica 1 giugno 1636	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	bordetto con crostini fegato di vitello con intingolo vitello alessò con sapore verde finocchi e mela	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia vitello pastizzato torta di bieda e formaggio
lunedì 2	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso frittata con salame vitello stufato formaggio e cerase	Insalata Piattanza Frutta	di radichi vitello a brasadelle finocchio e mele
martedì 3	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	pangratado et ova gioncata fresca vitello pastizzato torta di bieda e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo carne di manzo fredda cargiofali con oglio et aceto
mercoledì 4	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	d'herbette polpette aroste vitello alessò cerase e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia prasadelle di vitello formaggio e finocchi
giovedì 5	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca mortadella vitello stufato finocchi e cerase	Insalata Piattanza Frutta	minestra di pan gratado vitello alessò cargiofali con oglio et aceto
venerdì 6	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con buttiro latte fresco raina a guazzetto finocchio e cerase	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia con fiori ova nel tegame formaggio e pere piccoli
sabato 7	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca in bocconi pesce cotto con oglio et aceto ravioli con buttiro fava e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	di fassuoli cotti ova fritte finocchi e formaggio
domenica 8	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso fegato di vitello con intingo- lo buono vitello alessò crostata di visciole e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia carne di vitello pastizzato formaggio e cerase
lunedì 9	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di tagliadelle trippe di vitello vitello in prasadelle finocchi e cerase	Insalata Piattanza Frutta	minestra di pangratado e ova carne di manzo fredda formaggio tomino e cerase
martedì 10	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di farro fritelle di ricotta vitello alessò pere piccole e formaggio	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia polpette cariofali con oglio et aceto

II DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
mercoledì 11 giugno 1636	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pane e ova carne di vitello alessò vitello arosto finocchi e cerase	Insalata Piattanza Frutta	di miscellanea con fiori manzo stuffato formaggio e cerase
giovedì 12	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cauli mortadella vitello alessò finocchi cerase e fava	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi prasadelle di vitello finocchi e cerase
venerdì 13	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	pancotto con il buttiro piselli fritti con oglio tortelli con buttiro pere piccole e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	di fassuoli cotti ova nel tegame formaggio tomino e cerase
sabato 14	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece infranto alice e offelle luccio fritto con limone cargiofali formaggio e cerase	Insalata Piattanza Frutta	di miscellanea ova dura finocchi e cerase
domenica 15	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso cervelline di manzo vitello alessò con salsa verde torta di bidea e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	di vette di radicchi vitello stuffato finocchi e cerase
lunedì 16	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca in bocconi polpetta a guazzetto vitello in prasadelle finocchi e pere piccole	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo carne di manzo fredo cargiofali con oglio, et aceto
martedì 17	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ovo e pane gioncata fresca vitello alessò formaggio di forma e cerase	Insalata Piattanza Frutta	di miscellanea vitello stuffato finocchi e pere piccole
mercoledì 18	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di piselli e herbette frittata rognosa con salame polpette di vitello a guaz- zetto finocchi e cerase	Insalata Piattanza Frutta	cotta di piselli vitello alessò finocchi e cerase
giovedì 19	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di farro gioncata fresca vitello stuffato con intingolo finocchi e cerase	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo manzo fredo con oglio et aceto finocchi e pere
venerdì 20	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca in bocconi pesce cotto raviole gambari finocchi e cerase	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia ova fritte cerase e formaggio di forma

III DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
sabato 21 giugno 1636	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	pancotto con buttiro anchiove tortelli finocchi e prugne	Insalata Piattanza Frutta	miscellanea con radice ova nel tegame formaggio e finocchi
domenica 22	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso fegato di vitello vitello alessò con sapore verde torta di bidea e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia con fiori vitello pastizzato finocchio e formaggio
lunedì 23	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca insalata d'indivia, piselli soffritti tenca a guazzetto cargiofali	Insalata Piattanza Frutta	collatione finocchi
martedì 24	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ova e pan gratado gioncata fresca, prasadelle di vitello vitello alessò torta finocchi e moniache	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia polpette arosto di manzo finocchi e cerase
mercoledì 25	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca con ova mortadella vitello stuffato finocchi e cerase	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi vitello alessò finocchi e formaggio
giovedì 26	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cauli fritelle di sambuco vitello alessò finocchi e pere	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo carne di manzo freddo con oglio aceto pepe formaggio e finocchio
venerdì 27	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	pancotto con il buttiro formaggio fresco ova nel tegame cerase e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	diversa ravioli con buttiro formaggio e cerase
sabato 28	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca insalata d'indivia, tarantello raina alessò pere e moniache	Insalata Piattanza Frutta	collatione finocchio
domenica 29	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pane e ova gioncata fresca, prasadelle di vitello con pasta vitello alessò crostata di marasche finoc- chio e cerase	Insalata Piattanza Frutta	diversa stuffato di vitello finocchi e prugna
lunedì 30	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso mortadella vitello alessò con sapore finocchi e prugne fresche	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia polpette a guazzetto formaggio e finocchi

I DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
martedì 1 luglio 1636	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca vitello alessò vitello arrosto pere e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	diversa vitello con intingolo prugne e finocchi
mercoledì 2	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pan gratado frittata rognosa di salame vitello alessò finocchi e prugne	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia vitello appastizzato finocchi e pere
giovedì 3	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso polpette a guazzetto vitello alessò cerase e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo carne di manzo con oglio etc. prugne e finocchi
venerdì 4	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	pancotto con buttiro ranocchi ravioli finocchi e prugne	Insalata Piattanza Frutta	diversa ova nel tegame finocchi e formaggio tomino
sabato 5	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	cauli capuzzi con oglio formaggio fresco con zucchero tenca a guazzetto finocchi e nizzole	Insalata Piattanza Frutta	di radichi ova fritte finocchi e nizzole
domenica 6	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pane e ova fegato di vitello vitello alessò torta di bidea e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia vitello con intingolo finocchi e pere
lunedì 7	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso polpette arrosto vitello alessò nizzole e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	diversa vitello alessò formaggio e pere
martedì 8	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pan gratado gioncata fresca vitello stufato finocchi e pere	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia vitello pastizzato finocchi e formaggio
mercoledì 9	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	bordetto buono con suppa fichi vitello alessò formaggio e pere	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo manzo freddo con aceto etc. mandole e finocchi
giovedì 10	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pane e ova gioncata fresca vitello in brasadelle formaggio e nizzole	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi polpetta arrosto finocchio e nizzole

II DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
venerdì 11 luglio 1636	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	minestra di zucca fichi ova nel tegame pere e nizzole	Insalata Piattanza Frutta	diversa ravioli con buttiro formaggio di forma e nizzole
sabato 12	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con buttiro luccio mosalto tortelli con buttiro finocchi e prugne	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi ova nel guscio finocchi e pere
domenica 13	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	bordetto con suppa et agresto fichi di regaglia, brasadelle di vitello vitello alessato con sapore torta e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	diversa vitello con intingolo formaggio e prugne
lunedì 14	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca mortadella ballotte di carne a guazzetto finocchi e pere	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia con fiori vitello pastizzato mandole e pere
martedì 15	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso gioncata vitello alessato finocchi e prugne	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia con fiori vitello con broda finocchi e pere
mercoledì 16	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	brodeto buono con suppa fichi polpette aroste finocchi e mele colare	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo carne di manzo trita con oglio aceto uva passa finocchio e pere
giovedì 17	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pan gratado fichi di regaglia, brasadelle di vitello vitello alessato nizzole prugne e cerase condite di regaglia	Insalata Piattanza Frutta	di radichi vitello pastizzato finocchi e prugne
venerdì 18	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	pancotto con buttiro fichi ravioli nizzole e pere	Insalata Piattanza Frutta	fassuoli cotti ova frita mandole e prugne
sabato 19	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	zucca con oglio melone di regaglia, pesce marinato frittata con ricotta formaggio e pere	Insalata Piattanza Frutta	di radichi ova nel tegame finocchi e pere
domenica 20	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cauli donati fichi donati, mortadella vitello alessato crostata di pere e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	miscellanea pizzoni stufati finocchi e pere

III DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
lunedì 21 luglio 1636	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	pan gratado gioncata fresca brasadelle di vitello finocchi e prugne	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia con radice polpette aroste nizzole e pere
martedì 22	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca fichi vitello alessò finocchi in grana e pera	Insalata Piattanza Frutta	di radichi carne di manzo pastizzata finocchi e pere
mercoledì 23	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	brodetto con suppa gioncata fresca brasadelle di vitello nizzole loiatica e un fico per regaglia	Insalata Piattanza Frutta	minestra di pan gratado manzo fritto con zucchero etc. finocchi e pere
giovedì 24	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca in bocconi con oglio melone, insalata di radichi tenca a guazzetto finocchi e pere	Insalata Piattanza Frutta	collatione frutta nizzole
venerdì 25	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto col buttiro fichi tortelli finocchi e prugne	Insalata Piattanza Frutta	di radichi ova nel tegame formaggio e pere
sabato 26	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca con ova e buttiro fichi ova fritte formaggio di forma e pere	Insalata Piattanza Frutta	di fassuoli frittata d'ova e ricotta finocchi e pere
domenica 27	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di brodetto con pane sotto meloni vitello alessò finocchi e pere	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia polastri stuffati torta e finocchi di grana
lunedì 28	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso gioncata prasadelle di vitello finocchi e prugne	Insalata Piattanza Frutta	di radichi vitello con intingolo finocchi e pere
martedì 29	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca meloni vitello stuffato pere e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia polpette aroste finocchi e prugne
mercoledì 30	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con ooglio insalata di radichi meloni luccio arosto con limone finocchi e pere	Insalata Piattanza Frutta	collatione mandole fresche
giovedì 31 luglio 1636	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ovo e pangratado frittata con salame vitella alessò nizzole e pere	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo prasadelle di vitello torta di bidea e finocchio

I DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
venerdì 1 agosto 1636 si digiunava per il giubileo	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca in bocconi con oglio meloni, insalata d'indivia, alicie persico alessato con oglio et aceto gambari prugne e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	collatione nizzole
sabato 2	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	cece infranto meloni, insalata tenca a guazzetto finocchi loiatica	Insalata Piattanza Frutta	collatione mandole fresche
domenica 3	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pane et ova meloni, mortadella vitello alessato prugne e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia vitello stuffato torta e finocchi
lunedì 4	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	cauli capucci vitello alessato vitello in prasadelle finocchi e pere	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo manzo suffritto finocchi e pere
martedì 5 madonna della neve	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pane et ova mortadella, meloni vitello alessato con agliada, polastro arosto crostata finocchi pere e prugne	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia vitello con intingolo finocchi persiche e zucarino
mercoledì 6	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca guazzetto di richette polpette aroste pere e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	di radichi vitello freddo finocchi di grana e pere
giovedì 7	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso meloni vitello in brasadelle prugne e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia manzo pastizzato pere e finocchi
venerdì 8	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con buttiro ova fritta tortelli con buttiro loiatica e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	di miscellanea ravioli finocchi e pere
sabato 9	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca in bocconi meloni, insalata luccio fritto finocchi e pere	Insalata Piattanza Frutta	collatione mandole
domenica 10	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pane et ova meloni vitello alessato con agliata finocchi loiatica e noce	Insalata Piattanza Frutta	di indivia polastro arosto finocchi di grana pere e noce

II DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
lunedì 11 agosto 1636	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cauli meloni polpette a guazzetto pere e mandole	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia vitella in brasadelle loiatica e noce in gani
martedì 12	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso fichi vitello alessato con agliata finocchi pere e noce	Insalata Piattanza Frutta	di miscellanea con radice pizzoni stuffati mandole e loiatica
mercoledì 13	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca ed ova fichi vitello con salsa torta e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	di miscellanea vitello pastizzato pere e formaggio di vacca
giovedì 14	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece infranto meloni, insalata di fassuoli tenca a guazzetto pere e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	collatione mandole fresche
venerdì 15	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	bordetto con suppa sotto meloni ravioli con buttiro, luccio fritto con limone per regaglia torta di bidea per regaglia, formaggio di forma, loiatica e noce	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi ova nel tegame finocchi e pere
sabato 16	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	DI QUI VUOTO	Insalata Piattanza Frutta	
domenica 17	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
lunedì 18	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
martedì 19	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
mercoledì 20	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	

III DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
giovedì 21	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
venerdì 22	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
sabato 23	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
domenica 24	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
lunedì 25	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
martedì 26	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
mercoledì 27	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
giovedì 28	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
venerdì 29	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
sabato 30	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
domenica 31	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			

I DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
lunedì 1 settembre 1636	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
martedì 2	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
mercoledì 3	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
giovedì 4	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
venerdì 5	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
sabato 6	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
domenica 7	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
lunedì 8	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
martedì 9	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
mercoledì 10	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			

II DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
giovedì 11 settembre 1636	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
venerdì 12	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
sabato 13	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
domenica 14	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
lunedì 15	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
martedì 16	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
mercoledì 17	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
giovedì 18	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
venerdì 19	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			
sabato 20	Minestra		Insalata	
	Antipasto		Piattanza	
	Piattanza		Frutta	
	Frutta			

III DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
domenica 21	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
lunedì 22	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
martedì 23	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
mercoledì 24	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
giovedì 25	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
venerdì 26	Minestra Antipasto Piattanza Frutta		Insalata Piattanza Frutta	
sabato 27	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	aringhe con oglio e aceto raina con guazzetto mandole e uva secca	Insalata Piattanza Frutta	collazione pignoli
domenica 28 recreatio- ne del S. Bartolomeo Guerra disse la sua prima Messa	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ova e pan gratado salame, fegati di vitello con brodo vitello alessò con sapore verde, pizzoni regalati con paste torta di bidea finocchi persiche uva	Insalata Piattanza Frutta	
lunedì 29	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ballotte guazzetto con fegato et altro manzo fritto con zucchero sughi e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	
martedì 30	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso cervelline di manzo polpetta arosto finocchi et uva	Insalata Piattanza Frutta	di mesdancina vitello grosso con la salsa formaggio et uva

I DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
mercoledì 1 ottobre 1636	Minestra	farro	Insalata	bianca
	Antipasto	fichi	Piattanza	carne di manzo fredda con aceto
	Piattanza	polpette in guazzetto	Frutta	pera cotta e finocchio
	Frutta	uva fresca e finocchi		
giovedì 2	Minestra	di zucca	Insalata	suppa di brodo
	Antipasto	brasadelle di castrato	Piattanza	vitello grosso stufato
	Piattanza	vitello grosso alessato	Frutta	uva fresca e finocchi
	Frutta	torta di bieda e finocchi		
venerdì 3	Minestra	herbete con ova e ricotta	Insalata	di radichi con radice
	Antipasto	formaggio fresco	Piattanza	frittata d'ova con ricotte
	Piattanza	ova fritte nel tegame, cinari freschi buoni	Frutta	pere e formaggio di forma
	Frutta	gambari finocchi e pere		
sabato 4	Minestra	di zucca con oglio et agreste	Insalata	di zucca cotta
	Antipasto	pesce cotto con oglio e aceto	Piattanza	ova frita nella padella
	Piattanza	raviolo con buttiro	Frutta	formaggio e pera cotta
	Frutta	finocchi et uva		
domenica 5	Minestra	di ovo e pangratado	Insalata	bianca
	Antipasto	cervelline fritte	Piattanza	polastri arosto
	Piattanza	vitello alessato	Frutta	finocchi e pera cotta
	Frutta	finocchi et uva		
lunedì 6	Minestra	riso	Insalata	polpette a guazzetto
	Antipasto	guazzetto	Piattanza	carne fredda di vitello grosso
	Piattanza	vitello grosso	Frutta	finocchi e pera cotta
	Frutta	finocchi et uva		
martedì 7	Minestra	di tagliatelle	Insalata	bianca rizza
	Antipasto	mortadella	Piattanza	manzo fritto con zuccaro e canella
	Piattanza	polpette a guazzetto	Frutta	finocchi e pera cotta
	Frutta	finocchi et uva		
mercoledì 8	Minestra	di zucca	Insalata	suppa di brodo con formaggio sopra
	Antipasto	fegato di manzo	Piattanza	manzo appastizzato
	Piattanza	manzo alessato	Frutta	torta di riso e finocchio
	Frutta	finocchi et uva		
giovedì 9	Minestra	pangratado et ova	Insalata	bianca
	Antipasto	vitello grosso alessato	Piattanza	polpetta arosto
	Piattanza	brasadelle di castrato arosto	Frutta	finocchi e pere
	Frutta	finocchi e pere		
venerdì 10	Minestra	pancotto con buttiro	Insalata	di radichi con radice
	Antipasto	ricotta fresca	Piattanza	ova nel tegame
	Piattanza	linguabelle di mare	Frutta	finocchi e pera
	Frutta	formaggio e uva		

II DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
sabato 11 ottobre 1636	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece infranto alice tortelli con buttiro finocchi et uva	Insalata Piattanza Frutta	radichi ova fritte nella padella formaggio et uva
domenica 12	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso cervelle di manzo vitello grosso alessò finocchi e pere	Insalata Piattanza Frutta	bianca polastri arosto finocchi et uva
lunedì 13	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	navoni brasadelle di vitello vitello grosso alessò finocchi et uva	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo vitello freddo formaggio et uva
martedì 14	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di tagliadelle polpette a guazzetto manzo alessò finocchi e pere	Insalata Piattanza Frutta	radichi e radice manzo soffritto con specie e zuccaro finocchi et uva
mercoledì 15	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso guazzetto di carne manzo alessò finocchi e uva	Insalata Piattanza Frutta	bianca e radice polpette arrosto torta di bidea e mela
giovedì 16	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pan gratado mortadella polpette a guazzetto finocchi e uva	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo vitello trentino appastizzato finocchi e pere
venerdì 17	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca in bocconi ricotta fresca cinaro fresco pera e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	bianca ova fritte nel tegame formaggio e uva
sabato 18	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbette sfoglie marinate raviole col buttiro pere alessò cotte finocchi e maroni cotti alessò	Insalata Piattanza Frutta	cotta ova disperse con buttiro etc. finocchi et uva fresca
domenica 19	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ovo e pangratado cervelline di manzo vitello grosso alessò pera cruda e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	di mesdanza con radice cappone arosto pera cotta e finocchio
lunedì 20	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ballotte brasadelle di castrato vitello grosso alessò pera e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	bianca vitello grosso fritto formaggio e uva

III DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
martedì 21 ottobre 1636	Minestra	di tagliadelle	Insalata	minestra di pangratado
	Antipasto	carne fredda con aceto e pepe	Piattanza	vitello grosso alessato
mercoledì 22	Piattanza	polpette a guazzetto	Frutta	finocchi e mela cruda
	Frutta	pera cotta e finocchio		
venerdì 23	Minestra	di navoni	Insalata	miscellanea con radice
	Antipasto	mortadella	Piattanza	polpetta arrosto
sabato 25	Piattanza	carne di manzo alessato	Frutta	formaggio e uva
	Frutta	torta di bieda e finocchio		
domenica 26	Minestra	di farro	Insalata	suppa di brodo con formaggio
	Antipasto	suppa di brodo con trippe di vitello	Piattanza	carne fredda con oglio aceto
venerdì 24	Piattanza	vitello grosso arrosto	Frutta	pevere
	Frutta	finocchi e pera cotta		uva fresca e finocchi
sabato 25	Minestra	di riso con buttiro e formaggio	Insalata	bianca
	Antipasto	formaggio fresco con zucchero	Piattanza	ravioli con buttiro
domenica 26	Piattanza	cinaro fresco	Frutta	formaggio et uva fresca
	Frutta	finocchi e pera cotta		
sabato 25	Minestra	di cece franto	Insalata	cotta d'indivia
	Antipasto	tarantello con olio e aceto	Piattanza	sfoglie marinate
domenica 26	Piattanza	lasagna con buttiro	Frutta	finocchi et uva fresca
	Frutta	finocchi e pera cotta		
venerdì 27	Minestra	d'ovo e pangratado	Insalata	bianca con radice
	Antipasto	cervelline di manzo	Piattanza	manzo appastizzato
sabato 25	Piattanza	cappone alessato	Frutta	uva fresca e finocchio
	Frutta	finocchio e pera cotta		
sabato 25	Minestra	di fassuoli	Insalata	collatione noci
	Antipasto	insalata di carote, spinazzi con oglio e uva passa	Piattanza	
domenica 26	Piattanza	luccio grosso alessato con limone	Frutta	
	Frutta	finocchio e pera		
sabato 25	Minestra	di farro con ove	Insalata	bianca
	Antipasto	fritelle con zucchero	Piattanza	manzo alessato
domenica 26	Piattanza	manzo pastizzato	Frutta	pera cotta e finocchi
	Frutta	crostata di pere e finocchio		
sabato 25	Minestra	di navoni	Insalata	miscellanea con radice
	Antipasto	vitello grosso alessato	Piattanza	vitello grosso con intingolo
domenica 26	Piattanza	polpette a guazzetto	Frutta	formaggio e pera
	Frutta	finocchi e uva		
sabato 25	Minestra	di tagliadelle	Insalata	minestra pangratado
	Antipasto	mortadella	Piattanza	vitello grosso freddo con oglio et aceto
domenica 26	Piattanza	vitello grosso pastizzato	Frutta	torta e finocchio
	Frutta	finocchi e mela		
sabato 25	Minestra	di zucca con oglio	Insalata	collatione mandole secche
	Antipasto	insalata di radicchi cotti, pesce cotto	Piattanza	
domenica 26	Piattanza	tenca a guazzetto	Frutta	
	Frutta	noci e finocchi		

I DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
sabato 1 novembre 1636	Minestra	riso con buttiro e formaggio	Insalata	bianca
	Antipasto	angiove, formaggio tomino nel tegame	Piattanza	frittata d'ova con buttiro
	Piattanza	raviolo con buttiro	Frutta	finocchio e pera cotta
	Frutta	uva fresca finocchio zuc- caroni		
domenica 2	Minestra	di ballotte	Insalata	miscellanea
	Antipasto	polpetta a guazzetto	Piattanza	vitello grosso pastizzato
	Piattanza	vitello grosso alesso	Frutta	finocchio e maroni
	Frutta	finocchio e pera cotta		
lunedì 3	Minestra	cauli capucci	Insalata	minestra di pancotto
	Antipasto	brasadelle di vitello trentino	Piattanza	carne di manzo freddo
	Piattanza	manzo alesso	Frutta	uva fresca e sellaro
	Frutta	finocchi mele e nespole		
martedì 4	Minestra	di navoni	Insalata	bianca
	Antipasto	fegato di manzo a guazzetto	Piattanza	cosso di manzo suffritto
	Piattanza	polpetta arrosto	Frutta	maroni mele e nespole
	Frutta	torta di zucca e finocchi		
mercoledì 5	Minestra	di farro	Insalata	bianca minuta
	Antipasto	mortadella	Piattanza	manzo con intingolo
	Piattanza	vitello trentino alesso	Frutta	finocchi mele e nespole
	Frutta	uva nespole e finocchi		
giovedì 6	Minestra	di zucca con ovo e for- maggio	Insalata	suppa di brodo
	Antipasto	suppa di trippe	Piattanza	vitello pastizzato
	Piattanza	castrato arrosto	Frutta	uva nespole e finocchi
	Frutta	nespole mele e finocchi		
venerdì 7	Minestra	riso con buttiro	Insalata	bianca con radice
	Antipasto	ricotta fresca	Piattanza	ova nel tegame
	Piattanza	luccio piccolo fritto	Frutta	finocchi mele e nespole
	Frutta	formaggio mele e nespole		
sabato 8	Minestra	di zucca con oglio	Insalata	cotta di lattuca
	Antipasto	suppa di pavarazzi	Piattanza	ove dure
	Piattanza	tortelli	Frutta	pera e formaggio
	Frutta	finocchi pera cotta e nespole		
domenica 9	Minestra	tagliadelle	Insalata	di radichi
	Antipasto	oca arrosto	Piattanza	vitello grosso pastizzato
	Piattanza	vitello grosso alesso	Frutta	finocchi nespole e pere
	Frutta	pera e sellaro		
lunedì 10	Minestra	di navoni	Insalata	suppa di brodo
	Antipasto	mortadella	Piattanza	carne fredda di vitello grosso con oglio e aceto
	Piattanza	polpetta a guazzetto	Frutta	nespole maroni e mele
	Frutta	finocchi pere e nespole		

II DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
martedì 11 novembre 1636	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ballotte suppa di salcizza con cardo vitello arosto, vitello trentino alesso con mostarda torta di riso formaggio di forma pere e uva	Insalata Piattanza Frutta	bianca polastro stuffato torta e finocchio
mercoledì 12	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di farro guazzetto di fegato manzo soffritto con zucchero et altro pera e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	radichi bianchi con radice carne di manzo alesso formaggio di vacca e pera
giovedì 13	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbette ova e pangratato fegato di porco vitello grosso alesso pera e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	minestra di pangratado polpette arosto finocchio e uva fresca
venerdì 14	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca con oglio ricotta fresca sfoglie di mare fresche formaggio di forma mele e nespole	Insalata Piattanza Frutta	cotta d'indivia ova nel tegame cardo cotto con melaranza
sabato 15	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di fassuoli tarantelli lasagne con buttiro etc. finocchio e pera cotta	Insalata Piattanza Frutta	bianca con radice ova fritte nella padella maroni nespole e fava
domenica 16	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso cervelline vitello alesso formaggio di forma e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	di radichi di campo vitello grosso con intingolo torta e sellari
lunedì 17	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di navoni brasadelle di vitello manzo alesso finocchio e uva fresca	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo manzo freddo con oglio e aceto finocchio nespole e mele
martedì 18	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di formento salcizza arosto polpette a guazzetto finocchio e pera cotta	Insalata Piattanza Frutta	bianca con radice vitello grosso alesso finocchio e formaggio di pecora
mercoledì 19	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di miglio suppa di trippe vitello grosso pastizzato finocchi e pere	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi bianchi vitello grosso soffritto nespole pera e maroni
giovedì 20	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di farro fegato di porco vitello grosso alesso finocchio et uva	Insalata Piattanza Frutta	di pan gratado polpetta arosto sellaro e formaggio di vacca

III DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
venerdì 21	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	zucca in bocconi ovo duro brasadelle di luccio grosso finocchio et uva fresca	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia cotta ova frita nel tegame mela paradisa e formaggio
sabato 22	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di verze anchiove raviole mele nespole e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi bianchi frittata d'ova uva fresca e finocchi
domenica 23	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso fegato di porco con intingolo vitello grosso alessato formaggio di forma e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	bianca polastro stuffato torta di zucca e sellaro
lunedì 24	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	tagliadelle salcizza arosto polpette a guazzetto finocchio e uva negra fresca	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi con radice vitello grosso con intingolo mela cotta e finocchio
martedì 25	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	farro guazzetto di fegato e regaglie carne di manzo alessato finocchio e uva	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo con formaggio carne fredda con oglio e aceto maroni cotti alessi e pera cotta
mercoledì 26	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di navoni polastro spolpato manzo appastizzato pera cruda e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	bianca manzo alessato formaggio di forma e pera cotta
giovedì 27	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di formento mortadella brasadelle di manzo finocchi e uva fresca	Insalata Piattanza Frutta	minestra pangratado polpetta arosto sellaro e pera
venerdì 28	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con buttiro suppa di caviaro tortelli con buttiro e formaggio finocchio e mela	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi di campo e radice ova fritte nel tegame sellaro e formaggio di vacca
sabato 29 vigilia di S. Andrea	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca in bocconi insalata cotta d'indivia, spinazzi luccio grosso in brasadelle noce e mela	Insalata Piattanza Frutta	collatione maroni
domenica 30 cena fatta dal Padre Andrea Capelli	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso fegato di porco vitello grosso alessato finocchi e mela	Insalata Piattanza Frutta	diversa insieme pizzoni stuffati con cappari, cappone arosto con offelle crostata sellari formaggio e uva fresca

I DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
giovedì 1 gennaio 1637	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso tomaselle di porco vitello grosso alessò sellaro formaggio pera grossa	Insalata Piattanza Frutta	bianca cappone alessò con tortelloni torta di formento e sellari
venerdì 2	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	zucca con oglio aguille fritte lasagne con buttiro sellaro e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	bianca ravioli sellaro e mela cotta
sabato 3	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	cece infranto pesce cotto tortelli con buttiro sellaro e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	bianca frittata con buttiro sellaro et uva fresca
domenica 4	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di tortellini suppa di salcizza con cardo vitello grosso alessò formaggio di vacca e sellaro	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi bianchi cappone arosto con limone torta di zucca e sellaro
lunedì 5	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di farro suppa di trippe manzo alessò formaggio di vacca e sellaro	Insalata Piattanza Frutta	bianca polpette a guazzetto, lonza di porco arosto formaggio di vacca uva fresca e marzapano
martedì 6	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di tortellini suppa di salcizza con cardo cappone alessò formaggio sellaro e mela	Insalata Piattanza Frutta	bianca vitello grosso stuffato torta di riso e sellaro
mercoledì 7	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di miglio guazzetto vitello alessò formaggio e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo vitello alessò con oglio e aceto cardo con melaranza
giovedì 8	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di navoni brasadelle di porco vitello grosso con intingolo formaggio e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	di mesdanza polpette fritte formaggio e mela cotta
venerdì 9	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con buttiro alice gnocchi con buttiro sellari e formaggio di forma	Insalata Piattanza Frutta	di sellaro cotto ravioli con buttiro maroni e mela cotta
sabato 10	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di verze con oglio tarantello lasagne con buttiro sellaro e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	bianca ravioli formaggio e mela cotta

II DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
domenica 11 36 furono la sera in tutto a cena con la ventura per li signori musici	Minestra Antipasto	di riso cervelline	Insalata Piattanza	di radicchi bianchi regalata suppa salcizza con cardo, capone alessso, gallinazzo arosto con mostardate
	Piattanza Frutta	vitello grosso alessso sellari e mela cotta	Frutta	torta riso formaggio sellaro uva fresca
lunedì 12	Minestra Antipasto	di farro guazzetto di fegatelli e richette	Insalata Piattanza	suppa di brodo manzo freddo con oglio e aceto
	Piattanza Frutta	cappone freddo alessso sellari e mela cotta	Frutta	torta e sellaro
martedì 13	Minestra Antipasto	di miglio salcizza arosto	Insalata Piattanza	bianca manzo soffritto
	Piattanza Frutta	vitello grosso alessso formaggio uva fresca e torta di bieda di regalio	Frutta	cardo con melaranza
mercoledì 14	Minestra Antipasto	di tagliadelle brasadelle di porco	Insalata Piattanza	di navoni cotti con sabba etc. manzo con intingolo
	Piattanza Frutta	polpetta a guazzetto torta e sellaro	Frutta	sellaro e mela cotta
giovedì 15	Minestra Antipasto	di formento cervellato	Insalata Piattanza	di pangratado polpetta arosto
	Piattanza Frutta	manzo alessso sellaro e mela cotta	Frutta	mela cotta e maroni
venerdì 16	Minestra Antipasto	di fassuoli suppa di cappe	Insalata Piattanza	bianca ova disperse
	Piattanza Frutta	ravioli sellaro e uva secca	Frutta	cardo con melaranza
sabato 17 S. Antonio	Minestra Antipasto	di cece infranto alice	Insalata Piattanza	di radicchi cotti ova fritte nel tegame
	Piattanza Frutta	tortelli con buttiro, anguilla arosto con polta torta di bieda sellaro formaggio et uva fresca	Frutta	maroni mele cotte
domenica 18	Minestra Antipasto	di riso fegato di porco con melaranza	Insalata Piattanza	bianca gallinazzo arosto
	Piattanza Frutta	vitello grosso alessso mela cotta e sellaro	Frutta	torta di zucca e sellaro
lunedì 19	Minestra Antipasto	di miglio trippa di manzo	Insalata Piattanza	suppa di brodo manzo freddo con oglio e aceto
	Piattanza Frutta	vitello stuffato sellaro e mela cotta	Frutta	cardo con melaranza
martedì 20	Minestra Antipasto	di farro salcizza arosto	Insalata Piattanza	bianca polpetta a guazzetto
	Piattanza Frutta	vitello grosso alessso mela cotta e sellaro	Frutta	sellaro uva fresca

III DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
mercoledì 21	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di tagliadelle salamo piccolo polpette a guazzetto sellaro e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	cipolla cotta con sabba brasadella di manzo formaggio mela cotta et ovo maritato
giovedì 22	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di formento grosso zampetti di porco alessi manzo con intingolo maroni cotti e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	bianca lonza di porco arrosto torta di bieda e sellaro
venerdì 23	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca in bocconi con oglio anguilla salata raviole con buttiro sellaro e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	minestra di pancotto con buttiro ova fritta cardo con melaranza
sabato 24	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	cece rosso con suppa sotto fritelline frittura di mare grossa mela cotta e maroni	Insalata Piattanza Frutta	bianca ova nel tegame formaggio di forma e mela cotta
domenica 25	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di tortellini fegato di porco con intin- golo vitello grosso alessato formaggio tomino e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi bianchi vitello pastizzato con intin- golo torta di formento e sellaro
lunedì 26	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di miglio mortadella grossa vitello grosso alessato sellaro e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo polpette a guazzetto mela cotta e sellaro
martedì 27	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso cervellato brasadelle di manzo formaggio di forma uva fresca e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	bianca manzo soffritto con zucchero sellaro e mela cotta
mercoledì 28	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di formento brasadelle di porco vitello grosso alessato sellaro e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	minestra di pan gratado manzo con intingolo maroni e mela cotta
giovedì 29	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di manfatti guazzetto di ale di gallinazzo polpetta arrosto formaggio tomino e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	bianca rizza lonza di porco arrosto con mostarda torta di zucca e sellaro
venerdì 30	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di fassuoli ova fritta tenca a guazzetto sellaro e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	di navoni raviole con buttiro formaggio tomino e mela cotta
sabato 31	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	pancotto con buttiro pesce cotto grosso tortelli con buttiro formaggio di forma e mele cotte	Insalata Piattanza Frutta	bianca rizza ova nel tegame sellaro e mela cotta

I DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
domenica 1 febbraio 1637	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	d'ovo cervelline di manzo vitello grosso alessato sellaro e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	bianca rizza pastizzato tutto torta di bieda e sellaro
lunedì 2	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di tagliadelle salcizza arrosto gallina alessato di regaglia, brasadelle di manzo con intingolo sellaro e mele cotte	Insalata Piattanza Frutta	bianca rizza manzo soffritto formaggio di forma e sellaro
martedì 3	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso suppa di trippe manzo alessato sellaro e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo manzo freddo con oglio e aceto maroni e mela cotta
mercoledì 4	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di formento fegato di manzo a guazzetto polpetta arrosto formaggio di pecora e mele crude	Insalata Piattanza Frutta	bianca rizza vitello grosso alessato cardo con melaranza
giovedì 5	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ballotte brasadelle di porco vitello grosso alessato torta di riso donata sellaro e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	bianca rizza polpette a guazzetto torta di riso e sellaro
venerdì 6	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso con buttiro suppa di cappe frittura di mare formaggio di forma e sellaro	Insalata Piattanza Frutta	di carote ova fritte nella padella sellaro e mela cotta
sabato 7	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di miglio con buttiro alice raviole con buttiro sellaro e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	bianca rizza ova disperse balvosi e mele cotte
domenica 8	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pane ova e sellaro suppa di salcizza con cardo gallina alessato sellaro e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi bianchi vitello grosso stufato tutto torta di zucca e sellaro
lunedì 9	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di farro offelle con buttiro vitello grosso alessato formaggio di forma e mele cotte	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo brasadelle di manzo sellaro e mele cotte
martedì 10	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di tagliadelle mortadella manzo alessato sellaro e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	rizza bianca manzo stufato uva fresca sellaro una torta ciascuno di regalo

II DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
mercoledì 11	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di miglio suppa di trippe polpette arosto sellaro e mela cruda	Insalata Piattanza Frutta	rizza vitello grosso con intingolo sellaro e mela cotta
giovedì 12	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	[vuoto] fegato di porco [vuoto] "	Insalata Piattanza Frutta	[vuoto] polpette a guazzetto torta di formento e sellaro
venerdì 13	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con buttiro arenga con oglio e aceto tortelli con buttiro formaggio e mela cruda	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi bianchi ova fritte mela cotta e sellaro
sabato 14	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece infranto ova dispersa lasagne con buttiro formaggio e mela cruda	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi cotti ova nel tegame maroni cotti e mela cruda
domenica 15	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pane et ova suppa di salcizza con cardo gallina alessa formaggio di forma e mela cruda	Insalata Piattanza Frutta	rizza bianca vitello con intingolo torta di bidea e sellaro
lunedì 16	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di farro fegato di vitello grosso fritto manzo alessa mela cotta e sellaro	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo carne fredda di manzo con oglio aceto e pevere mela e formaggio di forma
martedì 17	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso mortadella vitello grosso pastizzato sutto sellaro e mela	Insalata Piattanza Frutta	bianca rizza vitello grosso alessa mela e formaggio di forma
mercoledì 18	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di tagliadelle fegato di porco manzo alessa sellaro e mela	Insalata Piattanza Frutta	minestra di pan gratado polpetta a guazzetto maroni cotti e mela
giovedì 19 grasso	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	sellaro et ova mortadella, pastizzi sfogliati vitello trentino alessa, cappone arosto torta di bidea sellaro e mela	Insalata Piattanza Frutta	bianca gallinazzo arosto torta di formento e sellaro
venerdì 20	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso con buttiro ova nel tegame lasagne con buttiro formaggio di forma e mela	Insalata Piattanza Frutta	rizza bianca ova fritte formaggio e mela

III DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
sabato 21	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto vermicelli con buttiro ravioli con buttiro marzolino e mela cotta	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi cotti frittata d'ova sellaro e mela
domenica 22	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ova cervelline vitello grosso alessso, polpetta a guazzetto crostata e sellaro	Insalata Piattanza Frutta	rizza bianca vitello grosso pastizzato torta di riso e sellaro
lunedì 23	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di fassuoli insalata di carote, suppa di pavarazzi brasadelle di anguilla aneri e sellari	Insalata Piattanza Frutta	collatione un mostacciuolo e noci
martedì 24	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	d'ova suppa di salcizza e cardo gallina alessso torta di formento sellaro mostacciuolo	Insalata Piattanza Frutta	rizza bianca con ovo duro frittata rognosa, brasadelle di vitello trentino torta formaggio di forma e mele
mercoledì 25 I giorno di quaresima	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece infranto insalata di sellari cotti, cardaro nel tegame con melaranci anguilla a guazzetto noce e mele	Insalata Piattanza Frutta	collatione maroni cotti
giovedì 26	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso con mandole insalata rizza, frittelle di mele e miglio luccio nella gradella con intingolo aneri e fichi secchi	Insalata Piattanza Frutta	collatione mandole
venerdì 27	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece rosso con suppa sotto insalata di radicchi cotti, alice tenca frita noce e mela	Insalata Piattanza Frutta	collatione nizzole
sabato 28	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di zucca in bocconi insalata di capari, lasagne con olio anguilla grossa nel spedo sellaro e uva secca	Insalata Piattanza Frutta	collatione pignoli

I DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
domenica 1 marzo 1637	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece bianco spinazzi con melaranza luccio piccolo in brasadelle sellaro e fichi	Insalata Piattanza Frutta	minestra di riso con zucchero tenca a guazzetto crostata et anseri
lunedì 2	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di fassuoli insalata verde, tarantello tortelli con oglio sellaro e mela	Insalata Piattanza Frutta	collatione olive con oglio e aceto
martedì 3	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di lente insalata verde, suppa di caviaro frittura di mare noci et uva fresca	Insalata Piattanza Frutta	collatione mandole
mercoledì 4	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece infranto insalata, altre spezie di radicchi cotti, tortioni di pasta pieni di pignoli etc. tenca fresca marinata sellaro e mela	Insalata Piattanza Frutta	collatione anseri
giovedì 5	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso con mandole insalata di raponzoli, anguil- la salata gnocchi con l'aiata sellaro e mela	Insalata Piattanza Frutta	collatione nocciole
venerdì 6	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece rosso insalata di latuchino verde, suppa di cappe merluzzo fritto noce et uva fresca	Insalata Piattanza Frutta	collatione maroni secchi
sabato 7	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di miglio con mandole insalata di radicchi di campo, frittelle di miglio con miele merluzzo alesso pan speciale e sellaro	Insalata Piattanza Frutta	collatione pignoli
domenica 8	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece bianco ranocchi marinati frittura di malve anseri et uva secca	Insalata Piattanza Frutta	minestra pangratato con mandole luccio grosso alesso con oglio aceto cassone di bidea e sellaro
lunedì 9	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di fassuoli insalata di carote, anchiove anguilla in brasadelle mandole e mela	Insalata Piattanza Frutta	collatione diverse cose salate
martedì 10	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di lenti insalata verde con radice, pesce cotto lasagne con oglio anseri et uva fresca	Insalata Piattanza Frutta	collatione noci

II DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
mercoledì 11	Minestra	di cece bianco	Insalata	collatione anseri
	Antipasto	insalata di radicchi cotti, spinazzi con melaranza	Piattanza	
	Piattanza	raina grossa con guazzetto	Frutta	
	Frutta	mela e sellaro		
giovedì 12	Minestra	di riso con mandole	Insalata	collatione maroni cotti
	Antipasto	insalata di radicchi verde e bianco, tortioni di pasta con pignoli etc.	Piattanza	
	Piattanza	anguilla alessa con sapore verde	Frutta	
	Frutta	uva secca e mandole		
venerdì 13	Minestra	di cece rosso con suppa sotto	Insalata	collatione nizzole
	Antipasto	insalata di radicchi cotti, suppa di cappe	Piattanza	
	Piattanza	sardelle di mare fritte	Frutta	
	Frutta	sellaro e mele		
sabato 14	Minestra	di pancotto con oglio	Insalata	collatione olive con oglio et aceto
	Antipasto	insalata di radicchi di campo, vermicelli con oglio	Piattanza	
	Piattanza	frittura di mare marinata	Frutta	
	Frutta	sellari et uva secca		
domenica 15	Minestra	di cece bianco	Insalata	di pancotto con mandole
	Antipasto	alice	Piattanza	luccio grosso alessa con oglio
	Piattanza	anguilla arosto	Frutta	uva secca e mandole
	Frutta	crostata e sellaro		
lunedì 16	Minestra	di fassuoli	Insalata	collatione pignoli
	Antipasto	insalata di radicchi verdi, frittelle di mele	Piattanza	
	Piattanza	merluzzo alessa	Frutta	
	Frutta	noci e mele		
martedì 17	Minestra	di lente	Insalata	collatione maroni cotti
	Antipasto	insalata di cappari, tarantello con oglio	Piattanza	
	Piattanza	tortelli di cece	Frutta	
	Frutta	sellaro e mela		
mercoledì 18	Minestra	di cece infranto	Insalata	collatione noci
	Antipasto	insalata di radicchi verdi, frittura di mare	Piattanza	
	Piattanza	anguilla a guazzetto	Frutta	
	Frutta	anseri et uva secca		
giovedì 19	Minestra	di riso con mandole	Insalata	collatione mandole
	Antipasto	insalata di miscellanea verde, suppa di caviaro	Piattanza	
	Piattanza	sarda di mare	Frutta	
	Frutta	sellaro e mele		
venerdì 20	Minestra	di cece rosso	Insalata	collatione olive con oglio et aceto
	Antipasto	insalata di radicchi cotti, suppa di prugne pignoli e uva passa	Piattanza	
	Piattanza	anguilla secca al fumo	Frutta	
	Frutta	sellaro e uva secca		

III DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
sabato 21	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di spinazzi insalata di radicchi bianchi con oglio, pesce cotto lasagne con ooglio noci e mela	Insalata Piattanza Frutta	collatione anseri
domeni- ca 22	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece bianco alice frittura di mare cassone di bieda e sellaro	Insalata Piattanza Frutta	minestra di riso con mandole e zucchero brasadelle di anguilla pignoli e uva secca
lunedì 23	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di fassuoli insalata radicchi verdi, favetta, pesce cotto anguilla stufata noci e mele	Insalata Piattanza Frutta	collatione mandole
martedì 24	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di lente insalata radicchi cotti, ranocchi marinati sarda di mare sellaro e fichi	Insalata Piattanza Frutta	collatione zaldoni e maroni cotti
mercole- di 25	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece infranto insalata miscellanea, ravioli di pasta di marzapano luccio grosso con ooglio et aceto sellaro e mele	Insalata Piattanza Frutta	collatione pignoli
giovedì 26	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	minestra di riso con mandole insalata di radicchi e miscellanea, fassuoli con ooglio frittura di mare noce e mele	Insalata Piattanza Frutta	collatione anseri
venerdì 27	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece rosso con suppa insalata di broccoli, arenghe con ooglio et aceto raina con guazzetto mandole et uva secca	Insalata Piattanza Frutta	collatione pignoli
sabato 28	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di spinazzi insalata di radicchi bianchi, tarantello gnocchi con agliata sellari e mele	Insalata Piattanza Frutta	collatione noci
domeni- ca 29	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso con mandole alice sarde di mare fritte con limone crostata di mele e sellaro	Insalata Piattanza Frutta	minestra pangratato con mandole polpette di luccio in guazzetto mandole e mele
lunedì 30	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di fassuoli insalata di radicchi bianchi di campagna, frittelle di miglio luccio marinato anseri e uva fresca	Insalata Piattanza Frutta	collatione maroni cotti
martedì 31	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di lente insalata miscellanea con covoli- ne, spinazzi merluzzo alessato con melaranza sellaro e mela	Insalata Piattanza Frutta	collatione pignoli

I DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
mercoledì 1 aprile 1637	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece infranto insalata di broccoli, suppa di prugne luccio in bresadelle noci e mele	Insalata Piattanza Frutta	collatione castagne cotte
giovedì 2	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con oglio insalata di miscellanea, anguilla salata sarda di mare uva secca e sellaro	Insalata Piattanza Frutta	collatione anseri
venerdì 3	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece rosso insalata radicchi cotti, alice anguilla con sapore bianco noci e mele	Insalata Piattanza Frutta	collatione mandole
sabato 4	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di miglio con mandole insalata di miscellanea, arenga govo di mare sellaro e uva secca	Insalata Piattanza Frutta	collatione noci
domenica 5	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso con mandole tarantello frittura di mare cassone di spinazzi e sellaro	Insalata Piattanza Frutta	suppa di cappe merluzzo alessato mandole e mele
lunedì 6	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di fassuoli insalata miscellanea con covolini, ranocchi marinati vermicelli con oglio pane etc. maroni cotti e mele	Insalata Piattanza Frutta	collatione anseri
martedì 7	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di erbe con oglio e uva passa insalata di broccoli, frittelle di mele razza alessato con melaranze sellaro e fichi	Insalata Piattanza Frutta	collatione pignoli
mercoledì 8	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con oglio insalata di miscellanea, lasagne con oglio luccio in brasadelle con intingolo uva fresca e noce	Insalata Piattanza Frutta	collatione mandole
giovedì 9	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso con mandole insalata di radicchi cotti, suppa di cappe, arenga sarda di mare con limone mandole e mela	Insalata Piattanza Frutta	collatione anseri
venerdì 10	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece rosso insalata di broccoli, alice, ranocchi marinati luccio fritto uva secca sellaro	Insalata Piattanza Frutta	collatione cialdoni

II DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
sabato 11	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di cece infranto insalata di capparì, tarantello, suppa di prugne e gambari tenca a guazzetto mandole, e mela prete	Insalata Piattanza Frutta	collatione pignoli
domenica 12 pasqua	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ovo e pangratado ova dura, cervelline con limone cappone alessò, agnello arosto con limone torta di riso formaggio mela	Insalata Piattanza Frutta	di miscellanea con ova dura vitello arosto torta di riso e mela
lunedì 13	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso con zaffarano ova dura, polpette aroste vitello alessò torta di bieda mela	Insalata Piattanza Frutta	di miscellanea con ova dura vitello pastizzato con intingolo torta fredda di bieda e mela
martedì 14	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	brodetto con suppa sotto ova dura, fegato di vitello con intingolo vitello alessò, cappone arosto con pasta regalata crostata et mela	Insalata Piattanza Frutta	di lattuca con ova dura agnello arosto formaggio di vacca e mela
mercoledì 15	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbette mortadella buona polpetta a guazzetto formaggio di vacca e mela	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi di campo guazzetto di fegato et altri formaggio di forma e mela
giovedì 16	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di tagliadelle agnello con intingolo manzo alessò mela e formaggio di vacca	Insalata Piattanza Frutta	verde di robbe varie manzo fritto con zuccaro mela e formaggio di vacca
venerdì 17	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di spinazzi con oglio suppa di code di gambari ravioli con buttiro formaggio di forma e mela	Insalata Piattanza Frutta	di sparsi salvatici cotti ova nel tegame formaggio di vacca mele e zuccaroni
sabato 18	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto alice con oglio aceto limone tortelli con buttiro mela e formaggio di vacca	Insalata Piattanza Frutta	di miscellanea ova frita nella padella aspargi con oglio e aceto
domenica 19	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	d'ovo e pangratado cervelline di vitello vitello alessò torta di formento e mela	Insalata Piattanza Frutta	di lattuca vitello pastizzato mela e formaggio di vacca
lunedì 20	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di miglio guazzetto di polpettine manzo alessò mela e formaggio di vacca	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo manzo freddo con oglio e aceto mela e formaggio di vacca

III DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
martedì 21	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbette suppa di trippe agnello con intingolo mela e formaggio di vacca	Insalata Piattanza Frutta	miscellanea polpetta rosto con limone mela e formaggio di vacca
mercoledì 22	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di tagliadelle persuto con olio e aceto manzo alessato formaggio di forma e mela	Insalata Piattanza Frutta	lattuca polpette a guazzetto sparsi con oglio e aceto
giovedì 23	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ovo guazzetto agnello arrosto torta e mele	Insalata Piattanza Frutta	di miscellanea vitello fatto dorato asparsi
venerdì 24	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	riso con buttiro etc. ricotta passata tenca a guazzetto mela e formaggio	Insalata Piattanza Frutta	di lattuca cotta ove nel tegame mele e formaggio
sabato 25	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbette con oglio raviola con buttiro luccio rosso alessato con oglio et aceto gambari e mela	Insalata Piattanza Frutta	di miscellanea ova dura asparsi con oglio e aceto
domenica 26	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ovo e pangratado fegato di vitello vitello alessato con sapore verde torta di bidea e mele	Insalata Piattanza Frutta	di miscellanea agnello stuffato formaggio e mele
lunedì 27	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di miglio mortadella manzo alessato formaggio e mele	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo manzo soffritto asparsi con oglio e aceto
martedì 28	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	[vuoto] " " "	Insalata Piattanza Frutta	[vuoto] " "
mercoledì 29	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	d'herbette suppa di trippa di manzo manzo pastizzato mele e formaggio di vacca	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia cotta polpette arrosto con limone mele e formaggio di vacca
giovedì 30	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pangratado e ovo fegato di vitello vitello alessato formaggio e mela	Insalata Piattanza Frutta	di lattuca vitello cotto nel forno mela e formaggio

I DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
venerdì 1 maggio 1637	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso con formaggio ricotta con zucchero e mostarde tenca frita con limone mele formaggio e zucchini	Insalata Piattanza Frutta	di miscelanea ova fritte nel tegame mele e formaggio di vacca
sabato 2	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di erbe con olio pane cotto con olio e aceto lasagne con butirro sparsi con olio e aceto	Insalata Piattanza Frutta	di lattuca raviole con butirro mela e formaggio di vacca
domenica 3	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ovo e pangrato cervelline vitello alessato con sapore verde torta di formento e mela	Insalata Piattanza Frutta	di miscelanea agnello arrostito mele formaggio e zucchini
lunedì 4	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di farro persutto fritto manzo alessato formaggio e mela	Insalata Piattanza Frutta	suppa di pane con brodo carne di manzo fredda con limone sparsi con olio e aceto
martedì 5	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di erbe con ricotta guazzetto di carne manzo alessato buono mele e formaggio di vacca	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia polpette a guazzetto formaggio di vacca e mele
mercoledì 6	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso fegato di vitello vitello alessato sparsi con olio e aceto	Insalata Piattanza Frutta	di carne trita con uva passa vitello in brasadelle uva passa con zucchero e mandole
giovedì 7	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di erbe suppa di prugne vitello alessato pignoli e mela	Insalata Piattanza Frutta	minestra di pangrato vitello con intingolo sparsi con olio e aceto
venerdì 8	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	pancotto con buttero ova nel guscio lucio alessato con limone gambari e mela	Insalata Piattanza Frutta	lattuca cotta ova nel tegame uva passa con zucchero e mandole
sabato 9	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di erbe con olio ova fritte raviole con buttero gambari e mele	Insalata Piattanza Frutta	cotta di radicchi frittata uva passa e pignoli
domenica 10	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ovo e pangrato fegato di vitello fritto con limone vitello alessato con sapore finocchi e mela	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo vitello stufato con brodo sparsi con olio e aceto

II DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
lunedì 11	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbette ova da bagnare il pane pizzoni a guazzetto finocchi e mela	Insalata Piattanza Frutta	di lattuca cotta vitello alessò mandole e uva passa
martedì 12	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso suppa di prugne con zucchero vitello alessò finocchi e mele	Insalata Piattanza Frutta	minestra di pancotto con il brodo polpetta stufata sparsi con oglio e aceto
mercoledì 13	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbette vitello alessò vitello arosto finocchi e mele	Insalata Piattanza Frutta	cotta di lattuca vitello pastizzato mandole secche e mela
giovedì 14	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ovo e pangratado guazzetto di carne polpetta arosto finocchio e mele	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo vitello alessò pignoli e uva passa
venerdì 15	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con buttiro ova frita luccio alessò con limone gambari e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	cotta di lattuca frittata d'ova finocchi e mele
sabato 16	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	d'herbette con oglio ova nel guscio raina a guazzetto mela e finocchi	Insalata Piattanza Frutta	di cappari genuesi ova nel tegame finocchi e mele
domenica 17	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso cervelline di manzo vitello alessò formaggio e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia vitello pastizzato finocchio e mela
lunedì 18 venne la madonna di S. Luca in chiesa nostra ove si celebrò la messa solenne	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	bordetto con suppa mortadella, fegato di vitello con intingolo pizzoni con guazzetto, vitello arosto torta di bieda formaggio finocchio e mela	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia vitello freddo alessò finocchi e mele
martedì 19	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pan gratado lingua di bue con oglio et aceto guazzetto di carne finocchio e mele	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia polpetta arosto formaggio e mela
mercoledì 20	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbette frittata rognosa vitello alessò finocchio e cerase	Insalata Piattanza Frutta	di lattuca vitello grosso fritto nella padella formaggio e fava

III DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
giovedì 21	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso mortadella vitello alessò finocchio e torta di riso	Insalata Piattanza Frutta	di indivia vitello pastizzato finocchio e mela
venerdì 22	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con buttiro ricotta con zucchero tenca a guazzetto gambari e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi ova fritta nella padella finocchio e formaggio
sabato 23	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbette con oglio angiove ravioli con buttero finocchio e mela	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi ova nel tegame formaggio e cerase
domenica 24	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di ovo e pangratado fegato di vitello grosso fritto vitello alessò finocchio e formaggio di vacca	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia vitello stuffato con intingolo cerase e formaggio di vacca
lunedì 25	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbette suppa di trippe vitello alessò finocchio e mela	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo carne fredda di manzo con olio et aceto formaggio e cerase
martedì 26 giorno di S. Filippo	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di costadine gioncata fresca, fegato arostò di vitello con limone e pasta vitello alessò con sapore verde, pizzoni stuffati, vitello arostò con limone e pasta crostate di mele formaggio di forma cerase e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi vitello freddo arostò formaggio di vacca e mele
mercoledì 27	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pangratado persutto fritto vitello alessò cerase e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia polpetta arostò fava e formaggio
giovedì 28	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbette mortadella vitello alessò cerase e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	diverse di radicchi manzo stuffato fava e formaggio
venerdì 29	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	pancotto con buttiro gioncata tortelli cargiofali con aglio et aceto	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia ova nel tegame cerase e finocchio
sabato 30 vigilia della Pentecoste	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di herbette con oglio insalata di lattuca cotta, suppa di prugne e gambari tenca a guazzetto finocchio e gambari	Insalata Piattanza Frutta	a collatione finocchi
domenica 31 Pascha rosata	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	ovo e pangratado gioncata vitello alessò torta di bieda e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia vitello con intingolo cerase e formaggio di forma

I DECADE				
GIORNO	PRANZO		CENA	
	PORTATA	SPECIFICO PORTATA	PORTATA	SPECIFICO PORTATA
lunedì 1 giugno 1637	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di riso con uova e safarano mortadella vitello alessò cerase e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	di radicchi grandi polpette di manzo a guazzetto formaggio di vacca con fava
martedì 2	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di erbe polpette arosto con limone manzo stufato cerase e formaggio	Insalata Piattanza Frutta	suppa di brodo vitello alessò cerase e finocchio
mercoledì 3	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di pancotto con oglio insalata d'indivia, alice tenca frita cargiofalo con oglio et aceto	Insalata Piattanza Frutta	a collatione finocchio
giovedì 4	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di tagliadelle guazzetto di carne vitello alessò cerase e finocchio	Insalata Piattanza Frutta	d'indivia vitello con intingolo cerase e formaggio
venerdì 5	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	cece infranto, indivia cotta ranocchi marinati tenca a guazzetto finocchi e cerase	Insalata Piattanza Frutta	a collatione fava fresca
sabato 6	Minestra Antipasto Piattanza Frutta	di erbe e piselli, insalata d'indivia pesce cotto cargiofali	Insalata Piattanza Frutta	a collatione finocchi

INDICI DEL 2018

PER AUTORE

- FORNI GAETANO, *Storia del lavoro in Italia: il Medioevo dalla dipendenza personale al lavoro contrattato*, a. LVIII, n. 1, giugno 2018, pp. 63-105 (Discussioni).
- GRASSO ALFIO, *La coltura della vite nella Sicilia cinquecentesca e i principi prescientifici elaborati dal notese Antonino Venuto*, a. LVIII, n. 1, giugno 2018, pp. 37-55 (Fonti).
- MAGNANI GALILEO, *Dall'orticoltura settecentesca alla floricoltura primi Novecento a Pescia*, a. LVIII, n. 2, dicembre 2018, pp. 71-82.
- MILANESE ERNESTO, *Romolo Onor, agronomo. Nel centenario della morte in Somalia (luglio 1918)*, a. LVIII, n. 2, dicembre 2018, pp. 83-127.
- NANNI PAOLO, *Un originale lavoro di ricerca interdisciplinare: «Sa massaria. Ecologia storica dei sistemi di lavoro contadino in Sardegna»*, a. LVIII, n. 1, giugno 2018, pp. 57-62 (Discussioni).
- RICCI ADELAIDE, *Casamenti rurali e paesaggio agrario: il basso-cremonese tra Medioevo ed età moderna (con sperimentazioni di metodo)*, a. LVIII, n. 2, dicembre 2018, pp. 3-70.
- ROMBAI LEONARDO, *Le pinete costiere toscane, un profilo geostorico*, a. LVIII, n. 1, giugno 2018, pp. 3-35.
- SPANÒ MARTINELLI SERENA, *Insegnamento della dottrina cristiana e vita comunitaria. Il regime alimentare dei conviventi di S. Gabriele. Bologna 1636-1637*, a. LVIII, n. 2, dicembre 2018, pp. 129-177 (Fonti).

PER SOGGETTO

Agricoltura tropicale

- MILANESE ERNESTO, *Romolo Onor, agronomo. Nel centenario della morte in Somalia (luglio 1918)*, a. LVIII, n. 2, dicembre 2018, pp. 83-127.

Alimentazione

SPANÒ MARTINELLI SERENA, *Insegnamento della dottrina cristiana e vita comunitaria. Il regime alimentare dei conviventi di S. Gabriele. Bologna 1636-1637*, a. LVIII, n. 2, dicembre 2018, pp. 129-177 (Fonti).

Lavoro contadino

FORNI GAETANO, *Storia del lavoro in Italia: il Medioevo dalla dipendenza personale al lavoro contrattato*, a. LVIII, n. 1, giugno 2018, pp. 63-105 (Discussioni).

NANNI PAOLO, *Un originale lavoro di ricerca interdisciplinare: «Sa massaria. Ecologia storica dei sistemi di lavoro contadino in Sardegna*, a. LVIII, n. 1, giugno 2018, pp. 57-62 (Discussioni).

Orticoltura e frutticoltura

MAGNANI GALILEO, *Dall'orticoltura settecentesca alla floricoltura primi Novecento a Pescia*, a. LVIII, n. 2, dicembre 2018, pp. 71-82.

Paesaggio agrario

RICCI ADELAIDE, *Casamenti rurali e paesaggio agrario: il basso-cremonese tra Medioevo ed età moderna (con sperimentazioni di metodo)*, a. LVIII, n. 2, dicembre 2018, pp. 3-70.

Pinete

ROMBAI LEONARDO, *Le pinete costiere toscane, un profilo geostorico*, a. LVIII, n. 1, giugno 2018, pp. 3-35.

Vite

GRASSO ALFIO, *La coltura della vite nella Sicilia cinquecentesca e i principi prescientifici elaborati dal notese Antonino Venuto*, a. LVIII, n. 1, giugno 2018, pp. 37-55 (Fonti).

CONVEGNI

FAILLA OSVALDO, *Sulle tracce di Magone lungo le strade dell'antica cultura del vino nel Mediterraneo*, a. LVIII, n. 1, giugno 2018, pp. 107-114 (Convegni).

Finito di stampare
nel mese di ottobre 2019
dalla Tipografia Baroni e Gori
Prato

