

ANNO IX - N. 1

MARZO 1969

RIVISTA DI STORIA DELL' AGRICOLTURA

sotto gli auspici dell'Accademia
Economico-Agraria dei Georgofili



EDIZIONE DELL'ISTITUTO DI TECNICA E PROPAGANDA AGRARIA

SOMMARIO

Agostino Bignardi

— In memoria di Giacomo Acerbo

Arturo Galli

— Passeggiata col cavallo attraverso i secoli

Andrea Castagnetti

— La distribuzione geografica dei possedi di un grande proprietario veronese del secolo IX: Engelberto del fu Grimoaldo di Erbe

Ildebrando Imberciadori

— Primo raccordo fra agricoltura e commercio nella Toscana moderna

RASSEGNE

Alberto Marani

— L'agricoltura nella « Storia dell'Etiopia » di Ludovico Beccadelli (1501-1572)

Aniello Palmieri

— Tabacchicoltura salernitana

LIBRI E RIVISTE

In memoria di Giacomo Acerbo

E' morto a Roma il 9 gennaio scorso Giacomo Acerbo. Nato il 25 luglio 1888 a Loreto Aprutino (Pescara), si era laureato in Scienze agrarie ed era stato assistente dell'illustre economista Enrico Barone, titolare della cattedra di Economia politica nell'Ateneo romano. Nel 1926 Giacomo Acerbo conseguì, primo in Italia, la libera docenza in Storia dell'agricoltura presso la facoltà di Lettere dell'Università di Roma, e nel 1927 vinse per concorso la cattedra di Economia e Politica agraria, materia che insegnò ininterrottamente (tranne il periodo dell'« epurazione » dal 1945 al 1951) fino al 1963, anno in cui fu collocato a riposo per limiti d'età, e nominato emerito. Nel 1962 il presidente della Repubblica Segni gli aveva conferito la medaglia d'oro di benemerito della scuola e della coltura.

*Non è qui luogo per ricordare l'attività politica di Giacomo Acerbo, che gli valse una condanna a morte dal tribunale di Verona nel 1944 per aver votato contro Mussolini nella famosa seduta del Gran Consiglio del 25 luglio, e una successiva condanna a 48 anni di reclusione dall'Alta Corte di Giustizia quale uno dei principali esponenti del soppresso regime. Questa condanna doveva venir annullata due anni dopo dalla Cassazione: su ciò, e sulle vicende politiche in cui ebbe parte, vedi il libro di memorie testè uscito: *Fra due plotoni d'esecuzione. Avvenimenti e problemi dell'epoca fascista*, Bologna, 1968. Qui ricorderemo che Giacomo Acerbo, volontario di guerra e decorato al valor militare, fu eletto deputato nel 1921 come esponente dei combattenti abruzzesi, quindi aderì al fascismo e promosse (col socialista Zaniboni) la breve tregua tra socialisti e fascisti prima della « marcia su Roma », fu dal 1922 al 1924 sottosegretario alla Presidenza del Consiglio, ministro dell'Agricoltura dal 1929 al 1935 (il periodo della « battaglia del grano » e della « bonifica integrale »), presidente dell'Istituto Internazionale di*

Agricoltura, ministro delle Finanze per breve tempo nel 1943. Del suo voto nella seduta del Gran Consiglio già si è detto.

La nostra Rivista ricorda Giacomo Acerbo quale insigne cultore degli studi storico-agrari, cui si dedicò con intelligenza e singolare passione com'è testimoniato dalla docenza universitaria e da unanimi riconoscimenti nel mondo della coltura. Ancora si citano gli Studi riassuntivi di agricoltura antica, Roma, 1927, collana di brevi esemplari monografie sulla patria del grano (« in antitesi a tutte le passate dottrine, i recenti studi indicherebbero già tre grandi zone di concentrazione: quella dell'Asia del Sud-Ovest per i grani teneri, quella dell'Africa orientale montuosa per i grani duri, quella del Mediterraneo orientale per le faraggini »), sulla cerealicoltura preistorica, sulla classifica dei cereali secondo i georgici latini, sulla patologia del grano nota ai Greci e ai Latini, sulle divinità e riti dell'antica agricoltura (con una appendice bibliografica generale). La storia dei cereali doveva venire più ampiamente ripresa nella monumentale Economia dei cereali nell'Italia e nel mondo, Milano, 1934 (con una vastissima bibliografia che può, a buon diritto, considerarsi un compiuto saggio di bibliografia storico-agraria, pagg. 955-1009 dell'op. cit.).

Limitandoci ai titoli delle opere principali, segnaliamo: Il riordinamento degli usi civici nel Regno, Roma, 1927; Le basi dell'economia agraria dell'Africa romana, Roma, 1928; Storia ed ordinamento del credito agrario nei diversi paesi, Piacenza, 1929; Le riforme agrarie del dopoguerra in Europa, Firenze, 1931; La cooperazione agraria in Italia con notizie sommarie per gli altri paesi, Piacenza, 1932; Studio storico-economico sulla floricoltura mondiale, Roma, 1932; L'olivicoltura in Italia, Bologna, 1933; L'evoluzione della cerealicoltura italiana dalla costituzione del Regno al primo decennale del regime fascista (in Atti Georgofili, Firenze, 1934); L'Istituto Internazionale di Agricoltura, Roma, 1937. Sulla storia dei cereali tornò, aggiornando e riassumendo le antiche ricerche, nella relativa voce dell'Enciclopedia Agraria Italiana, vol. II, Roma, 1954.

Di particolare interesse il discorso su Pier de' Crescenzi pubblicato nella parigina Nouvelle Revue del 1° marzo 1934 (che conservo, donatami dall'autore, con la preziosa brochure, « Pier de' Crescenzi et l'agronomie à la fin du Moyen Age », edita in

occasione del citato discorso, tenuto dall'Acerbo a Parigi per il VII centenario crescenziano) e La marcia storica dell'olivo nel bacino del Mediterraneo, Roma, 1937, testo di una conferenza tenuta l'anno prima a Tripoli su un prediletto tema di geografia agraria (« Si può concludere che nel bacino mediterraneo le più antiche colture dell'olivo si consolidarono e affermarono nella Siria, nella Palestina e nell'Egitto. Da queste stazioni semitiche la coltura dell'olivo iniziò la sua marcia verso le isole e le coste dell'Asia Minore e dell'Egeo, verso le isole e le coste della Regione italica e verso il resto dell'Africa settentrionale »).

Questa cospicua bibliografia storico-agraria si conclude col saggio L'agricoltura italiana dal 1861 ad oggi, ampia panoramica sulle vicende di un secolo che ha visto rivoluzionata in tutti i suoi aspetti l'agricoltura nazionale (nel volume L'economia italiana dal 1861 al 1961. Studi nel 1° centenario dell'Unità italiana, Biblioteca della rivista « Economia e Storia », vol. VI, Milano, 1961). La prima parte del saggio esamina le produzioni e i sistemi agronomici nei lenti progressi dell'ultimo quarantennio dello scorso secolo, poi nel vivace risveglio ai primi del Novecento, nel periodo tra le due guerre (« battaglia del grano », per tanta parte legata al nome dell'Acerbo) e infine nella ricostruzione e nel nuovo slancio del secondo dopoguerra. Nella seconda parte sono partitamente studiati i fattori che hanno determinato i progressi dell'agricoltura italiana: bonifiche e miglioramenti fondiari (che portano al debellamento della malaria), credito agrario, cooperazione rurale, sperimentazione agraria, sempre maggior impiego di fertilizzanti e incrementata meccanizzazione. La terza e ultima parte è dedicata ai ceti rurali nella loro evoluzione sociale, ai sistemi di conduzione e ai tipi d'impresa. Un saggio che degnamente conclude l'attività scientifica dell'Acerbo, sintetizzando — anche sulla scorta delle personali esperienze e responsabilità politiche, ma senza indulgere a nessun autoincensamento — la complessa evoluzione che porta dall'agricoltura dell'inchiesta Jacini all'agricoltura inserita nel MEC: « L'agricoltura italiana, al compimento del primo secolo dell'unità nazionale, si presenta visibilmente in posizioni tecniche avanzate sui progressi che aveva conseguiti fra le due guerre, i cui indirizzi generali agronomici sono rimasti in sostanza immutati... Non solo gravano ancora nel suo complesso

numerose incidenze di ordine storico inveterate per il particolare evolversi delle vicende secolari, ma lo stesso dinamismo dei tempi viene ad approfondire ogni giorno più la vastissima congerie delle contrastanti situazioni ». Incidenze di ordine storico: fu forse riflettendo su ciò che il politico e l'economista si fece storico, fidando nell'*historia magistra vitae*? Ci pare che in questo interrogativo sia il significato intimo della vita di Giacomo Acerbo, dei suoi studi, del suo fervore di speculare nella storia dell'agricoltura di ieri le linee dell'agricoltura di domani.

Agostino Bignardi
Università di Bologna

Passeggiata col cavallo attraverso i secoli (*)

Contrariamente a quanto alcuni autori ritengono, le origini del cavallo hanno inizio nel continente americano.

Se non che la catena filogenetica dell'*equus caballus* americano, ad un certo punto, si arresta, si spezza; per continuare nel vecchio continente e senza più farsi viva in America.

E' ormai accertato che alla scoperta dell'America non si trovò traccia dell'*equus caballus*, il quale poi vi fu riportato dagli Spagnoli. E allorquando gli indigeni delle spiagge del Messico videro per la prima volta i cavalieri di Fernando Cortez, li credettero creature soprannaturali, formate da uomo e da bestia: veri centauri.

La catena filogenetica dell'*equus caballus* si costruisce in modo inconfutabile sui fossili rinvenuti in America e nel vecchio continente. Questa la realtà delle cose. Ma non basta denunciare il fatto: occorre darne la spiegazione. Ecco la parte sostanziale, ma anche la più difficile, senza cadere nella fantascienza.

L'*equus caballus* ha inizio nell'eocene, cioè nell'era cenozoica o terziaria: dominio delle angiosperme e mammiferi, che si vanno sostituendo ai rettili. E' lontana da noi dai 100 ai 150 milioni di anni. In questa epoca terziaria, due grandi masse di animali sono di scena: il nucleo a sangue freddo, che sta scomparendo, ed i placentati, a sangue caldo, che vanno prendendo piede. Ossia spariscono i grandi sauri, come il mastodonte, il dinosauro, il tirannosauro; e si evolvono i mammiferi, quali elefanti, rinoceronti, creodonti, *equus primigenius*.

Quell'*equus* era polidattile; mentre oggi, per adattamento all'ambiente, si è fatto monodattile. Però le cinque dita dell'*equus primigenius* si conservano ancora nell'*equus caballus*, sebbene quasi atrofizzate: il che lo ha reso di conseguenza monodattile.

(*) Da «Realtà Nuova» e per gentile concessione del Rotary Club di Grosseto.

Il primo dito, rappresentante il nostro pollice, è dato da quella produzione cornea formatasi alla faccia interna dell'avambraccio, subito al di sopra del carpo, ed alla faccia interna del garetto. Questa produzione cornea, che appena si leva dal piano cutaneo, è detta dagli ippofili *castagnetta*.

Il secondo dito (indice della mano) è rappresentato dal metapode accessorio interno: cioè da quell'osso stiloide affiancato alla faccia interna del metapode principale, conosciuto col nome di stinco.

Il terzo dito, quello oggi in pieno sviluppo, è dato dallo zoccolo e suo contenuto, continuazione del metapode principale, ossia dello stinco.

Il quarto è rappresentato dal metapode accessorio esterno: ovvero da quell'osso stiloide affiancato all'esterno del metapode principale.

Finalmente, il quinto è rappresentanto da quella produzione cornea insita nella faccia posteriore del modello, e nascosta da un ciuffo di peli molto sviluppati.

Ma perché questa trasformazione da polidattile a monodattile? Per semplice adattamento all'ambiente.

Nei tempi preistorici il cavallo viveva in terreni acquitrinosi; e nella locomozione aveva bisogno di una larga base di appoggio. Ma quando la superficie terrestre cominciò a prosciugarsi, le cinque dita si mostrarono superflue; ed in alcune di esse, piano piano, cominciò l'atrofia per mancata funzione. E questa riduzione, prima di volume, poi di numero, si rese necessaria anche per la difesa dello stesso cavallo: perché moltiplicandosi e trasformandosi le varie specie animali, moltiplicandosi le lotte fra loro, il cavallo non aveva altra difesa che nella velocità: la quale veniva appunto favorita dalla riduzione in numero delle dita, ormai inutilizzate per la natura del terreno.

Si conferma qui la legge darviniana dell'adattamento all'ambiente. Per atavismo, nella nascita di puledri, non sono rari i casi di polidattilia. Nel mio cinquantennio professionale chirurgico, annovero una diecina di amputazioni soprannumerarie nel cavallo.

* * *

Premesse queste note di carattere generale, riprendiamo il nostro amico *caballus* e seguiamolo nel susseguirsi dei secoli.

Partiamo dall'eocene: cioè 100, 150 milioni di anni fa, come già detto, in cui abbiamo l'*ehoippus* con cinque dita tutte funzionanti.

I di lui fossili, che ne confermano l'esistenza, si trovano solo in America; come solo in America si trovano fossili con le successive fasi di monodigitazione, quali l'*aceraterium tetradactylum* (quattro dita) e lo *anchytherium* (tre dita).

Ma nello *anchytherium* si arrestano i fossili d'oltre oceano, si spezza la catena filogenetica americana. Dico si spezza, perché la sua continuazione la ritroviamo nel vecchio continente, dove abbiamo fossili di questo *anchytherium* americano; ed in più le ultime fasi della monodigitazione: cioè, lo *hipparion gracile* (due dita) e lo *equus caballus* (un dito).

Come spiegare questo fatto? Perché la prima parte della catena filogenetica è soltanto americana e la seconda è presente solo nel vecchio continente, mentre dalle Americhe, alla loro scoperta, era scomparso dalla fauna esistente?

La scomparsa dell'*anchytherium* (tridattile) dalle Americhe si può attribuire a condizioni ecologiche non più adatte al suo sviluppo: condizioni che l'obbligarono ad emigrare. I pochi superstiti locali venivano a morte, e nessun loro rappresentante rimase.

Ormai si ritiene che tutte le più grandi emigrazioni della storia siano state causate da profondi cambiamenti climatici, legati alla fluttuazione nell'emissione di radiazioni solari, dovuta a disturbi di conduttività nell'interno del sole, con impulsi della durata da poche migliaia di anni ad alcune centinaia di anni. Così si spiegano le varie epoche glaciali, ed i periodi miti.

In uno dei quattro periodi glaciali, una lastra di ghiaccio si estese sull'America, mentre, in Europa, dal polo essa invase tutta la Scandinavia.

Ma come l'*anchytherium* poté arrivare nel vecchio continente, ed ivi continuare la sua evoluzione fino alla monodattilia?

Ed ecco dove la soluzione del problema ci può portare nella fantascienza.

Il cavallo non può essere passato dal nuovo al vecchio continente attraverso le terre nordiche perché, come detto, in periodo glaciale; né attraverso un mare sconfinato, quale è l'Atlantico.

I due continenti, vecchio e nuovo, dovevano essere uniti da terraferma, per permettere un tale passaggio. E qui alla nostra mente si affaccia l'Atlantide (il più bel « giallo » della preistoria) ed è attraverso l'Atlantide che l'*anchytherium* passa dall'America al vecchio continente, dove completa la sua monodigitazione.

I fossili ne sono conferma. I fossili americani vanno dal pentadattile al tridattile; i fossili del vecchio continente, dal tridattile al monodattile.

Ma, ancora un « ma ». E' esistita veramente questa Atlantide?

Nome pieno di mistero, come i nostri compaesani etruschi! Ed è proprio questo mistero, che l'una e gli altri rende a noi affascinanti. Se si svela il mistero, il fascino scompare.

Mi fermo sul mistero dell'Atlantide, la cui esistenza è in parte confermata indirettamente anche dal nostro *equus*: quel simpatico e nobile destriero che oggi potete quasi solo ammirare nei ritrovi agonistici, ma che in passato vi ha portato attraverso questo mirabile georgico paesaggio...

L'Atlantide non costituisce una geografia mitica. Il numero delle opere catalogate fino ad oggi sull'argomento si aggira sulle duemila.

Così in omaggio a questo tonnellaggio di carta stampata, esso si presenta interessante, anche perché vi è implicato il nostro *equus caballus*, che con la sua filogenia contribuisce a rendere veritiero il racconto di Platone nel suo *Timeo*; che cioè « esisteva una terra oltre le colonne d'Ercole, e che forti cataclismi l'hanno inabissata, lasciando solo emergere le cime delle montagne più alte », che oggi noi localizziamo nelle isole Azzorre e nell'Islanda.

Wégener nel 1920 prospetta l'unità iniziale dell'intero continente americano con l'Europa e con l'Africa.

Tale unità di territorio verrebbe confermata, in antropologia ed etnologia, da somiglianze somatiche e di usi tra l'uomo della grotta di Cro Magnon, in Dordogna, con i soggetti pellirosse; in zootecnia, dalla filogenia del cavallo. Ma anche l'archeologia non si tiene in disparte dalla dimostrazione, giacché somiglianze notevoli sono state trovate tra opere preistoriche americane e del settore mediterraneo: così nella isola Maraio, alle foci del Rio delle Amazzoni, esistono rovine di costruzioni

preistoriche che fanno pensare ad opere miceniche ed etrusche; ed anche ceramiche ed iscrizioni rinvenute in esse presentano somiglianze inequivocabili con le etrusche; e, infine, il fondo dell'Oceano Atlantico, con la sua cordigliera mesoatlantica, con le sue pianure abissali, con le sue lave vetrificate (il che non può avvenire che fuori acqua), sono segni, se non sicuri, certo probatori circa l'esistenza di quella terra tra l'America e l'Europa, che permise il transito anche all'*equus caballus*.

* * *

Dopo le origini e la sua diffusione nei continenti, veniamo a considerare i rapporti tra uomo e cavallo, coevi nella loro origine (eocene). L'accordo tra uomo, cavallo e cane (altro ausiliare dell'uomo) risale al pleistocene dell'era cenozoica.

Documenti di questo perfetto accordo noi li troviamo in epoca posteriore, nel periodo delle palafitte, circa 200.000 anni fa, quando l'uomo cercava sicurezza dalle insidie dei numerosi vicini nelle torbiere, dove costruì le proprie abitazioni su palafitte, e dove esercitava la caccia e la pesca aiutato dal cane e da dove si spostava aiutato dal cavallo. In esse, difatti, insieme con scheletri umani, non sono rari scheletri canini ed equini.

Da questa lontana epoca, la domesticità del cane e del cavallo decorre parallela alla civilizzazione dell'uomo. Essi si sono insediati nella casa dell'uomo, fanno parte della sua famiglia.

Ma qui abbandonano la coppia uomo-cane, per prendere in esame l'altra coppia: uomo-cavallo.

L'uomo delle palafitte si serviva del cavallo nei suoi spostamenti e nelle sue cacce, utilizzandolo quale esso era. Ma nel susseguirsi dei secoli, estendendosi sempre più l'uso del cavallo, per meglio legarlo ai propri bisogni, i nostri antenati pensarono di proteggerne lo zoccolo per evitarne l'eccessivo consumo, che avrebbe reso l'animale inservibile; e, nello stesso tempo, di applicare alla sua testa un qualcosa atto a poterlo sempre dominare e comandare a piacere.

Nasce così la ferratura e il morso che, nel susseguirsi dei secoli, procedono uniti, come ne fanno fede i pezzi raccolti nei musei pubblici e privati.

L'uso di proteggere lo zoccolo dei cavalli, allo scopo di im-

pedirne l'usura, risale a tempi remoti; ma non remotissimi.

I Celti, 1500 anni a.Chr., i Cimbri e i loro sacerdoti Druidi conoscevano la *ferratura con chiodi*; come si conosceva in tutta la Gallia e regioni limitrofe. Ad Alaise sono stati trovati, con i resti di un cavallo, due pezzi di « ferri » in bronzo, fortemente consumati in punta. In Elvezia, presso l'abazia di Belleley, entro una torbiera, è stato rinvenuto un ferro di cavallo che, per la sua ubicazione e profondità, in considerazione della formazione della torbiera stessa, doveva trovarsi là, secondo i competenti, da non meno di 2.400 anni, cioè fino dal VI secolo a.Chr.

La ferratura con i chiodi presso questi antichi popoli non deve meravigliare; in quanto i loro sacerdoti, che erano anche ferratori, conoscevano bene l'anatomia del piede del cavallo, per i sacrifici che ne facevano in onore dei loro Dei. Conoscevano quindi lo spessore del rivestimento ungueale del dito; nel quale spessore avrebbero potuto infiggere impunemente i chiodi a fissaggio del ferro di protezione.

I Greci e i Romani però non conoscevano la ferratura con chiodi; 500 anni a.Chr. Senofonte, vissuto in quell'epoca, nel *De re equestri* cita ricette per indurire l'unghia dei cavalli da guerra, al fine di limitarne il consumo. Ora, tali ricette sarebbero state inutili se si fosse conosciuta la ferratura con chiodi.

In quel tempo Greci e Romani proteggevano gli zoccoli dall'eccessivo logorio con l'applicazione di *ipposandali*; specie di pantofole di vario materiale — dallo spasto ai metalli — che venivano fissate con lacci ai pastocchi del cavallo. Svetonio ci dice che Nerone portava seco cento carri trainati da cavalli con suola d'argento; e parlando di Poppea, aggiunge che alle mule più delicate *soleas argenteas induere solebat*.

Naturalmente tutti gli ipposandali avevano una fissità relativa: ne fa fede Catullo che, scrivendo di un individuo non molto coraggioso, ci dice: — *Animum amittit ferream ut soleam tenaci in voragine mula* —; cioè, perde la sua baldanza come una mula perde il suo ferro nel pantano.

Un primo accenno a fissazione del ferro con chiodi anziché con lacci, nel periodo greco-romano, noi lo troviamo nella colonna traiana dell'Urbe, in cui, tra gli emblemi delle coorti scolpiti, ve n'è uno con la figura ben appariscente di un ferro da cavallo. Da qui la deduzione logica che ai tempi di Traiano

(94-117 d.Chr.) la ferratura con chiodi era conosciuta anche presso i Romani.

Ma il periodo più fastoso per la ferratura, e quindi per i maniscalchi, è il Medio Evo, dove il cavallo raggiunse il suo massimo fastigio.

In ricche livree, i maniscalchi aprivano i cortei di onore dei grandi personaggi; ed a corte erano riservati loro i posti più ambiti.

Durante il periodo carolingio, poi, (752-987 d.Chr.) la mascalcia raggiunge il suo vertice aureo, poiché l'importanza che si attribuiva al cavallo per le manifestazioni fastose e come elemento di guerra, rese eminenti le cariche di *magister marscialleriae* e di *comes stabuli*.

Questi personaggi medievali conoscevano la ippatria e sapevano ferrare; come lo sapevano cavalieri ed uomini d'arme, i quali tenevano tanto in pregio il loro cavallo, da assegnare ad esso nomi e distintivi della propria casata, del proprio stemma gentilizio. Così la *balzana* dei loro stemmi fu portata sul cavallo ad indicare particolari macchie bianche insite negli arti. E questi personaggi ci hanno pure lasciato pregevoli opere sul cavallo e sull'arte del ferrare.

Per la loro importanza storica e pratica, si debbono citare quelle di Teodorico, predicatore e vescovo di Cervia (1205); di Pietro Crescenzo, bolognese, medico giureconsulto e filosofo (1232); di Giordano Ruffo (1280), che alla corte di Federico II era insignito del titolo di *imperialis maniscalcus maior*, mentre di Dino Dini, poi, abbiamo un tratto membranaceo di mascalcia, che per la purezza del suo idioma fa testo di lingua ed è conservato oggi nella « Marucelliana » di Firenze.

Ma ancora un esempio della considerazione in cui era tenuta l'arte del ferrare i cavalli alla fine del Medio Evo, ci è fornita dallo *Statuto dei maniscalchi* di Pisa del 1400, che ordina « che nessuno ferri se prima non è approvato dai consoli di detta arte ».

Col secolo XIV il *maniscalcus*, in generale, non si occupa più di cose di scuderia, ma solamente segue il suo sovrano nelle imprese di guerra; ed il nome stesso finisce col diventare una carica ed un grado esclusivamente militare (maresciallo).

Nell'Evo Moderno, il nobile *marescalcus* cede il posto al maniscalco ignorante e rozzo. Se però il ferrare diventa più umile cosa, esso acquista in arte ed anche in scienza, non ad opera degli stessi maniscalchi ma per gli scritti, prima, di cavalieri nelle loro opere di equitazione, poi, di cultori di tecnica veterinaria.

* * *

Ma all'uomo, oltre la continua efficienza dell'animale, occorre la di lui obbedienza, che per la natura e la costruzione somatica del cavallo, si può ottenere solo dominandolo nella testa. La testa ed il collo del cavallo sono ad un tempo il timone e la bussola del cavaliere. Da qui l'origine del così detto *morso* e delle *redini* al morso collegate.

I morsi pre-etruschi ed etruschi (i più antichi a noi pervenuti), i medievali, i moderni poco differiscono tra loro. Il gioco di leva che il morso compie nella bocca del cavallo, fu giustamente interpretato fin dai primi cavalieri. Le poche differenze insorte nel succedersi dei secoli sono legate alle esigenze dell'equitazione; ma il principio è sempre quello: dominare il cavallo in tutti i suoi movimenti.

Il morso — *frenum*, dei Romani, *kalinòs*, dei Greci — è una leva di secondo genere, in quanto la resistenza, detta imboccatura, si trova tra la potenza (attacco alle redini) ed il fulcro (attacco del barbozzale), il quale barbozzale è rappresentato da una catenella a maglia piatta che prende appoggio sulla barbozza o mento.

Il morso è tenuto nella giusta posizione dalla briglia: insieme di cinghie che poco o nulla hanno cambiato dai primitivi Ittiti (tre-quattromila anni a.Chr.) ad oggi, cambiamenti legati, come il morso, a necessità di equitazione.

† Arturo Galli

Emerito nell'Università di Pisa

La distribuzione geografica dei possessi di un grande proprietario veronese del secolo IX: Engelberto del fu Grimoaldo di Erbè

La documentazione che serve di base agli studi italiani altomedievali sulla cosiddetta economia curtense (1) e, in particolare, sulla organizzazione della « curtis » intesa come organismo agrario, interessa in gran parte i possessi ecclesiastici, in quanto, come già osservò il Luzzatto (2), dei documenti degli archivi privati ben poco si è conservato. Questi ultimi risalgono al massimo fino al secolo XIII, per cui poco noi conosciamo sulla organizzazione della proprietà laica.

Un documento veronese del secolo IX, il testamento di Engelberto del fu Grimoaldo di Erbè (3), ci può fornire qualche indicazione in merito, dal momento che offre un quadro completo e dettagliato dei beni di un grande possessore laico interessanti un vasto territorio, dalla bassa pianura veronese e mantovana alle colline moreniche del lago di Garda.

Si tratta di un testamento, « exemplum ex authentico relevatum », redatto nell'anno 846 (4). In esso Engelberto stabilisce che erede della intera sua sostanza sia il figlio Grimoaldo. Nel caso che questi muoia « infra etatem », prima, cioè, di raggiungere la virilità, e non lasci figli legittimi, le corti di « Cereti » nel territorio mantovano, di « Pretoriano » in quello sirmionese, di « Fabrus » (5), di « Colata » e di « Possigiroco » (6) nel territorio veronese passino in proprietà della figlia Ingelberga e dei suoi figli, tranne i servi e le ancelle, a condizione che gli eredi, dopo la sua morte e quella del figlio, versino per le loro anime, entro un anno, ai rogatori sottoscritti nell'atto, 200 soldi; in caso contrario, ai rogatori è data facoltà di vendere tutto e di impiegare il ricavato per lo stesso scopo.

La corte di « Villapincta » passi in proprietà di Dominatore, figlio di Pietro da Brescia e di Erimberga, a condizione che versino entro l'anno, a suffragio delle loro anime, 400 soldi d'argento (cento a ognuno dei monasteri di San Benedetto di Leno nel Bresciano, di San Zeno e di Santa Maria in Organo di Verona, alla « scola » dei sacerdoti sempre nella stessa città). Nel caso che gli eredi non eseguano la disposizione, si venda tutto e il ricavato vada ai monasteri.

La corte di « Erbetto », dove Engelberto è solito risiedere, vada a Grimoaldo, Wualcario e Isona, figli di sua sorella Grimana, con le case massaricie in « Campolongo », tranne le coloniche in « Aspus vel Padule Mala que est subtus Rouosello (7) », che ha in beneficio un vassallo (non ne conosciamo il nome per una lacuna del testo). Sia degli stessi nipoti la corte di « Puviliano », situata, precisamente, nei luoghi detti « Quadrubium » e « Turminas », purché essi versino per le anime di Engelberto e Grimoaldo, entro un anno, 100 soldi d'argento ai rogatori; se rifiuteranno, i rogatori venderanno e impiegheranno il ricavato per lo stesso scopo.

La corticella in valle « Preturiensis » (8), nel luogo detto « Puliano », le case massaricie in « Cantiliagus » e in « Varanum » e le due in « Gebitus in Insula Levanense » divengano proprietà dell'abate di Santa Maria in Organo, per la salute eterna delle loro anime.

La colonicella in « Arcele », nella valle « Pruvinianense », già retta da Gundiberto, libero uomo, divenga proprietà del prete Gotescalco, affinché preghi per loro.

Le coloniche in « Aspus vel Padule Mala », rette da livellari, liberi uomini, siano date al notaio e parente Grausone, con l'obbligo di versare 200 soldi ai rogatori per la salvezza eterna di Engelberto e del figlio.

Il vassallo Adolfo abbia le coloniche in « vico Erbetto et Martoraga », che egli attualmente tiene in beneficio e che prima erano state tenute da Armado, e una vigna nella valle « Pretoriense », in località detta « Campanola », che pure ha in beneficio, con l'obbligo di versare 30 soldi per lo scopo suddetto.

Valtegrino, anche questi probabilmente vassallo, abbia la colonica in « Campo Mediano », che egli ora tiene in beneficio

e che anteriormente era stata retta da Barolo, con l'obbligo di versare 20 soldi per lo stesso scopo.

Per ultimo, Engelberto dispone che alcune case e terreni in Verona e molti accessori siano venduti e il ricavato distribuito ai sacerdoti e ai poveri.

I servi siano tutti liberati, se il figlio morirà senza lasciare eredi legittimi; altrimenti, decida questi. Tuttavia quattro servi, Audiberto, detto Beto, Lupone, Lupara e Boniverga, dovranno essere in ogni modo liberati alla morte di Engelberto.

Vi sono, poi, altre disposizioni di minore importanza. Seguono le firme del notaio e dei testi, indi quelle di autenticazione del documento.

La condizione sociale di Engelberto doveva essere elevata. Vediamo che è legato ad alcuni importanti monasteri: San Zeno e Santa Maria in Organo di Verona, San Benedetto di Leno nel Bresciano. Fra i rogatori del suo testamento sono Audiberto, abate di Santa Maria in Organo, ed Ebone, abate (non si specifica di quale monastero) e — si badi — suo parente. Secondo il Mor (9), che riassume, correggendo in parte, le risultanze delle indagini del Baudi di Vesme (10) e del Simeoni (11), da Engelberto discenderebbero per linea femminile i conti di Sanbonifacio.

Base della sua posizione sociale è una proprietà fondiaria di notevole consistenza. Sono nominate 8 corti e, singolarmente, più di 7 fra case massaricie e coloniche (12), che possiamo considerare tra loro equivalenti (13); infine una vigna. La presenza di numerose corti ci attesta che la proprietà era articolata in questi organismi aziendali comprendenti una « pars dominica » e una « pars massaricia ». Le formule usate nella descrizione delle corti indicano, appunto, la complessità dell'organizzazione curtense: « cum casis et omnem edificiis eorum casis, massariciis et cum ortis areis et terris vineis pratis pascuis silvis salectis sagionibus hanc paludibus cum omnis ad ipsa curte manibus meis pertinet ». Per quanto riguarda, poi, la corte di « Erbetto », residenza di Engelberto, oltre alle solite formule descrittive, si specifica che le spettano case massaricie in « Campolongo »; siamo informati, inoltre, del fatto che dall'unità aziendale viene staccata (« anteposito ») una colonica in « Aspus vel Padule Mala que est subtus Rouosello », lasciata

in eredità ad un vassallo. Questo è anche il caso di un'altra colonica, pur essa in « *Aspus vel Padule Mala* », probabilmente già staccata dal complesso della corte, come crediamo potersi dedurre dalla notizia che essa costituiva un beneficio del vassallo Adolfo, al quale viene donata nel testamento. Altre coloniche, ancora poste in « *Aspus vel Padule Mala* », rette da livellari e assegnate in proprietà al notaio Grausone, parente di Engelberto, facevano probabilmente parte della corte; ne vengono staccate solo ora e, per questo motivo, sono nominate espressamente. Il fatto che queste dipendenze vengono sottratte all'unità curtense sembra avvalorare, a nostro parere, la tesi sostenuta dal Fumagalli che già nel secolo IX, almeno nel territorio veronese, la crisi della « *curtis* », intesa come stretta unità di dominico e massaricio, è in corso (14). Queste coloniche, che finiscono nelle mani di persone non legate da stretti vincoli di parentela o del tutto estranee a tali rapporti, dovevano smettere di appartenere alla azienda curtense all'atto stesso del passaggio di proprietà.

Dal documento possiamo ricavare con sicurezza che le corti erano provviste di un massaricio. Quale fosse l'estensione di questo e del dominico e quali i rapporti tra le due parti della « *curtis* » non abbiamo elementi per stabilirlo con precisione (15). Qualche cosa è possibile conoscere per quel che riguarda i dipendenti e i loro rapporti con il signore.

Vi erano servi, dei quali solo quattro vengono nominati espressamente (quelli che in ogni caso debbono essere liberati alla morte di Engelberto); degli altri si dispone che siano tutti manomessi qualora l'eredità non vada al figlio e ai suoi discendenti legittimi. Vengono nominati anche dei livellari, che reggono le coloniche in « *Aspus vel Padule Mala* ». Nello stesso passo del testamento, poche righe dopo, ci si riferisce agli stessi chiamandoli massari. I due termini, per quell'epoca, invero, sembrano indicare condizioni giuridiche ed economiche distinte (16); ma non sempre: per esempio, nelle « *abbreviationes* » del monastero di San Colombano di Bobbio, alcune volte sono date le cifre complessive « *inter libellarios et massarios* », senza distinguere quanti siano i componenti dell'una categoria e quanti quelli dell'altra (17). Questo può essere un indizio di un progressivo livellamento delle due categorie su

un piano di reali condizioni di vita in alcune zone e in particolari situazioni.

Si parla di un uomo libero, Gundiberto, senza altra precisazione, che regge la colonicella posta « in valle Pruvinianense locus ubi dicitur Arcele », assegnata in proprietà al prete Gotescalco. Vi sono anche tre vassalli, ai quali vengono assegnate in proprietà delle coloniche che essi già tenevano come beneficio da Engelberto.

Passiamo, ora, a considerare la distribuzione geografica dei possessi di Engelberto, nei limiti, ovviamente, in cui le identificazioni ci sono state possibili. Non seguiamo l'ordine in cui i possessi compaiono nel documento, ma li elenchiamo a seconda della loro ubicazione nel territorio veronese-mantovano, cominciando dalla zona morenica e collinare a ovest e a nord di Verona e scendendo via via fino alla bassa pianura non lontana dal Po. Abbiamo, inoltre, unito al testo una cartina.

Di « Pretoriano » sappiamo solo che è nel territorio di Sirmione. « Fabrus » dal contesto del documento sembra essere ubicato nella zona veronese del lago di Garda, fra Sirmione e Colà (18). « Colatu » è Colà; « Martoraga » forse Mazzurega, a nord-est di Fumane (19). « Cantiliagus » potrebbe corrispondere al « Canciagus » in valle « Pruvinianum », parte dell'attuale Valpolicella (20), che compare in un diploma di Berengario del 905 (21): ora Canzago sotto Marano di Valpolicella. « Arcele » è Arcé, sull'Adige, presso Pescantina; « Puliano » Poiano, in Valpantena; « Campanola » Campagnola, sempre in Valpantena. « Varanum », che non abbiamo identificato, è detto in un documento del 1078 (22) « in valle Fontense », corrispondente all'odierna valle dello Squaranto (23); « Campus Medianus » corrisponderebbe, secondo il Dionisi (24) e il Muselli (25), a Campian, oggi Campiano, sopra Cazzano di Tramigna. I possessi che abbiamo identificato finora, si trovavano, dunque, nella zona morenica e collinare veronese.

« Insula Levanense in Gebidus », località che, dato il nome, sembra essere stata circondata da paludi, era posta probabilmente a sud di Lavagno, forse presso il corso del Fibbio, e potrebbe corrispondere all'attuale zona transatesina del comune di Zevio, tra Ponte Perez, Ca' del Ferro e Mazzabò (26), in pianura. « Cereti », Cereta sotto Volta Mantovana, « Quadrubium »,

allora nel territorio di Povegliano, forse Caluri (27), frazione di Villafranca, e « Turminas in loco Pupiliano », Tormine, a 3 chilometri da Mozzecane, sono sparsi nell'alta pianura veronese e mantovana.

« Erbetò » è Erbé. Le dipendenze della corte di Erbé sono poste in « Campolongo » e in « Aspus vel Padule Mala que est subtus Rouosello ». Di Campolongo nel territorio veronese ve n'è più d'uno. Noi propendiamo per un « Campolongo » presso Sorgà, non identificato, del quale ci è data notizia da un documento della fine del secolo IX o dell'inizio del X, il cui regesto è riportato dal Fainelli nel suo Codice diplomatico (28). L'esistenza di « Aspus » è documentata fino al 1047 (29). Probabilmente si trovava fra il Tartaro e il Tione, presso San Pietro in Valle (30). La corte di Erbé, con le sue dipendenze, è nella bassa pianura, molto a sud della linea delle risorgive. « Possigiroco » e « Villapincta » sono il primo forse Pontepossero sotto Erbé e la seconda certamente Villimpenta.

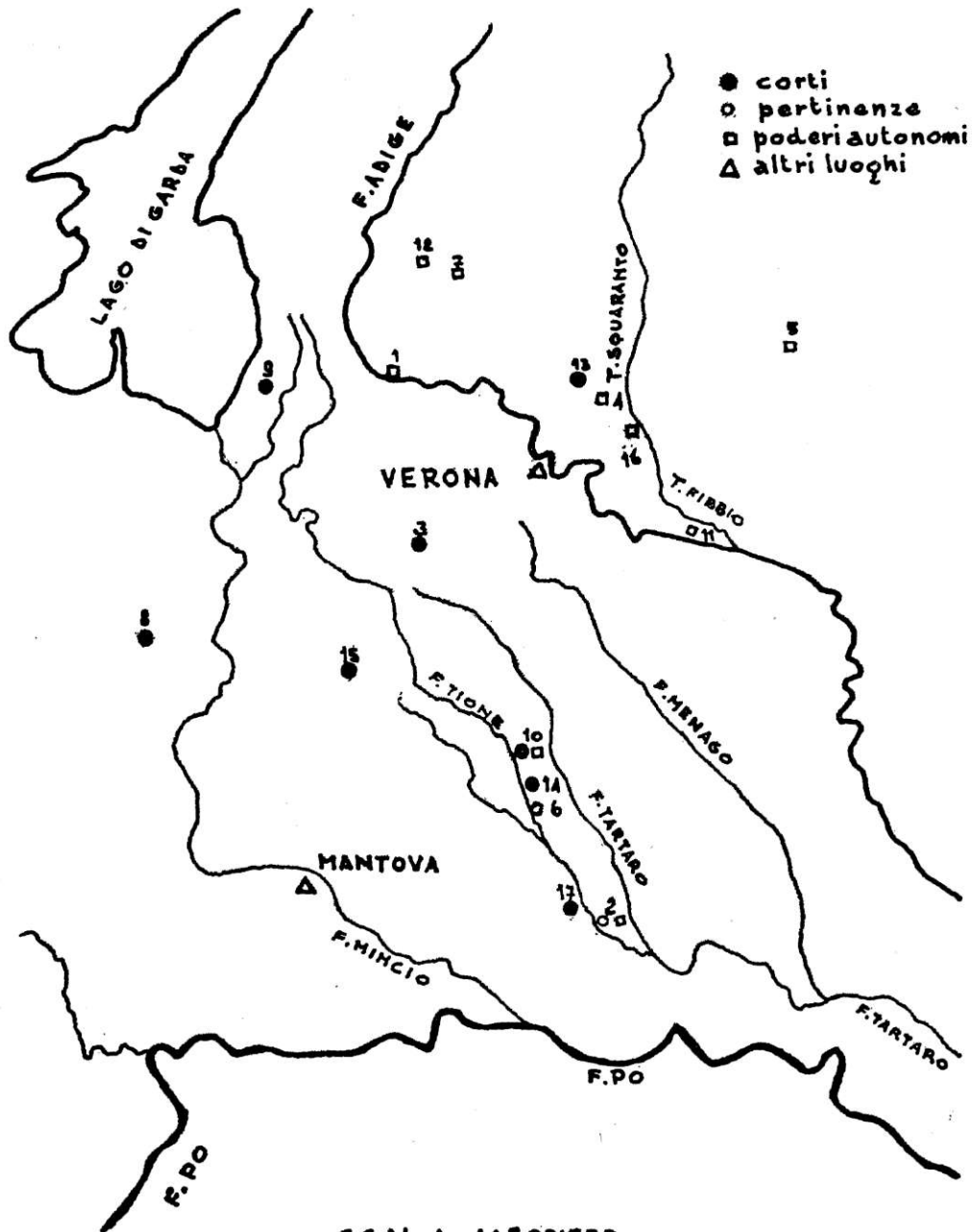
Se ora noi diamo uno sguardo alla cartina contenente la ubicazione dei beni fondiari di Engelberto, possiamo facilmente rilevare che questi sono distribuiti un po' in tutto il territorio veronese.

A Erbé risiede Engelberto e qui doveva essere il centro economico e direttivo, e forse il nucleo originario della proprietà. Le dipendenze della corte si estendevano fino a « Cam-

Diamo qui l'elenco in ordine alfabetico dei possedimenti di Engelberto di Erbé. I numeri, che corrispondono alle località, sono riportati sulla cartina. Il percorso dei fiumi è quello attuale. Non figurano le corti in « Pretoriano », nel territorio di Sirmione, e in « Fabrus », probabilmente fra Sirmione e Colà.

1. Arcé
2. « Aspus vel Padule Mala » (posizione indicativa)
3. Caluri (identificazione probabile)
4. Campagnola
5. Campiano (identificazione probabile)
6. Campolongo (posizione indicativa)
7. Canzago (identificazione probabile)
8. Cereta
9. Colà
10. Erbé
11. « Insula Levanense » (posizione indicativa)
12. Mazzurega (identificazione probabile)
13. Poiano
14. Pontepossero (identificazione probabile)
15. Tormine
16. « Varanum » (posizione indicativa)
17. Villimpenta

POSSESSI DI ENGELBERTO DI ERBE



SCALA 1:500'000

polongo », presso Sorgà, e ad « Aspus ». Altre due corti erano a Pontepossero (forse) e a Villimpenta. Siamo nella bassa mantovana e veronese, di cui è attestato per l'alto Medioevo l'impaludamento (31) e il cui disordinato sistema idrografico cominciò ad essere regolato nel periodo comunale, prosciugandosi allora le paludi con canalizzazioni e mettendosi a coltura le terre recuperate (32). Per questa zona, inoltre, è stata segnalata dal Mor (33) l'esistenza nell'alto Medioevo di un bosco enorme che abbracciava gran parte della pianura veronese, occupando lo spazio situato tra i fiumi Tartaro e Menago, dalla altezza della linea Salizzole-Erbé fino a pochi chilometri dal Po, alla zona paludosa di Ostiglia e Sustinente. Di questa foresta nella seconda metà del secolo XII restavano solo poche migliaia di campi veronesi (34). Un principio di bonifica e di disboscamento deve essere avvenuto anche nel secolo IX, come ci attesta indirettamente la presenza di alcuni possessi di Engelberto in « Padule Mala » (il nome è assai significativo!). Il fenomeno è affine a quello che nello stesso periodo avveniva al limite della bassa veronese, nel territorio di Ostiglia, ove si iniziava il disboscamento del tratto di selva costeggiante la sponda settentrionale del Po, per iniziativa del monastero di San Silvestro di Nonantola, come ha messo in luce il Fumagalli (35).

Una corte era posta a Caluri, forse, e a Tormine, nel territorio di Povegliano. Siamo, soprattutto con Caluri, nella « Campanea maior veronensis », zona naturalmente ghiaiosa ed arida, a nord delle risorgive (36). Il fatto che il territorio di Povegliano si estendesse per tanto spazio (Caluri è a metà strada verso Verona, Tormine è a 8-9 chilometri da Povegliano, verso sud) ci dà l'impressione che la zona fosse scarsamente popolata. Due case massaricie erano nella « Insula Levanense », zona ovviamente paludosa, nella parte orientale della pianura veronese, presso l'Adige.

Il resto dei possessi, il nucleo più consistente, era concentrato nella zona morenica e collinare: quattro corti a « Pretoriano », « Fabrus », Colà e Poiano, coloniche a Mazzurega, Arcé e Campiano, una casa massaricia a Canzago, una vigna a Campagnola. E' questa la zona più fittamente costellata di beni di Engelberto. E non dimentichiamo le case e i terreni nella città di Verona, che è situata all'inizio della zona collinare.

E' possibile che nella formazione della vasta proprietà sia stata presente una linea direttiva o è avvenuto tutto per caso? Noi pensiamo che ci sia stato un criterio. Pur essendo situato il nucleo più antico dei possessi nella bassa pianura, la maggior parte di essi è distribuita altrove. Ora abbiamo già rilevato come nel Medioevo la bassa pianura veronese fosse prevalentemente paludosa e boschiva. Il Fumagalli ha riscontrato una analoga situazione per la pianura lombarda nel secolo X: anche in zone lontane dal Po, ma naturalmente ricche di acque, vi era una prevalenza delle aree incolte, selve e paludi (37). I possessi nell'alta pianura e, soprattutto, quelli numerosi concentrati nella zona morenica e collinare probabilmente erano stati acquistati o comunque scelti per le migliori condizioni idriche e climatiche, specialmente della seconda zona. Così sarebbe avvenuto anche in Emilia e in Lombardia, come ha riscontrato il Fumagalli (38). Nei poderi della zona morenica e collinare veronese era, inoltre, possibile la coltivazione di colture specifiche, quali, ad esempio, la vite e l'olivo. Un indizio in questo senso è costituito dalla specifica menzione di una vigna in Campagnola nella Valpantena. Il criterio deve essere stato, quindi, costituito anche dalla possibilità di ottenere nel campo dei prodotti agricoli una certa completezza, in modo da contribuire all'autosufficienza della proprietà.

Che il possesso di terre in zone diverse non sia casuale, ma denoti una certa intenzionalità, è indirettamente provato dal confronto con la proprietà di un altro importante personaggio veronese degli stessi anni: l'arcidiacono Pacifico, di cui ci è rimasto il testamento redatto nell'844 (39). La proprietà di Pacifico è meno consistente di quella di Engelberto: egli non possiede corti, ma solo coloniche e case massaricie. Il nucleo più importante, e forse originario, è dato dai suoi possedimenti nella valle di Quinzano e, in genere, nella zona collinare veronese. Tuttavia alcuni suoi poderi sono posti sul lago di Garda, nella « Campanea », nell'alta pianura veronese (a Mozzecane), e alcuni, pochi, nella bassa pianura (a Moradega di Sorgà e a Gazzo).

Con l'organizzazione e la varia distribuzione dei suoi possessi, anche la proprietà di Engelberto si inserisce in quella che siamo soliti chiamare « economia curtense » o, per dirla con

il Luzzatto, « ordinamento curtense », caratteristico delle assai più vaste proprietà dei grandi monasteri. Non c'è ragione, infatti, di supporre, per quest'epoca, una grande diversità di criteri amministrativi e organizzativi tra proprietà ecclesiastiche e laiche. I legami sociali ed economici fra gli uni e gli altri proprietari dovevano essere assai stretti, come abbiamo visto, appunto, per Engelberto del fu Grimoaldo di Erbé.

Andrea Castagnetti

Università di Bologna

NOTE

(1) Sulla « economia curtense » e sui problemi relativi si vedano LUZZATTO G., *Mutamenti nell'economia agraria italiana dalla caduta dei Carolingi al principio del secolo XI*, in *Settimane di studio del Centro italiano di studi sull'alto Medioevo*, II, *I problemi comuni dell'Europa post-carolingia*, Spoleto 1955, pp. 601-622, ora in *Id.*, *Dai servi della gleba agli albori del capitalismo*, Bari 1966, pp. 179-203, a pp. 188-189; *Id.*, *Storia economica d'Italia. Il Medioevo*, Firenze 1963, pp. 88 ss.

(2) LUZZATTO G., *Per una storia economica d'Italia*, Bari 1967, n. 130.

(3) Il documento, pervenutoci in copia sincrona, si trova nell'Archivio Capitolare di Verona. E' stato edito da DIONISI G. G., *Veronensis veteris agri topographia*, in *De duobus episcopis Aldone et Notingo veronensi ecclesiae assertis et vindicatis dissertatio*, Verona 1758, pp. 33-191, a pp. 82-89; ORTI MANARA G. G., *La penisola di Sermione*, Verona 1856, pp. 216-233; *Codex Diplomaticus Langobardiae, Historiae Patriae Monumenta*, t. XIII, Augustae Taurinorum 1873, n. CCXV, coll. 353-359 (a cura di CERUTI); ODORICI F., *Storie bresciane dai primi tempi sino all'età nostra*, vv. 11, Brescia 1853-1865, IV (1855), p. 51 (edizione parziale); FAINELLI V., *Codice Diplomatico Veronese*, v. I, Venezia 1940, n. 181, pp. 263-272 (a. 846, maggio 28). D'ora in poi citeremo quest'ultima opera colla sigla C.D.V.

L'Orti, il Ceruti e l'Odorici hanno seguito l'edizione del Dionisi. Il Fainelli ha riportato dal Dionisi i passi dei quali attualmente è impossibile la lettura.

(4) Sul testamento di Engelberto di Erbé si veda BOLISANI E., *Un interessante testamento veronese del secolo IX*, in *Miscellanea in onore di Roberto Cessi*, vv. 3, Roma 1958, I, pp. 43-49, che noi teniamo presente per l'esposizione del contenuto, integrando e correggendo in qualche punto. Ad esso rimandiamo per quanto riguarda le osservazioni di carattere giuridico e linguistico.

(5) Secondo la lettura del Dionisi. Il Fainelli legge « finibus », nonostante egli stesso indichi di aver preso tutto il passo dal Dionisi, essendo la pergamena in questo punto completamente guasta, come noi stessi abbiamo potuto constatare.

(6) Così il Dionisi. Il Fainelli, ferme restando le considerazioni esposte nella nota precedente, legge « Possigis uico ».

(7) Il Fainelli legge « Rouorello », il Dionisi « Boboscello ». A noi sembra che sulla pergamena si legga chiaramente « Rouosello ».

(8) Così il Fainelli. Il Dionisi legge « Prunianense ». Probabilmente, per le considerazioni già esposte alla nota n. 5, la seconda è la lettura esatta (il passo

è attualmente illeggibile). Si tratta forse di un errore dell'estensore del documento o della copia: « Puliano », Poiano, è effettivamente in valle « Preturiense », che comprende la piccola valletta del Fibbio, la parte inferiore della Valpantena e di Val Squaranto (cfr. MOR C. G., *Dalla caduta dell'Impero al Comune*, in *Verona e il suo territorio*, v. II, Verona 1964, pp. 3-242, a p. 56).

(9) MOR C. G., *op. cit.*, pp. 97-98, 235 Appendice M, 236 a fronte (tavola genealogica dei conti di Sanbonifacio).

(10) BAUDI DI VESME B., *I Conti di Verona*, in *Nuovo Archivio Veneto*, XI (1896), pp. 243-300.

(11) SIMEONI L., *Per la genealogia dei conti di San Bonifacio e Ronco*, in *Nuovo Archivio Veneto*, n. s., XXVI (1913), pp. 302-323, ora in *Studi Storici Veronesi*, XIII (1962), pp. 65-87; Id., *Documenti e note sull'età precomunale e comunale a Verona*, in *Atti e Memorie dell'Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona*, CVI (1930), pp. 269-309, ora in *Studi Storici Veronesi*, VIII-IX (1957-1958), pp. 41-85.

Per una critica alla teoria del Mor si veda CAVALLARI V., *Il conte di Verona. Cronologia del comitato (fino all'inserimento dei Sanbonifacio)*, in *Atti e Memorie dell'Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona*, CXXXIX (1962-1963), pp. 103-142, a p. 137.

(12) Non è possibile determinare il numero esatto, poiché talvolta non è chiaro se si tratti di una o più case massaricie e coloniche.

(13) La possibilità di equivalenza tra colonica e casa massaricia è dimostrata dall'uso indifferente dei due termini in un documento veronese del secolo IX: C.D.V., I, n. 253 (a. 877, gennaio). Cfr. MOR C. G., *op. cit.*, p. 77, nota 3.

(14) FUMAGALLI V., *In margine alla storia delle prestazioni di opere sul dominio in territorio veronese durante il secolo IX*, in *Rivista di Storia dell'Agricoltura*, VI (1966), pp. 115-127, a p. 121. Su questo aspetto cfr. CIPOLLA C. M., *Per la storia della crisi del sistema curtense in Italia. Lo sfaldamento del manso nell'Appennino bobbiese*, in *Bollettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medio Evo*, 62 (1950), pp. 283-304, a pp. 283 ss., e VIOLANTE C., *La società milanese nell'età precomunale*, Bari 1953, pp. 77 ss. Il primo tende a fissare dal secolo XI in avanti il processo di dissolvimento della « curtis »; il secondo lo riporta verso la fine del secolo IX.

(15) Sul problema del rapporto dominico-massaricio nelle grandi proprietà ecclesiastiche si veda, soprattutto, LUZZATTO G., *I servi nelle grandi proprietà ecclesiastiche italiane dei secoli IX e X*, Senigallia 1909, ora in Id., *Dai servi della gleba agli albori del capitalismo*, Bari 1966, pp. 1-177, a pp. 66-67. Cfr., oltre alle opere citate nella nota precedente, anche VOLPE G., *Per la storia giuridica ed economica del Medio Evo*, in *Studi Storici*, XIV (1905), pp. 145-227, ora in Id., *Medioevo Italiano*, Firenze 19612, pp. 3-54, a p. 13; MODZELEWSKI K., *Le vicende della « pars dominica » nei beni fondiari del monastero di S. Zaccaria di Venezia (secc. X-XIV)*, in *Bollettino dell'Istituto di Storia della Società e dello Stato veneziano*, IV (1962), pp. 42-79, a pp. 45-46.

(16) HARTMANN L. M., *Analekten zur Wirtschaftsgeschichte Italiens in früher Mittelalter*, Gotha 1904, p. 59; LUZZATTO G., *Storia economica*, cit., p. 94; VIOLANTE C., *op. cit.*, p. 75. Ma vedasi VOLPE G., *op. cit.*, p. 25, dove la rigida divisione delle due categorie è messa in discussione.

(17) L'osservazione è di FUMAGALLI V., *In margine*, cit., p. 122.

(18) Sull'ubicazione di « Fabrus » possiamo avanzare qualche ipotesi. Tenendo presente l'ordine di successione delle località assieme alle quali viene nominato (Cereta, « Pretoriano », « Fabrus », Colà), cioè dall'alto territorio mantovano al Sirmionese, alla zona veronese del lago di Garda, è possibile supporre che fosse posto non lontano da Sirmione e Colà.

(19) In un documento del 931 (C.D.V., II, Venezia 1963, n. 214, a. 931, settembre 20) si legge « in valle Prouvinianense ubi dicitur Majoraga ». Secondo DIONISI G. G., *op. cit.*, p. 58 (cfr. anche cartina « Veteris et medii aevi veronensis

agri topographia » annessa), e MUSELLI G., *Index actorum ecclesiae veronensi topographia*, ms. presso l'Archivio Capitolare di Verona, « Martoraga » e « Majoraga » corrispondono a Mazurega, oggi Mazzurega, che è in Valpolicella, nella parte corrispondente all'antica « valle Pruvinianense » (cfr. MOR C. G., *op. cit.*, pp. 52-54).

(20) MOR C. G., *op. cit.*, pp. 52-54.

(21) C.D.V., II, n. 67 (a. 905, maggio 26). Cfr. anche *ibid.*, n. 159 (a. 919, febbraio 11).

(22) BIANCOLINI G. B., *Notizie storiche delle chiese di Verona*, vv. 8, Verona 1757-1771, VI (1765), p. 180. Vedasi anche C.D.V., II, n. 130 (a. 915, marzo 31): « in fundo Fontens, vico scilicet Variano ».

(23) C.D.V., II, n. 164 (a. 920, aprile): « molendinus... quod positus est in valle Fontense in aqua que dicitur Squarado ». Cfr. MOR C. G., *op. cit.*, p. 56.

(24) DIONISI G. G., *op. cit.*, pp. 52-53.

(25) MUSELLI G., *ms. cit.*

(26) MOR C. G., *op. cit.*, pp. 56-57.

(27) *Ibid.*, p. 63.

(28) C.D.V., II, n. 24 (a. 892 o 919, dicembre 26, o a. 920, dicembre 25).

(29) BIANCOLINI G. B., *op. cit.*, V, parte I (1761), p. 84.

(30) Nel nostro documento si dice « Aspūs vel Padule Mala que est subtus Rouosello ». « Rouosello » o « Rouoscello », come è detto in altri documenti, è posto sul Tartaro (C.D.V., II, n. 95, a. 910, agosto 2) ed è spesso nominato come vicino alla corte regia di « Duos Robores », che si estendeva dal Tartaro al Menago (C.D.V., II, n. 98, a. 910, dicembre e n. 264, a. 959, aprile) ed era prossima a Nogara (C.D.V., II, n. 76, a. 906, settembre 1). Di « Aspūs » sappiamo, inoltre, che è villa ed è vicino a Gazzo (C.D.V., I, n. 101, a. 813, giugno 24 e C.D.V., II, n. 68, a. 905, luglio 31; MURATORI L. A., *Antiquitates Italicae Medii Aevi*, tomi 6, Milano 1738-1742, II (1739), coll. 797-800, diploma di Enrico II al monastero di San Zeno del 1014). Non ci è possibile conoscerne la posizione esatta.

Secondo il MOR C. G., *op. cit.*, p. 182, « Aspūs » dovrebbe identificarsi con la località Ceson o Chiesone presso San Pietro in Valle, ma egli stesso lo identifica altra volta (*op. cit.*, p. 203) con San Pietro in Valle.

(31) PASA A., DURANTE PASA M. V., RUFFO S., *L'ambiente fisico e biologico del territorio veronese*, in *Verona*, cit., I (1960), pp. 3-71, a p. 37.

(32) MOR C. G., *op. cit.*, p. 60.

(33) *Ibid.*, p. 57.

(34) CIPOLLA C., *Statuti rurali veronesi*, I, Venezia 1890, pp. 118-120; FUMAGALLI V., *Note sui disboscamenti nella Pianura Padana in epoca carolingia*, in *Rivista di Storia dell'Agricoltura*, VII (1967), pp. 139-146, a p. 140.

(35) FUMAGALLI V., *In margine*, cit., p. 115; *Id.*, *Note*, cit., p. 141.

(36) PASA A., DURANTE PASA M. V., RUFFO S., *op. cit.*, p. 51 « Carta bioclimatica del Veronese »; MOR C. G., *op. cit.*, p. 63.

(37) FUMAGALLI V., *Note per una storia agraria altomedievale*, in *Studi Medievali*, s. III, IX (1968), pp. 359-378, a pp. 372 ss.

(38) *Ibid.*, pp. 368 ss.

(39) C.D.V., I, n. 176 (a. 844, settembre 9).

(40) LUZZATTO G., *Mutamenti*, cit., pp. 188-189.

Primo raccordo fra agricoltura e commercio nella Toscana moderna

Impostazione del problema agronomico ed economico

Si tratta della produzione e del commercio dell'olio e del vino. Il punto di partenza per esaminare questa moderna attività economica toscana è segnato dalla seconda metà del '700, quando nuova richiesta di mercato accentua la convenienza di aumentare la quantità del prodotto, migliorarne la manipolazione, assicurarne la conservazione, trovarne lo sbocco in mercato grande: per vendere con profitto buono, in un vigente regime di libertà economica, personale e pubblica.

La Toscana, prima in Italia, respirava già pienamente nell'aria del liberismo.

Centro vivacissimo di discussione, di consiglio, di pratica attuazione in tutta l'attività economica e politica è l'*Accademia dei Georgofili* che, nata nel 1753, fin dalle prime adunanze si mette in luce in Italia e all'estero (Francia e Stati Uniti, in modo particolare): sia per l'ardore col quale si fa banditrice dell'idea di libertà economico-politica sia per la competenza scientifica, guidata dall'esperienza in atto, con la quale essa imposta e suggerisce la soluzione dei problemi, sia per il prestigio morale di cui la illumina il governo politico granducale dei Lorena, giovanilmente attivo e arditamente liberista.

In proporzioni del tutto nuove, per ampiezza di superficie e per complessità di elementi da armonizzare, la soluzione del problema economico interessa tutti i settori: agricoli, industriali e commerciali.

La pressione di mercato sia interno sia estero è forte, verso la fine del '700.

La gente non solo è cresciuta di numero ma ha anche imparato a consumare più pane, a bere più vino, a condire di più: *non più pane amaro* di vecchia o di ghianda; e *vino più forte*

e meglio fatto, di giusta alcolicità e acidità, capace di conservarsi, di resistere al trasporto in stagioni e climi diversi; e *olio*, non più « *sapiente* » ovvero rancido, non richiesto e consumato se non da un mercato locale e povero.

Queste primarie esigenze sono corroborate, ormai, dalla richiesta di un liberista mercato estero che è disposto a pagare bene il prodotto buono. Non si tratta più di mandare, come già avevano fatto i Granduchi passati, campioni e saggi dei migliori prodotti toscani ad una minoranza di buon gustai o di signori da cui, in vario modo, ci si poteva aspettare ricambio di interesse non esclusivamente o prevalentemente economico-finanziario, ma si trattava di accontentare il nuovo desiderio di consumatori indigeni e di capire e soddisfare il variabile gusto e la crescente richiesta dei consumatori stranieri in concorrenza dei ben consolidati produttori esteri.

Tutto questo, in condizioni di particolare difficoltà fin dall'inizio della grande operazione economica. Per esempio, nel commercio del vino i Toscani si sentivano subito in una condizione di inferiorità, direi, psicologica e tecnica. Il tentativo di vincere la concorrenza francese sul mercato estero si profilava non già come proposito di migliorare il vino genuinamente toscano, sì da farne un degno competitore di quello francese, ma come proposito di fare con l'uva toscana un vino che si avvicinasse, per quanto possibile, a quello di gusto e di carattere francese, sì che, se non altro per curiosità, il consumatore straniero fosse, almeno, tentato di provare il vino toscano.

Si sperava che, una volta ammessi anche i Toscani nel mercato mondiale, essi potessero creare qualcosa di veramente proprio, in autonomia intellettuale e in libertà agronomica ed enologica: come, di fatti, nel tempo avvenne.

* * *

Come primo problema specifico e pregiudiziale si presentò quello di assicurare una *produzione maggiore* di beni essenziali e congeniali alla Toscana: olio, vino, grano; ma una prima difficoltà si trovava nel modo di distribuire la *piantagione* e coltivazione *arborea* (viti, olivi) con la *semina* e la coltivazione *dei cereali*.

Come è ben noto, anche l'agricoltura toscana può contare solo per due quinti di collina e solo per un quinto di pianura.

Per di più, si deve aggiungere che, specialmente per tutta la prima metà del '700, parte della collina non era coltivata o perché presunta sterile, come quella delle crete, o perché ricoperta e occupata da boschi e boscaglie di querci, di lecci e macchia, considerate necessarie per l'allevamento del bestiame minuto, fornitore di latticini, di grassi e di carni, che la comune e generale *famiglia di popolo* perennemente consumava.

E buona parte della limitata pianura costiera o interna era ancora non coltivabile perché « maremmana », cioè malsana e spopolata.

Ora, in questa scarsa pianura e in questa limitata collina era accampata la coltivazione del cereale e della vite. Anzi, il cereale si faceva, da secoli, la parte del leone, forte della immanente e ben storicamente fortificata richiesta della prima necessità alimentare che troppo spesso non si era mai sicuri di soddisfare: in 3 secoli, cento anni di carestia in Toscana!

Ma fin dalla prima metà del '700 la coltivazione della vite premeva per estendersi anche in pianura dove si calcolava che la *vite sull'albero* avrebbe prodotto più vino e a minor costo, capace di contentare la domanda del *mercato popolare*; la medesima coltivazione di vite premeva anche per occupare più superficie in *collina* per accrescere la quantità del *vino migliore*, necessario per tentare la conquista dei *mercati esteri*.

E tra la vite e il grano si interponeva, ormai, anche l'*olivo*, la pianta meno coltivata nei secoli: meno delle comuni piante da frutto, i cui prodotti, specialmente essiccati, costituivano non trascurabile alimento invernale delle famiglie povere sia campagnole sia cittadine.

Il grasso, per lo scarso condimento, si cercava, piuttosto, nella carne del suino.

Adesso, invece, la richiesta dell'olio si era accentuata e il prezzo era divenuto molto conveniente sia perché gli igienisti, diremmo noi, andavano dimostrando come fosse utile il condimento giornaliero e normale, e non più soltanto eccezionale e medicamentoso, del grasso vegetale sia perché il popolo stesso, per la maggiore agiatezza, derivata in Toscana e all'estero dalla liberistica attività commerciale, aveva ormai consolidato l'esigenza di *nutrirsi meglio*.

Vedi, come eloquentemente sintomatico, lo stupore di Luigi

Fiorilli che, nel 1793, denunciava, come prova di mollezza e di degenerazione contadina, il fatto che nell'alimentazione tutto il contadiname dei dintorni di Firenze, in meno di un quarantennio, dalla minestra di legumi, dagli agli e dalle cipolle, dal pane grossolano e dall'acquarello era passato alle carni, al pesce, ai salumi, comprati in città, al pane bianco e al vino pretto.

Ora, a prescindere da certe zone limitate della Toscana (per esempio, dalla collina del versante occidentale amiatino dove la produzione dell'olio in un secolo e mezzo doveva aumentare di *venti volte*) è un fatto che, a partire dalla seconda metà del '700, la produzione dell'olio in tutta la Toscana oggi apparisce quasi triplicata.

Infatti, si calcolava che, prima del 1709, quando una gelata spaventosa distrusse tanti oliveti, la Toscana Granducale (esclusa, quindi, la zona di Massa Carrara e di Lucca) producesse, in media, circa 200.000 barili di olio; e poiché il barile d'olio conteneva 16 fiaschi, pari a litri 33,429, circa 67.000 ettolitri.

Oggi, la medesima zona ne produce, in media annuale, circa 180.000 ettolitri. Del resto, il fenomeno dell'accresciutissima produzione olearia, a partire dalla seconda metà del '700 e per tutto l' '800, investe l'interesse di tutta l'Italia, a partire dalla Sicilia e dalla Sardegna, dalla Puglia, all'Umbria, alle Marche, alla Liguria: quando la convenienza economica fu come forzata e nobilitata dall'interesse della *famiglia* crescente e i padri, nel diffuso acquisto della proprietà fondiaria, non temettero di piantare *olivi* del cui prodotto avrebbero beneficiato i *figli*.

Le pagine che seguono desiderano, sia pure a brevi colpi di luce, seguire il movimento economico in cui si mossero la vite e l'olivo verso una prima organizzazione industriale e commerciale nella prima metà dell' '800.

Per l'incremento della coltura olivaria

« Tanto per l'olio come per il vino la coltivazione toscana è molto indietro. Fuori che per i vini di prezzo in Toscana si praticano poche vigne ». Vediamo di spiegare, cominciando dall'olivo, questa affermazione del proprietario e coltivatore Matteo Biffi-Tolomei, sulla fine del '700.

Si è già accennato che quasi tutti gli oliveti della Toscana

erano stati compromessi da un eccezionale periodo di freddo, neve e gelo che aveva imperversato nel gennaio del 1709, quando, dalla notte del 6 alla notte del 17, il termometro era rimasto inchiodato sotto i 10 gradi. Ogni giorno, bufere di neve, seguite, prima, dallo scirocco e, poi, dalla tramontana.

La neve che, sotto l'azione del vento tepido di sud-est, verso sera, si andava sciogliendo, alle 10 di notte si raggelava tutta sui rami sotto il vento gelido di tramontana; i rami si schiantavano, fibre e radici si bruciavano; e quando il freddo cessò e l'inverno del « gran nevone » fu passato, moltissimi olivi si videro diventar rossi e seccarsi.

L'olio, dal prezzo normale di 28 lire la soma di due barili, salì fino a 80 lire la soma. E l'operaio, pagato a una lira al giorno, pari a 84 centesimi si vide ridotta a un terzo la sua possibilità di comprare olio sul mercato.

Così tramontò, e fu compianta, un'era di ricchezza, di bellezza olivaria; e le bottiglie dell'olio conservato da più di 100 anni, balsamo medicamentoso, si riguardarono come ampolle di chiesa, oggetto di intangibile devozione. « Avanti il 1709, scrive il naturalista Giovanni Targioni Tozzetti, gli ulivi delle nostre campagne dovevano essere stati bellissimi perché io mi ricordo di averne visti da giovinetto due che non avevano patito nel 1709 ed erano grandi quanto le querci e facevano molte bigonce d'ulive per uno; uno si chiamava l'olivo di Michelangelo perché si diceva posto dal divino Michelangelo, vale a dire aveva quasi tre secoli; ma ho inteso dire che perisse poi nel freddo del 1745, ed era sotto la villa del senatore Filippo Buonarroti a Settignano ».

In verità, nel corso del cinquantennio dopo il 1709, gli oliveti toscani si erano, nell'insieme, ricostituiti ma, poco dopo il 1760, l'iniziativa si era quasi fermata e la speranza mortificata perché l'Ufficio della Grascia aveva fissato il prezzo dell'olio a uno zecchino il barile: circa 22 lire la soma. Però, con il deciso avvio verso la libertà commerciale, assicurata dal governo di Pietro Leopoldo (1765-1790), il prezzo era tornato ad essere remunerativo.

Di fatto, l'olivicoltura toscana, contando sul corredo degli olivi dell'età dai 20 ai 50 anni, poteva aver raggiunto di nuovo la produzione antica dei 200.000 barili circa, in media annua,

pari a 67.000 ettolitri, sufficienti al consumo della popolazione.

L'esportazione era saltuaria e, spesso, prendeva solo forma di esportazione di olio buono, da condire, in cambio di altri grassi, utili « al fuoco e alle arti » per lanifici, sapone e lume.

Ma, verso il 1780, compiuto un rilievo a fini statistici e produttivi, si mise bene in luce che l'olivicoltura aveva ancora tanta possibilità di estendersi nella collina: per esempio, *verso nord*, da Montesenario a Pratolino non c'erano olivi; in tutto il Mugello, l'occhio non vedeva se non qualche macchia d'olivi dal ponte della Sieve a Borgo San Lorenzo, a Paterno; da Paterno a Vallombrosa, nessun olivo; dalla Verna a tutto il Casentino, pochissime piante; e anche verso San Sepolcro in val Tiberina, nessun olivo, ma viti, castagni, querci, abeti e faggi. Nella zona del *Monte Amiata occidentale*, nella comunità di Casteldelpiano, là dove, oggi, si producono oltre mille quintali di olio, nel 1766 non se ne produceva che una cinquantina.

Sulle colline della *val di Chiana* e del *val d'Arno superiore* c'erano olivi ma nella confinante zona del *Chianti*, capace di produrre olio finissimo, molta parte collinare era incolta e aspettava ancora viti e olivi.

In tutta la *Maremma* c'erano tanti olivastri da innestare. E non era vero, come molti sostenevano, che la coltivazione dell'olivo, per l'occupazione dello spazio e per l'uggia dell'ombra, poteva compiersi solo a detrimento di quella del grano, perché la Toscana abbondava, quasi « senza misura », di terreno disposto ad accogliere l'olivo.

Non c'era bisogno di restringere la superficie di terra già seminata a grano. E, del resto, si ribatteva, una scelta « vocazionale » poteva ben essere tecnicamente ragionevole ed economicamente conveniente.

Si poteva, in parte, capire che, solo dopo molte perplessità, certi proprietari si fossero decisi a piantare olivi in terreni dove il grano giungeva a rendere il 5 per 1 di semente (considerata resa... notevole) e là dove anche la coltivazione delle viti e la cura del bestiame potevano dare sufficiente frutto; ma bisognava, invece, superare e vincere l'incertezza e l'ostilità alla piantagione degli olivi in terre dove il grano rendeva, a malapena, delle 3 per 1, in terra magra, sassosa e, proprio per questo, molto spesso adatta all'olivo.

Da notare che il ridurre questo tipo di terre ad *oliveti specializzati* voleva anche dire risolvere due grossi problemi, di cui uno aveva importanza sociale, oltre che economica: diverse *migliaia di poderi* di collina e di poggio, che vivevano in una economia stentatissima, per pochezza di cereale e debolezza di vino, avrebbero potuto raggiungere, *con la rendita dell'olivo*, almeno un minimo equilibrio di « sussistenza », necessario per la famiglia colonica, di solito, povera e indebitata; molti altri terreni, bene esposti ma non adatti alla coltivazione cerealicola, ma non incorporati nell'economia di un podere preesistente, potevano essere ridotti ad oliveti specializzati che il *proprietario* avrebbe potuto tenere « *a sue mani* », in conto diretto, con sicurezza di profitto buono. In altre parole, ritornava all'orecchio il motivo economico dominante: *l'olio era prodotto di continua, crescente richiesta*. Ne consumava di più la popolazione indistinta che aveva cominciato come a bere più vino così a prepararsi cibo meglio condito. Ne richiedevano gli stati vicini ed esteri per usi domestici e per usi industriali.

Il *beneficio* risultava di carattere veramente *generale*: « dopo che la seta è in depressione, rilevava il Tolomei, gli olivi sono gli alberi più utili allo Stato ». Quindi, con cognizione di causa si può affermare che il '700 « *scopre* » economicamente *l'olivo* perché dell'olio fa oggetto di mercato, di utilità generale.

Così, tra l'altro, si spiega il perché dell'iniziativa e il successo del concorso a premio per chi avesse piantato più olivi, bandito dall'Accademia dei Georgofili. Ormai, *l'olivo* è definito e sentito e veduto come « *ricchezza, decoro, amenità della collina* », e, come tale, suscita gradito e appassionato interesse economico, agronomico ed estetico.

Per la piantagione dell'olivo

L'Accademia aveva avviato l'impostazione razionale del problema con tre argomenti: come piantare bene l'olivo; come bene coltivarlo; come fare bene l'olio.

L'olivo ama la collina. Va bene. Ma, meglio a mezzo giorno o meglio a tramontana? Anche a distanza di un secolo, la memoria del « gran nevaio » del 1709, distruttore di olivi, faceva stare « col batticuore di altri danni dei freddi... ».

Si osservava: se il freddo verrà nel gennaio, gli olivi meno

si seccheranno a mezzogiorno perché il ghiaccio vi sarà meno forte; se il freddo verrà a marzo, « quando gli ulivi hanno cominciato ad andare in azione », di più si seccheranno a mezzogiorno perché più avanti, che non a tramontana, sarà andata la germinazione; e si seccheranno di più a mezzogiorno, in tutti i mesi, « quando vi sia ghiacciata sopra la neve che vi abbia fatto seguire delle crepature, e poi venga un sole che la strugga, coli nelle crepature e nella notte nuovamente diacci: accidente che non poteva seguire a tramontana ».

Tuttavia, poiché l'esposizione a mezzogiorno risultava favorevole a più abbondante produzione, il Tolomei risolveva la perplessità concludendo: « Io non saprei escludere generalmente per gli ulivi l'esposizione a mezzo giorno per sfuggire la conseguenza dei freddi massimi rarissimi ».

Altro problema che si doveva risolvere era quello di trovare e scegliere definitivamente la specie di olivo adatta alla qualità della terra e dell'esposizione collinare.

La cosa era molto importante perché si doveva constatare spesso che certi ulivi, anche se belli, nulla rendevano in un certo posto; invece, rendevano moltissimo in un altro posto.

Nello stesso podere si vedevano dei begli ulivi che, ogni due anni, rendevano buon frutto; altri ulivi, ugualmente belli, che fruttavano ogni dieci anni, nel ritorno ciclico di un'annata felice.

Bisognava quindi sperimentare, podere per podere, notare qualità di terreni e specie di ulivi perché si potessero, poi, impiantare, specie per specie, dei semenzai di ulivi, che i proprietari avrebbero potuto scegliere come i più adatti per le proprie terre.

E' il caso di sottolineare che, per la prima volta, la *cultura scientifica* interveniva nel ritrovare e scegliere la qualità adatta alle svariatissime condizioni di luce, di calore, di terreno esistenti nella collina toscana.

Ora, nel concorso che nel 1788 l'Accademia dei Georgofili aveva bandito, con premio di medaglia d'oro per chi avesse piantato più ulivi e nel modo migliore, era riuscito primo Pietro Fantechi di Scarperia nel Mugello, paese dove non erano ulivi e ritenuto non adatto a questo genere di coltivazione. Qui egli aveva piantato 5.080 « piantoncini » in più vivai.

Erano stati 14 i concorrenti « manifestati »; ma molti altri avevano piantato per conto loro, senza prender parte al concorso, cui, del resto, si poteva partecipare con la semplice attestazione del Parroco e del Giusdicente del luogo. In località diverse, si può dire che tutta la Toscana era stata sensibile all'invito e all'esortazione istruttiva dell'Accademia: Scarperia in Mugello; Marti e Cucigliana, tra l'Elsa e l'Era; Meleto in val d'Elsa; Montecatini, in val di Nievole; Vinci, Lamporecchio, Carmignano, nell'Empolese; Santa Maria a Monte nel Pisano; Villamaggio, in Chianti; Spoiano, Livorno, Pisa; Lari, nel Pontederese; Torrita, in val di Chiana; Castel del Piano, Montelaterone e Seggiano sul Monte Amiata occidentale.

La somma degli ulivi piantati, risultante dal controllo ufficiale dell'Accademia stessa, era stato di oltre 40.000 unità.

Quattro fratelli di Livorno, i Chiocchini, « con la massima pena e dispendio », in terra macchiosa, da loro « arginata tutta a regola d'arte, col più elegante disegno » avevano fatte grandi coltivazioni di ulivi, avevano costruito case coloniche e avevano affidato piantagioni e campi a 9 famiglie. « E non erano stati i soli, anche se erano stati i più coraggiosi ».

Un concorrente di Lamporecchio, Baronto Torrigiani, dal 1760 al 1787, aveva, per conto suo, piantato 5.000 olivi e in 20 anni aveva raddoppiato la produzione di olio (oltre che di vino).

A Vinci, il figlio del dott. Comparini aveva piantato 3.900 ulivi in 5 vivai: posti in luoghi infruttiferi, dirupati, sassosi, a sette mesi alcuni erano già alti due braccia (m 1,16).

Altri vivai aveva impiantato a Meleto la famiglia dei marchesi Ridolfi; e in altre località della medesima zona anche altre persone avevano piantato olivi: « data la scarsità di ulivi in tutte le comunità vicine a Montaione », in val d'Elsa.

Per la buona fattura dell'olio

E già da tempo, l'Accademia stessa aveva portato l'attenzione su altro problema di pregiudiziale interesse, crescente nell'esigenza di mercato: quello sul modo di fare l'olio che, di solito, era fatto male.

Problema, questo, che portava implicita anche la necessità di ben lavorare, potare, concimare e curare l'olivo, del quale la tradizione comune e secolare poco si era preoccupata, nella

persuasione che, in gran parte, l'olivo fosse prodotto di spontaneità e generosità naturale.

E, ora, la *scienza nuova* richiama alla verità dei fatti e alla severità dell'indagine, a cominciare dalla operazione di *coglitura*, che se non preoccupava per il suo costo economico, pagato con bassa mercede in natura o in denaro, poteva, e in modo del tutto inutile ed arbitrario, pregiudicare la fattura buona dell'olio.

Secondo l'opinione di un lettore accademico del 4 aprile 1770 sembrava cosa consigliabile cominciare la coglitura delle olive fin dalla prima metà di dicembre per liberarsene entro poco tempo. Non si poteva approvare l'uso delle colline pisane, e specialmente, l'uso dei paesi di Calci e di Buti, pur famosi per l'olio, che lasciavano le olive sulla pianta fino ai mesi di aprile e di maggio con la conseguenza che, per esempio, nel pisano dove si producevano 23.000 barili d'olio l'anno (circa 7.500 ettolitri), quasi un quarto andava perduto.

Si guardava, invece, al pisano e al lucchese come ad esempio di buona fattura dell'olio. L'olio di Lucca godeva il maggior prezzo di commercio (quasi al pari dell'olio fino di Provenza) e l'olio pisano si poteva vendere per « olio di Lucca » proprio perché fatto in forma simile.

A Lucca si pulivano bene le olive dalle foglie, dalla terra ecc. e non si frangevano se prima non erano state prosciugate sopra tavolati, a strati a piccola altezza perché non si riscaldassero.

Al contrario, specialmente nel territorio fiorentino, dove pur si producevano 65.000 barili d'olio (circa 22.000 ettolitri), pari a circa un terzo della produzione nella Toscana Granducale, in generale le olive si facevano riscaldare e non si nettavano di corpi estranei.

Si diceva che il riscaldamento delle olive favoriva l'estrazione dell'olio e rendeva l'olio « sappiente », capace di condire di più con quantità minore, con soddisfazione del consumo di popolo e, in particolare, di un certo mercato romagnolo, il maggiore acquirente a buon prezzo. Questo stesso tipo di olio aveva anche sufficiente « credito » nel commercio « soprammare »...

Al contrario, altri dicevano, e l'Accademia con loro, che l'olio così fatto pigliava un sapore disgustoso che tornava a

gola e che non era vero che l'olio sopraffino, chiamato, a Firenze, « vergine », fatto col metodo di Lucca, poteva servire soltanto per mandarlo fuori in fiaschetti, e non in barili, per le tavole dei « signori », come genere di lusso.

Si poteva dimostrare, per esempio, che se da 28 staia di olive fresche e pulite si erano ricavati tre barili d'olio, non si erano ricavati che 5 barili da 60 staia di olive riscaldate...

Si aggiungeva che per rendere « sapiente » una certa qualità di olio non era necessario guastare sistematicamente una raccolta intiera: sarebbe bastato versare nell'olio « buono » un po' di olio di sanse per « infettare » di « sapienza » quanto una persona ne volesse.

Si assicurava, infine, che l'olio ben fatto era, invece, molto e sempre più ricercato: Il mio olio, affermava un moderno olivicoltore, è divenuto la delizia delle mense ed è ricercato dai mercanti a tal segno che di buon grado lo contrattano a non poche lire di più dell'altro olio, venendolo a comprare alla coppaia.

* * *

Da queste prime pagine è lecito dedurre, intanto, quattro rilievi:

1 - a partire dalla seconda metà del '700, il paesaggio agrario toscano si modifica notevolmente anche ad opera di intensificata piantagione di olivi. Molte colline boschive di querci o spolte di ogni vegetazione arborea si rivestono o cambiano veste. Non più soltanto rari « campi cum olivis », secondo definizione medievale, ma oliveti sistemati con ordine proprio, molto spesso dati come corredo a completare l'armonia produttiva del podere mezzadrile, con la vite, col grano, con la pianta da frutto;

2 - ha inizio il progressivo aumento di produzione olearia, a partire da 67.000 ettolitri a circa 200.000;

3 - si accentua il miglioramento culturale delle piante di olivo e il miglioramento produttivo dell'olio, la cui esportazione tende a dilatarsi per la sua bontà culinaria e medicamentosa e non soltanto per essere oggetto di scambio con grassi ad uso industriale;

4 - proprio sulla collina, vitata e olivata, la scienza agraria comincia a lavorare sistematicamente, in compagnia della sperimentazione e pratica tradizionale, per l'opera moderatrice della giovanissima e illuminata Accademia dei Georgofili: a beneficio toscano e non toscano.

Per la buona produzione e l'esportazione del vino

Anche la richiesta del *vino* per il maggior *consumo interno* della stessa popolazione toscana si accentua fin dagli ultimi decenni del '700.

Insieme, permane e si accresce l'interesse e il desiderio di far conoscere in più vasta cerchia, nel mercato inglese, russo, egiziano..., la bontà dei vini toscani, per l'avviamento ad una *esportazione* di notevole rilievo e quantità.

Per obbedire alla richiesta del *consumo interno* la coltivazione continua ad espandersi *in pianura*, dove con minori costi d'impianto si avrebbe avuta una produzione maggiore.

Si fa osservare che la qualità del vino, piantando viti in pianura, sarebbe peggiorata e avrebbe danneggiato ogni progetto di esportazione.

Si risponde che, pur riservando alla collina la coltivazione di viti per fare vini superiori e scelti, la qualità del vino di pianura avrebbe potuto essere migliorata sia dal modo di coltivazione sia dalla scelta di vitigni sia dalla manipolazione.

Così, in linea di massima, era successo. Non più si erano scelti certi maglioli perché capaci di fare molta uva ma perché erano di buona qualità, riuscendo a persuadere, per quanto possibile, anche il contadino mezzadro che il suo interesse non stava tanto nel produrre molto liquido vinoso da vendersi subito, alla tina o appena svinato, quanto di produrre vino capace di resistere e di aspettare un prezzo equo e migliore verso ed oltre la primavera.

Naturalmente, poiché la vite in pianura domandava un certo e diverso tipo di piantagione e di sostegno, molta parte del paesaggio toscano anche per la vite cambiò aspetto e disegno culturale.

La preferenza per il sostegno delle *viti* in piano fu data al *pioppo*, per questi motivi: a) l'uva della vite portata in alto, in filari distinti, sarebbe stata più abbondante e più sicura dalle

nebbie; *b*) meglio assoluta, sarebbe ben maturata; *c*) sarebbe stata meno danneggiata dagli animali nei suoi virgulti; *d*) la vite al pioppo avrebbe dato al bestiame una quantità di fogliame fresco, e al focolare del podere ottima legna minuta da ardere; *e*) la medesima vite, non esigendo il sostegno del palo secco, spesso comprato a caro prezzo, avrebbe consentito risparmio di denaro e di opera agricola.

Per di più, la semina dei cereali sarebbe stata sempre possibile e rispettata nell'ampiezza delle prese tra filare e filare.

Lapo de Ricci, per altro, ammoniva a stare attenti a non tradire e a non abusare della naturale vocazione della terra; a non piantare molte viti avendo pochi concimi; a non estendere campi vignati e non seminare, contemporaneamente, prati artificiali per avere più foraggio, più bestie e, quindi, più letame. Tutti progetti e consigli, questi, che anche allora, trovarono giusto equilibrio soltanto nella migliore e più intelligente agricoltura del tempo.

Comunque, anche attraverso questa dubitosa considerazione sulla precarietà produttiva e qualitativa, derivante dall'insufficiente governo delle troppe viti, generale e sentita appariva l'attenzione al vero e duraturo interesse della Toscana in fatto di vini: quello di pensare a produrre molti vini e buoni durevoli nel tempo, capaci di stare a fronte con quelli stranieri.

Il Perrin, che aveva esperienza straniera e nel 1834 aveva una vasta proprietà nel val d'Arno Superiore, notava che nemmeno in questa importante zona al *confine col Chianti*, si sapeva fare bene una precisa qualità di vino.

Le specie delle uve erano ben 14 di colore nero e 9 di colore bianco; e tutte insieme, alla rinfusa, senza proporzione, si buttavano nel tino a fermentare.

Non si selezionavano le migliori qualità; non si faceva distinzione tra vino nero e vino bianco. A proposito di questo, egli osservava, se il gusto locale e toscano non gradiva il vino bianco che non fosse di uve scelte, bisognava allora piantare viti di uva bianca nelle vigne comuni e farne *vigne specializzate*. A proposito di specializzazione culturale, un altro difetto fondamentale in Toscana appariva quello di *domandare troppo al medesimo terreno*.

Si voleva che lo stesso campo producesse olio, vino e grano;

ma una buona cultura della vite era incompatibile con una buona cultura del grano.

Ci si ostinava a seminar grano in terreni di collina dove il cereale nelle annate favorevoli rendeva al massimo quattro sementi per una, e non di rado il contadino perdeva tutto il guadagno del suo lavoro, e il padrone perdeva, oltre che il raccolto, anche il seme. Come, per contro, ci si ostinava a far grandi coltivazioni di viti in piano; e così, sosteneva il Perrin, le tinaie erano inondate di vino raramente vendibile o vendibile a minimo prezzo.

Per il Perrin, solo nel piano, il grano; solo in collina, la vite.

Raccolte in breve spazio riservato, le viti avrebbero fatto risparmiare tempo.

Respingendo, come impossibili, le arature profonde, volute invece dal grano, le viti avrebbero salvato le proprie radici dall'aratro e i propri tralci dallo sdruscio o dal morso del bove arante.

E come si pretendeva troppo dal terreno così *si pretendeva troppo dall'uomo*.

Salvo casi eccezionali, il medesimo uomo non poteva essere buon cerealicoltore e buon vignaiolo, buon potatore e buon bifolco, anche perché il grano e la vite esigono rigorosamente che ciascuna operazione culturale sia compiuta ad esatto tempo (il « congruis temporibus » degli antichi) e spesso contemporaneamente.

Un certo numero di viti esige l'opera di un certo numero di uomini per sei mesi dell'anno; ma, costretti, insieme, a falciare, vangare, seminare e mietere, essi o trascurano la vigna o non pensano al grano.

Il giudizio del Perrin, alla fine della sua diagnosi, consigliava agli agricoltori toscani due fatti capitali: 1) « raccogliere le viti dove vanno »; 2) « formare dei vignaiuoli e manipolatori », ancora troppo scarsi e incompetenti: si doveva *specializzare la coltivazione e specializzare il lavoro*.

Facendo il punto, si può rilevare come il problema fondamentale di coltivazione delle viti, di scelta dei maglioli e di manipolazione del vino fu impostato con chiarezza nei suoi elementi essenziali nei decenni correnti tra la fine del '700 e il principio dell' '800.

Dipintendenza Generale alle R.R. P.D. e S.D. di Milano dello Stato

Raccolte di P. D. dell' Uva, e del Vino nelle seguenti Fattorie

Anno del Vintaggio	Cifre effettive				Cifre proporzionali sulla media di 100			
	1851.	1852.	1853.	1854.	1851.	1852.	1853.	1854.
Uva Vitis Don. B.	Uva B.	Vino B.	Uva B.	Vino B.	Uva B.	Vino B.	Uva B.	Vino B.
1850	1851	1852	1853	1854	1851	1852	1853	1854
1855	1856	1857	1858	1859	1860	1861	1862	1863
1864	1865	1866	1867	1868	1869	1870	1871	1872
1873	1874	1875	1876	1877	1878	1879	1880	1881
1882	1883	1884	1885	1886	1887	1888	1889	1890
1891	1892	1893	1894	1895	1896	1897	1898	1899
1900	1901	1902	1903	1904	1905	1906	1907	1908
1909	1910	1911	1912	1913	1914	1915	1916	1917
1918	1919	1920	1921	1922	1923	1924	1925	1926
1927	1928	1929	1930	1931	1932	1933	1934	1935
1936	1937	1938	1939	1940	1941	1942	1943	1944
1945	1946	1947	1948	1949	1950	1951	1952	1953
1954	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962
1963	1964	1965	1966	1967	1968	1969	1970	1971
1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980
1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987	1988	1989
1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998
1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032	2033	2034
2035	2036	2037	2038	2039	2040	2041	2042	2043
2044	2045	2046	2047	2048	2049	2050	2051	2052
2053	2054	2055	2056	2057	2058	2059	2060	2061
2062	2063	2064	2065	2066	2067	2068	2069	2070
2071	2072	2073	2074	2075	2076	2077	2078	2079
2080	2081	2082	2083	2084	2085	2086	2087	2088
2089	2090	2091	2092	2093	2094	2095	2096	2097
2098	2099	2100	2101	2102	2103	2104	2105	2106
2107	2108	2109	2110	2111	2112	2113	2114	2115
2116	2117	2118	2119	2120	2121	2122	2123	2124
2125	2126	2127	2128	2129	2130	2131	2132	2133
2134	2135	2136	2137	2138	2139	2140	2141	2142
2143	2144	2145	2146	2147	2148	2149	2150	2151
2152	2153	2154	2155	2156	2157	2158	2159	2160
2161	2162	2163	2164	2165	2166	2167	2168	2169
2170	2171	2172	2173	2174	2175	2176	2177	2178
2179	2180	2181	2182	2183	2184	2185	2186	2187
2188	2189	2190	2191	2192	2193	2194	2195	2196
2197	2198	2199	2200					

Fattore	
Ad Tornantino	
Bagnio Imperiale	
Canillo	
Baggio a Capone	
Giardine	
Capogaglio	
Ad Milano	
San. Rospo e Cantano	
Padalotta	
Alceda di Lira	
In Val di Chiavio	
Fontanetto	
Bojane	
Battelle	
Alcedia	
Alcedano	
Chianone	
Grillo	
Monticchio	
Traspines	
Fontanetto	
Bojane	
Battelle	
Alcedia	
Alcedano	
Chianone	
Grillo	
Monticchio	
Traspines	

1

Pregiudizialmente connesso con questo problema di coltivazione, di scelta e di manipolazione del vino apparve, in un tempo anche più lungo, il problema di *produrre per esportare*, ed esportare *in grande* tra i *diversi popoli* del mondo: esportazione non di assaggi e di omaggi isolati, inutilmente orgogliosi, come nel primo '700, ma di grandi « convenienti », partite.

Si studiava per trovare la soluzione enologico-commerciale. Nel *marzo* del 1828 il can. Bigeschi Giuseppe aveva mandato a Nuova Orleans, via Livorno-Nuova York, in bastimento che era arrivato a Nuova Orleans il 25 *settembre*, una cassa di « vino nobile » di Montepulciano, in bottiglia. All'assaggio, il vino era stato trovato bevibile ma non eccellente come quello che si gustava a Firenze: erano passati *circa 6 mesi* dal giorno della spedizione.

Nel 1830, il medesimo Bigeschi aveva ritentato la spedizione e il successo, per strada che era risultata più facile e meno dispendiosa.

In bottiglie ben chiuse e sigillate, via Livorno-Marsiglia, aveva fatto arrivare a Nuova Orleans vino del Chianti del barone Ricasoli; vino di Carmignano del Bonaccorsi e vino di Pomino del vescovo di Fiesole: il vino era vecchio di due anni. Il carico, partito da Marsiglia alla *fine di agosto*, era arrivato a Nuova Orleans il 15 *dicembre*: *tre mesi e mezzo*. Questa volta, il vino era stato trovato *eccellente*. Ma per farlo affermare con sicurezza sul mercato, sarebbe stato necessario aspettare qualche anno per poterlo far gustare « vecchio » e bene « spogliato »: allora, si sarebbe potuto farlo passare per *vino di Borgogna*...

In altre parole, l'esperienza Bigeschi aveva confermato due antiche difficoltà che ostacolavano o impedivano il commercio vinario toscano:

1) il tempo, la stagione, la lunghezza, la possibilità di rotta nel trasporto;

2) la malsicurezza della nostra offerta nella qualità, nel nome, nella stima nel commercio mondiale.

Dinanzi a noi stava sempre la Francia: esempio ed ostacolo.

Una terza difficoltà, poi, si trovava nel poter conoscere, nel potersi adattare rapidamente al gusto del mercato straniero e garantirne il rispetto nella continuità e genuinità organolettica del vino offerto.

In altre parole, diremmo noi, urgeva nelle menti e nei fatti il pensiero della « *ricerca di mercato* » per adattare e cambiare l'impostazione produttiva e commerciale, nella periodicità del tempo.

Al principio dell' '800, per esempio, il vino aleatico toscano era in gran voga. Sulle imposte delle più vecchie botteghe di vino a Londra si leggeva ancora nel 1835: Vino di Firenze, ed era l'aleatico. Ma il gusto era rapidamente variato e i vini dolci non andavano più: né in Toscana né altrove...

Meglio, bisognava fare vini che fossero intonati al gusto di *singoli e diversi popoli* cui si volevano spedire.

Cosimo Ridolfi, per esempio, aveva mandato vino al Cairo e al Brasile, ma i nostri vini erano stati trovati « *fiacchi* »: là non si apprezzava quella infinita gradazione di gusto moderato fra il « *dolce* » e il « *bruciante* » che formavano la delizia toscana.

Bisognava, dunque, dare, almeno, un *carattere deciso* ai vini toscani e assicurarsi che *tutte le spedizioni* di vino dello stesso nome avessero lo *stesso gusto*, con le sole differenze che avrebbero portato gli anni e le stagioni.

Bisognava creare *alcuni tipi* del vino toscano, per farsi largo nel mercato inglese, in concorrenza col vino francese.

Ma appariva evidente che non l'individuo isolato ma l'*associazione* di più proprietari sarebbe riuscita nello scopo di avere una manipolazione omogenea di una massa ingente di uva. A parte il fatto che la manipolazione dell'uva e la fattura del vino sarebbe stata più economica se fatta in grande e che l'agricoltore toscano, in troppe faccende affaccendato contemporaneamente, non avrebbe potuto divenire competente in questa arte difficile e compirla rapidamente, con l'animo rivolto a rivaleggiare con l'esterno, si profilava la necessità e la possibilità che si formasse una distinta categoria di *manifattori*, di *negozianti* e di *commercianti* di vino necessari per attivarne lo smercio in grande.

Anche Cosimo Ridolfi era dell'opinione che la persona del *produttore* dovesse essere diversa da quella del *commerciante* e si augurava che sorgesse una specifica « *classe di industriosi* » che si occupassero del nostro vino perché ogni proprietario che mettesse in commercio il proprio vino avrebbe « *somministrato alla consumazione una cosa incertissima* nel suo valore

e nelle sue qualità». I possidenti, salva la rara combinazione che un proprietario potesse divenire mercante dei propri prodotti (vedi in questa « eccezione » del 1831 profilarsi le figure, ad esempio, di Bettino Ricasoli col suo « Chianti » o i Frescobaldi col loro « Pomino »), i possidenti, dicevo, dovevano occuparsi di far buono, ciascuno, il proprio vino che, mescolato con cento vini comprati in altrettante cantine, avrebbe contribuito alla creazione del « sol taglio », per opera di coloro che avessero mezzi e capacità di intromettersi fra il produttore e il consumatore. Aggiungendo alle mescolanze dei vini annuali ora profumo ora colore ora « spirito », secondo bisogno stagionale o gusto di consumatori, si sarebbero creati, a detta del Ridolfi, vini buoni nella quantità richiesta dalla conoscenza del mercato.

La conclusione cui arrivava il Ridolfi era questa: che in Toscana tutto il vino avrebbe dovuto diventare « Chianti », « Pomino », « Carmignano », « Montalcino », avente colore, odore, sapore ben determinati per ottenere credito e stima fissa e generale.

Come è noto, nel tempo, anche in Toscana sorsero sia alcuni grandi proprietari, produttori ed esportatori per conto loro, sia non pochi stabilimenti industriali e commerciali che, nella varietà della correttezza legale o dell'onestà commerciale, seguirono le linee « georgofile », già avanzate nei decenni finali del '700 ma chiarite e ribattute e corrette negli anni intorno al 1830. Ed oggi, nel 1969, i vini toscani hanno, proprio per legge, voluto essere pochi ma buoni cui il « Chianti » più nobile ha concesso il suo nome ma non in modo esclusivo perché altri vini eccellenti riconoscono che il « Chianti » storico è soltanto « primus inter pares », come i cavalieri della Tavola Rotonda, lo sguardo fisso alla superiore « *idea del Vino* », pura espressione di intelligenza e testimonianza di civiltà.

Per la malattia dell'oidium, frattura produttiva e commerciale

Pur troppo, verso il 1850, si sviluppò e si diffuse in tutta l'Europa meridionale e, quindi, anche nelle regioni d'Italia, Lombardia, Piemonte, Veneto, lungo l'Adige, Toscana quella malattia dell'oidium sulla vite, che soltanto dopo sette anni di lotta, di studi, ricerche, esperienze poté esser domata e vinta.

L'Accademia dei Georgofili, interessantissima anche per la

richiesta di consulti non solo in Toscana ma per ogni zona vinicola italiana ed estera, mise allo studio la causa, la diagnosi, la cura del flagello e nominò una commissione di competenza integrata composta da due agronomi, Ridolfi e Cuppari; un botanico, Savi; un naturalista, Pacini; un medico-chimico, Targioni Tozzetti; uno storico, Bonaini. Ma tutti gli studi di questi veri luminari, ciascuno nella materia sua, non vennero a capo di nulla; malattia simile mai era apparsa nella storia né se ne conosceva la causa.

Chiara rimaneva soltanto la diagnosi visibile e, direi, superficiale: sotto il potere del fungo microscopico, l'epidermide che involgeva e difendeva l'acino si spaccava e l'uva non raggiungeva mai una normale maturità.

Il danno andava aggravandosi per ogni parte d'Europa dove pur continuava indefesso lo studio sulla malattia, ma, nel momento, senza risultato.

L'annata del 1853 era stata particolarmente difficile per la Toscana. Per il sovrapporsi della malignità stagionale, la raccolta dell'uva era andata interamente perduta per tutti; dimezzata, quella dei cereali; scarsissima, la foglia dei gelsi; men che mediocre, il raccolto dell'olio: un'annata di miseria.

In modo particolare, si calcolava che, ormai, in Toscana la *produzione del vino fosse ridotta al 1/4 della normale*. Da alcuni anni, la vite, per alcune province era diventata pianta sterile, rimasta sul terreno come forza nociva d'ingombro e di ombra per altre piante e seminati. Non compensava assolutamente più né spese né fatica.

Come esempio impressionante, ecco quello della produzione vinicola in 18 Fattorie di proprietà granducale, situate in tre località costituenti centri capitali di produzione e di popolazione: nel Pisano, nel Fiorentino e nell'Aretino, in val di Chiana.

Queste Fattorie che nel ventennio 1830-50 avevano prodotto, in media, 28.300 barili di vino annuo, scesero a 2.612 barili nel 1855: da circa 13.000 a 1.200 ettolitri: a meno del 10%.

E si cominciava a temere che il danno non fosse passeggero. Soltanto con molto tempo e con l'impiego di enormi capitali e di lavoro e di attesa paziente si credeva di poter sperare di riavere almeno una parte dei vigneti perduti.

Il prezzo dei cereali era, in quel tempo, cresciuto ma non

aveva compensato lo scapito della vigna nemmeno in parte perché il proprietario aveva dovuto dare alla famiglia colonica, in gravi strettezze, l'alimento del pane necessario. D'altra parte, il contadino aveva visto crescere il proprio debito e diminuire le possibilità di credito. E quando non bastò « il credito presso il proprietario », molti contadini avevano dovuto ricorrere all'*usura*, che dette il tracollo a molte condizioni familiari. Erano bastati pochi anni perché anche il buon contadino perdesse il fragile equilibrio della sua condizione economica e perché il bracciante si riducesse ad assoluta miseria. Se il flagello fosse durato ancora qualche anno, il sistema mezzadrile toscano sarebbe crollato: « quel sistema, pensavano le menti responsabili e interessate nella relatività dei tempi e delle società, quel sistema rurale sul quale era fondata l'agiatezza del nostro paese; riposava la sua profonda e inalterabile tranquillità ed era sorta e durava una civiltà popolare », che anche una certa mentalità straniera ammirava.

* * *

E già la *giurisprudenza* era stata messa in allarme dalle domande che i periti le muovevano nello stimare il valore di un fondo, anche per i riflessi che la questione aveva nei contratti, non solo di vendita ma di affitto e di enfiteusi.

— La malattia intaccava l'organismo della vite sino a farla deperire precocemente o si limitava a danneggiare la produzione annuale?

— A causa di questa malattia era lecito domandare una diminuzione o l'assoluta remissione del canone?

— L'*oidium*, quindi, faceva diminuire solo la rendita, sia pure per un certo tempo, o addirittura faceva deprezzare il valore del fondo in modo permanente?

In realtà, la crittogama, distruggendo a poco a poco tutte le viti e impedendo, perché non vinta, tutte le piantagioni e il loro sviluppo, non avrebbe tardato, si temeva, a farsi riconoscere come un vero e proprio danno nella *sostanza* del capitale fondiario. La malattia attaccava anche i getti delle viti; produceva la cancrena nel frutto, affliggeva indirettamente anche la pianta, ne logorava le forze e la esponeva a perire.

Intanto, nelle diversità dei pareri giurisprudenziali, la magistratura si atteneva ancora ad una posizione di attesa e di

equilibrio. L'oidium era malattia nuova; la malattia poteva, per ora considerarsi come causa di un danno straordinario, imprevedibile ed impensabile ma non se ne poteva determinare la durata.

Il tribunale di Pisa, per esempio, aveva dichiarato che l'indiretta lesione della vite e la sola possibilità che la crittogama la disponesse a morire e la privazione anche totale del frutto per un tempo indeterminato, che da questa malattia ne proveniva al livellare, e l'incertezza della durata del male che, da un anno all'altro, poteva cessare o diminuire non costituivano il *danno sostanziale* del fondo livellato nel *senso giuridico*, al fine di ottenere legittima remissione del canone.

Uguale era stata la sentenza dei tribunali di Napoli e di Genova, che, se aveva fatto trarre un sospiro di sollievo, per esempio, a tanti istituti pubblici e di beneficenza, la cui vita si sosteneva con la riscossione dei canoni, aveva fatto stringere la pena dei tanti altri diversamente interessati.

Scoperta del rimedio e ripresa integrale

Fin dal 1851 si era provato a rivestire di polvere minerale, di calce caustica, la superficie dell'acino d'uva, con la speranza di impedire che il seminò dell'oidium vi si posasse sopra.

Pareva che la polvere delle strade, coprendo il chicco, lo preservasse dal male. A maggior ragione, si riteneva che pari azione preservativa avesse la polvere di calcio che, avendo in sé virtù alcalina, avrebbe potuto esercitare un'azione chimica molto più forte.

Ancora: spruzzare sulla vite il latte di calce avrebbe dovuto far bene... e, forse, meglio avrebbe fatto il ritrovato di due giovani agricoltori che avevano composto un liquido spruzzabile sul chicco, fatto di speciale sapone sciolto nell'acqua...; o il ritrovato di altri agricoltori che avevano sciolto insieme sapone e olio o di altri che avevano provato i suffumigi di catrame alle viti... E un agricoltore di Castelfranco aveva comunicato alla Accademia che contro l'oidium egli aveva provato a sdraiare per terra le viti, già levate sui pioppi, conducendole a strisciare sul terreno lungo le prode, e le aveva piegate in modo che non perdessero il vigore produttivo...

Così, a tastoni, si camminava alla cieca tra speranza e delusione continuata per anni. Cosimo Ridolfi riteneva che il rimedio unico fosse quello di innestare le viti nostrali sulle viti americane...

Però nel 1854 un proprietario di Orciano, in provincia di Pisa, si era avvicinato alla soluzione: egli aveva, sì, fatto la prova col ritrovato del sapone speciale sciolto in acqua che l'Accademia consigliava, ma aveva anche adoperato lo *zolfo* che, sino a quel momento, nemmeno l'esperimento francese aveva riconosciuto efficace. Egli aveva constatato che l'uva medicata con la prima mistura (detta mistura Majoli) stentava a venire a maturazione. Invece, con lo zolfo, no.

Rimaneva una grossa, pratica difficoltà sia nel *modo di usare lo zolfo* sia nella *convenienza economica*: lo zolfo, in questo suggerito esperimento, doveva essere messo sul chicco e sfarinato con le dita, grappolo per grappolo; e costava troppo caro.

Ma nel 1856 agricoltori toscani erano usciti dallo scoraggiamento e avevano usato largamente la *polvere* di zolfo come mezzo preservativo. Il direttore del pomario del principe Demidoff, per esempio, assicurava ch'egli aveva salvato l'uva con l'uso dello zolfo, impolverando le viti col soffietto Gautier. Finalmente, nel 1857 giungeva all'Accademia dei Georgofili dalla Società agraria di Montpellier la notizia che il signor Marès, proprietario di ben 72 ettari di vigneto famoso, si era salvato con la solforazione della vite. Egli aveva veduto al microscopio che lo zolfo scompaginava e distruggeva quella rete con la quale l'*oidium* rivestiva la superficie infetta: s'inaridiva il parassita e la vegetazione riprendeva!

Questa conferma sperimentale di vasta proporzione e di razionalità scientifica vinse ogni perplessità intellettuale ed economica; e anche la viticoltura toscana fu salva!

E si cominciò a rimarginare lentamente le ferite economiche e sociali di tutta la popolazione.

* * *

A conferma e prova della gravità e delle ripercussioni avvenute nell'economia agricola e nella società per causa della malattia sia nella diminuita capacità di acquisto da parte del popolo consumatore sia nell'arresto del processo industriale,

moderato soltanto dalla tenacia nella ricostruzione vinicola, si riporta la variazione dei prezzi verificatasi tra il 1830 e il 1859 sul mercato di Firenze.

Il 5 *ottobre* 1831, il vino di san Casciano costava 32 lire la soma di due barili, pari a litri 91; quello di Carmignano, sul monte Albano, 34 lire; il Chianti, lire 36. Il Pomino, delle colline della Rufina, era il più pregiato: costava 38 lire la soma.

Il vino scadente costava 22 lire. L'aleatico, vino dolce, amabile « perfetto » era venduto a fiaschi e costava 3 lire, 6 soldi e 8 quattrini il fiasco; e poiché il barile era di 20 fiaschi, l'aleatico costava 140 lire la soma. Invece, negli anni 1855-1859, quando imperversava ancora la malattia o immediata cominciava a profilarsi la prima possibilità di ripresa, furono questi i prezzi: il 7 *novembre* 1855, il vino rosso, non più distinto per luogo di origine, era offerto in quattro qualità: prima, seconda, terza e quarta e costava, rispettivamente 70, 60, 50, 45 al barile cioè 140, 120, 100 e 90 lire la soma.

Il vino bianco di prima qualità costava 100 lire la soma.

A partire, però, dalla *primavera* del 1856, il vino rosso vecchio di prima seconda e terza qualità scende, rispettivamente, a 130, 100 e 90 la soma, mentre il bianco di prima qualità rimane sulle 100 lire.

Il 2 *ottobre* del medesimo anno 1856, nell'imminenza della nuova vendemmia, il vino rosso vecchio cala ancora a 100, 90 e 70 lire la soma e il bianco scende a 80. E il 5 *novembre*, a svinatura avvenuta, mentre il vino rosso vecchio conserva il suo prezzo, il vino rosso nuovo è prezzo a lire 80, 60 e 50 la soma, secondo qualità.

L'anno dopo, 1857, il 4 *novembre*, mentre del vino rosso si offre soltanto la prima qualità a lire 90 la soma, il vino rosso nuovo è prezzo 70, 60 a 50 lire, secondo qualità. Il vino bianco, che nel novembre del 1857 costa 70 lire la soma, scende a 50 lire il 10 dicembre ma risale a 60 lire il 23.

Nel *marzo* del 1858 il vino rosso vecchio costa 86 lire la soma, se di prima qualità, e 70, se di seconda; nel *maggio* sale a 88 e 70; quello bianco, a 66.

Nell'*ottobre* del 1858, il vino rosso nuovo viene offerto a 50 lire e quello vecchio a 86 lire la soma, se di prima qualità;

il 10 *novembre* del medesimo 1858, il vino rosso nuovo di seconda qualità scende a 42 lire.

Infine, dopo la *vendemmia del 1859*, il vino rosso vecchio costa 100 o 90 lire la soma e quello nuovo costa 80, 70 e 60 lire, secondo qualità.

Quindi, a partire dalla primavera del 1856 la produzione vinicola toscana aveva cominciato a riprendere quota e dopo la punta massima delle 140 lire la soma per il rosso vecchio e delle 100 lire per il bianco di prima qualità dell'ottobre 1855 si era assestata sulle 100 lire e sulle 80 lire, secondo colore: cioè il prezzo del vino sul mercato di Firenze, in meno di un trentennio, si era quasi quadruplicato, prima, e triplicato, dopo.

Aveva fatto da contrappeso la presenza del vino straniero, francese, spagnolo, siciliano senza, per altro, compromettere e mortificare l'incoraggiamento alla ricostruzione della vite e del vino.

Siamo al 1860. Il prossimo ingresso della Toscana nel mercato nazionale unitario avrebbe ridimensionato in grande anche questo problema, mediante il consolidamento e l'espansione dell'industria olearia e vinaria, secondo criterio razionalmente economico e scientifico.

E' il tempo dei « Bettino Ricasoli » e di Luigi Pasteur.

Il Ricasoli, per la sua regione, aveva trovato e fissato la *formula ottima* per la creazione del vino migliore. Il Pasteur, nel 1864, dimostrò quale fosse la sostanza e il carattere della fermentazione ed insegnò come potesse prevenirsi ogni malattia e correggersi ogni debolezza del vino.

A questo proposito, per noi Toscani, è motivo di semplice compiacimento il fatto che Luigi Pasteur riconobbe nel « *Georgofilo Adamo Fabbroni* » « il principale promotore delle idee moderne sulla natura del fermento »: « a giusto titolo », assicura Pier Giovanni Garoglio.

Adamo Fabbroni aveva pubblicato nel 1778 il suo volume *Dell'arte di fare il vino*, ripubblicato a Parigi nel 1801.

In conclusione, intorno agli anni '60, dopo un lungo, rigoroso esame di scienza e di pratica agronomica; dopo il superamento di un flagello distruttore come quello dell'oidio, l'accordo tra la permanente convenienza economica di mercato e la

scienza enologica, di ispirazione e consiglio internazionale, riuscì a porre base e dare giustificazione al proposito di attribuire al buon olio e al buon vino toscano non più un *valore domestico* ma un valore ed un prezzo di *potenza mercantile*, in Italia e nel mondo.

E, del resto, in tempi e modi vari e diversi altre Regioni nostre camminavano per la medesima strada.

Ildebrando Imberciadori
Università di Parma

NOTA BIBLIOGRAFICA

- 1 A. G. C., *Riduzione e remissione dei canoni di livelli per la malattia dell'uva*, in « *Giornale Agrario Toscano* », 1855 e 1856.
- 2 Atti dell'Accademia dei Georgofili, anni 1852, 1854, 1856 e 1857.
- 3 BIFFI-TOLOMEI M., *Saggio d'agricoltura pratica toscana e specialmente del contado fiorentino* del Senatore M. B. T. accademico georgofilo, Firenze, 1804.
- 4 BIGESCHI G., *Spedizioni alla Nuova Orleans di varie sorti di vino toscano*, in G.A.T., 1831.
- 5 *Commercio* (il) giornale, anni 1855-59.
- 6 DION R., *Histoire de la vigne et du vin en France dès origines au XIX siècle*, Paris, 1959.
- 7 *Economia agraria della Toscana*, a cura dell'O.E.A.T., Roma, 1939.
- 8 GAROGLIO P. G., *Cento anni fa Luigi Pasteur cominciò a studiare sul vino*.
- 9 *Giornale Agrario Toscano*, anni 1831, 1834, 1835, 1855, 1856.
- 10 IMBERCIADORI I., *Campagna toscana nel '700*, Firenze, 1961.
- 11 IMBERCIADORI I., *Economia toscana nel primo '800*, Firenze, 1961.
- 12 IMBERCIADORI I., *Vite e vigna nell'Alto Medio Evo*, Spoleto, 1965.
- 13 PERRIN G., *Sulla coltivazione della vite in Toscana*, in G.A.T., 1834.
- 14 RICCI (DE) L., *Sul concorso del 1823 intorno al coltivare le viti coll'appoggio al palo o al pioppo, avuto riguardo alla differenza dei terreni, dei climi e delle situazioni*, in « *Atti Georgofili* », 1823.
- 15 RICCI (DE) L., *Delle cagioni del danno di troppo estesa coltivazione delle viti*, in « *Atti Georgofili* », 1830.
- 16 RICCI (DE) L., *Annuncio di un progetto di società enologica toscana*, in G.A.T., 1834 e 1835.
- 17 RIDOLFI C., *Sull'esportazione del vino*, in G.A.T., 1831.
- 18 RIDOLFI C., *Considerazioni agrarie suggerite dalla condizione attuale della campagna*, in « *Atti Georgofili* », 1854.

RASSEGNE

L'agricoltura nella «Storia dell'Etiopia»

di Ludovico Beccadelli (1501-1572)

Il manoscritto della *Storia dell'Etiopia* di Ludovico Beccadelli, oltre che per il valore artistico, è prezioso come fonte per la conoscenza dello stato dell'agricoltura in quella regione verso i primi decenni del secolo XVI (1).

Le notizie che ci offre il Beccadelli sono tratte in gran parte dalla relazione di Francesco Alvarez (2), cappellano del re Emanuele di Portogallo, che nel 1513 venne incaricato di accompagnare in Abissinia Duarte Galvão, designato ambasciatore presso il leggendario Prete Gianni.

Allora non si considerava il Mar Rosso confine dell'Asia, ma il corso del Nilo, così l'Etiopia veniva inclusa tra le terre asiatiche e si immaginavano immensi tesori custoditi in quelle terre remote e il sovrano era ritenuto il Prete Gianni.

Purtroppo, la morte del Galvão, accaduta nell'isola di Camaran (3), ritardò i progressi della spedizione fino al 1520, quando, a sostituire il defunto, venne nominato don Rodrigo de Lima.

L'Alvarez racconta che il 2 gennaio 1520 un'armata partì da Cochim nelle Indie Orientali al comando del capitano Diego Lopez de Sequeira con lo scopo di portare l'ambasciatore in Etiopia e con lui un monaco armeno di nome Matteo, che era già stato in Portogallo, latore di un messaggio della reggente regina Elena per il re Emanuele.

Il capitano avrebbe dovuto anche possibilmente tentare qualche impresa contro gli infedeli nel Mar Rosso, per testimoniare la presenza e la potenza del suo sovrano.

Della memorabile impresa di allacciare relazioni durature e ufficiali con l'Etiopia l'Alvarez fu il personaggio principale per le qualità diplomatiche e di tatto, che lo distinguono dal rozzo e impetuoso ambasciatore.

Egli era dotato di un mirabile spirito di osservazione e perciò tratta con finezza delle istituzioni religiose, perché egli stesso era religioso «da messa» e non trascura di notare tutto quanto riguarda la vita di quei popoli.

L'opera, apparsa nel 1540, è così il primo monumento autentico

che l'Europa poté aver fra le mani sull'Etiopia, che esce definitivamente dai confini della leggenda; si spiegano perciò le molte traduzioni e le riduzioni, tra le quali è da segnalare fin dal 1550 quella del Ramusio (4).

Il manoscritto del Beccadelli precede di otto anni l'edizione del Ramusio e segue di soli due la prima in portoghese, e se quest'ultima fu a ragione riconosciuta un capolavoro della lingua, non minori meriti si dovrebbero assegnare per parte nostra al biografo del Petrarca.

E' proprio perché ancora molti forse credono che la gloria dei Beccadelli sia quasi tutta nel Panormita, che si accennerà brevemente alla personalità e alle vicende di Ludovico.

Egli nacque a Bologna il 1° gennaio 1501 da nobile famiglia; ebbe una soda formazione letteraria, che lo portò al contatto e all'amicizia con gli uomini più illustri del suo tempo in quel campo: Bembo, della Casa, Manuzio, Lampridio, Amaseo e Calini (5).

Fu segretario del cardinale Gaspare Contarini e con lui prese parte alle vicende imposte dal riassetto religioso europeo.

Nel 1542, anno della redazione della Storia dell'Etiopia, egli era a Bologna, segretario della legazione, dove la morte lo privò della protezione del Contarini.

Egli ebbe però altri incarichi nella cerchia del cardinale Morone, finché Paolo III lo pose al fianco, consigliere e guida di Ranuccio Farnese, arcivescovo di Napoli, poi cardinale e legato delle Marche.

La sua carriera ebbe alcune svolte notevoli: nella segreteria del Concilio di Trento, che tenne per brevissimo tempo, nella nunziatura di Venezia, nel vescovado di Ravello, poi nell'arcivescovado di Ragusa e nella reggenza di quello di Pisa.

Dopo aver lasciato il Concilio di Trento, nel quale sedeva come arcivescovo, per sopraggiunti acciacchi, passò gli ultimi anni di vita in Toscana, dove venne invitato da Cosimo I a fungere da segretario al figlio suo cardinale Francesco, che dimessa poi la porpora, salì al trono granducale.

Morì in Prato nel 1572, perché, avendo rinunciato alla sede di Ragusa, era stato provvisto da Cosimo I del beneficio prepositurale di quella cittadina.

Egli fu scrittore fecondissimo in prosa e in poesia (6). Le sue opere più celebri sono le commoventi biografie dei cardinali Contarini, Bembo e Polo oltre quella del Petrarca (6).

Il manoscritto sull'Etiopia non è tanto una riduzione della « informazione » dell'Alvarez, quanto una rielaborazione secondo la sua stessa affermazione:

« Anzi per la maggior fede della verità l'ho conferita con alcuni da bene religiosi Ethiopi in Roma » (7).

E' probabile che egli abbia avuto tra mano una copia dell'opera dell'Alvarez forse dallo stesso.

Si sa infatti che l'Alvarez, dopo di aver conferito con Clemente VII

nel 1533 a Bologna, si recò a Roma, dove soggiornò, pare saltuariamente e dove incontrò la morte.

Comunque il Beccadelli fu in particolare a contatto con fra Pietro Etiope, che curò in Roma l'edizione in lingua ghe'ez del Vangelo e delle epistole di S. Paolo, uomo dottissimo sugli usi e costumi della sua nazione (8).

Seguendo dunque la narrazione dell'Alvarez, il Beccadelli descrive come dopo molte vicende l'armata portoghese era il 13 marzo 1520 in vista della città di Aden, l'otto aprile era nel porto di Massaua, dove si ebbe il primo contatto ufficiale con un personaggio etiope, il capitano di Archico, vassallo del Barnagassi, feudatario principale della regione (9).

Questo funzionario si fece precedere da un dono di quattro vitelle, finché si presentò personalmente, cavalcando magnificamente con un seguito ben ordinato di trenta cavalieri e duecento fanti.

Affermò che non aveva alcun sospetto nel farsi vivo perché sapeva che i sopraggiunti erano cristiani dai quali non aveva nulla da temere, mentre nel timore del peggio e delle razzie, di solito all'arrivo di stranieri, lui e la sua gente si rifugiavano sulle montagne.

La presenza della missione interpretava l'avverarsi di una profezia che, giunti dei cristiani in Abissinia, non ci sarebbero stati più Mori, così nello spirito di queste speranze i Portoghesi furono ossequiati da sette frati di un monastero che stava non molto discosto.

Fu poi annunciato il sopraggiungere del Barnagassi che stabilì di incontrare il capitano portoghese a mezza via tra la spiaggia e Archico.

La prima testimonianza della notevole efficienza dell'agricoltura in Etiopia, tenuto conto dei tempi, è nell'entità e qualità dei doni scambiati tra le due personalità da una parte: armi e vesti, dall'altra: un bel cavallo e una bellissima mula.

Gli aggettivi dimostrano che l'allevamento degli animali domestici era di valore e particolarmente curato.

Poiché i primi approcci promettevano bene, fu dato il definitivo assetto al seguito dell'ambasciatore, che venne stabilito in undici persone, tra le quali il cappellano Francesco e un interprete etiope di nome Giorgio, che era stato schiavo dei Mori in Hormuz e riscattato dai Portoghesi.

L'ambasciatore si incamminò quindi col suo seguito che portava i doni per il Negus: una spada, un pugnale d'oro, una corazzina, un elmetto dorato, quattro panni di tappezzeria, due moschetti con le munizioni, un mappamondo e un organo.

La prima tappa fu presso Archico, dove ebbero in omaggio dal Barnagassi: pane, vino e una vitella e poi otto cavalcature e trenta cammelli per il trasporto.

Si deduce quindi che la casa del Barnagassi era organizzata in modo efficiente e quando poi si pensa che egli viaggiava con un corteo di duecento cavalieri e duemila fanti, c'è da rimanere meravigliati

anche in considerazione della mole dei servizi che comportava un simile movimento di gente.

Nel progresso del viaggio la missione incontrò un fiume in secca, mentre l'acqua veniva cavata dai pozzi e trasportata con zucche e in « strumenti ».

Viene notata quindi la particolarità dei corsi d'acqua « che mostrano pigliar molta acqua, ma non impediscono il camino, per ché tosto passa via et l'acqua non arriva al Mar Rosso, anchora che li sia vicina, ma si perde per la campagna et non ho inteso di fiume nissuno dell'Ethiopia, ch'arrivi al Mar Rosso ne ci sono fiumi d'acque vive, ma tutti torrenti.

Le montagne sono piene d'altissimi arbori et diversi et fra gli altri sonovi di quelli che danno il frutto come racemi d'uva nel sapor agro, molto stimati da Mori et sono molto alti. Vi sono ancho molti animali: leoni, elephanti, tigri, lonze, lupi, porci, cerva, ante (10) che sono maggiori che grandissimi buoi et ogni altro animale ci si ritrova salvo ch'orsi et conigli ».

Continua la meraviglia dell'Alvarez: « Vi sono uccelli di più sorte et fra gli altri alcuni chiamati heme (11), che per la grandezza non ponno volare, sono alte come huomini grandissimi benché queste non ho veduto. Vi sono ancho di molte cornacchie et cucchi et l'erbe sono maggiorana et simili odorifere ». Il quattro di maggio verso il principio dell'inverno che incomincia in giugno la spedizione giunse al monastero di S. Michele del Bizen, ove il ventiquattro dello stesso morì il monaco Matteo, professo della medesima comunità antoniana, senza poter dar conto personalmente dell'incarico avuto sette anni prima.

Il giardino dei monaci era allietato da coltivazioni di cedri, limoni, aranci, viti, fichi, peschi, cavoli, corniali, incenso e erbe odorifere.

La terra molto fertile sarebbe stata ancora più copiosa di frutti, se fosse stata più intensamente coltivata.

Ma, purtroppo, la gente non si diletta tanto di agricoltura perché incline a impieghi in altro modo congeniali come la pastorizia, la caccia e la guerra, nella quale era quasi costantemente impegnata dalla pressione mussulmana.

L'Alvarez si sofferma a descrivere minuziosamente la chiesa e i riti conventuali, ma è più consono a queste note vedere come era la vita della comunità nel suo aspetto economico.

« Usano, si legge, pane di miglio et d'orzo et d'una semente che si chiama taph negra et piccola (12).

Il pane è di forma di pigna et a ciascuno danno tre pani excetto li novitii, perché a loro fra due ne danno tre et dannogli herbe cotte senza olio et sale così alli vecchi ».

Secondo la regola, seguita strettamente, i frati non mangiavano carne, ma poiché erano più di cento avevano una grande cucina e un grande deposito di masserizie. Mangiavano in refettorio quasi tutti, meno i vecchi, che consumavano i pasti nelle loro camere. I cibi venivano serviti in un vaso per ogni tre religiosi.

Benché l'Alvarez non lo dica, una così numerosa comunità supposeva altri servizi come mulini, forni, trasporti e sorveglianza per raccogliere le derrate, che costituivano il pagamento degli affitti delle terre concesse ai dipendenti; sparsi per un vasto raggio.

Dal S. Michele dipendevano altri monasteri fino a formare una rispettabile famiglia di duemila religiosi, simile a una provincia delle comunità conventuali dell'Occidente.

Inoltre, nelle zone intorno al convento, si allevavano al pascolo mandrie di cinquanta o sessanta mucche, custodite da pastori Mori e Arabi, soggetti a proprietari cristiani, tassati in miglio, orzo e taph.

Al convento erano soggette anche trenta « ville » tenute al tributo di un cavallo o di cinquanta mucche invece di un cavallo.

Gli equini, e in particolare i cavalli, di provenienza egizia o araba erano apprezzatissimi.

Lasciato il monastero, la missione incontrò molti alberi sconosciuti e una infinità di scimmie grosse come castrati, che stavano insieme a due o trecento per volta.

In un paese chiamato Zalotte alloggiarono presso il capitano locale che offrì galline lesse al burro e un omaggio di vino mielato e una mucca grassa.

A Dibarva (13), capitale del Barnagassi mangiarono: pane, vino mielato e un castrato; a Barra, (14) dove si teneva un grande mercato settimanale: farina d'orzo abbrustolita e un corno pieno di vino.

Al mercato, come del resto in tutti gli altri che si tenevano nelle località di una certa importanza si scambiavano: cereali, mucche, asini, sale, pepe, mirra, perle, galline e capponi.

Dalla madre del Barnagassi furono onorati con torte, vino e altre buone vivande non specificate.

La terra intorno a Dibarva era molto fertile e piena di villaggi, di selvaggina e di mucche selvatiche, che stavano in mandrie di cinquanta o sessanta. Il Barnagassi aveva circa trecento cavalcature e una notevole potenza economica fino al punto da pagare alla moglie ripudiata cento elch d'oro equivalenti a mille ducati.

Prosegue la descrizione della contrada: « Ha questa terra di Dibarva belle campagne intorno et fiume con molto pesce et evvi di molta caccia di più sorte animali, vi sono starne grandi come caponi del colore delle nostre se non c'hanno il becco giallo et di quelle come galline fatte come le nostre et poi di quelle simili alle nostrane, excetto c'hanno i piedi et il becco bigio et tutte hanno un sapore. Vi sono tortore, assai galline salvatiche, oche, falconi, sparvieri et di tutte sorti a noi note et ignote, lepori, porci, capre, lonze, lupi, volpi, tigri, leoni, vacche salvatiche et altre ignote... ».

Tutti i signori, come il Barnagassi che aveva sede in Dibarva nel Beteguz (casa reale), erano nominati e revocati dal Negus; questi pagava al sovrano una tassa di centocinquanta cavalli.

Le abitazioni erano costruite in paese in modo che ogni dieci o dodici formassero un muro attorno a un cortile, nel quale custodivano

gli animali domestici e non bastava perché dovevano far la guardia con uomini e fuochi accesi per difendersi dall'aggressività delle fiere.

I contadini andavano a coltivare il miglio fino alle montagne di Bizen, perché le vettovaglie venivano commerciate in Arabia.

Nella provincia del Barnagassi è inverno di febbraio, marzo e aprile, da Bizen fino al mare, nel resto da mezzo giugno a mezzo settembre (15).

Nel frattempo giunse un messo da parte dell'imperatore per guidare l'ambasciatore da Barra fino alla corte (16).

A Temez o Temei (17) a poche miglia da Barra si godé molta cacciagione di lepri e pernici prese alla rete e mangiate di nascosto, per non dar scandalo ai nativi che non usavano carni di animali strangolati.

Durante il viaggio l'Alvarez vide anche come le cavallette spargevano la distruzione su ogni seminato «perché queste locuste sono grandi come cicale et hanno l'ali gialle et quando devono venire si vede il sole diventare giallo...»

Le locuste erano maledette dai sacerdoti etiopici e una volta l'Alvarez li accompagnò in processione e lui fece l'orazione, finita la quale, tutte le cavallette si levarono in volo verso il mare e disparvero.

Le nuvole osservate si stendevano in larghezza fino dodici miglia e distruggevano ogni cosa.

Accolti i Portoghesi con deferenza dal re dei Tigra Mahon, attraversarono poi il Mareb, confine col regno del Barnagassi e trovarono all'altra sponda terre e popoli molto differenti.

Dai monti scorrevano acque fresche e chiare che allietavano e irrigavano campi seminati e buoni, dove ci si veste di panno o di cuoio scamosciato.

Intorno alla città santa di Aksum si stendevano belle campagne, poi videro la terra Quarquara fino alle porte di Badabage, dove sta il confine tra il regno di Amara e dello Scioa e quindi il monastero di Abagarina (18) dove vi è ogni qualità di frutta e l'uva comincia a maturare in gennaio e la vendemmia si effettua in marzo. Al monastero di Corir (19) nel Tigra Mahon furono trattati amorevolmente con pane, cavoli cotti conditi, agli e vino di miglio.

In un luogo detto Agamia fecero amicizia con un suddito del re del Tigra Mahon, che aveva nel suo dominio una miniera di salgemma, che preparato in «matoni» era smerciato per molti regni anche in cambio dell'oro (20), di schiavi e di ogni altra mercanzia.

Seppero che a ponente verso il Nilo si trovavano anche miniere d'argento. Dopo Quarquara la missione giunse in una valle irrigata, sempre seminata, perché quando raccoglievano un raccolto ne avevano un altro in «herba», conobbe il «niego» (21) che è come una camomilla dalla quale si estrae olio.

A Manlandle, (22) terra di mille fuochi e centro d'incontro di mercanti di ogni nazione: Mori, Marocchini, Tunisini, Fezzani, Turchi,

Greci e Indiani, udirono molte lamentele sulle gravidezze imposte sul commercio dal Negus e dai suoi esattori.

Nel regno d'Angot che confina coi Doba si usa pane confezionato con ogni sorta di grani perfino di lino e il paese è assai ricco per l'allevamento pastorizio che giunge fino a cinquantamila capi in una sola organizzazione.

Nel regno d'Angot oltre il sale corre come moneta ferro formato a modo di vanga; nella provincia detta Bugna vi è lo sparto di buona qualità; nei luoghi alti si semina l'orzo, verso il basso il grano. Ivi le mucche e le pecore sono di taglia piccola.

A questo punto si ricorda il costume di rinchiudere su un monte in discreta prigionia i figli cadetti del Negus, affinché non turbassero con eventuali pretese la regolarità della successione imperiale (23).

La missione incontrò poi le famose chiese di Lalibèlà a N.O. di Dessié, risalenti al XIII secolo (24).

Il capo della regione, detto come la stessa Bugna, pagava al Negus centocinquanta buoi da lavoro, trenta cani, trenta dardi e trenta adargue (?).

Si compravano per poco pepe cento galline. Presso l'Angotteraz (signore d'Angot) lo stomaco dei Portoghesi fu messo a dura prova perché le leccornie erano certe minestre con aglio e sterco degli intestini et feti di mucca, che per quanto si sforzassero non si sentirono di gustare. Si gustarono poi carni arrostiti a fuoco di legna e di letame di bue. Alla fine del pasto venne divorato un petto di mucca cruda come squisita conclusione.

Nel regno di Amara al confine con quello di Angot vi è un lago lungo dieci miglia e largo tre, che ospita dei pesci che chiamano cavalli marini e cioè gumar e un altro pesce simile al congrio, grasso e saporito più di ogni altra specie (25).

Attraverso molte località tutte seminate a orzo e miglio furono finalmente a Tagai sede dall'Abuna Marco (26) a dieci miglia dal pittoresco attendamento della corte, che non aveva una sede stabile.

Qui e cioè alla conclusione del primo libro della Storia del Beccadelli si può dire cessino gli accenni agli usi e costumi del popolo di Abissinia per quello che riguarda l'agricoltura.

Si era nell'ottobre 1520.

Ma anche quando il Negus (27) volle mostrare la sua benevolenza agli alleati portoghesi donò loro, quasi a dimostrare di essere un re agricoltore, trecento pani bianchi grandi, giare di vino di mele, una mucca e vitello ben cotto.

Una gran parte del secondo libro è dedicato a descrivere la lunga e estenuante attesa prima di essere ammessi a trattare direttamente col Negus.

In quella strana corte fecero la conoscenza di molti Europei, che capitati là, vi erano trattenuti quasi come ostaggi: Nicolò Brancaleone vi stava da trenta anni. Tommaso Gradamin da ventitré, Pietro Covillan da trenta (28).

Per quel che riguarda lo scopo di queste osservazioni è da tener presente il valore che ammettevano gli Abissini, e in particolare il Negus, al pepe e quanto fanno per avere in loro possesso tutti i « fardi » dei Portoghesi.

Si osserva che nel muoversi della variopinta corte del sovrano che si spostava con migliaia di persone alloggiate in tende, si usavano mule et muli castrati, buoi e cammelli.

In una delle peregrinazioni al seguito del Negus venne servita alla missione una colazione di molte vivande et fra l'altre alcune pelli di gallina piene della carne medesima senza ossa « che non sapevamo come avessero cavate l'ossa ».

Si raccontano poi le peripezie del ritorno verso la costa provveduti di doni e di lettere del Negus per il re del Portogallo.

Purtroppo, non avendo trovato l'armata presso la costa, la missione dovette tornare all'interno dove si trattene ancora sei anni. Durante un incontro il Negus donò ai Portoghesi dei « perfetti vini rossi ».

Nel terzo libro tra le tante vicende della forzata permanenza della missione si ricorda a quanto ammontavano le tasse pagate dal regno del Goggiam al Negus: 3000 mule, 3000 puledri, 3000 panni di bambagia e 30.000 oncie d'oro.

Si parla anche di vacche grandi come cavalli, senza corna con grandi orecchie, che portano « basse et cadute ».

Una delle chiese portatili delle tredici che seguivano i padiglioni del re era dedicata al servizio dei cuochi. Le cucine reali consumavano molte galline e tortore; vi si cuocevano i cibi nel latte: le vivande venivano condite con pepe e zenzero in grande quantità.

I guerrieri portavano con sé farina d'orzo abbrustolita, grani e ceci; il resto dovevano procurarselo, dove giungevano.

Il vino d'uva era privilegio della mensa del Negus e dell'abuna, tutti gli altri pigiavano abusivamente. Hanno molte mele e api con le quali producono molto miele e cera, non usando affatto candele di sego; non hanno olio d'oliva ma di semi, non hanno poconi e cetrioli, né rape.

Molti gli alberi: cipressi, susini, « sebesten » (29), giuggiole e salici.

Hanno gran copia di pesche, arance, limoni, agrumi e uve, che maturano agli ultimi di febbraio e durano fino a tutto aprile.

Preparano una salsa con un'erba chiamata sompha e col seme di lino un'altra detta talba, ma non sanno tessere il lino. La loro bevanda più conosciuta è tratta dall'orzo o dal miglio e d'altri semi.

L'uso dei cibi è condizionato in maniera severa dalle disposizioni della religione, che sono in generale seguite con scrupolo.

* * *

La lettura del Cod. 977 propone molti problemi che riguardano non solo la storia dell'Etiopia, ma anche della nostra lingua e della corrispondenza dei vocaboli trascritti dal Beccadelli e non ancora recepiti da alcun vocabolario.

Il panorama dell'agricoltura in Etiopia non è ancora oggi molto cambiato: ci sono immense possibilità che il paese, avviato da tempo verso il progresso, renderà componenti di una più rapida affermazione nella guida pacifica del continente.

Alberto Marani

NOTE

(1) Biblioteca Palatina di Parma, Cod. Palatino, 977, ff. 1-110.

Il titolo è: *Tre libri d'istoria del viaggio che fecero li Portughesi mandati dal Re Don Emanuele al Prete Ianni del 1520 et delli paesi, et popoli d'Ethiopia, et costumi del Re, et di sua corte; raccolti dalle relationi di Don Francesco Alvarez Portugheze del Castel di Francosa, et capellano del Re Emanuele, il quale fidelmente scrisse quanto vide, et intese delli detti paesi, ove sei anni fece dimora.*

All'interno del dorso si legge: *Scritta da Pradalbino l'anno della morte del Contarini, composta il 3 novembre 1542 e inviata a Mons. Pietro Danesio, consigliere francese, che ne aveva fatto richiesta a Mons. L. Beccadelli.*

(2) Francesco Alvarez, nato a Coimbra verso la fine del sec. XV, pare sia morto a Roma nel 1540.

(3) Duarte Galvão morì il 7 giugno 1517.

(4) *Verdadeira informacao des Terras do Preste Ioao da Indias pelo Padre F. Alvares capellan del Rey nosso Senhor, Coimbra, 1540.*

RAMUSIO G. B., *Delle Navigationi et viaggi*, Venezia 1588, c. 189-225.

E' questa l'edizione più completa del primo volume dei tre del Ramusio, stampata per la prima volta dai Giunti nel 1550 poi nel 1556 e nel 1563. Seguirono le edizioni del 1606 e del 1613 che sono pure ristampe.

(5) Vedi GIGANTI A., *Vita di Mons. Lodovico Beccadelli* in GIOVAN BATTISTA MORANDI, *Monumenti di varia letteratura tratti dagli scritti di Mons. L. B.*, I, I, pp. 1-68; ALBERIGO G., in *Dizionario Biografico degli Italiani, sub voce*; BONFIOLI A., *Elogio di Mons. L. Beccadelli*, Bologna, 1790 e CIAN V., *Intorno a L. B.* in *Nuova Antologia*, Luglio 1901.

(6) Sulle vicende dei manoscritti del Beccadelli vedi VITAL A., *Tre lettere inedite di Lodovico Beccadelli a Michelangelo Buonarroti ed alcune notizie intorno ai carteggi Beccadelli della Palatina di Parma*, Conegliano 1901. Vedi in MORANDI, *Monumenti...*, cit., 1, 2, pp. 9-59 (Contarini), ib., pp. 219-252 (Bembo) e ib., pp. 271-333 (Polo). Ed.: *Vita del Petrarca in fronte alle Rime del Petrarca*, Padova, 1722. Il B. studiò profondamente il Petrarca nello stile e nel raffronto tra il Canzoniere e le opere latine.

(7) Vedi Cod. Pal. 977, f. 42.

(8) Abba Tasfà Tsion, conosciuto col nome di Pietro Malzabò. Vedi *Testamentum novum...*, etc., *Quae omnia fr. Petrus Ethyops*, etc., imprimi curavit. Romae, 1548.

(9) Barnagassi da bahr nagasc (regnante del mare). Era l'unico feudatario abissino che avesse giurisdizione marittima.

(10) Antilope dalle corna colossali. Dovrebbe corrispondere a « agazen », specie di antilope più grossa dei bovini. DILLMANN A., *Lexicon linguae aethiopicae*, c. 805.

(11) « Heme » trascrizione forse approssimativa di « of » in ghe'ez uccello. Id. ib., cc. 1002, 1354.

(12) Poa abyssina, simile al miglio (tiéf in amarico, taf in tigrai); può essere anche bianca.

(13) Dabarova o Debaroa nell'alta valle del Mareb.

(14) Probabilmente Adi Baro.

(15) Verso la costa la stagione delle piogge corrisponde quindi pressapoco ai nostri mesi invernali, nell'Abissinia interna dal giugno al settembre.

(16) Era il monaco Tsagà Za - Ab, grazia del padre, che sarà poi ambasciatore del Negus presso Giovanni III di Portogallo.

(17) Temez o Temei probabilmente Teramui a sud di Adi Baro.

(18) Abbà Garimà.

(19) Corir forse Coren.

(20) La moneta spicciola in Etiopia era il sale.

(21) Niego, neuk pianta oleaginosa.

(22) Manadeli a S.E. di Corcora.

(23) Il Paez dice che l'Alvarez erra nell'attribuire l'inizio della consuetudine al presunto imperatore Abram. La barbara usanza risalirebbe ai primi tempi della restaurazione della dinastia salomonide nella seconda metà del sec. XIII. Al tempo del Paez i relegati erano circa duecento. P. PAEZ, *Istoria Aethiopiae*, in BECCARI C., *Rerum Aethiopicarum Scriptores*, XV, Roma 1905-1917, II, pp. 115 ss.

(24) Lalibèlā o Roha. Le chiese sono monolitiche, formate da enormi blocchi staccati dalla montagna. Sono lavorati esternamente come facciata e lati del tempio e scavati internamente per ricavare l'ambiente per il culto.

(25) Lago di Haich o Aicha.

(26) Capo della chiesa d'Etiopia, mandato dal patriarca di Alessandria. Dopo questo, e cioè il centesimo abuna, gli Etiopi avrebbero dovuto avere il patriarca da Roma. Ne approfittò il portoghese Giovanni Bermudez per tentare di occupare il centunesimo posto nella successione degli abuna. Vedi MARANI A., *Storia inedita dell'Etiopia di Minuccio Minucci*, Roma 1968, p. 15.

(27) Davide II (1508-1540) sostenne con grande coraggio gli assalti di Ahmed ben Ibrahim, soprannominato dagli Etiopi « Gagn » il mancino. Nella lotta fu aiutato dai Portoghesi comandati dall'eroico Cristoforo da Gama, che morì combattendo i Mussulmani (1542).

(28) Nicolò Brancalone, forse nipote di Francesco, il pittore, che rimase alla corte di Zara Iacob (1434-1468) fino alla morte. Tommaso Gradenigo. Pietro de Covilham raggiunse l'Etiopia nel 1490, dove ebbe buone accoglienze dal Negus, che gli diede cariche e onori, ma non ebbe più il permesso di ripartire. Prese ivi moglie e ebbe molti figli. *Cod. Pal.* 9773, f. 110. f. 110 rv.

(29) « Sebesten » forse errata trascrizione di Zegba: cedrus, cupressus, taxus. pinus. DILLMANN, *op. cit.*, c. 1067.

Tabacchicoltura salernitana

La notevole importanza della produzione salernitana delle varietà Burley e Sub-tropicali — La consegna del tabacco allo stato verde — Le attrezzature per la cura del tabacco — Rilevanza economica e sociale della coltura

La coltivazione del tabacco nel Salernitano interessa attualmente una superficie di circa 2.000 ettari, superficie che rappresenta poco meno della ventesima parte dell'intero territorio della provincia.

Essa non riveste un ruolo di primaria importanza nella tabacchicoltura nazionale, sebbene non si possa negare la sua rilevanza, soprattutto nella vita economica e sociale della provincia. La superficie investita a tabacco nella provincia di Salerno è infatti poco meno del 4% dell'intero territorio nazionale ad analoga coltivazione, mentre la produzione incide per circa il 6% sulla produzione complessiva nazionale di tabacco. Le diverse varietà di tabacco coltivate nella provincia rappresentano in genere una entità percentuale di scarsissima importanza rispetto alla produzione nazionale delle stesse varietà; tale entità è al di sotto dello 0,50% per il Kentucky, lo Xanthi-Yakà, il Maryland; si aggira sull'1% per l'Erzegovina e varietà similari quali il Sam-Sum, e sul 2% per il Perustitza; assenti risultano, invece, le varietà Beneventano, Nostrano del Brenta, Bright, nonché i tabacchi da fiuto e sughi.

Le due varietà di tabacco che, nel Salernitano, danno la maggior produzione, sia in valore assoluto, sia in rapporto con le analoghe produzioni nazionali, sono, rispettivamente, il Burley ed i Sub-tropicali.

Il Burley è stato coltivato, nel 1965, su circa 1.500 ettari, superficie questa che costituisce press'a poco i tre quarti dell'intera area investita a tabacco nel Salernitano ed oltre la metà della coltivazione complessiva nazionale di detta varietà. La produzione è stata di 35.000 quintali, cioè circa il 25% dell'analoga produzione nazionale ed il 90% della produzione complessiva di tabacco della provincia di Salerno.

Anche molto importante è la produzione di Sub-tropicali (2.000-2.500 quintali annui), specialmente se raffrontata con la corrispondente produzione nazionale (10.990 q.li nel 1964 e 12.990 q.li nel 1965), di cui quindi rappresenta circa la quinta parte.

Riteniamo interessante raffrontare le cifre, relative alla superficie coltivata a tabacco ed alla produzione ottenuta al riscontro del carico,

nella provincia di Salerno e nell'intero territorio nazionale, nelle campagne 1954, 1959, 1964 e 1965:

ANNO	Superficie coltivata a tabacco (in ha.)		%	Produzione tabacco (in q.li)		%
	Prov. di Salerno	Italia		Prov. di Salerno	Italia	
1954	1.622	46.443	3,50	46.245	660.175	7,00
1959	2.575	56.457	4,56	66.033	902.932	7,31
1964	2.122	53.547	3,96	43.734	789.869	5,54
1965	1.913	55.390	3,45	40.813	680.030	6,00

Come può rilevarsi dalla tavola alla pagina seguente, il Salernitano presenta una tabacchicoltura molto differenziata per quel che concerne le varietà coltivate, conseguenza questa, molto probabilmente, dei diversi ambienti che lo caratterizzano.

La varietà che predomina è il Burley; la superficie coltivata, infatti, negli ultimi anni ha rappresentato oltre il 50% della complessiva area della Campania investita a detta varietà: lo stesso può dirsi per i Sub-tropicali ed il Perustitza; mentre la coltivazione dell'Erzegovina e varietà similari quali il Sam-Sum — sebbene di scarsa rilevanza — è concentrata per la quasi totalità nel Salernitano. Tuttavia, nella provincia di Salerno, così come nella Campania, tutte le varietà di tabacco sono state coltivate, in questi ultimi anni, ad eccezione del Beneventano, del Nostrano del Brenta e dei tabacchi da fiuto e sughi, nonché del Bright, quest'ultimo, tuttavia, presente nell'immediato dopoguerra.

Molto importante è rilevare sin da ora come la superficie coltivata a Maryland sia andata riducendosi, in questi ultimi anni, sino a valori irrilevanti. Nel 1954 l'area coltivata a Maryland era di 358,61 ettari, pari, cioè, a oltre la quinta parte della superficie complessiva coltivata a tabacco nel Salernitano; questa cifra scende a 107,56 nel 1959 e nel 1964 e nel 1965, rispettivamente, a 2,53 e 2,10 ettari. In notevole ascesa, invece, appaiono i Sub-tropicali (1948: ha. 53,19; 1965: ha. 212,79), l'Erzegovina-Sam-Sum (1948: ha. 49,65; 1965: ha. 80,79); un sensibile decremento registra la coltivazione dello Xanthi-Yakà, passato da ha. 73,36 di superficie coltivata nel 1954 a ha. 92,53 nel 1959 ed a ha. 44,50 nel 1965.

Abbiamo già avuto modo di rilevare la notevole diversità di ambienti in cui si effettua la coltivazione del tabacco nella provincia di Salerno, conseguenza questa delle varie unità geografiche che si possono riconoscere nel vasto territorio in esame. Diremo subito che la zona di maggior importanza per la tabacchicoltura salernitana è la Piana del Sele (1.236,15 ettari coltivati nel 1965), seguita dal Cavese-Agro Nocerino (323,50 ettari) e dal Cilento (137,21 ettari). Nelle altre zone la superficie investita a tabacco è ben lontana dai cento ettari,

e addirittura insignificante per il Vallo di Diano (12,21 ettari sempre nel 1965).

ZONA	1954	1959	1964	1965
I Cilento:				
superficie: ha.	92,94	117,28	150,90	137,21
produzione: q.li	854,30	1.923,72	1.849,45	1.801,68
varietà: Burley, Sam-Sum, Perustitza				
II Cilento interno e Trentinara:				
superficie: ha.	77,86	92,27	53,53	68,62
produzione: q.li	471,98	819,38	534,98	822,68
varietà: Perustitza, Burley				
III Vallo di Diano:				
superficie: ha.	31,89	32,68	10,30	12,21
produzione: q.li	378,84	581,18	141,54	180,00
varietà: Kentucky				
IV Valle del Tanagro e Alta Valle del Sele:				
superficie: ha.	62,45	78,30	45,67	45,72
produzione: q.li	358,50	657,53	376,76	396,92
varietà: Xanthi-Yakà, Burley				
V Piana del Sele:				
superficie: ha.	878,99	1.492,84	1.329,11	1.236,15
produzione: q.li	24.569,68	38.327,06	24.470,69	24.204,13
varietà: Burley, Sub-tropicali, Perustitza e Xanthi-Yakà				
VI Valle del Tusciano e Picentino:				
superficie: ha.	70,54	147,18	72,35	61,90
produzione: q.li	1.989,07	3.772,69	1.439,67	1.077,15
varietà: Burley, Perustitza				
VII Agro di San Severino:				
superficie: ha.	7,86	84,93	35,85	28,27
produzione: q.li	312,80	2.752,68	820,49	589,64
varietà: Burley, Sub-tropicali				
VIII Cavese ed Agro Nocerino:				
superficie: ha.	399,82	529,31	424,57	323,50
produzione: q.li	17.310,54	17.199,04	14.100,95	11.741,42
varietà: Burley, Kentucky, Maryland				
TOTALE:				
superficie	1.622,35	2.574,79	2.122,28	1.913,58
produzione	46.245,71	66.033,28	43.734,53	40.813,62

La varietà Burley è presente in ogni zona, ad eccezione del Vallo di Diano, ed ha registrato un notevolissimo incremento in questo dopoguerra. Basti pensare che nel 1954 questo tipo era coltivato, nella

provincia di Salerno, su 901,23 ettari, cifra davvero sensibile se rapportata ai 948 ettari circa dell'intera regione campana nel 1948, che nel 1964 è passata a 1.706,43 e nel 1965 a 1.417,40 ettari.

Il tipo Burley (tabacco leggero americano chiaro) trova le condizioni più favorevoli nella quasi totalità dei terreni irrigui del Salernitano, e quindi soprattutto nella fertile Piana del Sele, nella Valle del Tusciano e nel Picentino, nel Cavese e nell'Agro Nocerino. E' in queste zone, infatti, che la coltivazione del Burley raggiunge i suoi valori più alti, che rappresentano, anzi, oltre i quattro quinti della produzione complessiva di tabacco dell'intera provincia di Salerno.

Il notevole aumento registratosi nella coltivazione del Burley si spiega sia con la creazione di nuove zone di coltivazione, sia con l'aumento delle tariffe, sia, infine, con gli aiuti finanziari che i concessionari forniscono agli agricoltori e che questi ultimi adibiscono alla costruzione di attrezzature utili alla coltivazione del tabacco, con evidente sostituzione delle colture che prima facevano concorrenza al tabacco stesso (canapa, barbabietola da zucchero, pomodoro, ecc.). Per quel che concerne l'Italia Meridionale, la coltivazione del Burley si è praticamente localizzata quasi esclusivamente nel Salernitano, ove il raccolto è superiore, qualitativamente, a quello del Casertano; la consegna del prodotto tradizionalmente avviene allo stato verde, ma ora va diffondendosi largamente la consegna a secco.

Per quanto in questi ultimi anni un notevole passo avanti sia stato fatto, si deve riconoscere che le attrezzature e la direzione tecnica ed organizzativa delle piccole concessioni non sono sempre adeguate alle esigenze della coltivazione del tabacco.

I coltivatori delle concessioni speciali consegnano alle Agenzie (nel nostro caso, all'Agenzia di Cava de' Tirreni) prevalentemente prodotto essiccato, quando deriva da «cultivar» curate all'aria, e sempre essiccato quando deriva da varietà curate a fuoco o al sole; parimenti il prodotto delle concessioni di manifesto viene consegnato, dai coltivatori alle Agenzie, sempre essiccato.

Nella Bassa Valle del Sele i coltivatori delle concessioni speciali consegnano in prevalenza prodotto allo stato verde, ma si stanno orientando verso la consegna a secco, sia perché così lucrano l'utile derivante dalla «cura» (che, altrimenti, andrebbe a beneficio del concessionario), sia perché il prodotto verde non è preso in considerazione dalle tariffe fissate dal Monopolio, sia, infine, per evitare gli arbitri e le difficoltà connessi alle operazioni di stima del tabacco non essiccato.

Altra zona «Verde», per quanto di importanza molto limitata, si trova in Campania, e precisamente nel Salernitano: il Vallo di Diano, ove è diffuso il Kentucky, coltivato a mezzadria su terreni di proprietà del concessionario speciale della zona.

Per quel che concerne la Bassa Valle del Sele, si deve rilevare che la consegna del prodotto allo stato verde è stata originata dal fatto che, quando si diffuse la coltura del tabacco nella zona (1922), i coltivatori mancavano di fabbricati, attrezzature e preparazione tecni-

ca e non potevano, quindi, provvedere direttamente alla cura del tabacco. La Bassa Valle del Sele era allora un vasto comprensorio di bonifica, in cui i lavori erano stati appena iniziati. Sebbene non siano state eliminate tutte le cause della consegna del prodotto allo stato verde, un notevolissimo passo avanti in tal senso è stato fatto in questi ultimi anni, per cui attualmente i coltivatori della zona del « Verde » stanno sostituendo la tradizionale forma di consegna del tabacco.

* * *

Il Burley di Gran Reddito, maggiormente esigente del Burley Giuseppina dal punto di vista dell'irrigazione, si è soprattutto diffuso nella pianura del Sele, in particolare dopo il 1920, allorché il pubblico dei fumatori si indirizzò verso un prodotto di gusto americano e venne creata dal Monopolio la sigaretta « Tre Stelle ».

Il Burley è il tipo di tabacco che dà i più favorevoli risultati economici, e ad esso — già in continua, notevole ascesa — è aperto un brillante avvenire tra le coltivazioni dell'Italia Meridionale e in particolare del Salernitano. La presenza, nella provincia di Salerno, di più zone dal terreno argilloso-calcareo, fresco, fertile, ben provvisto di fosfato (Piana del Sele, Agro Nocerino-Sarnese, Picentino, ecc.) favorisce la coltura della varietà Burley. Quest'ultima, per di più, rappresenta un ottimo tabacco da fondo, utile per quasi tutte le miscele, e soprattutto per quelle sigarette dal gusto, possiamo dire, neutro che oggi si sono affermate sul mercato.

* * *

Dopo il Burley la più importante varietà di tabacco del Salernitano è rappresentata dai Sub-tropicali, localizzati, nell'Italia Meridionale, esclusivamente in Campania (nella quasi totalità nella Piana del Sele e in minima parte nell'Agro di San Severino). Essi vennero introdotti in Italia allo scopo di produrre foglie da fasce per sigari fini. La coltivazione ebbe inizio con il Sumatra, tabacco da fascia per sigari del tipo Avana senza pari.

I Sub-tropicali — che prediligono terreni per lo più freschi e fertili e clima piuttosto umido — erano coltivati, nel 1948, su appena 28,45 ettari nell'intera Campania, localizzati esclusivamente nella provincia di Salerno; oggi la superficie da essi occupata nel Salernitano è di ben 213 ettari (1965). Tale sviluppo è davvero sorprendente, se si pensi alle difficoltà di coltivazione di questo tipo di tabacco, che è detto anche « Shade grown tobacco », in quanto esige zone ombreggiate, alla sua vulnerabilità dalle malattie crittogamiche (oidio in particolare) ed ai suoi alti costi di lavorazione.

Il notevolissimo incremento registratosi nella produzione delle varietà « Sub-tropicali » si spiega con gli avvenimenti di carattere politico che hanno coinvolto i maggiori luoghi di produzione alcuni anni fa, nonché con le alte rese unitarie e l'ottima qualità del prodotto salernitano.

Il Kentucky (tabacco pesante) ed il Maryland (tabacco chiaro leggero, come il Burley) non sono oggi molto importanti nel Salernitano.

Il Kentucky è attualmente coltivato soltanto nel Vallo di Diano e nel Cavese-Agro Nocerino; la relativa superficie è stata, nel 1965, di 19,27 ettari complessivi, cifra questa davvero esigua se si pensi che nel 1948 nel Vallo di Diano la coltivazione del Kentucky interessava 74,03 ettari e nel Cavese-Agro Nocerino ha. 64,35.

I tabacchi pesanti (Kentucky, Salento) si coltivano alle altitudini più varie: ad esempio, Nocera è a 39 metri s.l.m.; Padula a 697. Tuttavia la coltivazione avviene per lo più in terreni alluvionali o sedimentari, profondi, freschi e talvolta anche irrigui. E' in questi terreni che il Kentucky dà i migliori risultati: la varietà prodotta nelle colture irrigue di Padula e Sala Consilina si ritiene tra le migliori d'Italia, se non la migliore in senso assoluto.

Il Kentucky viene anche prodotto in zone asciutte, anzi non manca chi ritiene i terreni argillosi e caldi i più adatti alla coltivazione di questa varietà. Così il Kentucky è stato per il passato coltivato anche a S. Arsenio, S. Pietro al Tanagro e San Rufo (Vallo di Diano), in coltura asciutta, con risultati non molto soddisfacenti; così viene coltivato per lo più in zone asciutte nell'Agro Nocerino, ma qui il prodotto, dall'abbondante resa per ettaro, non è di qualità eccezionale.

Poche parole dedicheremo al Maryland, anch'esso come il Kentucky molto più importante nel passato di quanto non lo sia ora. Nel 1948 nella Piana del Sele erano investiti a Maryland ben 370,41 ettari, e nel Cavese-Agro Nocerino 237,61; nel 1965 la superficie complessiva coltivata a Maryland era, nell'intera provincia di Salerno, di appena ha. 2,10 (zona del Cavese-Agro Nocerino).

Come per il Burley, il Maryland si è diffuso soprattutto nei terreni piani ed irrigui; nella Piana del Sele, la consegna del prodotto alla Concessionaria S.A.I.M. (Società Agricola Industriale Meridionale) avviene per lo più ancora allo stato verde, sebbene si stia diffondendo la consegna a secco. Dobbiamo rilevare, tuttavia, che nel Cavese la coltivazione del Maryland, così come quella del Burley, viene effettuata in prevalenza su terreni asciutti.

Non ci rimane che parlare dei Levantini (Xanthi-Yakà, Perustitza, Erzegovina e similari), i quali prediligono in genere terreni di media fertilità, relativamente superficiali, sciolti, e sono, inoltre, tabacchi a regime secco (contrariamente al Burley, al Maryland e, in genere, anche al Kentucky). Di questi il più importante, nel Salernitano, è di gran lunga il Perustitza che, introdotto in Campania, nella Bassa Valle del Sele, verso il 1930-31, costituisce, dopo il Burley ed i Sub-tropicali, la maggiore varietà di tabacco prodotta nella provincia di Salerno.

Il Perustitza — tabacco pregiato, molto aromatico — è coltivato nel Cilento, nei territori di Trentinara e di Roccadaspide, nella Piana del Sele (Capaccio, Albanella, Montecorvino) e in minima quantità nella

Valle del Tusciano e nel Picentino. Particolarmente rinomato è il tabacco che si coltiva a Capaccio ed a Trentinara. Esso, tuttavia, ha registrato in questo dopoguerra una costante e sensibile diminuzione, in quanto, a causa della sua forte aromaticità, per il mutato gusto dei fumatori, la varietà è andata trovando sempre minor impiego nella preparazione delle sigarette.

Come il Perustitza, così anche gli altri Levantini hanno registrato una sensibile diminuzione in questi ultimi anni. Il Sam-Sum ha occupato nel 1965 una superficie di poco più di 80 ettari; tuttavia non si può passare sotto silenzio la grande importanza, dal punto di vista economico e sociale, che la sua coltivazione riveste nel Salernitano dato che è diffuso esclusivamente nel Cilento, zona per lo più povera e dalla forte eccedenza della mano d'opera rispetto alle esigenze dell'agricoltura e dell'industria locali.

Il Sam-Sum viene coltivato sia nei fondi-valle che sulle pendici delle colline; ma il prodotto è spesso insoddisfacente, soprattutto per quel che concerne la combustibilità.

La sua importanza è andata diminuendo tra il 1948 (ha. 86,23) ed il 1954 (ha. 49,65); successivamente la superficie investita è progressivamente aumentata, sino a raggiungere l'estensione di 80,37 ettari nel 1965.

Quanto, infine, alla varietà Xanthi-Yakà, così detta dalla città macedone di Xanthi, nel cui territorio occidentale essa viene coltivata (Yakà), la coltivazione ha luogo, oggi, soprattutto nella Valle del Tanagro - Alta Valle del Sele e, in minima parte, nella Piana del Sele (Altavilla Silentina, Serre); la complessiva superficie investita è tuttavia di appena 44,50 ettari.

Sia l'attuale orientamento del gusto verso sigarette non aromatiche, sia l'associazione della Grecia e della Turchia alla Comunità Economica Europea, non lasciano prevedere un incremento delle varietà Xanthi-Yakà, Perustitza e Sam-Sum. Se in qualche zona si registrerà un potenziamento della coltura di tali tipi, ciò sarà pur sempre un fatto locale, che non troverà corrispondenza nello sviluppo della tabacchicoltura nazionale.

* * *

Non possiamo terminare senza accennare alla peronospora tabacina che, apparsa nell'agosto 1960, infierì nella campagna 1961 e le cui conseguenze si risentirono anche nei due anni successivi. Dalla comparazione dei dati relativi al 1959 e al 1964, ci è però sembrato che essa — combattuta, com'è noto, mediante l'importazione di seme australiano — era già stata definitivamente debellata nel 1964.

Il tabacco è diventato oggi una delle colture più redditizie dell'Italia Meridionale e riveste, soprattutto nelle zone più povere e più densamente popolate del Salernitano, una importanza economica e sociale di primo piano. Di difficile sostituzione nell'ordinamento colturale di molte zone, è stato spesso lo strumento per la valorizza-

zione di poveri seminativi e l'occupazione di grandi quantità di mano d'opera. Il personale impiegato nella tabacchicoltura percepisce in genere compensi i quali — se possono ritenersi anche bassi, in rapporto alla giornata di lavoro — sono, invece, soddisfacenti e talora finanche rilevanti, se riferiti all'annata agraria e ad altre attività agricole.

* * *

Il tabacco richiede uno dei più alti impieghi di lavoro manuale, sebbene tale lavoro sia quantitativamente molto diverso, a seconda della varietà, della resa unitaria, del modo di raccolta e di cura delle foglie. Appare quindi chiara l'enorme importanza della coltivazione in esame nelle zone — così numerose per la provincia di Salerno — ove la mano d'opera eccede le esigenze dell'agricoltura e dell'industria locali.

La tabacchicoltura richiede, inoltre, fatta eccezione, ovviamente, delle zone ove il prodotto viene consegnato allo stato verde (Piana del Sele), investimenti fondiari e capitali di scorta di una certa entità, sebbene anche essi variabili da zona a zona, in rapporto al tipo coltivato ed al sistema di cura adottato. Tuttavia, per quanto le disposizioni in materia (art. 5 del R.D. 12 ottobre 1924, n. 1590) prescrivano che i «locali di cura e custodia» del tabacco debbano presentare determinati volumi per ettaro coltivato, molto spesso vecchi fabbricati sono adattati allo scopo e talora utilizzati senza alcuna modifica.

Non è raro trovare il tabacco in cura negli stessi locali di abitazione della casa colonica.

Tuttavia tale situazione non sembra compromettere la qualità del tabacco nella maggior parte del Salernitano, in quanto la più importante produzione è data dalle varietà Burley e Maryland, che vengono curate all'aria e quindi possono utilizzare a tal fine i più disparati locali. Lo stesso può dirsi per i Levantini, che, essendo curati al sole e ricoverati soltanto in caso di intemperie, non richiedono, in genere, attrezzature particolari, ma non per il tipo Kentucky, che, come tutti i tabacchi pesanti, viene curato a fuoco diretto ed ha quindi bisogno di locali ben chiusi e con particolari attrezzature per il montaggio degli stendaggi su cui appendere le filze di foglie.

Aniello Palmieri

BIBLIOGRAFIA

I dati posti a base di questo studio sono stati ricavati, per il 1948, dal volume dell'I.N.E.A., *Il tabacco. Problemi economici della coltura*, Vol. II, Italia Meridionale ed Insulare, Roma, 1951; per il 1954 e il 1959 da CUPO C., *Il tabacco. Problemi economici della coltura*, Vol. III, Italia Meridionale ed Insulare, Milano, 1962; per il 1964 ed il 1965 dalle cifre che ci sono state cortesemente fornite dalla Direzione Generale dei Monopoli di Stato.

LIBRI E RIVISTE

E. BUFFA, *Il Canale Cavour e il progresso economico e sociale del novarese e della Lomellina*, Pavia, 1968.

Per iniziativa dell'Associazione irrigazione Est-Sesia, Banca Popolare di Novara, Camera di Commercio di Novara, Camera di Commercio di Pavia, Ente Nazionale Risi, è uscito un volume al compimento del primo secolo di vita del Canale Cavour, che, per il territorio Novarese e della Lomellina, ha concluso l'epopea del Risorgimento.

L'Autore ha esaminato a fondo il comprensorio e le sue attuali condizioni fisiche, demografiche ed economiche, mettendo in particolare rilievo le caratteristiche dell'ambiente, la popolazione, l'attività agricola e le altre attività economiche. E' il punto di arrivo alla fine del centennio.

Nella parte seconda sono stati colti i principali aspetti demografici ed economici del comprensorio avanti l'apertura del Canale Cavour, esaminando in particolare la situazione demografica nelle cifre del censimento del 1861. Lo stato dell'agricoltura è stato considerato nei diversi aspetti delle condizioni generali, della proprietà fondiaria e delle imprese agrarie, degli ordinamenti produttivi, con le colture e gli allevamenti, delle produzioni unitarie e dei redditi, della remunerazione del lavoro agricolo. Sono state illustrate poi le altre attività economiche connesse con l'agricoltura e le condizioni di vita delle popolazioni.

Ne è risultato un quadro veramente completo e chiaro della situazione economica e sociale di quel territorio nella prima metà del secolo XIX, da cui è possibile trar conto delle evoluzioni e dei progressi compiuti nei cent'anni studiati.

La parte terza è uno sguardo d'assieme alle bonifiche ed alle opere di irrigazione già compiute nel comprensorio prima dell'apertura del Canale Cavour, alle vicende relative alla sua costruzione, alla modalità di distribuzione delle acque irrigue ed agli immediati progressi compiuti dall'agricoltura.

La parte quarta riguarda, in maniera specifica, l'Associazione di irrigazione dell'agro Est-Sesia ed il suo contributo al progresso tecnico ed economico dell'agricoltura nel quarantennio della sua attività, in cui figura da protagonista di primo piano la risicoltura.

La parte quinta tratta delle funzioni propulsive di sviluppo economico esercitate dall'agricoltura nel comprensorio nei confronti delle altre attività produttive. L'Autore si sofferma sulle modificazioni di struttura delle imprese e delle aziende agrarie e sulla progressiva industrializzazione dell'agricoltura nel comprensorio, sullo sviluppo delle

industrie agrarie, sulla trasformazione ed il perfezionamento dei prodotti agricoli. Viene, inoltre, tenuto presente il fiorire dei commerci tra Città e campagna ed il miglioramento delle condizioni delle popolazioni agricole conseguente al progresso dell'agricoltura ed il contributo della stessa allo sviluppo economico generale del comprensorio e delle provincie interessate al Canale Cavour.

Nelle conclusioni l'Autore afferma che le più favorevoli condizioni di sviluppo delle attività economiche secondarie e terziarie delle zone novaresi e lomelline del comprensorio di irrigazione all'est del Sesia, rispetto alle altre zone delle provincie di appartenenza, sono una prova inconfutabile della funzione propulsiva di sviluppo economico che l'agricoltura, progredendo tecnicamente ed economicamente, è in grado di esercitare nei confronti di tutte le altre attività produttive, costituendo un valido esempio di unità territoriale a sviluppata economia agricolo-industriale, degno di essere assunto come valido modello per ogni programma economico che miri a promuovere lo sviluppo agricolo industriale delle contrade economicamente meno progredite del nostro Paese.

L'affermazione è di grande interesse per la risoluzione di problemi che vengono dibattuti in questi anni e la esposizione, così diligente e selezionata di dati e di considerazioni fatte dall'Autore, resta un notevole contributo per la storia dell'agricoltura italiana.

Gli studiosi difatti potranno desumere dal lavoro compiuto dal Buffa fonti di ineccepibile importanza per il secolo che dall'Unità d'Italia risale alla metà del novecento, che segna un punto di rottura per le notevoli trasformazioni avvenute non soltanto nel campo tecnologico, ma anche in quello economico e sociale.

E' quindi prezioso materiale di studio per chi vorrà fare la storia dell'agricoltura del nostro Paese nei cent'anni dopo la sua unificazione, che, purtroppo, non è stata ancora fatta, a completamento ed integrazione di quella del Valenti per il cinquantennio 1911-1961.

C'è da augurarsi che studi del genere vengano compiuti anche da altri importanti Consorzi di Bonifica della Valle Padana, in cui le opere compiute dagli agricoltori hanno portato ad un notevole sviluppo della nostra agricoltura tanto da renderla competitiva, se convenientemente assistita, nel Mercato Comune Europeo.

m. z.

ABBZIA DI MONTECASSINO, *I registi dell'Archivio*, (Aula II, Capsule I-VII) a cura di Tommaso Leccisotti, Roma, 1966, Vol. III, pagg. XIX-454. (Pubblicazioni degli Archivi di Stato, LVIII).

Padre Tommaso Leccisotti in questo volume ha continuato la preziosa opera iniziata nel 1964 ed ora condotta al terzo volume in cui sono dati in regesto i documenti dell'Archivio di S. Spirito del Morrone dal sec. XI al XV. Indubbiamente, osserva il Leccisotti S. Spirito ha avuto origine appena al sec. XIII, ma nel suo archivio erano con-

fluiti i documenti di altri monasteri preesistenti, come quello, soprattutto di Vallebona; non deve far meraviglia, perciò, se i documenti dati in regesto risalgono al sec. XI.

Parte dei documenti stessi sono già conosciuti attraverso studi e regesti precedenti, però la gran massa era ancora del tutto ignorata e se, a prima vista, avverte il Leccisotti, comprende atti privati che possono sembrare triti e di poco valore, pur sempre, riflettono la vita quotidiana delle popolazioni, specialmente abruzzesi, fornendo in abbondanza usi, nomi personali, località, confini di possesso che, pur nell'angustia del regesto, danno conto di affinità di costumi, di identità di cognomi e di sistemi cronologici, in relazione con la finitima Campania che, allora, comprendeva anche paesi dell'odierno Molise.

Molti documenti poi presentano un particolare interesse per la diplomazia nei riguardi dei sovrani contrastanti il *Regnum* di Sicilia e, successivamente, di Napoli.

Il terzo volume comprende carte fino a tutto il sec. XV.

C'è da augurare a Padre Leccisotti e da sperare che la sua proficua fatica continui ad aumentare i suoi riconosciuti meriti e le benemeritenze che nell'Archivio di Montecassino si è acquistato, sempre più, per la sua indefessa e competente attività.

m. z.

ISTITUTO NAZIONALE DI ECONOMIA AGRARIA, *Annuario dell'agricoltura italiana*, Roma 1968.

E' uscito il ventunesimo volume dell'annuario dell'agricoltura italiana, edito dall'I.N.E.A., che riguarda l'anno 1967.

La materia ampiamente trattata, per i dati nazionali nel testo e per quelli regionali in appendice, riguarda la partecipazione dell'agricoltura al processo produttivo nei confronti con l'economia mondiale e con quella europea ed italiana; la spesa pubblica, il funzionamento creditizio e gli investimenti in agricoltura; i fattori della produzione agricola e la trasformazione ed il mercato dei principali prodotti agricoli.

E' stata quindi considerata nei suoi aspetti fondamentali, tutta la serie dei fenomeni relativi allo sviluppo agricolo italiano, nel confronto anche con annate precedenti, in maniera da avere il quadro completo della situazione.

E' una pietra che si aggiunge all'edificio che disegna la struttura economica e sociale del nostro Paese, di grande interesse per gli studiosi che vi possono trarre molte delle notizie e dei dati indispensabili per la conoscenza dell'agricoltura italiana.

m. z.

F. REGGIANI, *Il vino per la Cattedrale*, Modena-Milano, 1968.

Con prefazione di Giuseppe Medici, l'Autore ha raccolto articoli e note che trattano alcuni aspetti delle vicende modenesi, in cui, fra l'altro, il vino pregiato che si produce da secoli nelle campagne viene a trovarsi congeniale con le strutture architettoniche della religione e del suo culto.

m. z.

G. PICASSO O.S.B., *Le carte dell'archivio Sforza Fogliani di Castelnuovo all'Università Cattolica di Milano*, estr. da «Aevum», XLII (1968), fasc. III-IV.

Lo studio in esame contiene interessanti notizie storiche sulla famiglia Sforza Fogliani la cui discendente, Duchessa Clelia vedova Pallavicino, lasciò in testamento una gran parte dell'ingente patrimonio con il castello di Castelnuovo Fogliani alla Università Cattolica del Sacro Cuore. L'archivio sino ad ora inesplorato viene fatto conoscere attraverso l'inventario delle 38 cartelle redatto dal P. Picasso con la più vigile cura. Oltre ai privilegi ed alle investiture a documenti religiosi e giuridici sono indicati acquisti, cessioni, locazioni di terre che, una volta approfonditi (preziosi sussidi sono gli scritti di Emilio Nasalli Rocca) potranno certamente offrire notevoli apporti allo studio della vita rurale e delle vicende della proprietà feudale ed ecclesiastica della regione emiliana.

g. l. m. z.

E. VOLTERRA, *Nuove ricerche sulla «Conventio in manum»*, in «Atti della Accademia Nazionale dei Lincei» - anno CCCLXIII - Memorie - Classe di Scienze morali, storiche e filologiche, serie VIII, vol. XII, fasc. IV, pp. 251-358.

L'Istituto della *conventio in manum* e la condizione della donna *in manu mariti*, sono divenuti argomenti di ricerche in epoca relativamente recente, grazie alla scoperta del palinsesto veronese delle «Istituzioni» di Gaio (1820) e dei «Fragmenta Vaticana» (edizione di Angelo Mai, 1823). Come è noto i compilatori giustinianeî avevano soppresso la menzione della *conventio in manum* nel Digesto, nel Codice e nelle Istituzioni.

L'eminente romanista dedica queste nuove ricerche alla storia dell'istituto e, dopo avere esaminato ipotesi di altri studiosi approfondisce le vicende della *conventio in manum*, attraverso la soppressione progressiva dei vari effetti giuridici fino alla decadenza completa. E ciò spiega la soppressione nei testi giustinianeî. Si rileva altresì che i moderni studiosi non hanno saputo cogliere (cercando anzi di attenuarla) una particolare situazione patrimoniale della donna nel

diritto romano: essa, con la *conventio in manum* costituiva in dote tutti i suoi beni. Ciò si rileva da esplicita e precisa affermazione di Cicerone, confermata da Boezio. Ma poi Boezio, Donato e Servizio, « di fronte ad un istituto che alla loro epoca non aveva più rilevanza giuridica avendo perduto quelle che erano le sue originarie funzioni » lo considerarono « erroneamente come una forma di costituzione dell'antico matrimonio non più in vigore alla loro epoca ».

L'ottimo studio costituisce un contributo fondamentale per la conoscenza storico-giuridica dell'istituto, e non può non interessare alla nostra disciplina sia per quanto riguarda il regime della proprietà fondiaria, sia anche per il passo di Servizio nel commento alle Georgiche più volte ricordato dal Volterra.

g. l. m. z.

L. DAL PANE, *La storia come storia del lavoro umano. Discorsi di concezione e di metodo*, Bologna, Casa Editrice Patron 1968, pp. 280, L. 5000.

Le originali concezioni di Luigi Dal Pane si sono sviluppate attraverso la ricerca storica, ma non soltanto in essa. La ricca umanità dell'Autore, la sua formazione, il suo senso vigile e vivo per ogni manifestazione dell'uomo e del suo spirito lo hanno portato ad approfondire i molteplici aspetti d'una vasta ricerca. Nella prefazione di questo libro che raccoglie vari scritti di concezione e di metodo, il prof. Dal Pane tratteggia in pagine autobiografiche la propria vicenda: « Ma una cosa — egli scrive — ha resistito incrollabile a tutti gli urti e non ha subito cambiamento alcuno: l'attaccamento al mio lavoro, il lavoro concepito come un dovere verso gli uomini e verso Dio, il sentimento della bellezza dei prodotti del lavoro e del sacrificio per il lavoro ». In questa prospettiva morale va intesa un'opera di cui, nel volume in esame, sono riprodotti vari saggi, alcuni dei quali inediti. La nobiltà e la probità della ricerca si evidenziano anche in questo valore e nella conquista ultima dell'uomo che, anche attraverso modificazioni e rettificazioni di certe vedute e convinzioni, ha sempre tenuto fede ad una elevata concezione del lavoro.

I rapporti tra storia ed economia, la storiografia del lavoro, i moderni indirizzi delle scienze storico-sociali, i rapporti tra storia economica e storia sociale, le riforme economiche del Settecento (si ricordi il fondamentale volume di Dal Pane sul movimento riformatore nello Stato Pontificio) ed altri argomenti ancora sono ampiamente trattati. Molto interessante la scheda per la rilevazione dei catasti onciari del Regno di Napoli.

La storia dell'Agricoltura — tanto rilevante in quella del lavoro — è evidenziata in una serie di saggi, tra cui quello sugli orientamenti e problemi relativi alla agricoltura del Sei e Settecento. Si nota alla p. 153: « La storia dell'agricoltura è stata da qualche studioso interpretata in un senso limitato e restrittivo come storia delle scienze agronomiche e della tecnica agricola. E' ben lungi da noi il pensiero

di negare il valore delle indagini sulla tecnica, anzi le reputiamo di fondamentale importanza, come l'orditura su cui deve essere impostata la tela. Fu per questo, errore irreparabile della nostra vecchia storiografia aver trascurato di costruire la base che doveva servire di fondamento all'edificio. Qualunque sforzo di investigazione in altri settori, qualsiasi tentativo di esplicazione e di penetrazione, era destinato a rivelare questo vizio di origine». Anche qui si indicano metodi e fonti per una ricerca in cui Dal Pane è maestro.

Altri saggi di storia dell'agricoltura sono la « Introduzione allo studio della storia delle campagne » e, in gran parte, i « Sedici anni di ricerche nell'Istituto di Storia Economica e Sociale dell'Università degli Studi di Bologna ». Importante, anche per la nostra disciplina, la ricchissima bibliografia dei Professori, Assistenti ed Allievi del ricordato Istituto.

g. l. m. z.

BIBLIOTECA DI BIBLIOGRAFIA ITALIANA, LV, A. TINTO, *Gli Annali tipografici di Eucario e Marcello Silber (1501-1527)*, Firenze, Leo S. Olschki 1968, pp. VII - 220, con 46 tavv. f.t., lire 7.500.

Sulla base del confronto diretto con le edizioni note, rintracciate in diverse biblioteche italiane, il Tinto ha potuto presentare, in modo encomiabile, gli annali tipografici dei due Silber (padre e figlio attivi in Roma per quasi mezzo secolo), descrivendo le edizioni uscite dai loro torchi e studiando e classificando i caratteri da loro impiegati. Per quanto riguarda la parte iconografica, l'A. si ripromette di approfondire in altro volume le ricerche da tempo istituite.

I libri usciti dalla officina Silber e di cui esiste una incontestabile documentazione sono esaminati insieme a quelli che, pur presentando altra firma, furono egualmente stampati dai loro torchi. La produzione è vastissima: all'ombra della Cancelleria, in Campo de' Fiori, quei tedeschi romanizzati stamparono, « oltre a numerose edizioncelle d'occasione, e di curiosità e di facile vendita », opere di interesse pubblico, leggi e regolamenti, trattati di devozione e di teologia, scritti scientifici, umanistici e di letteratura classica, né vi manca un libretto sulle « *Malitie de' villani* », o qualche trattato di geografia economica come il « *Rerum et regionum indicarum* » di Francesco Caldera.

La introduzione offre, oltre a preziose indicazioni metodologiche (è interessante l'osservazione di Lamberto Donati sulla assenza di uno « stile » romano) un ampio panorama tecnico e storico dell'arte tipografica in Roma.

Insieme al libro citato sui contadini — e qui si dovrebbe riprendere il discorso sulla satira contro i rurali vivissima in quei secoli — potranno interessare alla nostra disciplina anche le norme di Adriano VI sulla usurpazione dei beni ecclesiastici ed i numerosi lunari usciti dai torchi dei Silber.

g. l. m. z.

- G. RADOLE, *Canti popolari istriani*. Seconda raccolta con bibliografia critica. « *Biblioteca di Lares* », Organo della Società di Etnografia e dell'Istituto di Storia delle tradizioni popolari dell'Università di Roma, XXVIII, Firenze, Leo S. Olschki, 1968, pp. XVI - 268, con 119 esempi musicali, lire 4.500.

Molto più d'una volta, proprio in queste pagine, rilevando i pregi della Biblioteca di « *Lares* », abbiamo sottolineato l'interesse per la storia dell'agricoltura (e della gente dei campi) di queste opere. Ora abbiamo motivo di conferma leggendo questi canti, conoscendone la provenienza, e notandone l'argomento.

Ricchissimo è il patrimonio dei canti popolari istriani, e due opere del Radole, susseguitesi in pochissimi anni (la prima, infatti è del 1965) dimostrano quale e quanta abbondanza vi fosse. Eppure, in passato, gli studiosi istriani non se ne accorsero; si cita in questo libro la bibliografia generale di Carlo Combi (1864) nella quale, su tremila voci, quelle relative al canto popolare si contavano sulla punta delle dita. Ma in un secolo si è fatta molta strada, e Giuseppe Radole, infaticabile e dotto ricercatore ce la indica con abbondanza di esempi ed in una ampia introduzione.

Un libro come questo, ovviamente, non interessa soltanto l'area cui è dedicato; si ritrovano motivi non ignoti al canto popolare di altre regioni, oltre a quelli originali della terra istriana.

g. l. m. z.

- E. FIUMI, *Demografia, movimento urbanistico e classi sociali in Prato dall'età comunale ai tempi moderni*, « Biblioteca Storica Toscana - a cura della Deputazione Toscana di Storia Patria », Firenze, Leo S. Olschki, 1968, pp. XXIV - 688 con 24 ill. e 4 tabelle f.t., lire 12.000.

Il distretto di Prato di cui si rileva la immutabilità territoriale nel tempo era ripartito in ville (di almeno 8 masserie) cui facevano capo amministrativamente otto terre suddivise in parti uguali e non sempre aderendo alla realtà topografica. L'ordinamento territoriale, improntato a ragioni fiscali, era variabile per consentire un equo riparto degli oneri.

La ricerca del Fiumi è basata sull'estimo (descrizione dei beni reali e delle attività patrimoniali dei contribuenti), sulla libra o lira (in cui la capacità contributiva dei singoli, pur non scostandosi dall'estimo è proporzionata a un determinato contingente, ed in cui, tra l'altro confluiscono le attività mercantili), sulla imposta del sale (« sal delle bocche ») e sui censimenti annonari. La documentazione è vastissima e lo studio sistematico condotto dall'A. ha permesso di conoscere la situazione della città e del contado e di svolgere un ampio discorso sulle vicende storiche ed economiche di Prato. Dopo avere esaminato fattori ed aspetti dello sviluppo demografico ed urbanistico a partire

dal Mille, il Fiumi si sofferma sulle crisi demografiche del sec. XIV (si ricordi la famosa peste del 1348) esaminando parallelamente le vicende della proprietà (basandosi sui catasti) nei vari secoli.

Ventiquattro pagine di bibliografia, centosessantatre di indici, un doizioso sommario genealogico delle maggiori famiglie pratesi dall'età comunale alle soglie di quella contemporanea, arricchiscono questa ampia ricerca che è fondamentale per lo studio della storia toscana. Va da sé che tale carattere essa mantiene anche per chi voglia approfondire le vicende della agricoltura e della proprietà terriera dal secolo XIV al XIX.

g. l. m. z.

M. PRECERUTTI GARBERI, *Affreschi settecenteschi delle ville venete*, Milano, Silvana - Editrice d'Arte, 1968, pp. 542, con 40 affreschi a colori e 330 illustrazioni in nero, lire 25.000.

L'arte domina con evidenza, e con prepotenza magari, ma deve pur sempre fare i conti con l'ambiente in cui le sue espressioni tangibili si collocano. Ci sembra di sentire, veridica e non preregrina, la considerazione di qualche musicologo circa l'ambientazione del Rigoletto la cui scena, per motivi di censura, si collocò nella pianura padana, e cioè nella Mantova gonzaghese. E bastò tuffarsi tra le brume, tra le città che d'incanto prorompono dalla pianura lambita dal Po, perché Verdi si ritrovasse nel suo ambiente, più ancora forse che non gli accadesse nella sua terra.

Il discorso potrebbe allontanarsi venendo ormai a considerare una specie di osmosi tra artista e paesaggio, tra uomo e terra, ed ambiente. Una netta priorità, rispetto alla economia, è detenuta dal paesaggio, e per di più, da quello sentimentale della campagna, che pur non prescindendo dalla concreta realtà, la vivifica, la comprende, la colloca nello spazio virgilianamente inteso del « paulo maiora ».

Non si può ridurre il reale o l'ideale ad una categoria più immaginata e preconcepita di quanto sia vera, né deve, con forzata modernità ridurre a schemi aberranti dalla storia la realtà stessa. Pur atavicamente appassionati alla vita dei campi, alla agricoltura ed alla sua storia, ben ci si guarda dal ridurre ad una specifica disciplina ed alle sue esigenze, quanto meno documentarie, la epoca dell'arte; ma non possiamo neppure prescindere da un intimo collegamento tra essa e l'ambiente rurale in cui si esprime e manifesta.

E', d'altronde, scontata la differenza che c'è tra l'agricoltore ed il campagnolo e ciononostante non possiamo prescindere da intimi rapporti tra queste qualifiche, anche se *rusticus* e *rusticans* non sono la stessa cosa. Li unisce un ambiente, tuttavia, ed a questo, che è agri-

colo, si debbono uniformare architetture di edifici e di parchi. La campagna con i suoi spazi ed i suoi volumi impone un metro ed una simmetria, e ad un certo punto, dopo tante distruzioni (due «grandi guerre» sconvolsero la regione veneta, e quella più propriamente detta euganea) accadde che i nobili edifici elevati negli scorsi secoli tra colli e pianura, decadde al punto da divenire magazzino di derrate agricole. Era il caso della Cordellina, ora meritatamente Cordellina-Lombardi dal nome del munifico dott. Vittorio Lombardi che la riscattò dall'avvilimento dell'abbandono.

E così la ricorda l'Autrice del magnifico volume in esame: «Nel salone principale v'era ammassato il grano fin a metà delle pareti dipinte, e debbo pur dire che una parvenza di pietà per il Tiepolo era data a dividere da una rete di filo di ferro, che proteggeva le pitture dal contatto diretto con la massa del grano...». E la storia si diffonde in particolari penosi fino a che Vittorio Lombardi non riportò quel gioiello al pristino splendore.

Si parla di villa, nella ricca tipologia dal Cinque all'Ottocento di villa «suburbana o campestre o collinare», con immediato riferimento all'ambiente in cui viene a situarsi: «Non è dunque la villa veneta dal Cinquecento in poi — scrive la Prezerutti — il palazzo di città trasportato in campagna, bensì una costruzione che sorge dalla terra delle pianure e dei colli, e s'innesta nel paesaggio campestre, come un suo naturale eppur sublime frutto di un nuovo concetto dell'abilità dell'uomo, inteso nel senso del più nobile viver civile».

Ritirandosi la aristocrazia dal traffico commerciale e dal governo della flotta mercantile, i capitali si investivano in terraferma nei campi recando alla Serenissima non scarsi vantaggi, e così pure a quanti attendevano a tali nuove imprese. L'utile si unì al dilettevole, e, dovendo dimorare il padrone in campagna (concetto ribadito anche nelle primissime tornate dell'Opera dei Congressi) sorgeva spontanea l'esigenza di una confacente abitazione. Potrà dirci qualcosa Alvise Cornaro (Fiocco, Menegazzo e Muraro ne illustrarono la personalità egregiamente in tutti questi riflessi) che proclamava la eccellenza della «santa agricoltura», convinto che le ricchezze si acquistano «non con mezzo di arme e sforzi e danni altrui; né con il mezzo di passare i mari con infiniti pericoli di vita», ma, viceversa, con l'agricoltura, cioè «con un modo solo laudabile».

Altro cittadino veneto — benché non veneviano, ma bresciano — Agostino Gallo eccheggia (o anticipa?) questi temi, quando esalta nelle sue impareggiabili *Venti Giornate* la dignità umana del «cittadino in villa».

Quando si avranno presenti tutte queste constatazioni, spogli da preconcetti libreschi, anche se non completamente creduli di una vocazione rurale via via affievolitasi nei ceti superiori, si potranno valu-

tare in un rapporto obbiettivo strutture di edifici e decorazioni affrescate o stuccate in queste ville. Il magnifico libro della Precerutti illustra ovviamente molto di più. Ma intanto ci fermiamo, dopo una carrellata a tavolino su tanti capolavori, su questi elementi considerando anche l'arte non avulsa dalla realtà e dalla sua rappresentazione nobilmente concreta. Anche da queste opere d'arte, e da queste realizzazioni scientifiche ed editoriali, chi voglia approfondire la nostra disciplina non può certo prescindere.

g. l. m. z.

G. CUPPINI, A. M. MATTEUCCI, *Ville del Bolognese*, Bologna, Zanichelli, 1968, p. 398 con 434 ill., lire 21.000.

Un ampio discorso sulla « villa » bolognese, come è quello che con dovizia di note e di esempi figurati viene qui proposto, è di estremo interesse per la storia dell'agricoltura che può attingere ad una valida fonte e trovare indicazioni di metodo. La « villa » si ambienta nella campagna, in stretto rapporto, forse qui più che altrove, con il paesaggio e le colture, con quella tanariana economia del cittadino di villa, che rimane sempre un punto di riferimento, insieme al precedente dettato del Crescenzi, per gli studi sull'agricoltura bolognese.

Un libro come questo che recensiamo favorisce quella ambientazione dello studioso che Luigi Dal Pane ha sempre raccomandato per poter comprendere e meglio penetrare gli argomenti di studio avendo sotto mano, con le carte, altre non meno valide testimonianze. Le ricche immagini, le note di costume, la considerazione dell'arredamento delle ville bolognesi, ci sembra possano rientrare in questo ampio disegno e facilitare il compito del ricercatore. E' stato scritto giustamente che le ville bolognesi sono la manifestazione emblematica della evoluzione subita dal rapporto città-campagna dal feudalesimo al Cinquecento. La osservazione, quindi, non può non aver attinenza con lo studio della agricoltura, della tecnica, della proprietà, della vita degli agricoltori, proprietari o coloni. Debellati od anche soltanto indeboliti gli antichi signori, il territorio assume una nuova struttura organizzativa: i servi della gleba sono emancipati (1256), il comune di Bologna, nei primi tempi in mano all'aristocrazia terriera, è governato da gente nuova organizzata nelle Arti, mentre sorgono i comuni rurali.

Scompaiono allora i grandi castelli, o vengono trasformati in piazzaforti comunali: tra gli ultimi a cadere (1307) è quello leggendario dei conti di Pànico signori della montagna. Ma la pace non era assicurata nelle campagne, e leggiamo nel classico trattato d'agricoltura di Pier de Crescenzi, dettato intorno alla metà del duecento, il consiglio per gli agricoltori che si costruiscano dimore fortificate per difendersi dagli assalti, o quantomeno di concentrare gli edifici rustici in un terrapieno con palizzata, siepe e fossa (la « tomba »).

La signoria bentivolesca e il dominio della Chiesa assicureranno pace

e sicurezza nelle campagne; si vedono sorgere castelli di caccia o di delizie, mentre affluiscono alla terra capitali di origine mercantile od imprenditoriale fruttuosamente impiegati in coltivazioni e bonifiche. Ciò porta come conseguenza uno spostamento delle dimore signorili, dalla collina alle sue pendici ed alla pianura. Giampiero Cuppini scrive: «Ma soprattutto è la pianura che in questo periodo viene conquistata, con la bonifica, con la divisione in appezzamenti, con le grandi opere di sterro dei canali. La classe dominante si rivolge alla campagna con spirito imprenditoriale; la campagna viene tutta *costruita* in questo periodo, viene a sostituirsi alla landa e alla palude. Le tecniche agricole progrediscono e vengono razionalizzate ai fini di aumentare la produttività dei terreni e garantire il buon impiego dei capitali investiti. La residenza signorile non è dunque solo un lungo di "villeggiatura", per gli ozi estivi, ma è contemporaneamente il quartier generale dell'impresa agricola, dove la famiglia vive una parte dell'anno. Non dev'esserci salto di qualità tra la villa e il palazzo cittadino che raggiunge ormai la più raffinata eleganza».

Gli insediamenti signorili sono considerati allora in rapporto alla forma del paesaggio, e nasce il giardino «alla bolognese», ossia giardino-campagna. L'uomo diventa misura anche nella costruzione di giardini, filari di pioppi e di acacie e d'altri alberi convergono dalla pianura verso la casa ed il suo giardino circondati da una immensa pianura a grandi piani di erba spagna, spalliere d'uve festanti, frutteti. L'ordine pianificato della campagna di Bagnarola, il rigore geometrico dei piani intersecantisi nella bassa, come a Crevalcore ed alla Volta, i giochi prospettici determinati da alberi ed erbe e motivi architettonici di cancelli, caratterizzano questa situazione. La villa è individuata come oggetto emergente dal piano.

Il discorso del Cuppini, sulle ville e il territorio e l'architettura delle ville si integra con quello di «pittura e decorazione sulle ville bolognesi dal secolo XV al secolo XIX» proposto da Anna Maria Matteucci, mentre Mario Fanti presenta le schede storiche e le note bibliografiche.

Questi studi hanno permesso di stabilire le principali caratterizzazioni e di individuare alcune tipologie in base alle originarie funzioni prevalenti: troviamo così l'esempio della corte dei Bentivoglio, anche alla luce delle ricerche e dei restauri non sempre felici di Alfonso Rubbiani; si nota la evoluzione della dimora campestre dal castello alla villa (castello di S. Martino in Soverzano, palazzi Rossi a Pontecchio, Isolani a Minerbio, Palata Pepoli, Selva e Galeazza); si trovano tracce della presenza del proprietario-imprenditore sui fondi (il Toiano, villa Legnani e Varignana, palazzi Ratta e Guidalotti, Sampieri, Albergati, Sorra), per passare poi alle «delizie» e casini di caccia e finalmente ai giardini «all'inglese» delle villeggiature ottocentesche, dove, nota il Cuppini, si trova «l'artificioso *naturale* in sostituzione della natura programmata». La sintesi di tutte le esperienze, e la testimonianza di tutte le epoche di vita della villa bolognese è data da Bagnarola, un singolare complesso costituito dal castello a quattro torri costruito dai Bentivoglio nel sec. XVI, dalla settecentesca villa Ranuzzi Cospi e dal «Borgo nuovo di Bagnarola» (con il Casino d'Aurelio ed il Floriano) dei marchesi Malvezzi Campeggi,

una delle poche famiglie superstiti della grande aristocrazia felsinea. Il tipo di giardino-campagna, elemento chiave delle ville bolognesi, si evidenzia in questo complesso dalle sorprendenti connessioni urbanistiche. Gli studi moderni ne hanno rilevato la importanza e possono suggerire innumerevoli considerazioni sulla misura, il gusto, la sapienza dei committenti e dei costruttori.

Per le ville bolognesi vanno ancora notate caratteristiche peculiari, come la loggia passante, il rapporto architettura-arredamento, la affermazione del barocco dissoltosi nei modelli neoclassici.

g. l. m. z.

G. DI GIURA, *Virgiliana*, Roma, De Luca editore 1968, pp. 62 s.i.p.

Un saggio sulla poesia di Virgilio («il sublime cantore della vita perfetta»), ed un altro dedicato agli Orti farnesiani sul Palatino, compongono, con i glossari in quattro lingue della fauna e della flora delle Georgiche, questo volumetto dedicato «alla bellezza e dignità del lavoro nell'Italia agricola». Una chiara esposizione ravvivata da osservazioni personali e da ricordi avvalora queste pagine dotte e punteggiate di citazioni testuali, che rendono con efficacia il mondo poetico e non irreale della campagna cara a Virgilio, suo altissimo poeta. L'A. nella sua attività di diplomatico ha contribuito a diffondere, proprio con queste pagine che nuovamente vedono la luce, negli scorsi decenni ed in vari paesi, la poesia di Roma che è parte viva della sua civiltà.

g. l. m. z.

H. LAVAL, *Mémoires pour servir à l'histoire de Mangareva, ére chrétienne 1834-1871*, éditées par C. W. Newbury et P. O'Reilly, Parigi, Publication de la Société des Océanistes, N. 51, Musée de l'Homme, 1968, CXLII - pp. 676, con XXVIII tavv. e 3 carte, s.i.p.

Questa nuova pubblicazione della «Société des Océanistes», offre un singolare contributo alla storia delle Missioni cattoliche nella Polinesia, ed a quella di un popolo intimamente conosciuto e profondamente amato dal Padre Honoré Laval (1808-1880) che dedicò non soltanto gran parte della sua vita, ma anche la sua attività di storiografo al Mangareva. Nel 1938 i Missionari dei Sacri Cuori di Braine-le-Comte in Belgio, insieme ai dirigenti del Bishop Museum di Honolulu si erano occupati della edizione del primo volume di memorie del Padre Laval, intitolato «Mangareva, l'histoire ancienne d'un peuple polynésien». Il dott. Peter Buck ne aveva dettato la prefazione mentre Alfonso Metraux, in collaborazione con il P. Maurizio Desmedt avevano corredato il testo di sapienti note. Erano tre vecchi amici del Laval, e, anche per questo, particolarmente idonei a curare la stampa di una sua opera. Purtroppo la loro immatura scomparsa, la seconda guerra mondiale ed altre difficoltà sopraggiunte impedirono la pubblicazione, per almeno trent'anni, della seconda parte

del manoscritto lavaliano intitolata « Mémoires pour servir à l'histoire de Mangareva, ére chrétienne 1834-1871 », quella che ora appare grazie alla cura del signor Colin W. Newbury e del Padre O'Reilly, in un denso volume di oltre ottocento pagine con una trentina di illustrazioni e tre carte geografiche.

Gli editori hanno tratteggiato la biografia del Padre Laval; nativo della diocesi di Chartres, egli entrò quindicenne nella Congregazione dei Sacri Cuori, detta allora di Picpus e fu posto sotto la guida di un irlandese, il Padre Felice Cummins maestro dei novizi, per passare poi a quella del Padre Alessandro Sorieul. Ben poco d'altro si sa sulla sua formazione: Honoré Laval apprese le scienze sacre, le lingue classiche, un po' di ebraico, ed intorno al 1834 venne ordinato sacerdote a Rouen; due anni dopo, obbedendo ai Superiori, si imbarcò con pochissimi mezzi per l'Oceania. Il 7 agosto 1834, dopo un breve soggiorno a Valparaiso sbarcò alle Isole Gambier ove rimase sino al 1871, anno in cui si ritirò a Tahiti. Nella lapide sepolcrale così lo si ricorda: « *Evangelisa pendant quarante-six ans les peuplades sauvages des Iles Gambier et de l'Archipel des Tuamotu et mourut d'épuisement a Tahiti en 1880. Apotre zélé, priez pour nous* ».

La sua opera di missionario si può riassumere in due parole: convertire e civilizzare. Agli inizi della sua missione dichiarava non soltanto di avere riscoperto l'innocenza del Paradiso terrestre, ma anche una fede ed una istruzione superiori a quanto aveva potuto riscontrare in Europa; nello stesso tempo il Padre Laval si mostrò nonch  rispettoso delle tradizioni locali, un valorizzatore delle medesime ed un ardente promotore dell'agricoltura e delle manifatture locali. E' pur vero che il suo metodo risentiva delle concezioni dominanti nell'Europa della Restaurazione, ma ovviamente non si può, né deve fare la storia applicando idee moderne al passato e pretendere che esse, quasi anacronisticamente vi potessero dominare.

L'interesse per la cultura di Mangareva, pur negli intimi contrasti della sua anima, fu vivo nel Padre Laval, che raccolse una tradizione orale sorprendente, tramandata da infinite generazioni di analfabeti e la fissò nel testo delle sue opere.

Come al passato, il missionario francese badava al presente: fu sua opera la trasformazione delle colture, introducendo il cotone ed il lino (con le conseguenti manifatture e la espansione del commercio).

Contrasti politici con il Secondo Impero imposero poi l'allontanamento del P. Laval, che si ritirò a Tahiti, come si è detto.

I suoi testi, corredati di numerose note dagli editori, possono costituire una fonte di singolare importanza, a prescindere dall'interesse missionologico, per la etnografia, e la storia della economia e della agricoltura. Il P. Laval studiò le piante indigene, diede impulso a nuove piantagioni, commendò la iniziativa di Mons. d'Axi ri, che, sostituendolo per tre mesi nelle isole di Hakamaru, « *a établi un conseil d'agriculture, qu'il faisait rassembler tous les mois, tant pour faire planter des abris d'arbres que pour continuer les plantations que* — egli scrive alla p. 273 — *j'avais laiss es sur un assez bon pied* ». Il giardino del Vescovado di Papeete era allora reputato un autentico giardino botanico.

Non è la prima volta che un libro scritto da un missionario abbia trovato, per la sua pubblicazione, una sede scientifica di riconosciuto valore; ciò è un omaggio all'opera del P. Laval, ma anche a tutte le Missioni cattoliche che, anche nel campo della scienza e della civiltà hanno scritto grandi pagine, forse non sempre ricordate e valorizzate. Quest'opera monumentale, tuttavia ha saputo egregiamente ovviare alle lamentate lacune, ed anche dal punto di vista di studiosi di storia della agricoltura, tenendo d'occhio il più ampio contesto in cui tale opera si è svolta (e si svolge) non abbiamo che da rallegrarci.

g. l. m. z.

U. E. PAOLI, *Vita romana*, decima edizione, Firenze, Casa Editrice Felice Le Monnier, 1968, pp. 834, con 387 ill., e XVI tavv. a colori, lire 12.000.

L'importanza della agricoltura nel mondo antico, e dunque anche in quello romano, non è puramente economica, ma anche religiosa, morale e sociale. Si disprezzava, da parte dei ceti dirigenti, la mercatura (ed anche l'industria); la *lex Claudia* votata dai Comizi nel primo anno della seconda guerra punica vietava ai senatori ed ai loro figli, il possesso di grosse navi, mezzo indispensabile per il grande commercio. Viceversa, come scrive Ugo Enrico Paoli, « solo l'industria agricola era in onore, e vi si dedicavano anche gli appartenenti all'ordine senatorio ». L'agricoltura, insomma « era la sola industria che non sembrasse sconveniente all'autorità e alla dignità dell'ordine e che fosse consentita ».

Generalmente in campagna veniva occupata manodopera servile, ed è fondamentale la distinzione tra « familia rustica » e quella « urbana ». Il *vilicus*, cioè il fattore, aveva la direzione della *familia*, coadiuvato talvolta dal contabile (*actor*) che lo sostituiva nella tenuta dei libri. Esistevano poi, in un grado inferiore, i *magistri officiorum* od *operum* per la immediata direzione degli schiavi che lavoravano la terra.

La fattoria romana era una piccola città, con cuchinieri, sarti, calzolari, barbieri; la vita era molto faticosa, ed anzi l'essere trasferiti dalla città in campagna costituiva una grave punizione per gli schiavi. In compenso il vitto era abbondante e gli schiavi erano ben curati (perché rendessero meglio, si capisce).

La *villa rustica* era destinata ai servi, quella *urbana* o *pseudourbana* al padrone; entrambe coesistevano sullo stesso fondo, almeno di regola. Quando il proprietario non aveva grandi mezzi, soggiunge il Paoli, « si sarà accomodato in un appartamento della *villa rustica*, o al più avrà costruito una casetta a economia ». Orazio era tra questi: nel suo podere in Sabina il poeta viveva con il *vilicus* e con i servi. Sempre nella villa rustica c'erano due corti, e in ciascuna una vasca (*piscina*), nella vasca della corte interna si abbeveravano gli animali, che avevano vicine le stalle, nell'altra si maceravano cuoio, lupini etc. Granai, essicatori, luoghi per conservare la frutta erano lontani dalla cucina (luogo di riunione) e talvolta costituivano un edificio separato (*villa fructuaria*) per timore di incendi.

C'erano poi le abitazioni dei servi, rimesse per carri, magazzini ed altro. Abbiamo citato, in questa rapida segnalazione dell'importante libro del Paoli, solo alcune tra le sue note di agricoltura, ma il volume, un vero classico sulla vita romana, è straordinariamente ricco di notizie e, sotto molti aspetti, di originali scoperte. Quando nel lontano 1940 appariva la prima edizione (cui seguirono altre nove in italiano e cinque in altre lingue), Giorgio Pasquali ne prevedeva un meritato successo, trattandosi di un libro « limpido, ben ordinato, scritto scorrevolmente » e che « rivela in tutti i particolari d'esser opera di uno studioso che lavora di prima mano sugli autori e non sui manuali, e che questi autori, particolarmente il suo Orazio e il suo Marziale, ha sulla punta delle dita ».

g. l. m. z.

Strenna Storica Bolognese, XVIII, 1968, Bologna, a cura del « Comitato per Bologna Storica e Artistica », 1968, Tamari Editori, pp. 326.

Come di consuetudine alla fine dell'anno esce il volume della « Strenna », che va sempre più qualificandosi per gli originali contributi di carattere storico ed artistico e per il valore dei collaboratori alla nobile iniziativa. Il grande rilievo di Bologna in ogni campo della attività dell'uomo attraverso i secoli, fa sì che gli studi riguardanti questa città non hanno un interesse limitato ad essa, ma riguardano una storia più vasta.

La prima parte del volume, dedicato alla memoria del prof. Giuseppe Rivani, lo ricorda nella sua vasta opera di restaurazione di monumenti e di studioso dalla prodigiosa attività riassunta in quasi novecento titoli di bibliografia raccolta con intelletto d'amore da Mario Fanti. Nel 1921 Giuseppe Rivani pubblicava il suo primo saggio su « Lo stile dell'oratorio filippino in Bologna, suoi artisti e mecenati » e da allora, sino alla pubblicazione postuma in questo volume della Strenna del suo studio su « San Benedetto di Guzzano di Pianoro », l'opera sua non ebbe sosta. Lo studioso affiancava l'artista: lo dimostrano i restauri del complesso di Montevoglio, antico priorato dei Canonici Regolari Lateranensi, con il ripristino e consolidamento dei chiostri e con quelli della pieve romanica; della Chiesa del Crocefisso di San Giovanni in Persiceto, della rotonda romanica di Sacerno, della pieve di San Vito Ferrarese, dell'abside di San Martino e delle case Beccadelli a Bologna, per non dire degli affreschi del Duomo di Ravenna, di opere originali del suo pennello, di suoi progetti architettonici. La bibliografia curata dal Fanti è corredata di preziosi indici, ai quali seguono due inediti del compianto studioso: l'uno sulla Abbazia dei Santi Naborre e Felice (ora « Ospedale Militare di Bologna ») e quello ricordato su San Benedetto di Guzzano.

Alla valle dell'Aneva, un torrentello sulla sinistra del Reno ed a Labante frazione di Castel d'Aiano noto per la sua Abbazia (il titolo di particolare rilievo fu dato a quella arcipretura, quantunque non vi abbiano mai risieduto monaci) e per episodi di lotte dugentesche tra il Comune di Bologna ed i Lambertazzi. Altre vicende sono esposte da Amadeo Benati in questo ampio saggio con la scorta di documenti inediti.

I gruppi della Pietà di Loiano e di Bondanello di Castel Maggiore, l'uno cinquecentesco e l'altro settecentesco, vengono illustrati da Paolo Biavati e da Gaetano Marchetti in uno studio attento e suggestivo.

L'articolo di Gaetano Dall'Olio, dedicato ai toponimi di origine fondiaria romana dell'agro bolognese, si fonda sugli ottantotto nomi riscontrati nel « Corpus Inscriptionum Latinarum », dove sono riportate epigrafi con i nomi personali degli antichi proprietari dei fondi. L'aggettivo è spesso derivato dal gentilizio (Crespinianus, oggi Crespellano, ad esempio da Crispinus), ma in altri casi il nome italiano corrisponde al gentilizio stesso (ad esempio Sabinius, Savigno). I toponimi italiani sono quasi tutti maschili, con il sottinteso « fundus » o « vicus ».

I disegni di Giuseppe Matteo Maria Fancelli, pittore della seconda metà del Settecento (collezione Cassa di Risparmio di Bologna) rappresentano paesaggi dell'Appennino Bolognese colti dall'artista nell'epoca pressapoco in cui Serafino Calindri descriveva nel suo « Dizionario » la stessa montagna. Nella « Strenna » sono riprodotti otto disegni opportunamente inquadrando la figura dell'artista nel suo ambiente.

La croce astile del Museo di San Petronio ed il suo autore Battista Gàmbari o del Gambaro sono trattati con il consueto acume e sulla scorta di nuovi documenti da Mario Fanti, mentre Luigi Fantini nel presentare « macine romane dal greto dell'Idice » ci offre un quadro puntuale storico e geomineralogico di esse e del loro impiego nella industria molitoria, tanto importante nelle plaghe agricole. I sassi della montagna fornirono infatti « ottime macine a quei caratteristici, antichi molini del nostro Appennino purtroppo ormai pressoché scomparsi pel graduale esodo di gran parte dei montanari e per i moderni sistemi di macinazione ».

Un pittore olandese, forse operante in Italia nella prima metà del sec. XVIII, autore d'una serie di quadri (collez. Banca del Monte di Bologna e Ravenna) viene fatto conoscere attraverso quattro pitture, rappresentanti suonatori, mendicanti, ciarlatani e villici, con un realismo un po' caricaturale e con gustosi particolari di natura morta.

Rodolfo Fantini poi esplorando l'archivio del Liceo Galvani, ha ritrovato una importante documentazione relativa alle scuole bolognesi degli anni 1847-1867. Nell'articolo: « grandi » sui banchi di scuola, il professor Fantini presenta una serie di personaggi, alunni, anzi « alunni principi » delle Scuole di Santa Lucia dei Padri Barnabiti. Si trovano lì in mezzo nomi importanti: Giuseppe (poi Ugo) Bassi, Filippo Agucchi, Eugenio Alberi, Gaetano Golfieri, Marco Minghetti, Gaetano Zucchini, Carlo Rusconi, Antonio Montanari, e molti altri nomi ancora. Ci sono anche personaggi che non eccelsero nella vita, mentre si rileva il « mediocre ingegno » di uomini che viceversa si distinsero in vari campi. Politici, economisti, letterati, agricoltori, come Ricci Curbastro, appaiono in questi registri: tra gli altri Giovanni Federzoni con il premio ed Alfredo Oriani con la menzione onorevole.

La « Strenna » è densa di notizie storico-artistiche sempre accuratamente presentate: dalle sopresse chiese parrocchiali di Bologna di Luciano Meluzzi, allo scalone di Palazzo Zambeccari (Banca Popolare di Bologna e Ferrara), agli interni di Palazzo Magnani-Salem (Credito Romagnolo) al Caffé dei Servi con note su Carducci, Pascoli, Severino Ferrari e Tommaso Casini a cura di Alfonso Morselli. E poi, di Gian Carlo Roversi una bella memoria sul villaggio di Ca' d'Onofrio presso Lagaro e i suoi dintorni nell'estremo lembo dell'Appennino Bolognese verso i confini toscani, con chiese, mappe di terreni, edifici caratteristici della montagna, ed infine « un'opera ritrovata » di Gian Domenico Cassini sulla meridiana di San Petronio. Si tratta di un importante contributo che ha visto la luce nel terzo centenario del trasferimento del celebre astronomo da Bologna a Parigi.

g. l. m. z.

RIASSUNTI, RÉSUMÉS, SUMMARIES, ZUSAMMENFASSUNG

A. GALLI - PASSEGGIATA COL CAVALLO ATTRAVERSO I SECOLI.

L'autore segue la vita del cavallo attraverso i millenni, nel suo molteplice rapporto con l'uomo, dalla sua costituzione pentadattilica in America a quella monodattilica in Europa.

L'A. expose l'histoire du cheval au cours des millénaires en son multiforme rapport avec l'homme, de sa forme de pentadactyle en Amérique à la forme de monodactyle en Europe.

The author sets forth the history of the horse through the millenia and its manifold relations with the man, from its « five fingers » constitution in the American Continent to the « one finger » constitution in Europe.

Der Verfasser zeichnet eine Geschichte des Pferdes im Laufe der Jahrtausende in seinen vielfältigen Beziehungen zum Menschen, von seiner fünfhufigen amerikanischen Art bis zur einhufigen in Europa.

A. CASTAGNETTI - LA DISTRIBUZIONE GEOGRAFICA DEI POSSESSI DI UN GRANDE PROPRIETARIO VERONESE DEL SECOLO IX: ENGELBERTO DEL FU GRIMOALDO DI ERBE'.

L'autore studia la composizione terriera e la posizione topografica nel territorio di Mantova e di Verona, dalla pianura paludosa e boscosa alla collina vignata del Garda, dei possessi di un grande proprietario, valendosi di uno dei rari documenti riguardanti proprietà laiche nell'Alto M. E.

L'A. étudie la composition des biens fonciers et la position topographique dans le territoire de Mantoue et de Vérone — de la plaine marécageuse et boisée à la colline plantée de vignes du lac de Garde — des terres d'un grand propriétaire. L'A. se sert d'un des rares documents concernant propriétés laïques du haut Moyen Age.

The author studies the kinds of estates and the topographic situation in the Mantua and Verona provinces — from the marshland and wooded

plain to the planted with vines hills near the Garda Lake — of lands belonging to a great owner. The author makes use of one of the rare documents concerning laic estates in early Middle Ages.

Der Verfasser untersucht die Zusammensetzung und die topographische Lage des Besitzes eines grossen Grundherren im Gebiet von Mantua und Verona, der von der sumpfigen und waldigen Ebene bis zu den Weinhügeln des Gardasees reichte, und stützt sich dabei auf eine der wenigen Quellen, die über weltlichen Grundbesitz im frühen Mittelalter Auskunft geben.

I. IMBERCIADORI - PRIMO RACCORDO FRA AGRICOLTURA E COMMERCIO NELLA TOSCANA MODERNA.

L'autore si propone di rilevare come la fattura e vendita di olio e vino toscano, in Italia e all'estero, ebbero principio e base economica e scientifica a partire dalla seconda metà del secolo XVIII.

L'A. se propose de faire ressortir que la fabrication et la vente d'huile et de vin toscans, en Italie et à l'étranger, commencèrent, et sur une base économique et scientifique, à partir de la seconde moitié du XVIII Siècle.

The author purposes to point out that Tuscan oil and wine making and selling, in Italy and in foreign Countries, began — and on a economic and scientific basis — from the second half of the XVIII Century.

Der Verfasser hat sich zur Aufgabe gesetzt nachzuweisen, wie die Herstellung und der Verkauf toskanischen Oels und Weins seit der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts in Italien und im Ausland auf eine wirtschaftliche und wissenschaftliche Basis gestellt wurden.

A. MARANI - L'AGRICOLTURA NELLA « STORIA DELL'ETIOPIA » DI LUDOVICO BECCADELLI.

L'autore rileva l'importanza, anche per la storia economica, agricola e pastorizia del secolo XVI, che può attribuirsi alla « Storia dell'Etiopia », lavoro manoscritto del letterato Ludovico Beccadelli, personale rielaborazione dell'opera di Francesco Alvarez, diretto conoscitore della terra abissina.

L'A. remarque l'importance qu'on peut attribuer, en ce qui concerne aussi l'histoire économique, agricole et pastorale du XVI Siècle, à l'« Histoire de l'Ethiopie », oeuvre manuscrite de Ludovico Beccadelli, homme de lettres. Il s'agit d'une nouvelle élaboration personnelle de l'oeuvre de Francesco Alvarez qui connaissait directement le pays abyssin.

The author remarks the importance that may be attached, as far as the economic agrarian and pastoral history too of the XVI Century is concerned, to the « *History of Ethiopia* », a manuscript by the man of letters Ludovico Beccadelli. The History is a personal rearrangement of the work of Francesco Alvarez who visited the Abyssinian country.

Der Verfasser weist auf die grosse Bedeutung der « *Storia dell'Etiopia* » auch für die Geschichte der Oekonomie, Land- und Weidewirtschaft des 16. Jahrhunderts hin, ein handschriftlich überliefertes Werk des Literaten Ludovico Beccadelli, welches seinerseits eine freie Bearbeitung des Buches von Francesco Alvares, der Abessinien aus eigener Anschauung kannte, darstellt.

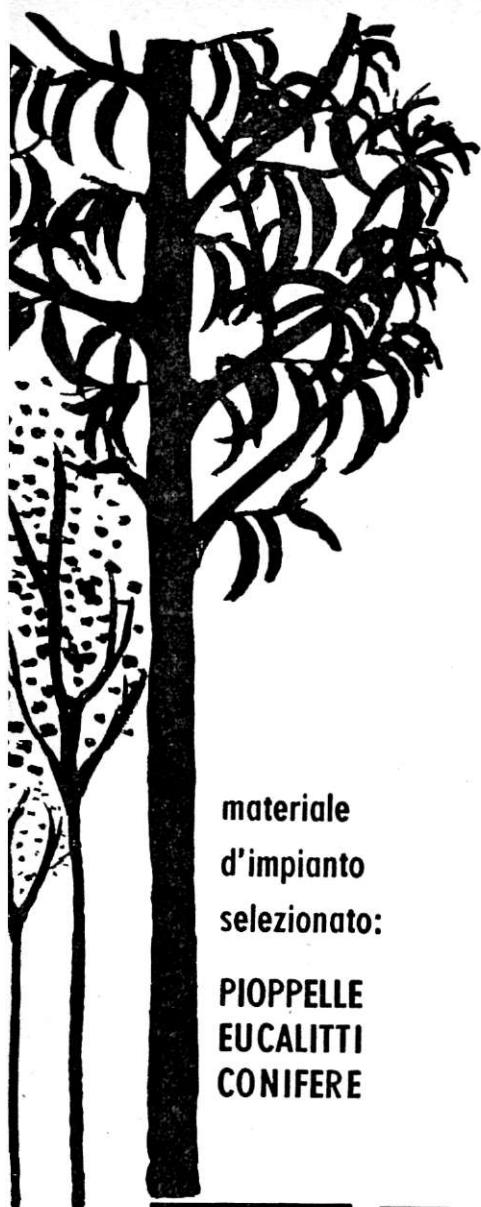
A. PALMIERI - TABACCHICOLTURA SALERNITANA.

L'autore, dopo l'accenno storico sulla tabacchicoltura salernitana pubblicato in precedente fascicolo della Rivista, continua la trattazione ponendo in luce l'importanza economica e sociale di questa coltivazione industriale per la zona densamente popolata del Salernitano.

L'A., faisant suite à une note historique sur la culture du tabac dans le territoire salernitain, publiée dans un précédent numero de cette Revue, remarque l'importance économique et sociale de la culture industrielle dont il s'agit pour la zone très peuplée de la province de Salerne.

The author, as a continuation of an historic note on tobacco-growing in the province of Salerno issued in one of the back numbers of the Review, remarks the economic and social importance of this industrial production for the densely populated area of the said province.

In Fortsetzung seines in einem der vorhergehenden Hefte dieser Zeitschrift erschienen historischen Ueberblicks über den Tabackanbau im Salernitanischen verweist der Verfasser auf die wirtschaftliche und soziale Bedeutung dieses industriell betriebenen Anbaus für das dicht besiedelte Gebiet von Salerno.



**materiale
d'impianto
selezionato:**

**PIOPPELLE
EUCALITTI
CONIFERE**

**SERVIZIO
AGRARIO
RESTALE**

ENCC

ENTE NAZIONALE PER LA CELLULOSA E PER LA CARTA

Roma - Viale Regina Margherita 262 -tel. 863.151-2-3

ISTITUTI SCIENTIFICI AGRARI DELL'E.N.C.C.

ALESSANDRIA - Istituto di Sperimentazione per la Pioppicoltura - 15033 Casale Monferrato - Casella Postale 24 - tel. 46.54
ROMA - Centro di Sperimentazione Agricola e Forestale - 00166 Roma - Casella postale 9079 - tel. 6960241

AZIENDE AGRICOLE

ROMA - Azienda « Ovile » - 00166 Roma - Via Valle della Quistione 21 - Casalotti Nuovi - tel. 6960608
ALESSANDRIA - Azienda « Mezzi » - 15033 Casale Monferrato - tel. 46.54
MANTOVA - Azienda « Olmazzo-Drasso » - 46047 Porto Mantovano - tel. 39.164
PIACENZA - Azienda « Scottine » - 29010 Sarmato - tel. 67262
UDINE - Azienda « Volpares » - 33056 Palazzolo dello Stella - tel. 58.012
FERRARA - Azienda « Fante » - 44020 Migliaro - tel. 54.134
GROSSETO - Azienda « Il Terzo » - 58040 Bagno Roselle - tel. Grosseto 21.108
PERUGIA - Azienda « Il Castellaccio » - 06038 Spello - tel. 65.161
CAMPOBASSO - Azienda « Pantano » - 86039 Termoli - Casella post. 24 - tel. 2514
SALERNO - Azienda « Improsta » - 84091 Battipaglia - Casella postale chiusa 43 - tel. 22054
CATANZARO - Azienda « Condoleo » - 88070 Botriello - tel. 63106
CAGLIARI - Azienda « Campulongu » - 09025 Oristano - Casella postale 79 - tel. 3011

AZIENDE FORESTALI

FIRENZE - Azienda « Rincine » - 50060 Londa - tel. Rincine 83144
CATANZARO - Azienda « Acqua del Signore » - 88049 Soveria Mannelli - Casella postale aperta - tel. Serrastretta 81055

CASSA PER LA FORMAZIONE DELLA PICCOLA PROPRIETA' CONTADINA

Sede presso il Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste
Istituita con D.L. 5-3-1941, n. 121

Effettua operazioni per
la formazione di proprietà
contadina mediante acquisto,
lottizzazione e rivendita di terreni a coltivatori diretti.

Il prezzo dei terreni viene pagato dai contadini acquirenti in trenta annualità costanti al tasso dell'1%.

*Per informazioni gli interessati possono rivolgersi
agli Ispettorati Provinciali della Agricoltura*

ISTITUTO FEDERALE DI CREDITO AGRARIO PER L'ITALIA CENTRALE

ENTE DI DIRITTO PUBBLICO COSTITUITO CON LEGGE 16-6-1939, n. 968

ROMA VIA ZUCCHELLI 16

Opera nelle province del Lazio, Marche e Umbria attraverso tutti gli sportelli delle Casse di Risparmio di Ancona, Ascoli Piceno, Città di Castello, Civitavecchia, Fabriano e Cupramontana, Fano, Fermo, Foligno, Jesi, Loreto, Macerata, Narni, Orvieto, Perugia, Pesaro, Rieti, Roma, Spoleto, Terni e Viterbo.

**Tutte le operazioni di credito agrario di esercizio
e di miglioramento**

**Mutui per la ricostruzione di aziende agrarie
distrutte o danneggiate dalla guerra**

**Mutui per la formazione della piccola proprietà
contadina**

Mutui speciali per il Mezzogiorno

**Prestiti e Mutui ai sensi della legge 25-7-1962, n. 949
(piano decennale per lo sviluppo dell'agricoltura
italiana)**

**Mutui ai sensi della legge 25-7-1952, n. 991
(provvedimenti a favore dei territori montani)**

**Tutte le operazioni ai sensi della legge 2-6-1961
n. 454 (Piano di sviluppo)**

BANCO DI NAPOLI

ISTITUTO DI CREDITO DI DIRITTO PUBBLICO

Fondato nel 1539

Fondi patrimoniali e riserve: L. 32.223.184.138

Riserva speciale Cred. Ind.: L. 7.745.754.018

DIREZIONE GENERALE - NAPOLI

La Sezione di Credito Agrario del BANCO DI NAPOLI, istituto speciale per il Mezzogiorno continentale, presta agli agricoltori ed alle loro associazioni ogni forma di assistenza creditizia

- **Prestiti di esercizio**
 - **Prestiti e mutui per miglioramenti fondiari**
 - **Mutui per la formazione e l'arrotondamento della proprietà coltivatrice**
 - **Mutui a favore di Consorzi di Bonifica**
- con tutte le agevolazioni previste dalle leggi in vigore**

* * *

Il Banco di Napoli è autorizzato al credito agrario di esercizio anche in tutte le provincie dell'Italia Centro-Settentrionale e della Sardegna