

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI
FIRENZE

RIVISTA DI STORIA DELL'AGRICOLTURA

Diretta da Giovanni Cherubini



ANNO XLI - N. 2

DICEMBRE 2001

SOCIETÀ EDITRICE FIORENTINA

SOMMARIO

CARLO MOGGIA, <i>Produzione e amministrazione delle terre del monastero di S. Fruttuoso di Capodimonte. Il modello gestionale e il paesaggio agricolo del promontorio di Portofino tra Medioevo ed età moderna</i>	3
RENZO LANDI, <i>Giovan Battista Landeschi e l'origine delle sistemazioni idraulico agrarie delle terre declivi</i>	19
PAOLO NANNI, <i>Ferdinando Paoletti e la "nuova agricoltura"</i>	31
ZEFFIRO CIUFFOLETTI, <i>Alla ricerca della dieta mediterranea: una storia italiana</i>	49
Mostre dell'Accademia dei Georgofili	
LUCIANA BIGLIAZZI, LUCIA BIGLIAZZI, <i>In cucina ... ai Georgofili. Alimenti, pietanze e ricette fra '700 e '800</i>	59
Convegni	
<i>Contratti agrari e rapporti di lavoro nell'Europa medievale</i> (Maria Castellano)	119
Recensioni	
L. CASPRINI, <i>Dove sbocciano i fiori</i> (Michele Pavolini)	141
V. CAPODARCA, <i>Gli alberi monumentali di Firenze e provincia</i> (Michele Pavolini)	142
Indici del 2001	143

CARLO MOGGIA

PRODUZIONE E AMMINISTRAZIONE
DELLE TERRE DEL MONASTERO
DI S. FRUTTUOSO DI CAPODIMONTE

IL MODELLO GESTIONALE E IL PAESAGGIO AGRICOLO
DEL PROMONTORIO DI PORTOFINO
TRA MEDIOEVO ED ETÀ MODERNA

Tra i monasteri benedettini più noti in territorio ligure, spicca certamente per importanza quello di S. Fruttuoso di Capodimonte, ubicato, in una insenatura costiera favorevole, ai piedi del monte di Portofino. Il monastero raggiunse il suo apogeo tra X e XII secolo, quando, a seguito di cospicue donazioni e privilegi, arrivò a controllare beni ubicati non solo in Liguria, ma anche nella diocesi di Tortona, di Bobbio, in Pavia, Acqui, Alessandria ed in Sardegna¹. Da S. Fruttuoso dipendevano numerose chiese: S. Matteo di Genova, S. Maria della Misericordia, SS. Martino e Giorgio di Portofino, S. Maria di Nozarego, S. Giorgio di Sestri Levante, S. Maria di Mizzano di Moneglia, S. Andrea di Versili, S. Pietro di Lavagna, SS. Giorgio ed Elena di Campegli in Castiglione, S. Ampeglio di Bordighera, S. Agata nella diocesi di Tortona, S. Antonio a Castel Genovese (Sardegna), SS. Antonio e Marcello di Cinarca, S. Leonardo di Talano, S. Margherita di Corsiglia, S. Iacopo di Bonifacio (Corsica).

Rilevata la portata istituzionale e religiosa del cenobio in età medievale, ancora incerta e poco studiata appare l'amministrazione, e, soprattutto, la produzione agricola delle terre direttamente gestite, in particolar modo di quelle ubicate sul Promontorio stesso, così

¹ Per un'idea dei possedimenti del monastero di S. Fruttuoso di Capodimonte vedi: F. DIOLI, T.L. RIZZI, *S. Fruttuoso di Capodimonte*, Recco, 1985.

come la fisionomia generale del paesaggio agrario a partire dall'età di mezzo. Per quanto riguarda il periodo medievale, la prima attestazione conosciuta dei possessi del monastero risale al 984 circa e menziona una donazione a livello fatta da Giovanni Vescovo di Genova². Quest'ultimo cede in livello, all'abate Leone, beni posti in Portofino e Rapallo, nei confini del monte di S. Ambrogio della Costa, oltreché terre in S. Pietro di Rovereto, nelle vicinanze di Chiavari.

Il documento, che può essere considerato il primo nucleo fondiario del cenobio benedettino, fa riferimento, nelle terre in questione, a una «sorticella de castaneto et terra laboratoria» con «casis, vineis, ficetis, salectis, campis, silvis, pascuis, coltum et incoltum, et alios arbores fructiferos (...) et canneto (...) et terra laboratoria».

Un successivo documento del 992, riguardante una donazione di due mansi a favore del monastero di Capodimonte da parte di Amelberto, figlio di Dodone, cita «mansos duos con sedimis (...) que recta et laborata fuerint»³. I restanti documenti ci mostrano sostanzialmente lo stesso quadro agricolo, come dimostrano le donazioni della regina Adelaide al monastero nel 995 e nel 999 e la conferma dei beni e dei possessi da parte di papa Alessandro III nel 1162: in essi si mettono in rilievo i diritti dei monaci di S. Fruttuoso per quanto concerne possessi quali «campo aratorio (...) pratum (...) terra aratoria (...) piscaria, falconaria, et omnibus venationibus Capitis Montis»⁴, menzionati nelle donazioni del 995-99 e i diritti di «falconaria etiam de Capite Montis (...) piscationes et venationes (...) consuetudines quas habetis in Portu Delfino, tam in terra quam in mari, et quidquid habetis in boscu de Dema»⁵ come si rileva dal documento papale.

Da questa documentazione, seppur laconica nella sua descrizione

² A. FERRETTO, *Regesti delle relazioni pontificie riguardanti le pievi di Rapallo e i rapallesi dal 1199 al 1320*, Genova, 1899, p. 31.

³ T. BELGRANO, *Cartario genovese*, in *Atti della Società Ligure di Storia Patria*, vol. II, part. I.

⁴ F. LUXARDO, *Memorie storiche di S. Margherita Ligure*, Genova, 1876, p. 180. Sono citate le donazioni di Adelaide al monastero di S. Fruttuoso (995/999) tra cui quella, presunta, del 1° aprile 999, che seppur un falso, non altera sostanzialmente la consistenza del possesso benedettino.

⁵ *Ivi*, pp. 183-185.

ne, si può tentare di ricostruire la fisionomia e la produzione agricola del possesso benedettino di Capodimonte nel Medioevo, nonché, unitamente allo studio dei documenti successivi, la fisionomia generale del paesaggio agrario sul Promontorio di Portofino fino all'età moderna.

L'analisi delle fonti e dei documenti sopracitati permette infatti di formulare una serie di ipotesi.

1. La mancanza di vere e proprie colture specializzate. Risulta più probabile un tipo di coltivazione non specializzata, basata sulla messa a coltura di pochi orti e lo sfruttamento di quello che il territorio ed il suolo offrivano (castagne, erbe – probabilmente officinali, quali il timo, per esempio, la cui presenza è stata ben rilevata sul Promontorio –, funghi, prodotti del sottobosco, quali bacche, lamponi, more) identificabili con l'*incoltum* e le *silvae* delle fonti.

La mancanza di veri riferimenti ai confini delle aree coltivate (le *terre lavorative*, *arative* o quelle *seminative* dei documenti moderni), fa pensare ad una delimitazione semplice per mezzo di sentieri o vie o fossati, secondo un'usanza mantenutasi anche nell'età moderna⁶. Inframmezzati ai pochi campi coltivati – a legumi, avena, ortaggi – si trovavano alberi da frutta (agrumi, mele, presumibilmente, come i documenti moderni sottolineano) e vigne, associate alla coltura dei fichi, secondo usanza medievale, abbandonata a partire dall'età moderna, poiché le ramificazioni delle piante di fico arrecano danno alla produzione della vite, intaccandone il vigore.

È presumibile, come abitudine degli agricoltori medievali, che il metodo di rinnovamento ed ampliamento della vigna fosse quello della “propaggine”, consistente nell'interrare parzialmente i tralci senza staccarli, in modo che i germogli potessero ricevere il nutrimento dalla vecchia pianta⁷. Da notare anche la menzione,

⁶ L. GATTI, *L'economia agricola del Chiavarese nel bassomedioevo*, Genova, 1974, p. 81. Questa delimitazione “semplice” sussiste anche nell'età moderna; i numerosi documenti notarili da me controllati, riguardanti vendite, locazioni, investiture enfiteutiche, mostrano sostanzialmente delimitazioni basate solo sulla menzione delle terre limitrofe e del nome dei loro proprietari (*cui coheret superius terra... inferius terra... ab alio lato terra...*), o della strada che passa vicino (*strata publica*), o del mare (*litus maris*), del fiume.

⁷ *Ivi*, p. 83.

nei documenti, di canneti (*canneti*), adoperati in Liguria come sostegni per le viti; questi canneti, che nascevano in forma semi-spontanea in particolari zone umide, venivano, in età medievale, espressamente mantenuti e protetti dall'invasione di colture seminate e dallo sterro⁸. Canneti, la cui presenza, rilevata anche in altri documenti medievali non direttamente riguardanti l'abbazia di S. Fruttuoso⁹, ricorre ancora nei documenti notarili, riguardanti locazioni, testamenti, o vendite di età moderna¹⁰.

Nel documento medievale più antico, quello del 984, si menziona anche il termine *salix*, cioè il salice, le cui foglie erano probabilmente usate a scopo medicinale. Grande parte infatti era sicuramente riservata alla coltura delle erbe medicinali, tradizionalmente legata alla figura dei benedettini: le foglie e la corteccia dei salici erano indicate, per esempio, come analgesici, antipiretici, antireumatici e di norma venivano utilizzate in tintura o estratto. Il timo, precedentemente citato, era invece indicato contro le bronchiti, l'asma, e contro le infezioni dell'apparato respiratorio. A proposito di tali erbe, stabilito il posto che occupavano nell'economia agro-pastorale dei monaci, si può tentare di identificare quali tipi di piante, presenti sul territorio del monte, venissero adoperate per scopi medicinali. Oltre al timo e al salice, altre erbe e piante crescevano e crescono nei boschi del monte di Portofino: secondo una nota di Giovanni Casaretto iscritta negli Atti della Società Economica di Chiavari stampati nel 1868 si evince la presenza, sul Promontorio, di molte specie botaniche, alcune anche rare, tra cui spiccano la Veronica, il Viburno, il Lino, l'Aglione, la Ruta, l'Euphorbia, la Camedria, la Betonica, la Santoreggia, la Vulnearia, il Ginepro Rosso, il Cappero, il Caprifoglio, la Fuma-

⁸ *Ibidem*.

⁹ L'8 luglio 1210 Oberto di Solimano di Rapallo e la moglie Maria locano a Enrico Baudo una terra in Rapallo: questa è «cum petia una canneti que est in Insula». La terra è posta in Rapallo «loco ubi dicitur Prealba». Cfr. *Notai Liguri del secolo XII, Lanfranco (1202-1226)*, a cura di H.L. Krueger e R.L. Reynolds, Torino, 1936, doc. 625, pp. 278-279.

¹⁰ I documenti notarili in questione sono quelli, da me consultati, conservati nell'Archivio della Biblioteca Comunale di S. Margherita Ligure, *Raccolta di lettere e atti notarili*, mss. cartacei n. 262-265. Dal calcolo dell'eredità e dei beni di un certo Bonifacio Costa di S. Margherita del 1718, per esempio, si evince la presenza di un pezzo di terra «ortiva, castaneativa, vineata» in Portofino e di un «canneto...». Sempre nella stessa carta si evidenzia la presenza di un'altra «terra arborata di fichi, canne, olivi» ancora in Portofino.

ria¹¹, le quali, dotate di provate qualità medicinali, con tutta probabilità formavano l'insieme delle erbe officinali ad uso dei monaci di S. Fruttuoso (tab. 1).

2. La preminenza dei diritti di pesca, di riva, di usufrutto del bosco (*selvaticum*), di falconeria (*falconaria*) e di caccia. Questo significherebbe una notevole importanza, almeno nella prima fase di sviluppo del cenobio, data ai prodotti che il territorio (ed il mare) offrivano, più che una sistematica e programmata messa a coltura dei terreni (d'altra parte la conformazione del territorio, brullo e difficile da coltivare, incoraggiava una tale scelta).

La natura, oltre che la vitale importanza di tale economia silvopastorale, è sottolineata in un documento del 994, nel quale Oberotto II marchese aggiudica una selva al monastero, con l'obbligo che nessun uomo o abitante del Promontorio osi entrare in detta selva a pascolare o tagliare erba o rubare castagne e qualsiasi altro prodotto del sottobosco di proprietà del monastero: «bannum mitatis ut nullus homo infra iam dicta pecia de silva audea introire (...) nec arborem incidendum nec castanea nec alia fruges exinde tollendum»¹².

È probabile poi, vista la natura del luogo, che nel periodo altomedievale risultava preminentemente boschiva ed incolta, l'attività, da parte dei monaci, di una rilevante economia pastorale, quale l'allevamento brado di suini, che assicurava alle popolazioni quelle essenziali risorse di grassi alimentari che la decaduta coltura dell'ulivo non poteva più loro fornire¹³. In un documento datato 1171, che menziona la risoluzione delle liti tra gli uomini di Portofino e l'abate di S. Fruttuoso si stabilisce che ogni abitatore di detto luogo consegnerà tutti i fegati (*lumbuli*) dei maiali allevati in Portofino o nelle ville, di oltre un mese di età; o, se venderanno i maiali ad estranei, diano sei denari per ogni paio di fegati (si legge: «et porcos alienaverunt ad extraneos (...)

¹¹ Dalla nota di G. Casaretto degli Atti della Società Economica di Chiavari del 1868, riportata nel *Saggio storico-civile-religioso del Comune di Portofino*, Genova, 1876, pp. 105-109.

¹² F. SCARSELLA, *Annali di Santa Margherita Ligure*, 1914, p. 14.

¹³ Su quest'argomento vedi E. SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari, 1962, p. 53.

consignent et dent dicto monasterio senos denaros pro uno quoque pari lumborum»¹⁴). Similmente, la pesca doveva coprire una larga parte dell'economia alimentare e produttiva dei monaci. Nello stesso, precedente, documento, venne stabilito che gli stessi abitanti del Promontorio fossero obbligati a versare all'abate nella festa di S. Stefano, tre misure di pesce fresco (*tres piscium recentium*), come erano tenuti a fare in passato, e, in Quaresima, due «bughe» per ogni rete, nei giorni di domenica¹⁵.

3. La mancanza, o per lo meno la non preponderanza (almeno così dicono le fonti più antiche) di una coltura specializzata ed altamente costosa come quella dell'ulivo. Nonostante sia stata più volta affermata l'ipotesi dell'introduzione dell'olivo in Liguria da parte dei monaci benedettini, i documenti medievali del monastero non fanno riferimento a terre destinate alla produzione dell'olivo. Forse la precarietà climatica e l'insicurezza endemica (invasioni saracene testimoniate nella Riviera di Levante ancora alla metà del X secolo) sfavorirono la coltivazione dell'olivo, richiedente continue e pazienti cure, a favore di una produzione, abbiamo visto, di pura sussistenza, o basata, per esempio, sulla coltura della vite e, soprattutto, del castagno.

Essa risulta predominante rispetto all'ulivo fino alla seconda metà del XVII secolo¹⁶; la farina di castagne rappresentò infatti, per gli abitanti della zona, e della Liguria Orientale in generale, uno dei principali alimenti, anche nel XVIII e XIX secolo. In un documento datato 1203, a proposito di una locazione di terra in Camogli (dove il cenobio di S. Fruttuoso aveva alcuni possedimenti), si fa riferimento ad una «terra in qua est vinea que est in Camulio, loco ubi dicitur Rivalta» e si aggiunge «promitto (...) tabulas duas de illa terra partinare de vinea (...) secundum situm et habitudinem loci», cioè dividere parte della terra ad uso viticolo, secondo l'abitudi-

¹⁴ F. SCARSELLA, *Annali di Santa Margherita Ligure*, cit., p. 21.

¹⁵ *Ibidem* e F. DIOLI, T.L. RIZZI, *S. Fruttuoso di Capodimonte*, cit., pp. 34-35. Il documento è tratto dal *Liber instrumentorum Monasterii Sancti Fructuosi de Capite Montis*, cc. 10-13, in Archivio Doria Pamphili, Roma.

¹⁶ Numerosi atti notarili inediti del XVII e XVIII secolo, che hanno come oggetto terre «arborate di castagne», testimoniano la preponderanza e l'importanza del castagno nel territorio, anche quando la coltura dell'olivo era già ben avviata.

ne e l'uso del luogo¹⁷. Ancora nel 1340 gli *Annali* di S. Margherita Ligure parlano di una villa, posta nel territorio del monte di Portofino e venduta ad alcuni monaci della Val Polcevera, come «vignata, arborata di diversi alberi et cum domo supra posita», non menzionando affatto, come il documento precedente, colture di ulivi¹⁸.

La coltura dell'olivo è invece testimoniata più decisamente a partire dal XVI secolo, cioè agli inizi dell'età moderna, quando riferimenti a uliveti e a tasse sull'olio (le *brocche delle olive*) compaiono più frequentemente. Nel 1535 l'annalista genovese Giustiniani descrive il territorio di Portofino come ricco di *orti e ulivi*¹⁹. Nel 1594 Agostino Bertollo acquista nelle vicinanze di Portofino una terra «prativa e arborata di ulivi»²⁰. L'anno precedente (1593) si ha notizia di un inventario delle chiese di Portofino, appartenenti, *ab antiquo*, ai monaci di S. Fruttuoso, nel quale si fa riferimento a terre «olivate»²¹. Nel 1603 si fa la prima stima della tassa dell'olio sulle comunità del monte di Portofino, ancora amministrate dai monaci di S. Fruttuoso²². Durante il 1689 si ha un'atto di assegnazione di terre «arborate di ulivi et vitibus...» poste in Nozarego «apud capellettam»²³. Nel 1697 la quota di barili d'olio di Portofino è di 82 e mezzo, per un totale pagato dalla comunità di S. Margherita Ligure, da versarsi al magistrato di Genova, di 217 barili²⁴. Nel 1648 veniamo a conoscenza, all'interno di un atto di donazione, che l'anno fu caratterizzato dal «gelo delle olive»²⁵, mentre nel 1715 a cau-

¹⁷ *Notai Liguri del secolo XII, Lanfranco (1202-1226)*, cit., doc. 289. Il documento, datato 2 maggio 1203 riguarda una locazione livellaria di terra in Camogli.

¹⁸ F. SCARSELLA, *Annali di Santa Margherita Ligure*, cit., p. 37. La terra in questione si trova nelle vicinanze della Cervara, altro monastero posizionato sulla base costiera del monte di Portofino, fondato nel 1364; la villa ed il terreno oggetti della transazione vengono venduti da Guglielmo e Lanfranco D'Amico di Portofino ad alcuni monaci della Certosa di S. Bartolomeo Vivaro in Val Polcevera, alle spalle di Genova.

¹⁹ *Ivi*, p. 81.

²⁰ *Ivi*, p. 102.

²¹ Documento notarile del 1593 conservato in Archivio della Curia Vescovile di Chiavari, faldone *Portofino A*.

²² F. SCARSELLA, *Annali di Santa Margherita Ligure*, cit., p. 106. Dai documenti dell'Archivio municipale di S. Margherita Ligure, G. XLIV. 2, Libro dei conti, vol. II.

²³ *Raccolta di lettere e atti notarili*, in Archivio della Biblioteca Comunale di S. Margherita Ligure, ms. n. 264.

²⁴ F. SCARSELLA, *Annali di Santa Margherita Ligure*, cit., p. 177.

²⁵ *Raccolta di lettere e atti notarili*, cit., ms. n. 264.

sa di un inverno particolarmente rigido risultano «distrutte la quasi totalità delle piantagioni d'ulivo» del territorio di S. Margherita Ligure e Portofino²⁶.

Gli stessi documenti notarili del XVII e XVIII²⁷ testimoniano l'attiva coltura dell'olivo, insieme a quelle consuete, e già riscontrate, della vite e delle castagne, degli alberi da frutta²⁸, dei fichi. Due esempi per il territorio di Portofino: in un documento del 1718 si fa riferimento a terre «castaneative, o arborate di castagne, fichi, vignate, arborate di olivi, canne» poste nelle vicinanze della chiesa di S. Martino, antica dipendenza di S. Fruttuoso²⁹. Ancora, in Nozarego, abbiamo testimonianza di un terreno, venduto nel 1693 come «petiam terre partem silvestris arborata olivis, vitibus, castaneis, carpenitis»³⁰. Nel 1623, alcuni monaci della Cervara (monastero fondato nel XIV secolo, e posto nelle vicinanze di S. Fruttuoso) ricevono donazione di un mulino «ad olio» sempre in Nozarego, località Mortola³¹.

La lettura delle fonti notarili del XVI e XVII secolo sottolinea, infine, la notevole presenza nel territorio, di limoni e cedri, favoriti dalla mitezza del clima: nell'ottobre del 1504 si ha testimonianza di una vendita di terra, appartenente ai monaci di S. Fruttuoso, e situata in Nozarego, «vineata, arborata ulivis, ficubus, citronis et aliis»³². Durante il 1638 si parla, a proposito di una locazione in S. Margherita, di «terre domesticae arborate olivis, ficubus, vitibus, citronis et limoni»³³. Nel medesimo anno (1628) vi è un'investitura di terre, in Rapallo, da parte dell'abate di S. Fruttuoso ad un certo Nicolò di Portofino: parte di dette terre è *arborata olivis, castaneis, e citronis*³⁴. Quest'ultimo termine lo si può evincere anche da un successivo atto di investitura enfiteutica dell'abate benedettino di beni

²⁶ F. SCARSELLA, *Annali di Santa Margherita Ligure*, cit., p. 197.

²⁷ Ci si riferisce alle già citate *Raccolte di lettere e atti notarili*, manoscritti antichi inediti n. 262/263/264.

²⁸ Un atto del 1698 riferisce di terre, poste in S. Lorenzo della Costa, «arborate» ricche di «olivis, vitibus, e pomis», cioè mele. *Raccolta di lettere e atti notarili*, cit., ms. n. 264.

²⁹ *Ivi*, documento notarile del 1718, ms. n. 264.

³⁰ *Ivi*, atto di vendita del 1693, ms. n. 265.

³¹ *Ivi*, documento notarile del 1623, ms. n. 264.

³² *Ivi*, documento notarile del 1504, ms. n. 266.

³³ *Ivi*, documento notarile del 1638, ms. n. 265.

³⁴ *Ivi*, documento del 1628, ms. n. 265.

e possessi, di proprietà del monastero, in Paraggi, risalente al 1629³⁵.

Lo studio dei documenti relativi al periodo moderno ci testimonia, infine, la presenza, di piante arboree quali la quercia³⁶, utile, probabilmente, per l'allevamento brado (ghiande), mai venuto meno dal Medioevo, e i carpini (*carpinetis*). Terra *arborata carpenis* la si ritrova in S. Maria di Nozarego nel 1693³⁷, e in S. Siro «terre (...) carpenetis loco detto Rovereto» nel 1652, locate in enfiteusi dall'abate di S. Fruttuoso³⁸. Concludendo, tutte le informazioni fin qui raccolte avallano l'ipotesi di una coltura dell'olivo tardiva, nel territorio considerato: le quote prima citate testimoniano una produzione di olio considerevole, che se attiva anche nel periodo medievale, sarebbe stata certamente rilevata nei pur pochi documenti.

Inoltre la presenza e la costruzione di mulini e frantoi, non menzionata nelle fonti medievali, è attestata a partire dal XVII secolo, presenza che si può trovare nei disegni recuperati dall'Archivio Doria-Pamphili (Roma) del secoli XVI e XVII e nella cartografia del Vinzoni (metà XVIII)³⁹.

4. In ultimo, la lettura delle fonti medievali permette di constatare, da parte degli abati del cenobio, la riscossione del diritto di decima sulle terre appartenenti al monastero, amministrate per conto di esso dai propri livellarii, e l'esenzione per quelle gravanti sui campi coltivati direttamente dai monaci, e per i foraggi degli animali di loro proprietà⁴⁰ (si dimostra, qui, ancora una volta, l'importanza dell'allevamento brado nell'economia monastica). Si rileva altresì la piena giurisdizione dell'abate (*plena jurisdictio*) sulle proprie terre e

³⁵ *Ivi*, documento di investitura enfiteutica del 1629, ms. n. 265.

³⁶ *Ivi*, locazione di terra (1656) posta in S. Lorenzo della Costa e di terra in S. Siro (luogo detto *Cà della Vecchia*), «arborata olivis (...) quercubus (querce) et aliis arbores», ms. n. 265. Sempre nel medesimo anno si ha notizia di una locazione di terra in S. Maria di Nozarego «arboratam quercubus», ms. n. 265. Anche in Nozarego, nel 1554, si fa riferimento ad una terra «erborata olivis, ficubus, quarcubus». *Raccolta di lettere e atti notari*, cit., ms. n. 266.

³⁷ *Ivi*, documento del 1693 riguardante vendita di terre in Nozarego, ms. n. 265.

³⁸ *Ivi*, investitura enfiteutica (1652) da parte dell'abate di Capodimonte in cambio di terratico dell'importo di «seu canone soldorum quorum et monetarium sex», ms. n. 265.

³⁹ Cfr. *Ricerca storico-archeologica sul territorio del monte di Portofino*, a cura di E. Crusi e A. Rotta, testo dattiloscritto, Facoltà di Architettura di Genova, p. 28.

⁴⁰ F. SCARSELLA, *Annali di Santa Margherita Ligure*, cit., p. 17. Cfr. *Saggio storico-civile-religioso del Comune di Portofino*, cit., p. 112.

soprattutto la capacità di imporre il fodro e le collette (*fodrum et collectas imponere*), testimoni della attiva coercizione istituzionale del cenobio, concretizzatasi, data la natura delle imposizioni, in vera e propria signoria fondiaria di banno, che sicuramente doveva fruttare cospicue entrate economiche ai monaci.

Strumenti e tecniche agricole

Come testimoniato dai documenti (XIV-XV secolo) conservati nell'Archivio Notarile di Chiavari, non fu l'aratro ad occupare il primo posto nella lavorazione delle terre *arative* e *lavorative* del Chiavarese, ma la zappa e la vanga, più volte ricordate negli inventari dei beni di tali documenti⁴¹. Solo con tali strumenti si poteva dissodare il terreno coltivabile, caratterizzato da una coltura mista ed inframmezzata insieme, da alberi, vigne, e seminati. È presumibile, visto le analogie morfologiche del territorio del monte di Portofino, e visto il possesso, in Chiavari, e nelle zone limitrofe (Zoagli, S. Andrea, S. Pietro di Rovereto), di numerose terre da parte dei monaci di S. Fruttuoso, che tali strumenti fossero in uso prevalente anche nella lavorazione agricola dei possessi a gestione diretta situati sul Promontorio. Se durante l'alto Medioevo il paesaggio agricolo di Capodimonte risulta dominato dall'incolto e dal bosco, e conseguentemente anche le tecniche agricole si limitano alla semplice messa a coltura delle terre seminate, con la prevalenza dei sistemi agrari del debbio o del maggese, a partire dal XIII-XIV secolo, si assiste in Liguria, alla sistemazione del suolo in "fascie" o "terrazze", tipiche della Riviera ligure. Questa sistemazione permetteva una coltura "intensiva" (in contrapposizione a quella "estensiva"), più specializzata, specie della vite e dell'olivo. In concomitanza con lo sviluppo dell'olivo, dunque, è presumibile, da questo periodo, uno specializzarsi delle tecniche agricole da parte dei monaci, testimoniate dalle "terrazze" che fino alle soglie dell'epoca contemporanea, hanno contraddistinto parte del territorio di Portofino. Le stesse carte geografiche (Vinzoni) mettono in luce il progressivo terrazzamento del suolo del monte.

⁴¹ L. GATTI, *L'economia agricola del Chiavarese nel bassomedioevo*, cit., p. 81.

Amministrazione e gestione dei possedimenti

Per quanto riguarda l'amministrazione delle terre, il contratto più diffuso da parte dei monaci, fu, fino all'epoca moderna, quello del livello o dell'enfiteusi⁴². Il cenobio, nonostante il declino e pur essendo diventato un giuspatronato della famiglia genovese dei Doria⁴³, mantenne invariata la consistenza e la gestione dei possedimenti sul Promontorio. Enfiteusi, che sembra essere il tipo di contratto più diffuso, durante il XVII e XVIII secolo, non solo tra i monaci di Capodimonte ma anche tra quelli della Cervara⁴⁴.

L'enfiteusi prevedeva, solitamente, un contratto di usufrutto del terreno, in genere, come si evince dai documenti amministrativi del monastero e di quelli notarili, ereditario, in cambio di un canone in denaro o in natura; clausola determinante era l'obbligo, frequente nei documenti medievali, di apportare migliorie alla produttività e alla fertilità del terreno e di non mutare né l'organizzazione del lavoro, né variarne la destinazione d'uso. Qualche esempio. Al 1628 risale un atto, già precedentemente citato, di investitura enfiteutica da parte dell'abate di S. Fruttuoso a Nicolò di Portofino: quest'ultimo ha l'obbligo di «meliorare, modificare in bona» detta terra, la quale confina con altre, anch'esse enfiteutiche, di proprietà dell'abbazia⁴⁵. L'anno seguente vengono locate in enfiteusi «bona immobilia habere et possedere (...) cum terra et possessiones (...) et pertinentibus sitam in loco Paragi (Paraggi)» con l'obbligo di apportar-

⁴² Cfr. *Libri amministrativi del Monastero di S. Fruttuoso di Capodimonte*, Archivio Doria Pamphili Roma, Roma. In particolare *Canoni sino al 1740* (banc. 79, b. 30) e *Inventario dei beni e terreni di pertinenza dell'Abbazia dal 1739 al 1870* (banc. 81, b. 3). Utili informazioni sui contratti di enfiteusi si potranno prendere dalla lettura degli atti notarili del XVII e XVIII secolo, in Archivio della Biblioteca Comunale di S. Margherita Ligure: numerosi sono infatti gli atti di investitura enfiteutica da parte dell'abate, ivi conservati.

⁴³ Papa Giulio III concede ai Doria il patronato dell'Abbazia con la bolla dell'8 marzo 1551, ottenendo in cambio la promessa di costruire una torre contro le incursioni di «pirati ed infedeli».

⁴⁴ Nel 1620 si conclude un vendita di terra «enfiteutica» in località «solarolo di Nozarego» tra i monaci della Cervara e Bernero di Franco. *Raccolta di lettere e atti notarili*, cit., ms. n. 264. Atto del 6 agosto 1620. Nel 1616, quattro anni prima, abbiamo altra vendita in enfiteusi, fatta dai monaci della Cervara a Giobatta Palmero, in località «Filipazza» di Nozarego. *Ivi*, ms. n. 264. Atto del 18 luglio 1616.

⁴⁵ *Ivi*, documento di enfiteusi del 1628, ms. n. 265.

vi migliori: la terra confina con altra locata in enfiteusi nel 1583⁴⁶. Tuttavia il documento, già ricordato, del 1171 in cui gli uomini di Portofino tentano, e vi riescono, di liberarsi della ingerenza dell'abate sui loro possedimenti, induce a pensare alla poca vantaggiosità, sin dal Medioevo, dei contratti stipulati con i monaci, o perlomeno alla gravosità dei censi richiesti. Gli uomini di Portofino si lamentano dell'eccessiva influenza (anche economica) dell'abate; di contro quest'ultimo contesta i diritti di proprietà che gli abitanti del promontorio si arrogano per edificare, sulle terre in questione, degli edifici che sfuggono all'autorità dell'abate. Liti, cui i documenti notarili sono particolarmente ricchi, anche per i secoli successivi: ancora nel 1739, per esempio, troviamo una vertenza tra il rappresentante dell'abbazia e un certo Fruttuoso Canessa abitante a Rapallo, circa il pagamento del terratico, dovuto ai monaci, di una porzione di terreno posto in Rapallo: il Canessa è accusato di "ridurre", indebitamente e impropriamente, la parte di terra legata al pagamento del detto canone, a scapito dei monaci. Solo l'intervento dell'arcivescovo risolverà la vertenza a favore di questi ultimi⁴⁷. Nel 1626 una lite oppone l'abate ad alcuni locatari, riguardo ad alcune terre che dovrebbero essere donate al primo, in occasione della morte della moglie dell'affittuario⁴⁸. Un rapporto conflittuale, sin dal Medioevo, tra comunità e monaci, dunque, ma testimoniante la vitalità dello scenario agricolo-economico amministrato dal cenobio di S. Fruttuoso.

Conclusioni

Il quadro sommariamente tracciato rappresenta l'evolversi, durante il Medioevo e fino alle soglie dell'età moderna (grosso modo i secoli compresi tra X e XVII), della produzione, della gestione agricola-amministrativa, del monastero benedettino di S. Fruttuoso di Capodimonte, e, più in generale, del paesaggio agrario del Promonto-

⁴⁶ *Ivi*, investitura enfiteutica del 1629, ms. n. 265.

⁴⁷ Documento notarile sciolto, datato 23 settembre 1739, conservato nell'Archivio della Curia Vescovile di Chiavari, faldone *Portofino A*.

⁴⁸ *Raccolta lettere e atti notarili*, cit., atto testamentario del 1628, ms. n. 265.

rio di Portofino. Il monastero, che deteneva vari possedimenti in tutta la zona del Tigullio, da Recco⁴⁹ a Sestri Levante, da come si evidenzia nella lettura dei documenti ad esso riferiti, incentrava però la maggior quantità di possessi fondiari proprio nell'area territoriale corrispondente al Promontorio, vale a dire la zona limitrofa alla sua ubicazione.

La lettura dei documenti riguardanti il cenobio, e di quelli riguardanti il territorio, offre, tenendo presente le caratteristiche geomorfologiche del luogo, uno sviluppo agricolo-economico tipico dei grandi possedimenti fondiari monastici: da una produzione altomedievale di pura sussistenza e non specializzata (la precarietà climatica e l'insicurezza la rendevano necessaria), basata sullo sfruttamento di quanto il suolo offriva (economia silvo-pastorale) con la preponderanza della coltura di castagne, viti, fichi, alberi da frutto (le fonti medievali non dicono quali, tuttavia, quelle più tarde parlano di limoni, cedri, mele) o dell'allevamento brado e la pesca, si passò progressivamente ad una produzione e ad una coltura sempre più specializzata, che dava largo spazio alle vigne e, soprattutto, agli olivi, pur lasciando inalterata l'importanza, e la preponderanza, nell'economia alimentare, del castagno.

Tuttavia è sopravvalutante ritenere che tale coltura olivicola sarebbe stata largamente in uso fin dall'alto Medioevo; essa risulta attestata, per quanto riguarda S. Fruttuoso e le terre circostanti, solo a partire dai secoli tardi del Medioevo, e più specificatamente dai secoli XV-XVI, cioè alle soglie a agli inizi dell'età moderna. Sempre in età moderna è interessante rilevare come, nonostante il declino, si possa constatare il notevole peso economico-finanziario del cenobio (amministrante i propri beni attraverso il tipico contratto dell'enfiteusi) all'interno dell'arcidiocesi di Genova, che alla metà del XVII secolo, pagava, come tassa per l'arcivescovo genovese, una somma di cento soldi, tra le più alte rilevate, sintomo di una florida economia agricola-commerciale⁵⁰.

⁴⁹ All'interno di una permuta di terre in Recco datata 25 ottobre 1216, tra Nicola Usodimare e Alberto del Mulino, entrambi recchesi, si evince, tra quelle in questione, la presenza fondiaria del monastero di S. Fruttuoso in località «ubi dicitur Curtexella». *Notai Liguri del secolo XII*, cit., *Lanfranco (1202-1226)*, doc. 1261, pp. 144-145.

⁵⁰ La tassa si evince dalla *Nota della tassa di tutte le chiese et benefitii* (sec. XVII), ma-

Un ultimo dato che si osserva è la grande parte di importanza, data dai monaci, ad attività quali la caccia e la pesca (i fondali oltre che di pesci erano ricchi di formazioni coralline, la cui raccolta è attestata sin dal tardo Medioevo⁵¹ e fino all'epoca moderna⁵²), l'allevamento, e, da non sottovalutare, alla raccolta e alla coltura di erbe officinali; queste, ben identificate nel territorio del monte, rappresentavano le "medicine" dell'epoca ed i rimedi più usati contro qualsiasi problema fisico. In ultimo, è importante constatare come il paesaggio agrario (e di conseguenza l'economia agricola) del territorio considerato, non muti sostanzialmente, dal Medioevo, per tutta l'epoca moderna, fino al XIX secolo: ancora intorno al 1861 i terreni agricoli del Promontorio sono costituiti da olivi, castagni, viti, fichi, canneti, orti e selve⁵³, alla stregua dei secoli centrali del Medioevo, così come, allo stesso tempo, non cambi il tipo di contratto di locazione (enfiteusi) dei possedimenti dell'abbazia ai propri affittuarii. Lentezza dei progressi tecnici e agricoli, conservazione delle consuetudini.

In attesa di ulteriori ricerche, questo "affresco" di vita quotidiana monastica, ricavato mediante lo studio dei documenti e del terreno, fa luce su un'importante (quasi quanto la preghiera) mansione monastica, che doveva garantire la sopravvivenza e l'autosufficienza della comunità religiosa: fedele ai dettami di S. Benedetto, che aveva sintetizzato, con il celebre «ora et labora» le mansioni principali dei suoi monaci.

noscritto antico anonimo non numerato, conservato nella Biblioteca della Società Economica di Chiavari, da me personalmente controllato. L'elencazione di dette tasse è del 30 aprile 1687.

⁵¹ A proposito del corallo, ho rinvenuto, sempre nell'Archivio della Curia Vescovile di Chiavari, un documento notarile datato 5 aprile 1497, faldone *Portofino A*, in cui si tratta di una lite vertente tra i pescatori di corallo di Portofino e gli appaltatori della Corsica.

⁵² Al 1763 risale una nota di conti riguardanti la pesca del corallo nel mare antistante Portofino, da me trovata tra le carte sciolte di documenti amministrativi e commerciali del XVII e XVIII secolo, ms. n. 267, Archivio della Biblioteca Comunale di S. Margherita Ligure. Matteo Figaro, appaltatore di corallo, ricava in detto anno oltre 1132 zecchini da una prima vendita e 3453 da una seconda.

⁵³ Un bando per vendita giudiziale di beni ubicati nel Promontorio (Paraggi, chiesa di S. Giorgio, chiesa di S. Martino) del 1861 fa riferimento a lotti di terre «alberati di viti, fichi ed altro», oppure di terra «vineata, castagneata, ficuata, e selvatica», o ancora «ortiva e seminativa, con fascie di canne». Documento sciolto in Archivio della Curia Vescovile di Chiavari, faldone *Portofino B*.

NOME	PROPRIETÀ E USO
Timo	Antibatterica/antivirale - Contro bronchiti, asma
Salice*	Analgesica/antipiretica - Febbre, dolori muscolari
Veronica	Diuretica/ astringente - Raffreddamenti, bronchiti
Viburno	Spasmolitica - Dolori intestinali
Lino	Antinfiammatoria - Gastriti, enteriti
Aglione	Antisettica/espettorante - Infezioni, malattie respiratorie
Ruta	Spasmolitica/emmenagoga - Febbre, convulsioni
Euphorbia	Antiasmatica/spasmolitica - Asma, raffreddamenti
Camedrio	Antireumatica/digestiva - Reumatismi, disfunz. epatiche
Betonica	Febbrifuga/espettorante
Santoreggia	Carminativa/antisettica - Febbre, infezioni
Vulnearia	Astringente - Infiammazioni
Ginepro Rosso	Antiparassitaria/antisettica - Dermatiti, eczemi
Caprifoglio	Antisettica - Infiammazioni, dermatiti
Fumaria	Antiepatica/diaforetica - Disturbi gastrointestinali
Cappero	Diuretica - Infiammazioni
<p>* Il salice compare espressamente nel documento medievale del 984 con il termine <i>salectis</i>. Cfr. A. FERRETTO, <i>Regesti delle relazioni pontificie riguardanti le pievi di Rapallo e i rapallesi dal 1199 al 1320</i>, Genova, 1899, p. 31. Ho ritrovato, per ora, la menzione di un terreno erborato di «salicii» sito nelle parrocchia di S. Giacomo di Castello, antica dipendenza di S. Fruttuoso, solo in un atto notarile del 1689. <i>Raccolta di lettere e atti notarili</i>, ms. n. 264, in Archivio della Biblioteca Comunale di S. Margherita Ligure.</p>	

Tab. 1 *Erbe medicinali di Capodimonte (fonte: dalla nota di G. CASARETTO, in «Atti della Società Economica di Chiavari», 1868)*

SPECIE COMUNI	SPECIE FREQUENTI
Alaterno	Agrifoglio
Arisario	Biancospino
Corbezzolo	Dente di cane
Edera	Fiammola
Emero	Gigaro
Ginestra	Lentisco
Lonicera	Maggiociondolo
Mirto	Origano
Robinia	Roverella
Robbia	Spadaccia
Sambuco	Terebinto
Valeriana	Tino
Vitalba	Tamaro

Tab. 2 *Elenco della Flora attuale presente sul Promontorio (fonte: da «Appendice della flora», in «Guida al monte di Portofino», Genova, 1996, pp. 146-157)*

<i>Portofino</i>	<i>S. Siro</i>
Olivo: xxxxxx = 6 Viti: xxxxx = 5 Fichi: xxxxx = 5 Castagne: xxx = 3 Canneti: xx = 2 Olmi, Pini, Orti: x = 1 Mulini: X = 1	Castagne: xx = 2 Viti: xx = 2 Bosco: xx = 2 Olivi: x = 1 Carpini: x = 1 Querce: x = 1
<i>S. Maria di Nozarego</i>	<i>S. Lorenzo della Costa</i>
Olivo: xxxxxxxxxxxx = 13 Viti: xxxxxxxxxxxx = 12 Fichi: xxxxxxxx = 8 Castagno: xxxxx = 5 Boschi: xxxxx = 5 Querce: xx = 2 Limoni, Carpini: x = 1 Mulini: x = 1	Bosco: xxx = 4 Olivi: x = 1 Viti: x = 1 Castagne: x = 1 Meli: x = 1
<i>Paraggi</i>	<i>S. Giacomo di Castelletto</i>
Viti: xxx = 3 Olivo: xx = 2 Castagno: xx = 2 Fichi: xx = 2 Limoni: x = 1 Seminativa: x = 1	Olivi: x = 1 Salici: x = 1
<i>S. Giacomo di Canevale</i>	<i>S. Siro</i>
Castagne: xxxxxxx = 7 Limoni: x = 1 Viti: x = 1 Fichi: x = 1 Frutteti (meli): x = 1	Castagno: xx = 2 Viti: xx = 2 Bosco: xx = 2 Olivi: xx = 2 Carpini: x = 1 Querce: x = 1
	<i>S. Lorenzo della Costa</i>
	Bosco: xxx = 4 Olivo, Vite, Castagne, Mele: x = 1.
x = <i>petia terra</i>	

Tab. 3 *Destinazioni d'uso dei terreni del promontorio in età moderna (le seguenti tabelle si riferiscono ai documenti d'età moderna dell'Archivio comunale di S. Margherita Ligure [sec. XVI-XVIII])*

RENZO LANDI

GIOVAN BATTISTA LANDESCHI E L'ORIGINE
DELLE SISTEMAZIONI IDRAULICO AGRARIE
DELLE TERRE DECLIVI*

Come scriveva Oliva nel 1948, i primi interventi tecnici per la sistemazione idraulico-agraria della collina italiana presero avvio dopo le carestie del 1764 e del 1766, a seguito di «uno di quegli stati di necessità che si riscontrano nella storia e che sono la determinante del progresso umano».

Le carestie, e facilmente lo si può intuire, sono sempre state più disastrose negli ambienti dove il degrado agricolo è più accentuato. Non a caso la culla delle sistemazioni idraulico-agrarie delle terre declivi fu appunto una ristretta area pliocenica compresa tra Empoli, San Miniato, Montaione e Castelfiorentino nella quale, per la natura dei terreni, il degrado idrogeologico era certamente notevole. Il primo e ostinato promotore fu il parroco di San Angelo a Montorzo, un saggio prete che curava con affetto un popolo formato da poco più di duecentocinquanta anime, non molto lontano dalla città di San Miniato.

Dalla lettura dei suoi *Saggi di Agricoltura* traspaiono chiaramente le doti che lo sostennero in tale appassionato impegno: un senso di grande umanità ed anche una profonda e responsabile coerenza con le proprie convinzioni. Non possono inoltre passare inosservate le sue virtù di modestia ed umiltà. Nella prefazione dei *Saggi* l'editore Bonaventura Spannocchi, vicario di San Miniato, confessa che «ha strappato questa Operetta agraria dalle mani di

* Relazione presentata al Convegno *Uomo e collina* tenutosi a San Miniato il 27 novembre 1998. Il titolo della relazione era *Innovazione e attualità del Landeschi*.

questo savio Paroco Samminiatese» che non la credeva degna di pubblicazione. Dobbiamo inoltre osservare come il Landeschi, ritenendo prezioso, ai fini di un valido progresso agricolo, ogni parere ed ogni suggerimento, abbia fatto seguire al suo lavoro un «voto anonimo», ossia l'opinione di persone savie e intelligenti che avevano letto e commentato il suo lavoro. Questo «voto anonimo» è riportato nei *Saggi* per intero, senza appunti e senza «curare il sacrificio dell'amor proprio».

Quando giunse in parrocchia nel 1758 aveva trentasette anni. Trovò che il beneficio versava in grande desolazione, con piagge incolte e dirupate, con poche piante in cattivo stato e con fabbricati che minacciavano rovina. Ma il buonsenso, l'intuizione e l'esperienza pratica che lo guidavano furono determinanti nel convertire quelle terre in «una delle più ridenti e graziose colline che circondano la Città», al punto da rendere il beneficio capace di assicurare il «conveniente mantenimento del parroco, il decoro degli Altari, il sovvenimento dei poveri ecc.». L'esperimento fu d'esempio a tutta l'agricoltura samminiatese e toscana e si proiettò nel tempo, rivelando i grandissimi meriti di questo modesto prete di campagna.

Non è comunque possibile commentare i tratti tecnici più innovativi dei *Saggi* senza fare il punto sulle condizioni pedologiche e climatiche che caratterizzano quest'ambiente, né esaminare la difficile situazione economica e sociale delle campagne toscane verso la metà del XVIII secolo.

I terreni del samminiatese derivano da substrati sabbioso-pliocenici, sono leggeri, hanno profilo piuttosto omogeneo; in molti casi sono forniti di una certa quantità di argilla, sono permeabili, facilmente lavorabili ma anche facilmente erodibili. Oltre a certi composti di degradazione dei silicati, contengono di solito ossidi di ferro e di altri metalli, non risultano quasi mai carenti di calcio e ossidano rapidamente la sostanza organica di cui sono dotati. Non hanno grande fertilità, ma ad ogni modo si prestano alla coltivazione di piante arboree (olivo, vite, fruttiferi) quanto di cereali ed altre specie erbacee.

Le condizioni climatiche del territorio sono state ben descritte dallo stesso Landeschi: il suolo samminiatese «nell'estate non è bagnato che di rado dalle piogge e percosso frequentemente con grave danno delle piante da' venti occidentali, che abbruciano».

Tali condizioni non possono essere di riferimento per tutta la Toscana perché suolo e clima sono molto diversi nei vari ambienti; «se fossero da pertutto gl'istessi non occorrerebbe che un sol libro d'agricoltura», dice il Landeschi.

Erano state proprio le condizioni ambientali del samminiatese i fattori che avevano contribuito, assieme ad una dissennata legislazione agraria, ad un diffuso degrado agricolo. In Italia i criteri per la lavorazione e la sistemazione delle terre declivi avevano assunto nel tempo un indirizzo ben preciso. Nella piccola proprietà e sulle formazioni della collina strutturale si era diffuso il terrazzamento, mentre nella grande proprietà gestita con unità coloniche si era sviluppato il rittochino. Con tutta probabilità ciò era conseguenza del fatto che la lavorazione con l'aratro, spesso di legno con due orecchie, era meno faticosa se effettuata nel senso della massima pendenza. Tale modo di lavorare, che lasciava profondi solchi, favoriva l'erosione o addirittura la formazione di profonde incisioni, facilitava la perdita del terreno più fertile dagli strati superficiali e limitava le disponibilità idriche, specie nel periodo estivo.

Landeschi descrive i danni «incredibili, incomprensibili e grandissimi» che sono provocati dalle acque che non sono ben regolate e spiega come, a seguito del disinteresse dei grandi proprietari e dell'ignoranza dei «poveri mezzaioli», «la terra venne messa in bocca al lupo, cioè in bocca all'acqua, acciò la sbranassero con tutta libertà come anno fatto».

Lo scenario del processo erosivo che ci presenta è altrettanto vivo ed eloquente: della terra smossa dall'agricoltore non ne rimane che una metà, le piante di olivo e di vite restano scalzate, le piante erbacee affondano poco le radici, la terra è «snervata di ogni buon sugo», la produzione è limitata, le acque dei fiumi sono perennemente torbe e il letto di questi come le più vaste pianure si alzano «pel solo rapimento di terre fatto ne' poggi».

Con tutta probabilità anche i boschi, che certamente occupavano modeste superfici, avevano perso la loro funzione regolatrice. Occorre ricordare che, a quei tempi, le disponibilità di legname erano limitate perché erano state messe a coltura consistenti aree boschive, ed anche perché le richieste di taglio erano in continua crescita in quanto la legna, che costituiva l'unica fonte energetica, era divenuta un bene prezioso e raro. A questo riguardo Landeschi, ol-

tre ad insistere sui danni provocati alla vegetazione del bosco dal bestiame al pascolo, soprattutto dalle capre, ed a ribadire la necessità di dotare ogni podere di una certa porzione di bosco, mette in risalto la penuria e l'elevato prezzo della legna da ardere, fattori che costringono la povera gente di città e i pigionali a «dover quasi perire di freddo nella più cruda stagione (...) o a rubare pali e legna dalle siepi, tagliare legna e piante da frutto e devastare la campagna». A quei tempi, d'altra parte, i contadini facevano affidamento anche sulle produzioni legnose dei sostegni vivi delle viti.

Tali situazioni erano aggravate da distorte condizioni sociali e, specie nelle terre di collina e di poggio, da una diffusa ignoranza sulle più generali problematiche agrarie. Molti proprietari ritenevano che interessarsi d'agricoltura volesse dire abbassarsi di rango, si vergognavano se qualche volta erano costretti ad occuparsene e si gloriavano della loro ignoranza in materia; di solito non visitavano le loro terre e ritenevano che per condurre un fondo bastasse un contadino ignorante. In altri casi, vi era chi riteneva utile acquistare terreni da aggregare a preesistenti poderi così da aumentare le produzioni e i contadini, che pensavano fosse buona cosa lavorare di più, facevano grandi fatiche e raccoglievano sempre di meno. Vi erano inoltre contadini che si erano dati ad un lusso sfrenato perché così richiedevano le apparenze e i tempi, ma questi si erano riempiti di debiti. Ma vi erano anche molti contadini tanto poveri che non solo mancavano del necessario per vivere ma anche degli attrezzi per lavorare.

A questa disastrosa situazione si aggiunsero due grandi calamità: le carestie del 1764 e del 1766. Targioni Tozzetti illustrò in modo efficace gli eventi climatici che portarono a tali calamità. La prima fu conseguenza degli episodi del 1763: un grande freddo da novembre a maggio, piogge eccessive da metà maggio ai primi di luglio e, immediatamente dopo, un'accentuata siccità che si protrasse fino ai primi di settembre. I freddi impedirono l'allegagione dei fruttiferi, le nebbie e le piogge primaverili dimezzarono la fertilità del grano e la siccità estiva provocò la cascola dei pochi frutti rimasti e falciò le produzioni del bosco. A quei tempi un'eccessiva umidità primaverile-estiva era veramente pericolosa perché le piante del frumento, allora molto alte e facilmente allettabili, avevano anche un ciclo molto lungo che le rendeva soggette a grandi infezioni rugginose.

Eventi disastrosi si presentarono nuovamente due anni dopo. Le piogge si protrassero intense fino a marzo, provocando danni d'umidità alle colture di grano ed anche esondazioni di fiumi. Ciò nonostante tutta la vegetazione si presentava anticipata. Il 14 aprile si verificò una grande gelata che non solo colpì la vite, l'olivo e tutte le piante da frutto ma fu capace di danneggiare in montagna anche i castagni, i faggi e le querce. Dal giugno al settembre la stagione fu fredda e vennero piogge e nebbie. La battitura venne continuamente rimandata, il grano germinò nelle biche e i fiumi inondarono le campagne.

È dunque evidente che i principali fattori responsabili dei due disastri furono il freddo e, soprattutto, l'eccesso di umidità e di pioggia. In una regione come la Toscana, che non riusciva a coprire con le proprie produzioni il fabbisogno alimentare, questi erano eventi che portavano alle carestie. La descrizione di queste carestie fatta nella prefazione dall'editore dei *Saggi* è impressionante. Lo spettacolo del Paese durante la prima carestia fu «orrido» e perfino «le persone delle campagne inondarono a sciami le Città con l'impronta della morte e dello stento nel volto». La seconda carestia, che dette un ulteriore duro colpo alla precaria situazione locale, fu tanto più «sensibile e crudele» perché accompagnata da una «pestilente epidemia». Gli interventi legislativi furono salutari, ma è facile intuire quale fosse lo stato delle campagne in seguito a tali situazioni.

Negli ultimi dieci lustri del Cinquecento erano state pubblicate nel settore agrario alcune opere di un certo rilievo che in tempi successivi erano state oggetto di ripetute ristampe. Tra queste ci piace ricordare *Le vinti giornate dell'agricoltura* di Agostino Gallo, *La coltivazione* di Luigi Alemanni, *Della Agricoltura* di Giovanni Tatti, il *Ricordo di Agricoltura* di Camillo Tarello, *Coltivazione toscana* di Bernardo Davanzati e *La coltivazione toscana delle viti e d'alcuni alberi* di Gianvettorio Soderini. Nel Seicento aveva visto la luce solo *L'economia del cittadino in villa* di Vincenzo Tanara (1670), che ebbe un certo successo soprattutto perché soddisfaceva i gusti del tempo. Nel XVII secolo si erano infatti affievoliti gli impulsi innovativi; la vita culturale ed economica era fortemente decaduta e le campagne avevano raggiunto quella situazione di degrado che abbiamo visto. A partire dalla seconda metà del XVIII secolo però, erano nuovamente esplosi gli interessi per gli studi, le

Scienze e l'Agricoltura. Vennero anche istituite numerose accademie letterarie e scientifiche. Sull'esempio dell'Accademia Economico Agraria dei Georgofili "Associazione di ingegni intesi al perfezionamento dell'Agricoltura" fondata nel 1753, sorsero molti altri sodalizi in Italia e fuori d'Italia come quelli di Verona (1768), di Padova (1773), di Torino (1785) ecc.

A quei tempi vennero intraprese molte iniziative e, favorite dalla lungimiranza dei governanti, vennero attuate molte riforme di carattere tecnico ed economico (bonifiche, catasto, leggi sulla libertà di produzione, sul commercio ecc.). In questo clima aveva preso ad operare Landeschi, uomo di fede semplice e profonda, appassionato di cose agrarie ma anche capace d'acute osservazioni e di sensate e innovative idee. Egli riteneva che per far prosperare la campagna e far rifiorire quest'arte sarebbe stato molto utile far passare per le mani dei giovani studenti qualche libro di agricoltura, far loro sentire qualche lezione pratica anziché «parlarne solo nell'accademie, fra quei gran personaggi, che non possono per loro urbane occupazioni passare più avanti che ad ammirare la teorica, posta in veduta graziosa, con bella erudita ed elegante dicitura».

Alla base delle idee di Landeschi stava la convinzione della necessità di assicurare a tutti coloro che operano in campagna, siano proprietari o contadini, un adeguato livello di conoscenze e capacità tecniche. Questo era vero soprattutto per le aree di poggio e di collina alle quali dedicò la maggiore attenzione perché proprio questi erano gli ambienti nei quali i problemi si ingigantivano. Infatti, uno stesso agricoltore trascurato e negligente in fatto di regolazione delle acque avrebbe perduto solo la produzione se avesse dovuto coltivare terreni di pianura, ma avrebbe perso produzione e fertilità del terreno se avesse operato in collina.

Il grande merito del Landeschi fu quello di anteporre la regimazione idraulico-agraria a tutti gli altri interventi di carattere tecnico. Egli aveva ben osservato le disastrose erosioni provocate dalle acque che correivano lungo le pendici declivi, e giustamente ritenne che il miglior sistema per limitare i danni fosse quello di realizzare ripiani orizzontali e quindi di frazionare i deflussi col ridurre la dimensione degli appezzamenti. In questi ambienti però, al contrario di quanto avrebbe potuto fare nella natia Firenzuola, non poteva disporre di pietrame ed allora ricorse ad una soluzione anche più eco-

nomica, quella di costruire argini dotati di adeguata «scarpa» da rivestire con piote erbose. Egli vide giusto quando mise viti ed olivi sul margine esterno del ripiano, perché in quella posizione le piante trovano maggiori disponibilità di suolo che risulta sempre sano e ben aerato e non sono scalzate dalle acque. Vide giusto anche quando costruì ai piedi del ciglio una fossetta per raccogliere le acque in eccesso. Ad essa dette una pendenza adatta ad assicurare lo smaltimento dei deflussi ma anche il deposito della terra asportata dal ripiano superiore. Gli appezzamenti così sistemati non apparivano più come grandi superfici declivi, ma piuttosto come tanti «campi gradati» che divengono più «spessi», ossia più ravvicinati, quando il terreno aumenta di declività.

Il ciglione inerbito, ad ogni modo, non rappresentava una superficie improduttiva perché poteva fornire una certa quantità di foraggio. Occorre ricordare che a quei tempi veniva normalmente raccolta ed utilizzata per l'alimentazione del bestiame tutta l'erba che nasceva lungo le prode, le viottole ecc. L'inerbimento era condizione tanto importante che Landeschi suggeriva, nel caso le scarpe non si fossero rivestite a sufficienza, di seminarle con i rimasugli dei fienili.

Il disegno dello schema sistematorio doveva essere completato con gli organi di smaltimento delle acque fuori delle aree coltivate. Queste erano di solito condotte nei botri «che per ordinario sono la rovina dei poggi»; ma Landeschi insisté con forza sull'opportunità di condurle «per luogo ampio e largo, erboso, giuncoso, sassoso, (...) o assicurato con pescaioli». Descrisse le tecniche di costruzione di questi sbarramenti nei botri, così da facilitare il deposito della terra trascinata dalle acque e favorire in tal modo l'inerbimento ed anche lo sviluppo della vegetazione arborea.

Le ragioni per le quali Landeschi riteneva opportuno disporre le piante sul ciglio sono estremamente logiche ed esposte nei *Saggi* in modo altrettanto semplice e chiaro:

- a) sul bordo del ciglione le piante non soffrono di ristagni idrici;
- b) in considerazione che il terreno disposto in piano può assorbire cospicue quantità di pioggia e dato che durante l'estate il contadino dovrebbe tenerne smossa la superficie con sarchiature per evitare l'evaporazione, le piante, specie dove il suolo è più profondo, riescono sempre a godere di una buona riserva idrica;

- c) le piante inoltre risultano costantemente riscalzate perché, per mantenere il fossetto alla base del ciglione, occorre scavare il deposito terroso proveniente dal processo erosivo e riportare il materiale (ricavo) sul ciglione superiore;
- d) le radici di queste piante, che possono estendersi anche in profondità per godere dell'umidità accumulata nella fossetta, contribuiscono, infine, alla stabilizzazione del ciglione.

Landeschi, data la natura dei terreni ed in considerazione del fatto che le piante sul bordo del ciglione non soffrono d'umidità, riteneva inutile la fognatura; la considerava invece indispensabile nelle piantagioni di pianura.

Non mancano nei suoi *Saggi* dettagliate norme sulle distanze d'impianto di viti ed olivi. Molto probabilmente esse rispondono a misure consolidate dall'esperienza e dalla tradizione, ma è interessante osservare come in questo caso vengano riferite allo sviluppo della parte aerea e soprattutto allo sviluppo che le radici raggiungono a maturità della pianta («dominio delle barbe»). Così, ad esempio, affinché le piante di olivo siano «dominate dal sole e dall'aria in ogni loro parte e sieno meno offese dalla nebbia», è bene che non si tocchino con le fronde né con le barbe; pertanto una distanza di 16-20 braccia (corrispondenti a 10-12 m) può essere ritenuta quella più adatta.

Gli Etruschi avevano eseguito grandi opere di bonifica ed accuratamente drenato molti ettari di terreno; molti georgici latini, come Virgilio, Columella e Plinio avevano parlato diffusamente di regimazione idraulica da attuarsi con dreni e fossi e Pietro de' Crescenzi aveva suggerito nei terreni di collina di condurre le acque di traverso, quasi a precorrere i tempi del girapoggio, ma l'idea e l'organicità dello schema del Landeschi erano veramente innovative. I principi sui quali questo disegno si basava, molto semplici e logici, sono quelli stessi che ancor oggi guidano tutte le opere di regimazione idraulico-agraria. Il disegno subì in seguito numerosi adattamenti, in funzione delle condizioni ambientali. Col nome di ciglionamento conservò la sua validità fino alla metà del XX secolo, ossia fino a quando scomparve la coltura promiscua e fu necessario allargare i campi per consentire la meccanizzazione.

L'idea del Landeschi fu una scintilla capace di sollecitare la fantasia per altre prestigiose realizzazioni. Agostino Testaferata, che fu

fattore dei Marchesi Ridolfi nella vicina Meleto dal 1793 al 1822, aveva certamente potuto studiare gli schemi del Landeschi e i terrazzamenti delle formazioni arenacee di Artimino e di Vinci. Ed anche il Testaferata, armato di caparbia ostinazione, fu capace di trasferire e perfezionare, sulle terre più pesanti dell'azienda che dirigeva, un disegno unito a fosse rettilinee, che sarebbe stato per anni il punto di riferimento della regimazione idraulico-agraria delle terre declivi: l'Unita a spina.

Il nuovo disegno richiedeva il modellamento delle superfici, e fu certamente Agostino Testaferata l'agronomo che realizzò, perfezionò e rese operativa su grande scala l'idea della «colmatella di monte». Ma già Landeschi aveva chiaramente suggerito la possibilità di utilizzare il trasporto solido delle acque per recuperare il suolo perduto con l'erosione, quando scriveva che «le acque ben indirizzate riempiono di terre quei botrerelli, sbrotature e concavi che molto danno impaccio alla agricoltura» perché «depositano terra dove il terreno è più basso (...) e ne levano dove si vuole abbassare». Recuperare del terreno è possibile «con far loro fare le convenienti pause dove occorre depositino, componendo loro dei recinti di arginetti a traverso al loro corso o a mezza luna da banda». Accennava inoltre alla possibilità di «trasportare la terra sottile dove sia troppo grossa e la terra grossa dove siavi troppo sottile».

Le problematiche sollevate dai *Saggi* non riguardano solo la regimazione delle acque; il Landeschi ha infatti trattato, con quel suo stile semplice ed efficace, molti altri argomenti di carattere agronomico che erano stati affrontati in modo più o meno approfondito anche dagli autori del Cinque-Seicento.

Alcuni di questi, ad esempio, toccano temi di carattere economico e sociale d'interesse ancora attuale come la necessità di accorpare le unità poderali troppo frammentate o come si diceva allora «slogate».

Naturalmente la lettura dei *Saggi* ha sempre bisogno di precisi riferimenti alle condizioni agricole della Toscana nella metà del Settecento. Oggi, ad esempio, dopo l'invasione fillosserica, il miglioramento genetico delle specie arboree e la diffusione della frutticoltura industriale, diviene affascinante la lettura delle tecniche applicate nella preparazione dei «maglioli» di vite e nella preparazione ed allevamento delle propaggini, insieme a quella delle rego-

le seguite per produrre piante di olivo a partire dagli ovoli, come aveva insegnato Piero Vettori, e di riprodurre numerose specie di fruttiferi per seme, come scriveva Africo.

Gli insegnamenti riguardano anche le lavorazioni del terreno. Quando accennano all'utilità della formazione di una buona struttura ad opera del gelo e del sole sembra riascoltare i versi di Virgilio: *bis quae solem, bis frigora sensit / illius immensae ruperunt horrea messes*, quando ricordano i danni del guasto tornano alla mente le frasi del Tatti, di Africo e i versi di Alamanni: *o misero cultor, sia lunge allor da lui l'aratro e 'l bue*, e quando il discorso riguarda le condizioni di esecuzione dei lavori allora il consiglio, come hanno fatto Tatti, Gallo e Africo, diviene un ordine esplicito: il contadino che lavora la terra molle farebbe bene ad andare a dormire.

Altrettanto interessanti sono le osservazioni sulla concimazione. A quei tempi non si conoscevano i concimi minerali per cui tutta l'attenzione doveva essere dedicata alla concimazione organica. È quindi logico che i testi del XVI e XVII secolo trattassero del problema e che, in modo più o meno approfondito, distinguessero gli effetti sortiti da letami o «conci» provenienti da specie animali diverse, e ponessero in risalto la grande cura richiesta dai processi di fermentazione per ottenere un prodotto omogeneo, facile da distribuire e ricco di principi della fertilità. Tutto questo è magistralmente illustrato anche dal nostro parroco, ma vi è di più. Nel Samminiatese il letame era divenuto molto ricercato e caro perché fortemente richiesto nelle zone di pianura, in quanto la costruzione degli argini impediva il deposito della fertile belletta nei campi e i terreni collinari per loro natura erano molto poveri e divoravano la sostanza organica. Per questo si sarebbe potuto ricorrere a prodotti alternativi o al sovescio, ma il Landeschi proponeva di accrescere quanto possibile il numero dei capi di bestiame e, riprendendo l'idea del Tarello, di destinare maggiori quote di superficie al prato e al pascolo, alternando le colture foraggere con i seminativi così da concentrare gli interventi su minor superficie, che però sarebbe divenuta più fertile e produttiva.

In merito alla coltivazione del grano dava altri saggi suggerimenti, come quello di eseguire prove di germinabilità prima delle semine, di trattare con calce il seme colpito da carie e di ridurre le quantità di seme impiegate quando si utilizzava semente striminzita.

ta per la ruggine. Le piante infestanti, che anche allora costituivano un grave problema, furono spesso oggetto della sua attenzione ed in particolar modo quando, come avevano fatto Tatti, Tanara ed altri, ripeteva l'utilità della vangatura, con la quale si interrano in profondità i semi, oppure raccomandava di far fermentare bene il letame per distruggere la germinabilità degli infiniti semi in esso contenuti, o quando suggeriva di usare sementi prive di infestanti, provenienti possibilmente da colture scerbate prima della raccolta.

Landeschi, inoltre, descrisse sinteticamente le tecniche applicate nella bonifica per colmata e per mazzuolatura ed illustrò in modo esplicito i problemi che sorgono quando, per l'arginatura dei fiumi e dei torrenti, si perdono i benefici effetti del deposito di belletta. La questione era già stata affrontata in passato da idraulici e tecnici. Addirittura pochi anni prima di questi *Saggi* Benedetto Castelli aveva esaminato i problemi del deposito di terra nel letto dei fiumi ed aveva illustrato la necessità di alzare gli argini e la possibilità di utilizzare le torbide per risanare e fertilizzare i terreni.

Dei meriti di questo parroco scrissero in molti dopo la sua scomparsa, avvenuta nel 1783. Il Lastri ne pubblicò un elogio nel III volume degli Atti dell'Accademia dei Georgofili (1796), Chiarenti fece precedere il suo studio sull'Agricoltura Toscana, pubblicato a Pistoia nel 1819, da una *Lettera dedicatoria all'ombra del Landeschi* e in tempi più recenti Passerini lo definì precursore ed apostolo della difesa del suolo. Sorse anche qualche polemica con Cosimo Ridolfi, Pietro Cuppari, che riteneva scarse le possibilità produttive delle colline toscane, e Chiarenti che aveva attribuito il merito delle colmate di monte al parroco di San Angelo. Nella 48ª lezione orale Ridolfi attribuisce a Landeschi il merito di aver fatto con la sua sistemazione di traverso «un primo passo verso un miglioramento agrario importantissimo». Illustrando poi la necessità di un perfezionamento del sistema rivendica al Testaferata la paternità delle colmate di monte e delle sistemazioni unite, tanto da attribuire a quest'ultimo i versi che Averardo Genovesi, membro dell'Accademia degli Euteleti, aveva scritto per Landeschi nell'ode dedicata all'avvento al trono di Leopoldo II (1824).

Dobbiamo comunque rilevare che più volte, anche in tempi recenti, sono state messe in risalto le innovazioni contenute nei *Saggi*. Soprattutto è stato riconosciuto al Landeschi un grande merito,

che potremo esprimere con le parole che lo stesso Cosimo Ridolfi usò nella *Memoria sulle colmate di monte*, presentata all'Accademia dei Georgofili nel 1827: «il Parroco Samminiatese coi precetti, e più con l'esempio, rianimò la coltivazione dei campi». Lami e Oliva, che rividero con dettaglio l'evoluzione di queste opere della piccola bonifica collinare, misero in evidenza i due punti fondamentali che guidarono l'idea del Landeschi: la necessità di sistemare i terreni per traverso e la convenienza di ripartire la superficie declive in appezzamenti di limitate dimensioni e più o meno regolari.

Questi punti rappresentano il cardine innovativo che, precorrendo i tempi delle tecniche di conservazione del suolo, ha reso celebri le sistemazioni delle terre declivi italiane.

NOTE BIBLIOGRAFICHE

C. AFRICO, *Della Agricoltura*, Venezia, 1572; L. ALEMANNI, *La coltivazione*, Firenze, 1546; G.M. BONARDO, *Le ricchezze dell'agricoltura*, Venezia, 1584; B. CASTELLI, *Della misura dell'acque correnti*, Bologna, 1660; F. CHIARENTI, *Riflessioni e osservazioni sull'agricoltura toscana e specialmente sull'istruzione dei fattori, sul metodo Landeschi e sull'ordinamento colonico*, Pistoia, 1819; R. DAHURON, *Il giardiniere francese*, Venezia, 1698; B. DAVANZATI, *Coltivazione toscana*, Firenze, 1600; A. GALLO, *Le vinti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa*, Venezia, Borgomineri, 1572; A. GENOVESI, *Per l'avvenimento al trono di SAR Leopoldo II*, Pisa, 1824; F. LAMI, *La bonifica della collina toscana da G.B. Landeschi a Cosimo Ridolfi*, Firenze, 1938; G.B. LANDESCHI, *Saggi di Agricoltura*, Firenze, 1775; M. LASTRI, *Elogio al parroco Samminiatese Giovan Battista Landeschi*, «Atti della R. Società economica ossia de' Georgofili», III, 1796, pp. XVIII-XX; A. OLIVA, *Le Memorie e le opere di Cosimo Ridolfi sulla bonifica collinare*, in *Memorie sulla bonifica collinare*, 1934, pp. 1-49; A. OLIVA, *Le sistemazioni idraulico agrarie*, Firenze, 1936; A. OLIVA, *Trattato di Agricoltura Generale*, Milano, 1948; G. PASSERINI, *Giovan Battista Landeschi precursore ed apostolo della difesa del suolo*, «Atti Accademia dei Georgofili», 1959, s.vii, VI, pp. 182-194; E. REPETTI, *Dizionario geografico fisico storico della Toscana*, Firenze, 1843; C. RIDOLFI, *Lezioni orali di Agraria*, 3° ediz. Vieuusseux, Firenze, 1869; C. RIDOLFI, *Memorie sulla bonifica collinare*, 1934; G. SODERINI, *La coltivazione toscana delle viti e d'alcuni alberi*, Firenze, 1600; V. TANARA, *L'economia del cittadino in villa*, Bologna, 1644; C. TARELLO, *Ricordo di Agricoltura*, Venezia, 1567; G. TARGIONI TOZZETTI, *Alimurgia o sia modo di render meno gravi le carestie*, Firenze, 1767; M.G. TATTI, *Dell'Agricoltura*, Venezia, 1560; P. VETTORI, *Lodi e coltivazione degli ulivi*, Firenze, 1574.

PAOLO NANNI

FERDINANDO PAOLETTI
E LA “NUOVA AGRICOLTURA”*

Di fronte ad una personalità così poliedrica come quella di Ferdinando Paoletti – agronomo, georgofilo, riformatore, come lo ha definito Mario Mirri¹ –, è difficile sottrarsi alla “tentazione” di ricondurre ed esaurire la sua figura ad interprete, particolarmente significativo, di quel complesso ambiente culturale che fu la Toscana di fine Settecento². E certamente la coniugazione delle sue opere agronomiche, *Pensieri sopra l'agricoltura*³ e *L'arte di far bene il vino*⁴, assieme con quella ampia riflessione, in parte filosofica ed economica, che furono i *Veri mezzi di render felici le società*⁵, costituisce un importante riferimento per lo studio di quella vasta opera di riforme in campo economico agrario e civile elaborate, discusse ed attuate in Toscana con l'avvento dei Granduchi lorenese⁶. Particolare rilievo riveste inoltre la sua funzione di pievano, proprio per il ruolo che i parroci di

* Relazione, riveduta ed ampliata, tenuta in occasione delle Celebrazioni del secondo centenario della morte di Ferdinando Paoletti, organizzate dal Comune di Bagno a Ripoli a Villamagna (2 dicembre 2001).

¹ M. MIRRI, *Ferdinando Paoletti, agronomo, “georgofilo”, riformatore*, Firenze, 1967.

² T. WAHNBAECK, *Ferdinando Paoletti georgofilo e il dibattito sul lusso nel Settecento toscano*, «I Georgofili. Atti dell'Accademia dei Georgofili», s. VII, 1998, pp. 367-389.

³ F. PAOLETTI, *Pensieri sopra l'agricoltura*, Firenze, 1769.

⁴ ID., *L'arte di far bene il vino*, Firenze, 1774.

⁵ ID., *Veri mezzi di render felici le società*, Firenze, 1772. Il volume fu concepito dal Paoletti come una Appendice ai *Pensieri sopra l'agricoltura*.

⁶ F. VENTURI, *Settecento riformatore. Da Muratori a Beccaria*, Torino, 1969; F. DIAZ, *I Lorena in Toscana. La reggenza*, Torino, 1988; F. DIAZ, L. MASCILLI MIGLIORINI, C. MANGIO, *Il Granducato di Toscana. I Lorena dalla Reggenza agli anni rivoluzionari*, Torino, 1997.

campagna vennero ad assumere all'interno del riformismo lorenese⁷.

Tuttavia il Paoletti fu anche "agricoltore", nel senso più ampio del termine, «illustre fra i cultori della rurale economia»⁸. Egli fu infatti profondamente impegnato, dal 1746 fino alla sua morte nel 1801, nella attività agricola dei tre poderi annessi alla sua pieve di San Donnino⁹. L'estensione della proprietà annessa alla pieve era di circa 25 ettari, dei quali 15 a bosco, mentre i rimanenti 10 erano coltivati secondo la classica coltura promiscua dell'economia mezzadrile, con le terre lavorative destinate alle produzioni cerealicole e da rinnovo (grano, vecce, fave, avena) a cui si univano olivi, viti e gelsi. Vi era poi l'allevamento: pecore per la produzione di formaggio e buoi da lavoro¹⁰.

Proprio a partire da questa sua attività pratica, dalle sue esperienze in campo agronomico, egli fu in certo senso un precursore di quello che sarebbe poi stato lo sviluppo di quella «nuova agricoltura» elaborata nell'ambito dell'Accademia dei Georgofili nel corso dell'Ottocento, e fondata sull'evoluzione delle conoscenze scientifiche e delle tecniche di coltivazione¹¹.

Campagne e riforme nella Toscana dei Lorena

Importanti contributi storiografici hanno precisato il quadro generale dell'agricoltura toscana nella seconda metà del Settecen-

⁷ B. BOCCHINI CAMAIANI, *I vescovi toscani nel periodo lorenese*, in *Istituzioni e società in Toscana nell'età moderna*, Atti delle Giornate di studio dedicate a G. Pansini (Firenze, 4-5 dicembre 1992), Roma, 1994; M. ROSA, *La Chiesa e la pietà illuminata*, in *Storia della civiltà toscana*, IV, *L'età dei Lumi*, Firenze, 1999, pp. 93-121; L. BIGLIAZZI, L. BIGLIAZZI, *I parroci di campagna tra Settecento e Ottocento. Dai documenti dei Georgofili*, Firenze, 2000.

⁸ G. SARCHIANI, *Elogio del Pievano Paoletti*, «Atti dei Georgofili», 5, 1803, pp. 41-52. Il Paoletti, Accademico dei Georgofili dal 1770, veniva ricordato dal Sarchiani come «uno de' nostri soci più ardenti» nel promuovere gli «avvantaggi» della «rurale economia».

⁹ Notizie biografiche sul Paoletti, anche con la pubblicazione di documenti inediti, si trovano ora in F. ASTE, S. PAGNINI, *Ferdinando Paoletti pievano di S. Donnino a Villamagna*, Firenze, 2001.

¹⁰ M. MIRRI, *Ferdinando Paoletti, agronomo, "georgofilo", riformatore*, cit.

¹¹ F. SCARAMUZZI, P. NANNI, *L'agricoltura*, in *Storia della civiltà toscana*, V, *L'Ottocento*, Firenze, 1998, pp. 173-215. Il termine «nuova agricoltura» è stato usato da Slicher Van Bath ad indicare lo sviluppo teorico in campo agrario verificatosi tra il XVIII e il XIX secolo in tutta Europa, ma che trovò in parte applicazione pratica solo nel lungo periodo. Tuttavia i «libri, gli opuscoli e le dissertazioni delle società erudite contengono ogni sorta di idee luminose per miglioramenti e innovazioni» (B.H. SLICHER VAN BATH, *Storia agricola dell'Europa occidentale [500-1850]*, Torino, 1973, p. 332).

to¹², mettendone in evidenza la profonda crisi, aggravata dalle condizioni miserabili delle campagne¹³. L'avvento dei Lorena portò quell'impulso di rinnovamento da tempo aspettato¹⁴. Il nuovo Granduca, ispirato alle idee fisiocratiche¹⁵, si dedicò con determinazione ad affrontare i problemi che affliggevano Firenze e la Toscana. La liberazione del commercio e l'eliminazione dei vecchi privilegi ecclesiastici furono fra i primi provvedimenti, mentre una speciale attenzione fu riposta per affrontare le cause che avevano bloccato l'agricoltura, che restava nonostante tutto la principale risorsa della Toscana. L'insufficienza della rete viaria¹⁶, dei trasporti, della canalizzazione e regimazione delle acque; le bonifiche di alcuni territori¹⁷; il sistema economico e fiscale che non favoriva l'investimento di capitali nell'agricoltura e allontanava i proprietari dalle loro terre¹⁸; la necessità dell'istruzione e dell'educazione, specialmente in campo agrario¹⁹ per favorire l'introduzione

¹² I. IMBERCIADORI, *Campagna toscana nel Settecento*, Firenze, 1953; E. SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari, 1961; B. VECCHIO, *Sui quadri paesistico-agrari della Toscana lorenese (XVIII secolo)*, in *La Toscana dei Lorena. Riforme, territorio, società*, a cura di Z. Ciuffoletti e L. Rombai, Atti del Convegno di studi (Grosseto, 27-29 novembre 1987), Firenze, 1989, pp. 431-454; D. BARSANTI, *Allevamento e transumanza in Toscana. Pastori, bestiami e pascoli nei secoli XV-XIX*, Firenze, 1987; A.M. PULT QUAGLIA, *L'agricoltura*, in *Storia della civiltà toscana*, IV, *L'età dei Lumi*, Firenze, 1999, pp. 383-407.

¹³ G. GIORGETTI, *Contadini e proprietari nell'Italia moderna*, Torino, 1974; M. MIRRI, *Contadini e proprietari nella Toscana moderna*, in *Contadini e proprietari nell'Italia moderna*, Atti del Convegno di studi in onore di Giorgio Giorgetti, vol. I, *Dal Medioevo all'età moderna*, Firenze, 1979, pp. 9-128; E. LUTTAZZI GREGORI, *Fattori e Fattorie nella pubblicistica toscana fra Settecento e Ottocento*, in *Contadini e proprietari nell'Italia moderna*, vol. II, *Dall'età moderna all'età contemporanea*, pp. 5-83; P. MALANIMA, *Il lusso dei contadini. Consumi e industrie nelle campagne toscane del Sei e Settecento*, Bologna, 1990.

¹⁴ I. IMBERCIADORI, *Agricoltura al tempo dei Lorena*, in *I Lorena in Toscana*, a cura di C. Rotondi, Atti del Convegno internazionale di studi (Firenze, 20-22 novembre 1987), Firenze, 1989.

¹⁵ M. MIRRI, *La fisiocrazia in Toscana: un tema da riprendere*, in *Studi di storia medievale e moderna per Ernesto Sestan*, Firenze, 1980.

¹⁶ D. STERPOS, *Le strade di grande comunicazione della Toscana verso il 1790*, Firenze, 1977; P. BELLUCCI, *I Lorena in Toscana. Gli uomini e le opere*, Firenze, 1984; P. VIGHI, *Per un'analisi della viabilità toscana*, in *La Toscana dei Lorena. Riforme, territorio, società*, cit., pp. 455-475.

¹⁷ D. BARSANTI, L. ROMBAI, *La «guerra delle acque» in Toscana. Storia delle bonifiche dai Medici alla Riforma agraria*, Firenze, 1986; C. CRESTI, *La Toscana dei Lorena. Politica del territorio e architettura*, Milano, 1987.

¹⁸ Le riforme in questo campo condussero nella prima metà dell'Ottocento alla realizzazione del Catasto particellare lorenese.

¹⁹ Si veda a questo proposito quanto scriveva lo stesso Capponi: «L'eguaglianza, che è l'a-

di nuove tecniche nelle coltivazioni²⁰, furono alcuni dei principali problemi affrontati.

Sotto questa spinta prese avvio una profonda fase di trasformazione dell'economia toscana fra XVIII e XIX secolo. I dati demografici resi disponibili per questo periodo mettono in rilievo un forte incremento della popolazione in tutto il territorio granducale: dai circa 901.000 abitanti intorno al 1750 si passò al 1.131.000 del 1800, fino ad arrivare a 1.563.000 nel 1850, con un aumento in un secolo di circa il 57%²¹. Dal punto di vista economico, anche il commercio estero (esportazioni) subì una forte crescita, dovuta sia alle nuove normative sulla libertà dei commerci, sia ad una ripresa dell'attività agricola anche sotto la spinta della pressione demografica. I dati di alcuni prodotti costituiscono significativi indici di questa tendenza nei cento anni a cavallo tra XVIII e XIX secolo: mentre la seta (greggia, filati e tessuti) scese da 4.900.000 a 1.685.360 lire²², le pelli e il cuoio passarono da 189.000 a 1.318.990, l'olio da 560.000 a 3.782.610, le castagne da 42.000 a 80.160 ed infine i cappelli di paglia da 490.000 a 5.589.590. Nel corso di questo periodo l'economia toscana divenne dunque molto più agricola di quanto non lo fosse stata in precedenza.

nalisi applicata al mondo civile, ebbe sua prima consacrazione da quel sentimento religioso che nobilita con la dignità d'uomo ogni bassezza di condizione; ma ella rimase, per tutta l'età di mezzo, un principio dottrinale, non concedendole i tempi di costruire veramente un fatto sociale. Al che in oggi per tutti i modi si cerca di pervenire: da un lato, col rendere attivo quel sentimento che innalza il comune livello degli uomini, dall'altro, e più efficacemente, per via d'una critica minuta, indefessa, che abbatte o scalza dai fondamenti qualsiasi grandezza e sinanche le morali laonde questa eguaglianza è senza unità d'idee comuni e definite, perché la critica le dissolve tutte e nessuna autorità le ferma: e là dove mancano le idee comuni, ivi è impossibile aversi mai veramente una educazione comune. La pubblica educazione è il pensiero del secolo, che ad essa intende con ogni sforzo, e ne fa tema incessante d'universale discorso» (G. CAPPONI, *Scritti editi e inediti*, Firenze, 1977, p. 30). Cfr. inoltre: I. IMBERCIADORI, *Sulle origini dell'istruzione agraria in Toscana*, «Economia e Storia», fasc. 1, 1961; ID., *Per la storia delle Scienze agrarie*, in *Storia dell'Ateneo fiorentino. Contributi di studio*, Firenze, 1986.

²⁰ R. PAZZAGLI, *Il ruolo della Toscana nella circolazione delle conoscenze agrarie in Italia durante la prima metà dell'Ottocento*, in *Le conoscenze agrarie e la loro diffusione in Italia nell'Ottocento*, a cura di S. Zaninelli, Torino, 1990, pp. 257-278.

²¹ M. BRESCHI, *La popolazione della Toscana dal 1640 al 1940*, Firenze, 1990.

²² I dati qui citati sono stati riportati alla stessa unità di misura monetaria: si veda P. MALANIMA, *Un sistema in trasformazione*, in *Storia della civiltà toscana*, IV, *L'età dei Lumi*, Firenze, 1999. Per le fonti utilizzate: G.R. CARLI, *Saggio politico ed economico sopra la Toscana, fatto nell'anno 1757*, in *Opere*, I, Milano, 1784; A. ZOBBI, *Manuale storico degli ordinamenti economici vigenti in Toscana*, Firenze, 1858.

Alla «riforma dall'alto» attuata dai Lorena²³, corrispose una «riforma dall'interno» della stessa struttura mezzadrile elaborata intorno all'Accademia dei Georgofili, il nuovo sodalizio fondato a Firenze nel 1753, che, per iniziativa dell'abate Ubaldo Montelatici, rinnovando la secolare tradizione delle Accademie fiorentine e toscane²⁴, divenne ben presto insostituibile collaboratore delle iniziative di riforma dei Granduchi lorenesi²⁵. L'Accademia ebbe certamente anche un importante ruolo politico, divenendo nel tempo il punto di coagulo di quell'aristocrazia agraria fiorentina, che costituiva il ceto dirigente toscano e, interpretandone gli interessi, essa contribuì in modo decisivo alla formazione di quell'ideologia moderata che ebbe una funzione ben definita durante tutto il Risorgimento²⁶.

L'elemento distintivo dell'attività dei Georgofili fu comunque legato soprattutto all'economia e all'agricoltura. Il motto dei Georgofili «Prosperitati publicae augendae», che ancora accompagna lo stemma accademico, fu adottato fin dagli inizi dell'Ottocento in sostituzione del precedente «Rei agrariae augendae». Il campo di interesse degli accademici travalicava infatti la sola attività agricola, pur sempre ritenuta il fulcro del benessere e della ricchezza sociale. Già nel corso dei primi anni di attività i Georgofili si distinsero dal mondo intellettuale erudito, per la capacità di

²³ I. IMBERCIADORI, *Leggi e agricoltura nella Toscana del primo Ottocento*, in *Ildebrando Imberciadori Miscellanea*, «Rivista di storia dell'agricoltura», a. XXII, n.1, giugno 1983, pp. 291-311; R. P. COPPINI, *Il dibattito sulla riforma dell'agricoltura fra Settecento e Ottocento*, «I Georgofili. Atti dell'Accademia dei Georgofili», s. VII, 1998, pp. 57-78.

²⁴ *Accademie e istituzioni culturali in Toscana*, a cura di M. Marcucci, N. Crevani, F. Adorno, Firenze, 1988.

²⁵ I. IMBERCIADORI, *Per la storia dell'Accademia dei Georgofili in Firenze capitale della cultura*, «Atti dell'Accademia dei Georgofili», s. VII, 1987. Si veda a questo proposito quanto ha scritto Fejto su Pietro Leopoldo: «L'arciduca in effetti fu il più illuminato, il più intelligente di tutti gli Asburgo. Traendo profitto dalla validissima Accademia dei Georgofili, creata nel 1753, egli realizzò in Toscana l'esempio più perfetto che sia mai esistito di un riformismo imposto dall'alto. (...) Pietro Leopoldo e i suoi consiglieri progressisti volevano spingersi ancora più in là: promuovere la creazione di una classe agraria da realizzarsi attraverso la lottizzazione di una parte dei beni religiosi liberati dalla manomorta grazie all'applicazione del giuseppismo in Toscana» (F. FEJTO, *Requiem per un impero defunto. La dissoluzione del mondo austro-ungarico*, Milano, 1990, pp. 85-86).

²⁶ I. IMBERCIADORI, *L'Accademia dei Georgofili nel Risorgimento*, «Atti dell'Accademia dei Georgofili», s. VII, 1960; Z. CIUFFOLETTI, *L'Accademia economico-agraria dei Georgofili*, «Quaderni storici», sett. 1977.

«recezione e diffusione e influenza delle idee illuministe»²⁷. Alla speculazione filosofica si privilegiava quell'attitudine "pratica" che costituisce una significativa caratteristica dell'Accademia fiorentina e della cultura Toscana dalla metà del Settecento²⁸. Alcuni eminenti accademici furono anche direttamente impegnati con importanti realizzazioni quali: le bonifiche (Ximenes, Fossombroni); la realizzazione dell'«Orto agrario sperimentale» presso il Giardino dei Semplici di San Marco²⁹; gli studi sulle sistemazioni collinari³⁰; le innovazioni degli aratri³¹; la riforma dell'imposta fondiaria e il nuovo catasto particellare lorenese³²; la fondazione della stessa Cassa di Risparmio di Firenze³³, solo per ricordare le più importanti attuate in questo periodo. Tale vasta opera fece assumere all'Accademia una fama internazionale tale per cui tre presidenti degli Stati Uniti furono accademici corrispondenti: Jefferson, Madison e Monroe³⁴.

²⁷ «La cultura toscana compiva ormai la sua svolta caratteristica di metà secolo: l'accostamento alle nuove idee di razionalizzazione e di riforma doveva avvenire non tanto attraverso la discussione dei motivi generali filosofico-politici, ideologici, storici e sociali, quanto piuttosto attraverso l'apprendimento e la elaborazione di temi pratici, di argomenti specifici di vita produttiva, di amministrazione, di economia» (F. DIAZ, *I Lorena in Toscana. La reggenza*, cit., p. 197).

²⁸ M. VERGA, *Dai Medici ai Lorena*, in *Storia della civiltà toscana*, IV, *L'età dei Lumi*, cit., pp. 125-151.

²⁹ P.L. PISANI BARBACCIANI, P. NANNI, *Gli orti agrari di Firenze*, «Rivista di storia dell'agricoltura», a. XXXVI, n.1, giugno 1996, pp. 67-107.

³⁰ R. LANDI, *Giovan Battista Landeschi e l'origine delle sistemazioni idraulico agrarie delle terre declivi*, *supra*, pp. 19-30.

³¹ C. RIDOLFI, *Di un nuovo coltro da servire a lavorare il suolo invece della vanga*, «Continuazione degli Atti dei Georgofili», 5, pp. 40-100.

³² Cfr. E. CONTI, *I catasti agrari della Repubblica fiorentina e il Catasto particellare toscano (secoli XIV-XIX)*, Roma, 1966.

³³ F. TARTINI, *Rapporto riguardante la nuova Cassa di Risparmio eretta in Francia*, «Atti dell'Accademia dei Georgofili», Continuazione, vol. II, Firenze, 1819, pp. 367-378. Su questo argomento si veda G. PAVANELLI, *Dalla carità al credito. La Cassa di Risparmio di Firenze dalle origini alla Prima Guerra Mondiale*, Torino, 1991; M. MAGINI, *La Cassa di Risparmio di Firenze. Breve compendio di una lunga storia*, Firenze, 1992; R.P. COPPINI, *Timore del nuovo: Gino Capponi, i moderati toscani e le casse di risparmio*, in *Gino Capponi. Storia e progresso nell'Italia dell'Ottocento*, a cura di P. Bagnoli, Atti del Convegno 21-23 gennaio 1993, Firenze, 1994, pp. 197-207. Sempre sulla storia della Cassa di Risparmio di Firenze occorre ricordare i vecchi volumi, nel 1984 in ristampa anastatica, sui primi sessant'anni di vita, contenenti inoltre molti documenti editi e inediti: G. MARTINI-BERNARDI, *La Cassa Centrale di Risparmio e Depositi di Firenze e sue affiliate. Notizie e Documenti*, Firenze, 1890.

³⁴ I. IMBERCIADORI, *Per l'indipendenza degli Stati Uniti. Ricordo di Filippo Mazzei*

L'Accademia, inoltre, promosse una importante attività di educazione ed istruzione per la realizzazione di quella nuova «architettura georgica» della Toscana basata sul progresso scientifico. A studiosi quali il Landeschi, parroco di San Miniato, autore dei *Saggi di agricoltura*³⁵, poi seguito da Testaferata e Ridolfi, va certamente il merito di aver aperto la strada a quella «scoperta e invenzione della collina»³⁶, tramite le nuove sistemazioni collinari, che grande importanza ebbe nella diffusione di importanti coltivazioni quali la vite e l'olivo. I Georgofili svolsero pertanto una vasta opera di studio, sperimentazione e diffusione delle conoscenze agrarie, realizzata tramite la pubblicazione di bandi di concorso³⁷; la diffusione di periodici quali gli «Atti dell'Accademia» a partire dal 1791³⁸, e successivamente il «Giornale agrario toscano», edito dal Vieusseux tra il 1827 e il 1864³⁹; l'impegno per l'istruzione con le «Scuole di reciproco insegnamento»⁴⁰ e poi l'Istituto agrario di Meleto fondato dal Ridolfi nella sua Villa⁴¹, che aprì la strada alla cattedra di «Agronomia e pastorizia» presso l'Ateneo pisano⁴².

(1730-1816), *l'amico di Thomas Jefferson agricoltore toscano e cittadino americano in Virginia*, in *Ildebrando Imberciadori Miscellanea*, cit., pp. 407-433; F. SCARAMUZZI, P. NANNI, *L'agricoltura*, cit.

³⁵ G.B. LANDESCHI, *Saggi di agricoltura di un parroco samminiatese*, Firenze, 1775.

³⁶ I. IMBERCIADORI, *Campagna toscana nel Settecento*, cit., p. 196. Cfr. anche I. IMBERCIADORI, «Scoperta e invenzione» della collina Giovan Battista Landeschi, «Rivista di storia dell'agricoltura», a. XXV, n.1, giugno 1985, pp. 151-155.

³⁷ A partire dal 1767 il Granduca concesse ai Georgofili una somma annuale di venticinque zecchini da destinare all'autore della migliore memoria presentata in risposta a quesiti elaborati dall'Accademia e resi pubblici tramite un bando. Si tratta di uno dei fondi più interessanti dell'Archivio dell'Accademia dei Georgofili: cfr. *Accademia economico-agraria dei Georgofili. Archivio storico. Inventario 1753-1911*, a cura di A. Morandini, F. Morandini, G. Pansini, 4 voll., Firenze, 1974.

³⁸ M. TABARRINI, *Degli studj e delle vicende della Reale Accademia dei Georgofili. Nel primo secolo di sua esistenza*, Firenze, 1856.

³⁹ L. BOTTINI, *Catalogo del «Giornale Agrario Toscano»*, Firenze, 1936.

⁴⁰ L. BIGLIAZZI, L. BIGLIAZZI, «Reciproco insegnamento», *il contributo dei Georgofili*, Firenze, 1996.

⁴¹ I. IMBERCIADORI, *Economia toscana nel primo Ottocento. Dalla Restaurazione al Regno 1815-1861*, Firenze, 1961; B. BALDASSERONI CORSINI, *Meleto: la scuola agraria e la sua influenza sull'agricoltura toscana dell'Ottocento*, «Rivista di storia dell'agricoltura», a. XXXIV, n.1, giugno 1994, pp. 103-118.

⁴² A. BENVENUTI, R. P. COPPINI, R. FAVILLI, A. VOLPI, *La facoltà di agraria dell'Università di Pisa. Dall'Istituto agrario di Cosimo Ridolfi ai nostri giorni*, Pisa, 1991.

Il ruolo dei parroci di campagna

Tra le riforme adottate in Toscana da Pietro Leopoldo, non ultima fu quella adottata in campo ecclesiastico. Essa si indirizzò verso l'abolizione di privilegi, con la soppressione e espropriazione di beni ecclesiastici. Tuttavia nei cinquantasette *Punti ecclesiastici* fissati da Pietro Leopoldo tra il 1784 e il 1786 emerge anche l'intento di favorire un «nuovo ruolo sociale» dei parroci, soprattutto delle campagne⁴³. La politica ecclesiastica leopoldina fu condotta non solo all'interno, ma anche in funzione del più vasto programma di riforme attuato nel Granducato toscano, definendo un vero e proprio modello di parroco, discendente «dalle premesse teologiche di stampo 'parrocchista' e da quelle filosofiche di carattere utilitaristico»⁴⁴.

Le parrocchie divennero, con la contemporanea riduzione o addirittura eliminazione di altre realtà conventuali e monastiche, la «più importante microstruttura della vita del popolo»⁴⁵. Alle funzioni pastorali si aggiungeva, in una coerente cornice ideologica, un ruolo di educazione morale e civile e di istruzione soprattutto in campo agrario, quale fu espressa anche dall'Ippoliti, vescovo di Cortona⁴⁶. Importanti figure di parroci di campagna sono così ancora ricordate per il loro contributo in campo agronomico⁴⁷. Del Landeschi abbiamo

⁴³ *Punti ecclesiastici compilati e trasmessi da S.A.R. a tutti gli arcivescovi e vescovi della Toscana e loro rispettive risposte*, Firenze, 1787. Cfr. M. ROSA, *Giurisdizionalismo e riforma religiosa, nella Toscana leopoldina*, in ID., *Riformatori e ribelli nel Settecento religioso italiano*, Bari, 1969; C. FANTAPPIÈ, *Promozione e controllo del clero nell'età leopoldina*, in *La Toscana dei Lorena. Riforme, territorio, società*, cit.

⁴⁴ «I parroci furono investiti, oltre che delle tradizionali funzioni pastorali, anche di un nuovo ruolo sociale corrispondente all'importanza dell'istituto che erano chiamati a governare. Ad essi il granduca non si limitò a richiedere, come aveva fatto il concilio di Trento, alte qualità morali e una sufficiente preparazione culturale e teologica, ma intese attribuire una gamma di compiti educativi (l'istruzione primaria, la prevenzione delle discordie familiari, delle liti e di ogni genere di disordine), compiti che vanno letti anche in funzione dell'esigenza di controllo sociale e del processo di costruzione dello Stato» (C. FANTAPPIÈ, *Promozione e controllo del clero*, cit., p. 245).

⁴⁵ *Ibidem*. La fitta maglia di Pievi e Parrocchie si era venuta formando fin dai secoli del Medioevo: cfr. G. CHERUBINI, *Parroco, parrocchie e popolo nelle campagne centro-settentrionali alla fine del Medioevo*, in ID., *L'Italia rurale del basso Medioevo*, Roma-Bari, 1985, pp. 215-245.

⁴⁶ Cfr. G.G. IPPOLITI, *Lettera parenetica, morale, economica di un parroco di Valdichiana a tutti i possidenti o comodo, o ricchi scritta nell'anno 1772, concernente i doveri loro rispetto ai contadini*, Firenze, 1774.

⁴⁷ L. BIGLIAZZI, L. BIGLIAZZI, *I parroci di campagna tra '700 e '800*, cit.

già detto. Ubaldo Montelatici, fondatore dell'Accademia dei Georgofili nel 1753, fu canonico Lateranense ed autore del *Ragionamento sopra i mezzi più necessari per far rifiorire l'agricoltura*⁴⁸; Marco Lastri, parroco di Signa, fu autore del *Corso di Agricoltura pratica*⁴⁹; Ignazio Malenotti, pievano di Montauto, de *Il padron Contadino*⁵⁰ e di altri saggi quali il *Manuale del vignaiolo*⁵¹; mentre Jacopo Ricci, pievano di Santa Maria ad Ontignano fu autore de *Il Catechismo Agrario*⁵².

La figura di Ferdinando Paoletti, pievano di Villamagna e accademico georgofilo dal 1770 ovvero all'indomani della pubblicazione dei suoi *Pensieri sopra l'agricoltura*, si inserì in questo contesto storico, e ne fu pienamente interprete:

Già si è detto che gli ecclesiastici tutti, specialmente sono gli educatori de' popoli. La buona e perfetta educazione cui procurar e dar debbono i Parochi a popoli sottoposti io la riduco a tre sorte di doveri: doveri dell'uomo cristiano, doveri dell'uomo in società, doveri dell'impiego. I primi doveri comprendono tutto ciò che dee sapere ed operare un uomo rispetto a Dio ed alla Religione; i secondi com'e' dee diportarsi col supremo Capo della Società, con se stesso e co' suoi simili; i terzi tutto ciò ch'e' dee sapere ed operare nel suo impiego e nell'arte ch'e' professa. Ella è cosa evidente che dal perfetto adempimento di questi doveri dipende la piena osservanza di tutte le leggi Naturali, Divine, Civili ed Ecclesiastiche. Se non si conoscano da' popoli questi doveri, o si trascurino, mancheranno alle leggi, a' precetti, ed ecco il peccato⁵³.

Dopo un breve periodo quale "Lettore di Umane Lettere" nel seminario di San Miniato, egli si insediò nella pieve di Villamagna. Qui, dopo alcuni anni trascorsi in mezzo alle pratiche agrarie, esordì con il suo *Pensieri sopra l'agricoltura*. Scriveva:

⁴⁸ U. MONTELATICI, *Ragionamento sopra i mezzi più necessari per far rifiorire l'agricoltura*, Firenze, 1752.

⁴⁹ M. LASTRI, *Corso di Agricoltura pratica, ossia ristampa dei Lunari pei contadini della Toscana*, Firenze, 1787.

⁵⁰ I. MALENOTTI, *Il Padrone Contadino*, Colle, 1815.

⁵¹ ID., *Manuale del Vignaiolo toscano*, Colle, 1831.

⁵² J. RICCI, *Catechismo Agrario*, Firenze, 1815.

⁵³ F. PAOLETTI, *Veri mezzi di render felici le società*, cit., pp. xxxi-xxxii.

converrebbe pure, che nel secolo della vera filosofia, quando dappertutto si studia e si fatica a vantaggio dell'umanità, s'illuminasse una volta ancor la Toscana. Non è più tempo di far progetti metafisici e inconcludenti, come purtroppo si fa, perché si trovano gli approvatori e gli ammiratori anche dove meno dovrebbero trovarsi. Non è più tempo di risguardare l'arte dell'agricoltura con occhio indifferente, e molto meno con disprezzo. Ella è l'arte che sola fa grandi i Monarchi, ricchi i possessori, comodi i lavoratori, felici i popoli tutti⁵⁴.

In questo senso egli si inseriva pienamente nel filone muratoriano⁵⁵, come altri suoi contemporanei quali lo stesso Montelatici. Tuttavia in lui la «prospettiva illuminista» era rafforzata dalla «tipica fiducia in un futuro di felicità per tutta l'umanità»⁵⁶.

L'agricoltura della nostra Toscana è tutta in mano della gente di campagna che è quanto dire in mano di persone ignoranti, idiote, senza educazione, senza lettere, piene di pregiudizi e di falsi principi, che non sanno render ragione delle loro faccende, che fanno unicamente ciocché o male o bene han veduto o veggion fare dagli altri, e che per lo più operano coll'istessa intelligenza degli animali loro compagni ne' travagli. Come può egli sperarsi di vantaggiare e migliorare l'agricoltura mediante tali soggetti? (...)

Niuno può negarmi che il torre da questa loro ignoranza i contadini sarebbe una delle più belle e delle più grandi opere di Misericordia che si potesse fare da uomo. (...) Or chi può far meglio de' Parochi un'opera sì grande e sì bella. Dessi per lo più tengono a scuola i piccoli figli de' popolani, insegnando loro a leggere, a scrivere: è questo il tempo più proprio per imbevergli in quella tenera età delle migliori massime e de' buoni e veri principi dell'agricoltura. Se vanno a passeggiare possono presentarsi dove frequentemente si trovano insieme le intiere famiglie al lavoro, e quivi suggerir loro la vera maniera le buone regole per eseguirlo. In chiesa pure dopo d'aver soddisfatto alla sacre funzioni, e dopo d'aver instruito il popolo ne' Misteri e ne' principi della Religione, e moralizzate l'Evangeliche dottrine, perché

⁵⁴ F. PAOLETTI, *Pensieri sopra l'agricoltura*, cit., p. 162.

⁵⁵ L. MURATORI, *Della pubblica felicità. oggetto de' buoni principi*, Lucca, 1749. Scriveva: «Più a mio credere è da stimare un libro, che insegna a un mercante, ad un marinaio, ad un giardiniere e agricoltore, ad uno speziale ecc. il suo mestiere col meglio di quell'arte, che cento libri di secca filosofia, di smilza erudizione e di poesie di poc'altro contenenti che infilate di parole» (*ivi*, p. 5).

⁵⁶ M. MIRRI, *Ferdinando Paoletti, agronomo, "georgofilo", riformatore*, cit., p. 5.

non potrebbe un Paroco assumere acconciamente una breve istruzione su qualche parte dell'agricoltura?⁵⁷

Il contributo in campo agronomico del Paoletti fu pienamente immerso in quel contesto culturale "georgofilo" e si inserì perfettamente in quel vasto programma di riforma e progresso civile che si andava affermando sotto la spinta delle nuove idealità. Tale posizione, tuttavia, lo espose a dure accuse che egli stesso si impegnò a controbattere⁵⁸. Paoletti fu senz'altro il più importante interprete delle teorie fisiocratiche che furono alla base della scelta libero scambista⁵⁹. Nel suo *Veri mezzi di render felici le società* difese pubblicamente e in modo articolato le riforme annonarie di Pietro Leopoldo, e su questa base si venne a «costituire quel corpo di tesi e quella mentalità complessiva, attraverso le quali si verrà caratterizzando la tradizione libero-scambista, così nota, della classe dirigente toscana»⁶⁰. Paoletti fu soprattutto un «pubblicista difensore e divulgatore della politica di riforme leopoldina»⁶¹: le sue riflessioni sulle condizioni di miseria dei contadini e sui metodi per elevarne la condizione, la sua adesione alle leggi naturali del mercato, alla iniziativa privata e alla libertà economica, costituiscono certamente

⁵⁷ F. PAOLETTI, *Veri mezzi di render felici le società*, cit., pp. XXXVIII-XXXIX.

⁵⁸ Nell'introduzione ai *Veri mezzi di render felici le società* egli riportava tale accusa: «Essere improprio d'un ecclesiastico lo studio dell'Agricoltura molto più lo scriverne: molto più ancora l'insegnarla alle genti. L'impiego de' Ministri della Chiesa ha da esser quello d'istruire i popoli nella religione e di procurare che si distacchino dalle cose di questa terra» (p. XIII).

⁵⁹ F. ANGIOLINI, *L'età delle riforme*, in *Storia della civiltà toscana*, IV, *L'età dei Lumi*, cit., p. 155.

⁶⁰ «In questo senso il Paoletti [autore dei *Veri mezzi di render felici le società*] non appare particolarmente attento ai più specifici apporti scientifici della fisiocrazia, né preoccupato di un uso corretto delle categorie più propriamente funzionali alla individuazione dei reali meccanismi economici: la sua attenzione è rivolta al "sistema", a quella coerente organizzazione di verità "evidenti" e di principi, che aveva portato da poco alla "canonizzazione" della "dottrina", facendone una filosofia generale e addirittura una metafisica. Ma la scelta di questo aspetto, "ideologico", della fisiocrazia, assolveva bene al compito, che Paoletti si era assunto, di dare un fondamento sicuro, incontrovertibile, alle conseguenze pratiche che se ne potevano trarre e quindi anche alle recenti scelte di politica annonaria» (M. MIRRI, *La fisiocrazia in Toscana: un tema da riprendere*, cit., pp. 717-718).

⁶¹ M. MIRRI, *Ferdinando Paoletti, agronomo, "georgofilo", riformatore*, cit.

l'esposizione più chiara della posizione degli «economisti 'agricoli'» del XVIII secolo⁶².

Il pievano di Villamagna e il progresso dell'agricoltura

Eminente figura, come abbiamo visto, nel panorama culturale del riformismo lorenese e georgofilo, al Paoletti si deve però anche un importante ruolo quale agricoltore⁶³, che forse non è ancora stato opportunamente valutato.

Sono ormai più di quattro lustri – scriveva –, ch'io mi trovo a vivere alla campagna. Nemico dell'ozio nella solitudine del luogo che mi è toccato ad abitare, sino da' primi giorni incominciai a crearmi un'occupazione, nello studio e nella buona cultura del suolo. Il piacere, e il divertimento che ci trovai, il desiderio ancora di migliorare e far fruttare quei pochi terreni che mi aveva dato la sorte mi ci impegnarono sempre più. Non ho mancato in questo tempo di accrescere le diligenze, di far nuove osservazioni ed esperienze e mi trovo presentemente col vantaggio di aver più che raddoppiato l'entrate de' miei terreni, e col contento di vedere il simile in tutti quasi gli effetti all'intorno, dopo d'averci introdotto una lodevole emulazione⁶⁴.

Evidentemente le teorie espresse nelle sue opere agrarie possono apparire, alla luce delle moderne conoscenze, talvolta inadeguate. Tuttavia al Paoletti occorre riconoscere il merito di essere stato precursore di importanti linee di evoluzione del pensiero agronomico

⁶² «Sta di fatto, tuttavia, che la "fede" nell'ordine naturale, nella libertà economica, nel tornaconto e nell'iniziativa privati, aveva assunto ormai [XIX secolo] un significato ben diverso da quello che aveva avuto per la generazione precedente legata alla fisiocrazia e agli economisti "agricoli" del XVIII secolo. A questo punto essa significava adesione all'ottimismo e al naturalismo economico di Adam Smith e dei suoi successori, dei Say, dei Ricardo, dei Mac Culloch, dello stesso Rossi e degli altri economisti del progresso e della industrializzazione» (C. PAZZAGLI, *Gino Capponi e le letture di economia Toscana*, in *Gino Capponi. Storia e progresso nell'Italia dell'Ottocento*, a cura di P. Bagnoli, Atti del Convegno 21-23 gennaio 1993, Firenze, 1994, p. 227).

⁶³ Già il Mirri osservava che, grazie a Young ed ai Georgofili, al Paoletti fu tributato un importante contributo da agronomo che successivamente non è stato ripreso. Cfr. M. MIRRI, *Ferdinando Paoletti, agronomo, "georgofilo", riformatore*, cit.

⁶⁴ F. PAOLETTI, *Pensieri sopra l'agricoltura*, cit., pp. XI-XII.

in Toscana soprattutto nell'Ottocento⁶⁵. I *Pensieri sopra l'agricoltura* furono scritti dal Paoletti proprio in concomitanza con la pubblicazione da parte dell'Accademia del primo bando di concorso nel 1767 sul tema «Quesiti relativi alla moltiplicazione in Toscana dei bestiami propri alla coltivazione dei terreni»⁶⁶, e subito prima del successivo (1770), concernente «Dei più sicuri mezzi da praticarsi in Toscana per impiegare i poveri e i mendichi a beneficio dell'agricoltura e delle arti»⁶⁷, ai quali egli, socio accademico, non poteva partecipare per i limiti imposti dallo Statuto dei Georgofili. Il Paoletti portò comunque il suo contributo di riflessione su questi temi, così come egli stesso evidenziava:

In poche parole: per incoraggiare, migliorare e accrescere l'agricoltura in Toscana sono indispensabilmente necessarie queste tre cose. Prima: Introdurre lo studio di quest'arte. Seconda: Liberare dalle miserie, render comodi e tenere in freno i contadini. Terza: Moltiplicare i bestiami⁶⁸.

Le condizioni dei contadini occupavano gran parte del suo studio, con una lunga disamina delle cause delle loro miserie. Alle eccessive imposizioni pubbliche (dazi) e a quelle «estorte» da questuanti, messi e guardie, egli aggiungeva anche le condizioni di degrado domestico legate al libertinaggio e al gioco. È importante notare però, anche le sue osservazioni sulla lontananza dei proprietari dalla terra e sulle loro condizioni economiche, le quali erano causa di una crisi e di un profondo cambiamento della realtà mezzadrile toscana⁶⁹, legata ad un più vasto e complesso cambiamento di tut-

⁶⁵ I. IMBERCIADORI, *Economia toscana nel primo '800. Dalla Restaurazione al Regno 1815-1861*, Firenze, 1961; C. PAZZAGLI, *L'agricoltura toscana nella prima metà dell'Ottocento. Tecniche di produzione e rapporti mezzadrili*, Firenze, 1973; F. SCARAMUZZI, P. NANNI, *L'agricoltura*, cit. Si veda anche il volume di prossima pubblicazione: *Agricoltura come manifattura. Istruzione agraria, professionalizzazione e sviluppo agricolo nell'Ottocento*, a cura di R. Pazzagli, Atti del convegno (Pisa 22-25 febbraio 1994).

⁶⁶ Archivio Accademia dei Georgofili (= AAG), *Concorsi a premi Accademici e di privata fondazione*, b.105, ins. 1.

⁶⁷ *Ivi*, b.105, ins. 2.

⁶⁸ F. PAOLETTI, *Pensieri sopra l'agricoltura*, cit., p. 166.

⁶⁹ Capponi stesso offriva una efficace sintesi di tali mutamenti, riflettendo sulle condizioni della mezzadria medievale: «Ogni popolano agiato di Firenze aveva il suo podere avea la sua villa. Ma il popolano, o fosse del popolo minuto o del grasso, avea pur che fare in Firenze; la villa e il podere eran suo diporto, ma la bottega od il banco la sua vera

ta l'economia e la società⁷⁰. La direzione individuata per il progresso dell'agricoltura era quella di migliorare e aumentare le produzioni unitarie, attraverso il perfezionamento delle tecniche colturali. Interessante notare le esortazioni del Paoletti, oltre che per le classiche coltivazione della vite e dell'olivo, anche per colture quali il tabacco e i gelsi.

L'attenzione del Paoletti si soffermò soprattutto sull'incremento dei bestiami, ovini e vaccini, e sulle tecniche per il miglioramento della fertilità dei terreni. All'importanza dell'allevamento per prodotti quali lane e latte, si aggiungeva la produzione di concime. L'inserimento di colture foraggere, anche quali colture di rinnovo per un più utile sistema di rotazioni, permetteva inoltre di ottenere la necessaria produzione di alimenti per il bestiame. Per i «prati artificiali» egli raccomandava erba medica, lupinella, rape; quali colture di rinnovo trifogli e saggina. Sono questi i concetti che nel corso della prima metà dell'Ottocento si affermarono ed orientarono gli studi accademici, e che solo dopo la metà del secolo poterono usufruire di nuove applicazioni legate allo sviluppo della chimica e della fisiologia vegetale⁷¹. Fino alla prima metà dell'Ottocento la conservazione della fertilità rimase affidata alle tecniche agronomiche⁷². Lo stesso Cuppari sosteneva che, al fine di incrementare la

professione. Poi v'erano gli ufizi pubblici in provincia, a' quali ogni cittadino era chiamato, che almeno per un anno il trattenevano, e anch'essi contavano tra' profitti. Poi viaggi frequenti per la mercatura o per la repubblica, poi le fazioni, i consigli, le logge, la piazza, difendersi o invadere, aspirare alla potenza o conservarsela. In questo trambusto di faccende, quale ozio rimaneva a' cittadini onde attendere pacificamente all'agricoltura? Eppure il genio industriale, il genio economico degli antichi fiorentini, volevano che l'agricoltura fosse ben curata, la giacitura stessa e la magrezza del suolo sempre ne imposero a noi la necessità. Impegnare i lavoranti stessi alla miglior manutenzione del fondo, fargli per esso partecipi quasi dell'amore del padrone, e fargli quindi partecipi de' suoi prodotti e de' guadagni, era sagace provvedimento in questo contrasto d'interessi, era il miglior modo per assicurare a' proprietari la buona coltura delle loro terre. Di qui il nostro sistema di mezzeria» (G. CAPPONI, *Su i vantaggi e svantaggi sì morali che economici del sistema di mezzeria*, «Arti dei Georgofili», Continuazione, 11, 1833, p. 190)

⁷⁰ Si veda su questi argomenti: G. CHERUBINI, *Scritti toscani. L'urbanesimo medievale e la mezzadria*, Firenze, 1996; C. PAZZAGLI, *La terra delle città. Le campagne toscane dell'Ottocento*, Firenze, 1992.

⁷¹ A. SALTINI, *Storia delle scienze agrarie*, 4 voll., Bologna, 1989.

⁷² R. LANDI, *Commento alla Memoria di S. Mannozi Torini "Sugli avvicendamenti"*, in *Memorie dei Georgofili (1753-1853) rilette oggi*, Firenze, 1995, cit., pp. 377-387.

fertilità dei terreni, la riforma più importante da introdurre in Toscana era da considerarsi il «variare l'avvicendamento siffattamente da accrescer la copia dei foraggi e quindi dei concimi»⁷³. Analoghe osservazioni erano espresse anche dal Ridolfi nelle sue *Lezioni orali di agraria*, dove egli, parlando degli «ingrassi e degli avvicendamenti», indicava «i foraggi ed il bestiame» quali «cardini su i quali gira ogni bene inteso edificio agrario»⁷⁴.

Alla viticoltura, ed in particolare alle tecniche di vinificazione, il Paoletti dedicò invece un apposito studio⁷⁵. Anche in questo caso egli si mosse nel quadro degli studi accademici. I Georgofili, infatti, nel 1771 avevano bandito un concorso su: «Qual debba essere la cura della pubblica autorità, quale l'opera e l'industria dei possessori per accrescere dilatare e conservare il commercio estero dei vini in Toscana»⁷⁶. Le memorie ricevute furono considerate insoddisfacenti, cosicché il bando fu reiterato l'anno successivo, e il Paoletti inviò la sua memoria:

sollecitato ancora da alcuni amici mi determinai e presi a formare la presente Memoria [intitolata *Vin toscano d'ogni vino il re*] relativa al dubbio proposto per mandarla come feci all'Accademia (...) perché ella avesse in qualche maniera la soluzione d'un dubbio di tanta importanza, se a caso i concorrenti al premio avessero corso la sorte dell'anno antecedente⁷⁷.

Questa volta il premio fu assegnato alla memoria presentata da Cosimo Villifranchi, poi pubblicata come *Oenologia toscana*⁷⁸, mentre al Paoletti fu tributata l'approvazione accademica per la stampa. Il suo studio, ancora una volta, affrontò temi molto importanti per la vitivinicoltura toscana, i cui vini erano penalizzati sul mercato da una scarsa attitudine all'invecchiamento e perciò al trasporto.

⁷³ P. CUPPARI, *Dei prati artificiali*, «Giornale agrario toscano», 1852, p. 18.

⁷⁴ C. RIDOLFI, *Lezioni orali di agraria*, Firenze, 1858, vol. 2, p. 6.

⁷⁵ F. PAOLETTI, *L'arte di fare il vino perfetto e durevole da poter servire all'esterno commercio*, Firenze, 1774. Cfr. Z. CIUFFOLETTI, *Espansione e qualificazione della vitivinicoltura in Toscana fra '700 e '800*, in *Storia del vino in Toscana*, a cura di Z. Ciuffoletti, Firenze, 2000, pp. 125-152.

⁷⁶ AAG, *Concorsi a premi Accademici e di privata fondazione*, b.105, ins. 4.

⁷⁷ F. PAOLETTI, *L'arte di far bene il vino*, cit., p. XI.

⁷⁸ C. VILLIFRANCHI, *Oenologia toscana*, Firenze, 1773.

Dopo una breve trattazione sulla necessità di aumentare la produzione quantitativa anche mediante la scelta dei terreni e dell'esposizione più adatti, il Paoletti si concentrò soprattutto sui metodi per migliorare la qualità dei vini toscani. La sua attenzione si rivolgeva alle tecniche di coltivazione quali la potatura, dove egli notava la preferenza da accordarsi alle viti basse rispetto a quelle maritate a sostegni vivi, al fine di ottenere una migliore areazione delle piante. Circa la vendemmia, egli sottolineava l'importanza di regolarne l'effettuazione non secondo un calendario fisso, ma a maturazione avvenuta. Infine le tecniche enologiche quali la fermentazione, la svinatura, l'imbottatura, costituivano la parte centrale del suo trattato.

Una nota importante riguarda la parte dedicata dal Paoletti alla fermentazione. Come nel caso di Villifranchi le osservazioni e gli esperimenti condotti, risultavano, a confronto con i contemporanei studi francesi, arretrati. Allo Chaptal⁷⁹ si deve infatti, sulla base delle scoperte in campo chimico, e nella scia della secolare tradizione empirica francese, la comprensione esatta del fenomeno della fermentazione che segna il vero passaggio tra vecchia e nuova enologia⁸⁰. Tuttavia in Italia la diffusione di queste conoscenze avvenne proprio a partire dalla Toscana, in ambito georgofilo. Al Paoletti si riconosceva già allora il merito di aver portato alcuni «notabili miglioramenti» nell'arte di fare il vino. Scriveva nell'*Elogio* del pievano di Villamagna il Sarchiani

L'arte di fare il vino riconosce notabili miglioramenti dalle di lui osservazioni e sperienze, e gli fa molto onore nella questione ch'egli ebbe col Padre della Valle Minor Conventuale sull'effetto della spicciolatura delle uve, o della loro mischianza coi raspi, l'aver sostenuto prima di Chaptal, quanto potesse per cotal mezzo affrettarsi la fermentazione⁸¹.

Ancora ad un georgofilo, Lorenzo Baroni, si devono importanti acquisizioni nella stessa direzione dello Chaptal. In una sua Lettura

⁷⁹ J.A. CHAPTAL, *Vin*, in F. ROZIER, *Cours complet d'Agriculture Théorique, Pratique, Economique*, t. x, Parigi, 1802.

⁸⁰ A. SALTINI, *Per la storia delle pratiche di cantina*, I, *Enologia antica, enologia moderna: un solo vino, o bevande incomparabili?*; II, *La tradizione enologica italiana dal ritardo secolare alle ambizioni di eccellenza*, «Rivista di storia dell'agricoltura», a. XXXVIII, 1-2, giu.-dic. 1998.

⁸¹ G. SARCHIANI, *Elogio del Pievano Paoletti*, cit., pp. 45-46.

tenuta ai Georgofili nel 1803 egli dava notizia dei suoi studi e degli esperimenti condotti da Lorenzo Baroni presso le sue proprietà di Treggiaia, nel Pisano⁸², tanto da essere stato considerato un passaggio importante per la diffusione in Italia delle conoscenze circa l'esatto fenomeno della fermentazione⁸³.

Dell'opera del Paoletti sulla vitivinicoltura, tuttavia, la parte di estremo interesse è quella relativa alla corretta scelta dei vitigni, nella quale egli accennava alla necessità di una razionale scelta delle uve, in base alle condizioni pedoclimatiche delle varie zone di coltura, ed anche degli uvaggi, evitando dannose mescolanze. A questo fine richiama l'opportunità di realizzare una corretta classificazione ampelografica.

Moltissime sono le specie, che si coltivano nella Toscana, e tutte hanno certamente i suoi nomi, ma tanto differenti da per tutto, che da una provincia, e frequentemente da un villaggio all'altro i coltivatori medesimi non s'intendono. Questo abuso nella nomenclatura dell'uve non è certamente di piccolo pregiudizio alla manifattura de' nostri vini, e sarebbe a mio parere un'opera degna de' nostri botanici il raccogliere tutte le varie specie, che si coltivano in Toscana, paragonarne la figura, descriverne i tralci, le foglie, i fiori, i grappoli, il frutto e tutto ciò in somma, che è necessario per formarne un carattere botanico. Quindi appellare ciascheduna specie col suo nome il più generalmente conosciuto, e comune, ed aggiungervi insieme tutti i diversi nomi usati ne' vari Paesi dello Stato⁸⁴.

L'importanza assegnata dal Paoletti al fattore "varietà" costituisce un elemento di estrema modernità. L'uso di mischiare senza nessun ordine nei vigneti varietà diverse con caratteristiche bioagronomiche ed enologiche non ben definite e con differenti tempi di maturazione, era infatti una delle maggiori cause del basso livello qualitativo di molte delle produzioni di vino toscane⁸⁵. Tra i principali vitigni se-

⁸² L. BARONI, *Del modo di fare il vino di perfetta qualità e di lunga durata*, Lettura tenuta il 25 febbraio 1803, «Atti dei Georgofili», 7, 1812, pp. 152-193. La Lettura è stata recentemente ripubblicata con un commento di Carlo Galoppini in *Memorie dei Georgofili (1753-1853) rilette oggi*, cit., pp. 267-270.

⁸³ A. SALTINI, *Per la storia delle pratiche di cantina*, 1, cit.

⁸⁴ F. PAOLETTI, *L'arte di far bene il vino*, cit., pp. 63-64.

⁸⁵ P.L. PISANI BARBACCANI, *Vitivinicoltura tra la fine del Settecento e la crisi fillosserica. Il contributo dei Georgofili*, Firenze, 1997, p. XVIII.

gnalati dal Paoletti come i migliori per le colline toscane, soprattutto fiorentine, erano il “Canajolo rosso” e “bianco”, il “S. Gioveto”, il “Marzimino” (o “Barzemina”), il “Moscadello rosso”, il “Raverusto dolce” e “forte”, il “Tribbiano”, la “Malvagia”, la “Volpola” (o “Cimiciattola”), il “Navarrino”, l’“Abrostolo”, il “Lagrima”.

L’appello del Paoletti per una trattazione ampelografica adeguata dei vitigni presenti nelle campagne toscane trovò le prime applicazioni solo nei decenni successivi. Una Commissione dell’Accademia, formata da Ridolfi, Passerini, Guarducci, Targioni Tozzetti esaminò nel 1824 una *Classificazione geponica delle viti* progettata da Giuseppe Acerbi, docente di botanica e agraria a Milano, e basata sui criteri di classificazione di Rozier⁸⁶. La Commissione mise in evidenza le difficoltà inerenti alla realizzazione di un tale progetto⁸⁷. Tuttavia proprio in quegli anni il georgofilo Gallesio dava alla stampa la sua monumentale *Pomona italiana*⁸⁸, protrattasi dal 1817 al 1839, in cui figuravano numerose varietà di uve, compresi molti casi di sinonimie⁸⁹.

Le opere agronomiche del pievano di Villamagna della fine del Settecento devono pertanto essere considerate di notevole valore per le loro anticipazioni e intuizioni estremamente moderne. Esse costituiscono un tassello significativo nella evoluzione delle conoscenze agronomiche che, soprattutto nel secolo successivo in Toscana, trovarono progressiva diffusione.

⁸⁶ C. RIDOLFI, C. PASSERINI, O. TARGIONI TOZZETTI, *Rapporto di una Commissione eletta dall’Accademia dei Georgofili per l’esame di una classificazione geponica delle viti progettata dal sig. Acerbi*, Lettura del 1 febbraio 1824, «Continuazione degli Atti dei Georgofili», 5, 1827, pp. 241-248.

⁸⁷ P.L. PISANI BARBACCANI, *Commento al “Rapporto di una Commissione eletta dall’Accademia dei Georgofili per l’esame di una classificazione geponica delle viti progettata dal sig. Acerbi”*, in *Memorie dei Georgofili (1753-1853) rilette oggi*, cit., pp. 495-509. Per una documentata classificazione ampelografica si sarebbe dovuto attendere ancora molti anni: G. DI ROVASENDA, *Saggio di una ampelografia universale*, Torino, 1877; G. MOLON, *Ampelografia. Descrizione delle migliori varietà di viti per uve da vino, uve da Tavola, porta-innesti e produttori diretti*, Milano, 1906.

⁸⁸ G. GALLESIO, *Pomona italiana, ossia Trattato degli alberi da frutto*, Pisa, 1817-1839.

⁸⁹ E. BALDINI, A. TOSI, *Scienza e arte nella “Pomona italiana” di Giorgio Gallesio*, Firenze, 1994.

ZEFFIRO CIUFFOLETTI

ALLA RICERCA DELLA DIETA MEDITERRANEA:
UNA STORIA ITALIANA*

I nutrizionisti per cercare di divulgare le regole per una più sana alimentazione evocano l'immagine della piramide, simbolo ormai universale della dieta mediterranea. Alla base di questa piramide, molto nota ormai anche in Italia, ma elaborata negli Stati Uniti, troviamo i carboidrati complessi: pasta, pane, amidi, patate. Sono questi gli alimenti che possono essere consumati tutti i giorni, come quelli del gradino appena superiore: frutta, verdura e latte, l'unico alimento animale che può essere consumato quotidianamente. Poi, andando verso il vertice della piramide, l'olio d'oliva e poi le carni bianche o il pesce (una o due volte alla settimana); mentre le carni rosse, in cima alla piramide, non dovrebbero essere consumate più di una volta al mese.

Ci dobbiamo chiedere da dove provenga la cosiddetta tradizione alimentare mediterranea e quali ne siano le caratteristiche fondamentali o almeno se sia possibile definirne il substrato storico. Naturalmente il contesto di riferimento è la penisola italiana, che mi sembra costituisca già di per sé un problema storiografico di non piccolo peso, tenendo conto della scarsa riflessione che è stata dedicata all'argomento, pur nel quadro di un crescente interesse per la storia dell'alimentazione¹.

La tradizione alimentare mediterranea non è difficile da definir-

* Relazione presentata al Convegno *Alla ricerca della Alimentazione Mediterranea*, tenutosi a Pisa il 16 maggio 2001 presso la Facoltà di Agraria.

¹ Cfr. P. SARCINELLI, *Gli italiani e il cibo. Dalla polenta ai cracker*, Milano, 1999.

si, anche se è complessa come le civiltà che si sono succedute nel Mediterraneo.

L'Italia sta in mezzo al Mediterraneo e quindi ne rappresenta il luogo di fusione delle culture e anche della tradizione alimentare. Ma l'Italia è, però, attaccata al cuore dell'Europa continentale e quindi fa da sponda fra Sud e Nord. In Italia tradizioni alimentari diverse si sono incontrate in uno straordinario gioco dello scambio, dove hanno svolto un ruolo importante climi, paesaggi, condizioni dell'agricoltura, ma anche rapporti sociali e scambi fra culture diverse, provenienti dall'esterno. Nella tradizione mediterranea si distinguono almeno tre filoni di cultura alimentare: quello legato alla tradizione *contadina*, quello legato alla tradizione *pastorale* e quello legato alla *tradizione marinara*. In Italia queste tre tradizioni sono legate dall'alimento che è diventato la base della alimentazione popolare per molti secoli e cioè il *pane*.

1. *Il pane e le zuppe: un universo virtuoso*

Come ha scritto in una bella pagina Carlo Levi il pane è «la prima prova della civiltà e la più profonda delle sue espressioni; (...) la forma del pane è forse il più espressivo dei modi umani e popolari dell'arte, e la più antica e permanente: quella che arriva a dire le cose più profonde e più vere della vita e dei sentimenti di un popolo; la prima scultura diventata momento della vita, divinità nascosta e incarnata, conoscenza, comunione, nutrimento»². Levi sosteneva – eravamo negli anni Cinquanta – che nel pane si esprimevano «le infinite storie di un popolo così diversamente civile»³.

Il pane, alimento essenziale, che si lega anche nella varietà dei modi di elaborazione e nelle forme al territorio e ai vari tipi di grano e di cereali, è stato a lungo il sovrano assoluto delle mense dei poveri, ma anche dei signori. Il passaggio dai cereali bolliti al pane non è stato facile: c'è voluta la selezione del grano (tenero/duro) poi la molitura, la lievitazione e, infine, le varie tecniche di cottura

² C. LEVI, *Le mille patrie. Uomini, fatti, paesi d'Italia*, Roma, 2000, p. 170.

³ *Ibidem*.

dalla cenere bollente al forno. Il pane, salato o non salato, condito o non condito, di solo grano o di altri cereali è diventato la base dell'alimentazione mediterranea, pur subendo una grande evoluzione nel tempo dall'epoca romana al Medioevo, quando i signori possedevano il proprio mulino e il proprio forno, mentre nei comuni medievali rinasceva l'arte dei fornai. Il pane godeva anche del prestigio che gli veniva conferito dalle sacralità cristiane e dalla grande espansione che in Italia ebbero i monasteri dei vari ordini. Nel Rinascimento si affermarono le tecniche di panificazione, ma il salto di qualità verso la produzione di pane in grande scala con l'uso di macchine, di polveri da panificazione e di lieviti, si ebbe nell'800. Fino al '700 prevalsero le minestre, le zuppe, le farinate come si può vedere da una recente ricerca condotta nell'Archivio dell'Accademia dei Georgofili a Firenze⁴. Durante le ultime carestie che dal 1765 al 1767 colpirono l'Italia e la Toscana, i Georgofili si impegnarono affinché le patate fossero introdotte nell'agricoltura e nell'alimentazione del popolo, che diffidava di un alimento nuovo e che, come si diceva, non solo non figurava nella Bibbia ma poteva procurare la scrofola. Si suggeriva l'utilizzo delle patate «specialmente per farne pane col miscuglio della farina di grano». In collegamento con la grande campagna illuministica del farmacista francese Parmentier, che Luigi XVI appoggiò nella sua campagna a favore della patata, i Georgofili si impegnarono in una serie di consigli alimentari per fronteggiare la carestia ed educare le classi popolari ad un maggior uso dei legumi, del mais e delle patate. Se si consultano le ricette rinvenute presso i Georgofili si può notare quale enorme peso avessero proprio le zuppe e le minestre di pane. Fra le zuppe economiche, da distribuire ai poveri, si diffusero in Italia alla fine del Settecento anche quelle ideate dal Conte di Rumford, fatte con legumi e cereali, in particolare orzo, patate, sedano e carote. Si trattava di allargare il ventaglio delle possibilità alimentari davanti ad un sistema agricolo ed economico che ancora non riusciva a fronteggiare il ricorrente squilibrio fra popolazione e risorse alimentari.

⁴ *In cucina... ai Georgofili. Alimenti, pietanze e ricette fra '700 e '800*, a cura di L. e L. Bigliuzzi, Accademia dei Georgofili, Firenze, 2001.

Fame e pane si rincorrevano, ma spesso mancavano i cereali e, allora, per panificare si usava di tutto, dalla vecchia all'orzo, dalle cicchie alle fave, fino alle ghiande (fatte seccare, cotte e poi macinate). In Toscana ancora nel secolo scorso si parlava di "pane mé-scolo" oppure di "pane vecciato", quando alla poca farina di grano era aggiunto di tutto fino alle leguminose come le vecce o le fave⁵. Inoltre il pane, magari raffermo, serviva per le "minestre di pane", il più ricco e fantasioso universo dell'alimentazione mediterranea. Spesso queste zuppe univano pane e lenticchie oppure pane e fagioli, in altri casi pane e verdure varie bollite con l'aggiunta di un po' di sale e un filo d'olio o di altri grassi. Essendo gli amminoacidi carenti nei cereali, ma abbondanti nei legumi e viceversa, con queste minestre si produceva una sorta di sinergia alimentare, che portava ad un miglioramento della capacità nutritiva di queste proteine che insieme diventavano "più nobili". Ecco perché si poteva fare a meno della carne e nello stesso tempo si poteva disporre di energie in modo continuativo. Questo universo delle zuppe o minestre di pane presentava una varietà straordinaria, tale da caratterizzare l'alimentazione prima dell'invenzione e dell'affermazione della pasta. Le zuppe e le minestre, di cui il pane era la base, rappresentavano, come si diceva, "la biada dell'uomo".

Dal Sud al Nord queste zuppe erano la risorsa alimentare di base delle popolazioni urbane e contadine: si pensi al "pancotto" dei contadini lucani (pane, aglio, cipolla, sale, poco olio); alla "panada antica" di Pieve di Cadore; al "pancotto campagnolo" di Senigallia; al "pancotto di montagna" del Gargano; al "pancotto e bietole di campo" di Orta Nuova; alla "paniscia di riso" di Borgomanero, alla "panzanella", che, forse, deriva dal "pane lavato" di cui parla Boccaccio e alla quale il Bronzino dedicò nel '500 delle rime: «chi vuole trapassar sopra le stelle, en'tinga il pane e mangia a tirapelle, un'insalata di cipolla trita, collo porcellanetta e cetrioli, vince ogni altro piacer di questa vita, considerate un po' s'aggiungersi il basilico e ruchetta». Si pensi alle zuppe di pane e fagioli diffuse da Nord (la famosa lombarda) al Sud; al "cipollato" nell'Italia centrale (pane

⁵ Cfr. F. APERGI, C. BIANCO, *La ricca cena. Famiglia mezzadrie e pratiche alimentari a Vicchio di Mugello*, Firenze, 1991, pp. 63-64.

cipolle selvatiche, uovo, formaggio e poco olio); si pensi, ancora, all'“acqua cotta” maremmana. «Acqua cotta e cipollato mettimi a letto che son malato» recitavano i lavoratori stagionali che calavano dai monti verso le pianure malariche della Maremma a far “terra nera” o a mietere il grano. Si pensi anche all'“acqua-sale” pugliese, che il massaro versava nelle scodelle che il bracciante porgeva, dopo avervi deposto delle fette di pane (a volte si univa cicoria lessa e olio). Si pensi all'“acqua citta” romana (cicoria e cardì, più carne di bestie morte, bollita e versata nel pane), oppure alla “scottiglia” amiatina (pane e brodo di carne di agnello o di gallina). Infine si pensi alla “ribollita” fiorentina (pane e verdure lesse, fagioli, ribollite insieme) che facevano i contadini nel mese di maggio oppure i pastori nella transumanza di ritorno.

Con le minestre di pane e brodo di pesce – si pensi al cacciucco livornese – si potrebbe completare il quadro della base della piramide alimentare mediterranea, nello specifico contesto italiano, fondato appunto sull'agricoltura, la pastorizia e la pesca. Un universo estremamente vario, articolato, complesso, ma basato su una cultura alimentare plurisecolare tutta legata al territorio, ma anche agli scambi favoriti dal mare e dalla presenza di un reticolato urbano fra i più antichi del mondo. Si pensi all'inserimento delle spezie orientali nella cultura alimentare urbana nel Medioevo o a quella di corte nel Rinascimento oppure allo straordinario innesto in questa tradizione delle grandi “novità” provenienti dalle Americhe: il mais, la patata e il pomodoro. Si può dire che grazie a loro si completa la base della piramide della dieta mediterranea. Così come grazie all'uso del rosmarino, della paprika, dell'aglio e della cipolla, si completa, in funzione antiossidante, l'integrazione con le carni, dagli stracotti ai brasati, dagli arrosti agli umidi.

2. La tradizione policentrica delle corti italiane

Proprio in età moderna, quando dall'America arriva appunto il mais e la patata, questa tradizione popolare del pane, delle zuppe, delle polente, delle farinate, delle pappe si fissa definitivamente per giungere fino a noi. Così come l'altro straordinario ingrediente della tradizione mediterranea che è il pomodoro, venne anch'esso dall'America per

andare ad arricchire proprio la tradizione popolare, questa volta urbana delle paste e dei maccheroni, così come delle focacce, antenate, appunto, della pizza col pomodoro. La tradizione della pasta, dei maccheroni, così come delle paste ripiene, tutte le varietà dei tortelli, è una tradizione che taglia il Nord e il Sud: al Nord, oltre l'Appennino, le paste all'uovo ripiene (cappelletti, tortellini, agnolotti, tortelli), ma con la variante legata al ripieno di ricotta diffusa in tutta l'area dei *tratturi* che vanno verso la Maremma dal Nord e dal Sud, dall'Appennino tosco-romagnolo a quello abruzzese. Così la variante del ripieno di patate che è più recente è originaria del Casentino.

Così la tradizione della polenta si lega all'avvento del mais che si diffonde gradatamente dal Nord al Centro in età moderna. Il riso, invece, è presente nel Settentrione con i risotti, ma anche nel napoletano con il "regale sartù", in Sicilia con gli splendidi "arancini". Si apriva, infine, sempre in età moderna il lungo cammino della pasta. "Maccheroni" e "Vermicelli" compaiono a partire dal XV secolo⁶, ma solo nell'Ottocento si passa dalla pasta fatta in casa, ai primi laboratori artigiani e poi alle vere e proprie industrie, che sanciscono la pasta come cibo di massa. Così come solo nell'Ottocento il pomodoro entra nel ragù o si unisce alla pizza, completando il lungo iter della piramide della tradizione alimentare mediterranea.

Dall'età moderna deriva anche la splendida tradizione di Corte⁷, la tradizione alta della cucina italiana, quella che emigra dalle corti italiane (dalla Firenze dei Medici alla Francia) e poi si scambia negli intrecci delle corti europee. Qui la cucina mediterranea diventa qualcosa di altro, gli ingredienti della terra si sposano con gli aromi e le spezie provenienti dall'Oriente. Il Mediterraneo diventa il luogo di scambi che hanno una incidenza economica e culturale rilevante. La via delle spezie, prima di allargarsi agli oceani, passava per le carovane e per le sponde del Mediterraneo. Cannella, pepe, garofano, tutto entrava nello sfarzo e nella ricca scenografia della cucina di corte. La cucina nelle corti italiane divenne espressione di socialità, di potere, di cultura e, quindi, elemento cruciale della civiltà

⁶ Cfr. S. SERVITI, F. SABBAN, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Roma-Bari, 2000, p. 37.

⁷ Cfr. M. MONTANARI, *Storia e cultura dei piaceri conviviali*, Roma-Bari, 1999; Id., *Nuovo convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età moderna*, Roma-Bari, 1991.

delle buone maniere, quella che Elias ha definito come la base della civiltà occidentale⁸. Nella cultura dell'alimentazione delle corti italiane del '500 predomina la sperimentazione e lo sfarzo; la tavola diventa un medium espressivo della potenza e della signorilità del principe. In un paese dalle molte corti, quasi tutte incentrate nell'Italia centro settentrionale, in un'area così densa di città e di così stretti rapporti con le campagne si delinea ben presto un *policentrismo* delle tradizioni alimentari raffinate. Si può cogliere il formarsi di una tradizione padana persino nei ricettari e nei loro autori, spesso coppieri o trincianti. Si pensi a Maestro Martino, al Platina al Massisburgo o al Pisanelli; o ancora una tradizione "romana" e toscana. Si pensi al Lancerio al Cervio o al Bacci (Andrea Bacci).

Qui non si tratta solo di diversità di condizioni climatiche ed economiche, di diversità di produzioni agricole. Si tratta anche di inventiva, inclinazione, gusto, arte della cucina. Fra metà Cinquecento e Seicento si affermerà l'egemonia dello stile toscano, quello stesso che con Caterina de' Medici si era affermato nella corte francese, che segnerà più tardi la nascita della *grande cuisine*, facendo diventare non più l'italiano, ma il francese la lingua della diplomazia internazionale e del gusto del mangiare. Sarà la corte più splendente d'Europa, quella di Versailles a unificare l'arte della grande cucina francese e a renderla borghese e universale dopo la rivoluzione del 1789, quando i cuochi delle grandi famiglie nobiliari si irradiarono per le strade che da Parigi si spingevano verso le grandi monarchie europee, disposte ad accogliere la nobiltà perseguitata. In Italia invece decadono le corti: i Medici, i Farnese, gli Este ecc., si estinguono. Ma la tradizione alimentare non muore. Muore la pompa, lo sfarzo, forse la forma, rimane la sostanza.

3. *L'operazione di Pellegrino Artusi e il tentativo di una tradizione nazionale a base regionale*

È così che la ricca e mezzadrile Toscana, diventa nell'800 la depositaria della tradizione culinaria più ricca e grazie alla lingua e alla cul-

⁸ Cfr. N. ELIAS, *La civiltà delle buone maniere*, Bologna, 1982; ID., *La civiltà di corte*, Bologna, 1980; S. BERTELLI, *Le corti italiane nel Rinascimento*, Milano, 1985.

tura di Toscana, o meglio, di Firenze, diventa luogo di fusione e di elaborazione della tradizione alimentare nazionale. Persa la corte, la cucina toscana aveva mantenuto la ricchezza della sua cultura alimentare ma aveva acquistato un carattere essenziale e cioè la «sobrietà, l'elementarietà, la concretezza» (sono parole usate dal poeta Mario Luzi, per definire la toscanità)⁹. Complice la grande funzione nazionale di Firenze nel Risorgimento italiano, la cultura alimentare toscana si ritrovò al centro della scena e come vedremo proprio a Firenze bagnò i panni in Arno Pellegrino Artusi, l'autore della "bibbia" della cucina italiana, che dal 1891 al 1940 ebbe ben quaranta edizioni. Una cucina, quella italiana, che aveva come suo carattere consolidato il policentrismo e il localismo, ma che affondava le sue radici popolari, "povere", proprio sulla tradizione alimentare mediterranea. Il policentrismo derivava proprio dai caratteri della storia pre-unitaria e dalla diversità territoriale, e culturale, tanto che era visibile anche nella tradizione dei ricettari, che ripresero ad uscire alla fine del '700, dopo la vera e propria egemonia della cultura alimentare francese. Si pensi al *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi* (1766) e poi nell'Ottocento al *Cuoco galante* napoletano, o alla *Cucineria piemontese*, alla *Cuoca maceratese*, alla *Cuoca cremonese*, ricordati recentemente da Carlo Petrini («La Stampa», 9 giugno 2001).

Pellegrino Artusi, un romagnolo di Forlì, era figlio di un droghiere benestante, e si trasferì a Firenze nel 1852, a seguito di un'incursione del brigante Pelloni nella sua casa natale. Nella capitale toscana Artusi aprì un banco di sconto e si arricchì. Viveva solo con due camerieri e un gatto ed era un vero e proprio gaudente, amante della buona cucina e della buona compagnia. Fra i suoi amici annoverava lo scienziato Paolo Mantegazza, lo scrittore Renato Fucini e Olindo Guerrini. Con Firenze capitale il suo orizzonte si allargò fino a capire e gustare le varie tradizioni di quell'Italia appena nata che stava unita più per forza che per amore. *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, uscì nel 1891, e non ebbe all'inizio molto successo, ma Artusi andò avanti raccogliendo altre ricette. Il

⁹ Cfr. Z. CIUFFOLETTI, *Sapori di casa. Viaggio nella storia*, «Firenze / Toscana», 3, 1997, pp. 82-85.

che gli permise di allargare lo spettro delle sue ricette alla tradizione gastronomica dell'Italia meridionale e delle isole. Spesso le ricette erano frutto di sue corrispondenti, gentili signore borghesi o piccolo-borghesi, che avevano rielaborato ricette locali trasmesse, spesso, per via orale. Erano la testimonianza di una tradizione alimentare legata profondamente al territorio e alla sua storia. Per questo Artusi rappresenta la consacrazione del localismo nella tradizione alimentare italiana, classificando piatti e ricette su base regionale. Questo, del resto, è il carattere originale, la ricchezza e la forza della tradizione alimentare italiana, che affonda le sue radici nel territorio e nella cultura di una nazione variegata come è, appunto, l'Italia. In questa stessa varietà di usi e tradizioni alimentari italiani affonda le sue radici storiche, sociali e culturali la tanto elaborata "dieta mediterranea".

LUCIANA BIGLIAZZI, LUCIA BIGLIAZZI

IN CUCINA ... AI GEORGOFILI

ALIMENTI, PIETANZE E RICETTE FRA '700 E '800

Dei prodotti da pane e della "panizzazione"

Quando nel 1765 apparve a Firenze l'opera *Delle diverse specie di frumento e di pane siccome della panizzazione*¹, Saverio Manetti che ne era l'autore, aveva ben presente la difficile situazione economica della Toscana affamata dalle frequenti e gravi carestie che avevano sconvolto tutta l'Italia con la conseguente mancanza di alimenti, primo fra tutti, il pane: «La penuria grandissima in genere di frumento d'ogni sorte, e di biade, e particolarmente di grano, accaduta quest'anno (...), mi ha somministrato materia, sopra cui non poche riflessioni mi è sortito di fare»².

Il lungo studio, uscito dai torchi di Moücke e venduto presso il libraio Giovacchino Pagani, condensava quanto il Georgofilo Manetti aveva già esposto in più di una occasione nel corso del 1764 alla Società fisico-botanica fiorentina di cui era membro. L'opera suddivisa in dieci «Articoli» si proponeva di divulgare notizie e indicazioni per poter ottenere pane da quei «prodotti del regno vege-

¹ S. MANETTI, *Delle specie diverse di frumento e di pane siccome della panizzazione*, in Firenze, nella Stamperia Moücke, 1765. Presso l'Accademia dei Georgofili è conservato un volume che raccoglie ben tre esemplari dell'opera. Le tre copie (citare nel seguito *Copia 1*, *Copia 2* e *Copia 3*) presentano tutte ampie note a margine e numerose carte, di mano di Manetti, interfoliate al testo che testimoniano il successivo lavoro di revisione, approfondimento e correzione apportato dall'autore al suo primitivo lavoro nel corso di diversi decenni.

² *Ivi*, p. 1.

tale, che delle prerogative del frumento partecipano, e che in mancanza del pane per nutrimento comune possono ad esso supplire»³. Da sempre l'uomo, a fronte del venir meno della sua principale risorsa alimentare, era riuscito a supplire alle proprie necessità con l'adottare o riscoprire altre fonti di sostentamento; proprio in questa ottica Manetti affrontava la questione della carenza di frumento e di pane e non a caso la sua opera spaziava temporalmente e geograficamente, rinviando da un lato a consuetudini molto lontane nel tempo, fino all'antichità classica, dall'altro indagando su aree geografiche molto ampie, prendendo in considerazione anche usanze alimentari stravaganti e inconsuete di altri popoli. D'altra parte l'emergenza della situazione non faceva perdere di vista a Manetti l'interesse scientifico per il mondo agricolo, quello stesso che aveva determinato la nascita dell'Accademia dei Georgofili nel 1753 e che incentivava lo studio, la ricerca, la sperimentazione in tale campo.

L'«Articolo primo» dell'ampio trattato era riservato al «grano, e sue specie» e condensava in poco più di quaranta pagine, un minuzioso esame, rivolto ai botanici assai più che ai «pratici», concernente le diverse specie di grano: «Per la voce grano, nel nostro senso s'intende comunemente, e come per eccellenza, la sorte migliore di tutti i semi, o granelli delle varie specie di frumento; materia cotanto interessante» sottolineava Manetti ma trattata, anche dagli stessi botanici troppo «generalmente, e superficialmente»⁴. Suo im-

³ *Ivi*, p. 2. Con medesimo intento qualche anno più tardi, altro Georgofilo, Giovanni Targioni Tozzetti, dava alle stampe l'*Alimurgia, o sia Modo di render meno gravi le carestie proposto per sollievo de' poveri*. L'opera, il cui primo volume apparve a Firenze nel 1767 presso il tipografo Moucke, fu sostenuta finanziariamente dal libraio Giuseppe Bouchard e avrebbe dovuto completarsi in due volumi. Soltanto il primo vide la luce: strutturato in cinque parti, raccoglieva una minuziosa indagine sulle carestie delle quali l'autore studiava le «cause meteoriche» e forniva una cronologia dal 1165 fino al 1764. Alla puntuale ricostruzione storica erano affiancate le *Osservazioni meteorologiche fiorentine* dal 1756 al 1765, compilate da Luca Martini. Il lavoro di Targioni Tozzetti si concludeva con lo studio di alcune malattie (ruggine, volpe e carbonchio) che avevano colpito in quegli anni il «grano e le biade in erba». Il secondo volume, come era annunciato nell'*Avviso ai lettori* premesso al primo, avrebbe dovuto contenere le «regole pratiche» per sopperire alla fame in caso di carestia; l'autore lo ritenne probabilmente già superato, vuoi perché nel 1767 la situazione della Toscana era ormai migliorata, vuoi anche perché il trattato di Saverio Manetti che circolava già da alcuni anni con largo consenso, aveva espresso e realizzato quanto lo stesso Targioni Tozzetti si era proposto di produrre.

⁴ L'«Articolo primo» occupa le pp. 1-44, citaz. a pp. 4-5.

pegno era pertanto quello di fare, almeno del «grano, il più vantaggioso tra i frutti della terra», una dettagliata e particolareggiata descrizione, avvalendosi, oltre che della propria conoscenza anche di quanto era già stato elaborato da noti studiosi di scienze naturali quali Linneo, Bahuin, Tournefort, Morison, Tabernamontano.

Nella dettagliata elencazione delle diverse specie di grano di cui riportava accanto al nome assegnato dai botanici, il corrispondente volgare nonché le diverse traduzioni in altre lingue, frequenti erano i riferimenti ai luoghi della Toscana dove esso era maggiormente diffuso⁵. Così il grano *aestivum*, «ovvero triticum glumis ventricosus glabris imbricatis aristatis (...) detto trimestre [e] appresso di noi marzuolo, e marzuolino (...) in francese froment de mars, e bled rouge», molto apprezzato dai contadini per l'ottima resa, aveva ampia coltivazione nelle zone montuose del Casentino e del Pistoiese. La *calbigia* o *gentil bianco*, cioè il «grano siligneo degli antichi» e il *bled blanc* dei francesi, noto per il pane bianchissimo che da esso si otteneva, si raccoglieva «ne' piani del Valdarno di sopra, per le coste montuose della Baronìa della Trappola» e «nel piano di Sesto (...) a' piedi di Monte Murello»; il *gran grosso comune*, volgarmente detto *ravanese*, dalla lunga spiga con reste assai ruvide che con la stagionatura assumevano colore nerastro, faceva «prova in tutte le pianure di terra piuttosto grossa, come nelle vicinanze di Firenze» e produceva, una volta ripulito dalla crusca, «un pane assai bianco, e saporito da famiglia». Il pane che si ricavava dal *triticum nigrum peregrinum secundum* del Ta-

⁵ *Ivi*, pp. 4-44. Nel redigere il lungo elenco delle diverse specie di grano e delle questioni connesse all'alimentazione dell'uomo, Manetti aveva sicuramente presente il trattato *Sitologia ovvero raccolta di osservazioni, di esperienze e ragionamenti sopra la natura e qualità dei grani e delle farine per il panificio...*, apparso in due tomi, privo del nome dell'autore (anche se Manetti ne attribuiva la paternità al medico Giovanni Gentili, cfr. S. MANETTI, *Delle specie...*, cit., p. 67 nota manoscritta a margine della *Copia 2*), a Livorno presso Marco Coltellini nel 1765 e particolarmente quanto vi era stato ampiamente scritto relativamente al grano duro, alle sue proprietà, alla sua resa nella "panizzazione" e nella pasta. Sulla bontà del grano duro già il medico Antonio Cocchi aveva espresso parere favorevole e lo stesso Manetti all'inizio del 1752 era stato chiamato in causa per esprimere giudizio, positivo anche in questo caso, in merito ad alcune partite di grano sottopostegli ad esame dall'Ufficio di sanità di Firenze (cfr. *Sitologia*, cit., v. 1, pp. 83-86). L'autore della *Sitologia* ricordava poi che i francesi ne facevano largo uso già da tempo, importandolo dall'Italia e utilizzavano la farina non soltanto per farne pane, ma bensì «per cuocerla nel brodo di carne, e come una pappa», *Sitologia*, cit., v. 1, p. 32.

bernamentano (il *bled turquet* dei francesi), dai granelli grandi, duri, e lucenti, coltivato anche nelle montagne più aride della Toscana, era invece «nero, grave, e difficile a digerirsi», adatto pertanto a persone «di gran fatica». Per produrre paste, quali «vermicelli fini, maccheroni fini, tagliatelli sottili (...) foratini (...) semini (...) ghianderini (...) rotelline (...) semolino» ottimi erano il *grano duro rosso e farro*, prodotti in gran copia nel «Territorio di Barga e di Monte Carlo»:

per far ciò s'infragne, o acciaccia questa specie di grano, o farro naturale, per mezzo d'una macina d'*Alberese* o di altra pietra meno dura del marmo, che si muove lentamente, indi si passa per certi appropriati stacci, che separano il fiore, o sottile, il mezzano ed il grosso; il mezzano che viene egualissimo come una grossa arena, è il nostro semolino, il grosso è il farro artefatto, dell'uno e dell'altro ce ne serviamo cucinandolo in minestre, come si fa del riso⁶.

Produrre del buon pane, gradevole al gusto e valido nutrimento per il fisico, non era certo pratica diffusa e ciò era ben noto a Manetti, il quale dedicava l'«Articolo secondo» del suo trattato alla farina e al «panificio». «Il pane, cibo più comune e sostanziale per mantenimento degli uomini, non solo si fabbrica (...) in forme e fogge diverse, ma si ricava da sostanze anco fra loro molto dissimili, e insolite, almeno per noi, come sono i semi, le foglie, i fiori e le radici di tante e tante piante»; Manetti intendeva però «ragionare» al momento soltanto del pane di grano poiché le «frumentacee (...) sono realmente le migliori, e per tal effetto le più stimate, e coltivate»⁷. Quattro erano le operazioni fondamentali per dar corso alla «panizzazione»:

separazione del puro dall'impuro, estraendo per via dello staccio la farina dalla crusca (...); mescolanza, e unione del puro (o sia della farina) con l'acqua, a forza di braccia (...); fermentazione che attenua la troppa viscosità delle sue parti (...); cottura che pone fine alla concepita fermentazione, e che rende un tal cibo più facile a digerirsi, sano, e di buon gusto⁸.

⁶ *Ivi*, pp. 27-28.

⁷ *Ivi*, pp. 44-45. Il secondo «Articolo» occupa le pp. 44-60.

⁸ *Ivi*, p. 47. Quanto al cibarsi di pasta non lavorata, avvertiva Manetti, era costume assai pericoloso per la salute dell'uomo, poiché provocava accumulo di «lentezza, e viscosità grande d'umori», tali da indurre in malattie, specialmente «in quella detta dai medici *Leucoflemmazia*».

«Acciocché il pane sia buono» suggeriva Manetti «è necessario (...) che dal grano restino separati tutti i corpi eterogenei»; altrettanto necessario era provvedere prima della macinazione, ad una leggera tostatura dei chicchi allo scopo di preservarli dai danni provocati dagli insetti e dalla fermentazione causata da un eventuale riscaldamento⁹.

Quanto alla seconda operazione, la lavorazione, «o manipolazione del pane in pasta», il lavoro delle braccia si rivelava sufficiente quando la quantità di pasta da lavorare non era molto elevata, come avveniva nelle «private famiglie»; i pubblici fornai invece per spianare una grande quantità di pane usavano talvolta «lavorarlo con i piedi, ponendo cioè quella gran massa di pasta in una pulita, e calda stanza soprapposta appunto al forno, pestandola, rivoltandola, e dirompendola con i piedi passeggiandovi sopra»¹⁰.

Questa consuetudine era largamente praticata a Firenze, mentre nel bolognese, a Venezia e in tutto il territorio lombardo, i fornai avevano costume di fare uso della *stanga* e della *gramola*, da qui il nome di «pane gramolato» che era meno soffice, «più duro, e più tenace» dell'altro. La lavorazione della pasta, scriveva Manetti, aveva lo scopo di provocare la fermentazione in modo uniforme e ciò rendeva un pane friabile, poroso e leggero. Sicuramente il nostro autore pur non facendone cenno doveva aver presente il ruolo primario della madia nel povero arredo della casa contadina; essa abbisognava di cure e di igiene particolari: doveva essere posta in luogo luminoso e comodo per la persona addetta ad impastare, lontana da fognie e latrine e con il coperchio che chiudesse perfettamente per non lasciar passare polvere e insetti; doveva essere poi mantenuta sempre ben pulita per non dare «agrezza e disgusto al pane»¹¹. La bontà dell'acqua era poi altrettanto necessaria per ottenere un buon pane:

⁹ *Ivi*, p. 48. Per la tostatura Manetti consigliava l'utilizzo della «stufa da grano» ideata e perfezionata da Bartolomeo Intieri, il quale ne aveva data ampia descrizione, avvalendosi anche dell'ausilio di alcune tavole incise, nell'opera *Della perfetta conservazione del grano* stampata a Napoli presso Giuseppe Raimondi nel 1754. L'uso di tal stufa poteva rivelarsi ben utile anche in caso di «grano logliato», mucido o che avesse «principiato a infradiciare», cfr. S. MANETTI, *Delle specie...*, cit., p. 138, nota manoscritta a margine della *Copia 2*.

¹⁰ *Ivi*, p. 53.

¹¹ Cfr. anche A.A. PARMENTIER, *Avvertimenti ai panettieri di città, e di campagna sul miglior modo di fare pane*, in Milano, presso Giuseppe Galeazzi, 1784.

«Abbiamo per esperienza», scriveva Manetti «che il pane di Prato, dove l'acque sono perfette, riesce squisito, e migliore del nostro»¹². L'abitudine assai diffusa, di sostituire il latte all'acqua, produceva un pane «non tanto buono per la salute, inducendo viscosità e tardità negli umori» con conseguenti «ostruzioni ... affezioni ipocondriache, e malinconiche»¹³. L'autore segnalava inoltre che in alcuni luoghi si usava impastare la farina con acqua in cui era stata fatta bollire la crusca e ciò rendeva un pane di maggior sostanza e rendimento. Ottima resa e buona qualità di pane si otteneva anche quando la farina veniva impastata con decozioni di riso, e ancora migliore riusciva quando si faceva uso dell'orzo.

Terza operazione per produrre pane di buona qualità era quella della fermentazione, grazie all'azione del lievito, noto in Toscana anche con il nome di *formento*¹⁴. Si procedeva in ultimo alla cottu-

¹² S. MANETTI, *Delle specie...*, cit., p. 54. Una lunga nota apposta a margine della p. 54 della *Copia 2* segnala: «Le migliori acque sono quelle che sono sensibilmente fredde nell'estate, e calde in inverno; e che compariscono più fredde la sera che la mattina», ed ancora: «I requisiti generali di essa [l'acqua] perché sia pura, e leggiera sono che trovisi pronta a far cuocere i legumi, e che sciolga bene il sapore». In quegli anni la situazione relativa all'acqua per uso alimentare non era però delle migliori e i Georgofili ripetutamente affrontarono tale questione anche in relazione alle malattie causate dall'uso di acqua malsana. Lo scenario che Marco Lastri delineava all'inizio dell'Ottocento nel tomo terzo del suo *Corso di agricoltura di un accademico georgofilo* appariva infatti preoccupante: i pozzi erano poco profondi, «rozzamente murati» e non venivano mai ripuliti dalla sporcizia. Erano costruiti inoltre con sponde talmente basse che in caso di pioggia eccessiva o di inondazioni, l'acqua carica di terra e «corpuscoli» di diversa natura, si mescolava con quella in essi depositata. Per disinfettare l'acqua e poterla bere, Lastri consigliava i contadini di mescolarla con vino e in assenza di questo, con aceto, cfr. M. LASTRI, *Corso di agricoltura di un accademico georgofilo autore della Biblioteca georgica*, Firenze, nella Stamperia del Giglio, 1801-1803, terza edizione, 3 v., pp. 124-125. Questo problema non trovò una rapida soluzione, tanto che intorno al 1830 in ambito georgofilo ancora se ne discuteva e venivano presentati studi corredati da proposte relative a filtri per la purificazione; cfr. la memoria anonima *Utilità dei filtri portatili per migliorare le acque dei pozzi delle case*, 3 giugno 1832, c. 4, Accademia dei Georgofili, Archivio Storico (cit. nel seguito AG, AS), *Busta 93.185*; L. TURCHINI, *Rapporto sopra una memoria del sig. Lorenzo Turchini relativa ad un apparato da esso proposto per filtrare l'acqua, letto nell'adunanza ordinaria del 1 luglio 1832*, «Atti», *Continuazione*, 10, 1832, pp. 168-171; V. MANTERI, *Sugli apparecchi da filtrare e depurare le acque. Rapporto... letto nell'adunanza ordinaria del 3 febbraio 1839*, «Atti», *Continuazione*, 17, 1839, pp. 86-90.

¹³ *Ivi*, pp. 54-55.

¹⁴ Il lievito era prodotto dalla pasta inacidita e veniva conservato coperto con farina nella madia fino a tre o quattro mesi. «Molto in uso appresso i Fiamminghi» era il «fermento di birra», anch'esso ottimo e che dava una resa anche superiore al lievito di pasta,

ra nei forni costruiti appositamente; con questa operazione buona parte dell'umidità contenuta nell'impasto si dissipava e quanto più il pane rimaneva nel forno, tanto più risultava leggero, digeribile e saporito. Per la sua perfetta conservazione era necessario adottare accorgimenti tali da evitare guasti quali ad esempio le muffe o l'attacco di insetti: doveva pertanto essere conservato in luogo asciutto e non doveva mai venir riposto quando era ancora caldo¹⁵.

Gli «Articoli» «terzo», «quarto» e «quinto» trattavano poi *Delle specie e differenze principali del pane semplice ...; Di altre sorti di pane semplice, e fatto di grano, ma considerato diverso per la maniera differente di fabbricarlo e Del pane tanto semplice, che composto ... fatto generalmente di biade, o di grano e biade insieme*¹⁶.

Per uso quotidiano, per zuppe e minestre, «ovvero unitamente con altri cibi e vivande», ottimo era il *pane semplice*; il *pane composto* era quello invece da consumarsi per solo «“tornagusto” e delizia». Il pane prodotto dagli «appaltatori» di città si distingueva solitamente in tre diverse qualità: il cosiddetto *sopraffine* o *buffetto* fatto con fior di farina ricavata dalla specie più bianca e gentile di grano, il *pan tondo* un po' inferiore per qualità e bontà, ma ricavato ugualmente da farine della migliore specie, così chiamato per «essere non solo tondo di figura, ma staccato per ogni verso» e il *pane ordinario*, detto anche a Firenze «a fila, ovvero di filo» perché cotto a file di più pani attaccati insieme¹⁷. Completamente diverso era il *pan casalingo* (*pain de cuisson* per i francesi), quello cioè prodotto abitualmente nelle case per uso della famiglia. Il pane domestico si differenziava dall'altro detto *venale* (meno pregiato del *sopraffino* prodotto dai fornai) per essere assai più grande, bianco e cotto e asciutto, con l'esterno «più colorito».

Nelle campagne i contadini facevano uso di un pane fatto con

in rapporto di sei a quattro per ciascuna infornata, cfr. S. MANETTI, *Delle specie...*, cit., nota manoscritta apposta su carta interfoliata a p. 56 della *Copia 1*.

¹⁵ *Ivi*, pp. 127-128 («Articolo settimo»).

¹⁶ Gli «Articoli» «terzo», «quarto» e «quinto» occupano le pp. 61-112 del volume.

¹⁷ A Firenze, scriveva Manetti, solitamente le fila erano composte di tre pani di peso maggiore o minore secondo la quantità di farina disponibile in quell'annata. Alcuni «fili» potevano poi essere composti di pani di peso doppio, in tal caso essi venivano chiamati *filoni*. Nel pisano invece le fila erano composte di soli due pani e si chiamavano *piccie*, *coppiette* e *panelle*, cfr. S. MANETTI, *Delle specie...*, cit., p. 67 nota 1.

farina grossolanamente setacciata: esso si presentava assai scuro esteriormente per essere rimasto a lungo nel forno. La cottura prolungata garantiva infatti la sua conservazione almeno per una quindicina di giorni e sollevava le donne, cui solitamente spettava tale compito, dalla necessità di dover procedere a farne di nuovo in tempi ravvicinati distogliendole così da altri lavori agricoli. Questo tipo di pane rustico era molto più gustoso di quello bianco e contrariamente a quanto si poteva pensare favoriva, per la presenza della crusca, la digestione, come avevano sostenuto fin dall'antichità medici quali Ippocrate e Galeno il quale aveva raccomandato «la crusca come molto detersiva», e come veniva prescritto ancora in quegli anni nei casi di ostinata costipazione¹⁸.

Ai poveri affamati delle città e della vicina campagna veniva distribuito in quegli anni un pane assai ricco di tritello sul tipo di quello detto *di razione* che costituiva cibo in uso presso i soldati.

Circa i diversi modi di fabbricare, cuocere e dar forma al *pane semplice* Manetti forniva un lungo elenco nel quale ricordava antiche consuetudini in uso presso Greci e Latini, come ad esempio la fattura del pane per i militari (il così detto *panis militaris*) cotto generalmente sopra la brace o il carbone, o come quella del *panis nauticus* o *bis coctus*, messo cioè in forno due volte per prosciugarne tutta l'umidità sì da garantirne la lunga conservazione anche in viaggio. Su quest'ultimo tipo di pane Manetti soffermava particolarmente la sua attenzione descrivendo minuziosamente il procedimento della doppia cottura: prima di essere posto per la seconda volta nel forno, il pane veniva immerso in acqua fredda contrariamente all'uso degli Antichi che lo bagnavano in acqua calda; si otteneva così un pane leggero e molto nutriente tale da poter alimen-

¹⁸ In una nota apposta a margine della p. 74 della *Copia 2*, si legge: «Il tritello è molto saporito per non esser altro che parti della scorza esterna del granello stata lungamente esposta al sole (...) e per conseguenza più saporosa (...) e più nutritiva». Una carta aggiunta fra le pp. 72 e 73 della *Copia 3* riporta sostanzialmente un analogo testo. Nell'«Articolo settimo» Manetti riproponendo il confronto fra il pane raffinato dei ricchi e quello grossolano dei contadini, riteneva il primo causa di indigestione, mal di stomaco e indebolimento dei denti; al secondo riconosceva invece il merito di garantire la salute grazie ad una maggiore digeribilità e ricchezza di sostanze nutritive: denti, gengive e stomaco della gente di campagna risultavano infatti ben più sani e forti, cfr. S. MANETTI, *Delle specie...*, cit., p. 135.

tare perfino i malati, offrendolo loro a pezzi, sminuzzato o grattugiato, cotto in acqua o brodo, ridotto in pappa o *panbollito* o *pangrattato*. Ugualmente destinato alle persone deboli e «affaticate dal calore e moto febrile» era il *pan lavato* che dopo essere stato ben spremuto dell'acqua veniva nuovamente ammolato con «moscado, o altra specie di vino bianco generoso, ovvero con aceto, e agro di limone e zucchero»; le persone sane e robuste «e per lo più di bassa condizione» avevano invece abitudine di consumare sia per nutrimento che per «tornagusto» pane annaffiato e rinvenuto nel vino rosso; questa semplice pietanza era solitamente denominata *zuppa*, ed era severamente vietato somministrarla ai malati e ai fanciulli¹⁹.

Per ristoro di questi ultimi e per loro divertimento, le donne di casa, quando impastavano avevano costume di staccare dalla massa della pasta delle piccole porzioni che venivano lavorate in forme solitamente ellittiche e di poco spessore. Queste schiacciate, volgarmente dette *quaccini*, venivano cotte sotto la brace o sul piano arroventato del focolare ed era gustoso assaporarle calde. In Francia, scriveva Manetti, erano gli stessi fornai che le producevano, ponendo una porzione di pasta ridotta a schiacciata alla bocca del forno nel momento in cui veniva infornato il pane²⁰.

Per le pappe dei fanciulli o per coloro che non amavano pane ricco di mollica, erano confezionati quei piccoli pani di qualità soprafina, dalla forma bislunga (più gonfia alle estremità) fatti a piccia, denominati a Firenze *cacchiatelle* o *sgonfietti*, ciascuno venduto al prezzo di un quattrino. Si producevano anche nei dintorni di Roma dove però era costume fare piccie più lunghe e lineari rispetto a quelle fiorentine.

Prodotto e venduto a Firenze era anche il pane detto dai Latini *panis spiratus* (e dai fiorentini chiamato *pan francese* o *alla lorenese* per esservi stato introdotto da persone di quei luoghi), dalla forma circolare e forato nel mezzo «a guisa di anello» che si distingueva per essere più saporito di tutte le altre qualità in quanto salato. Manetti esaltava l'uso del sale, non solo perché ritenuto un ottimo condi-

¹⁹ S. MANETTI, *Delle specie...*, cit., carte manoscritte interfoliate a p. 76 e nota a margine della p. 77 della *Copia 2*.

²⁰ *Ivi*, cartiglio apposto a p. 80 della *Copia 3*.

mento, ma anche un buon corroborante per la salute dell'uomo; inoltre pappe e zuppe fatte con pane salato oltre che più saporite erano più digeribili e facevano risparmiare quella porzione di sale che si sarebbe dovuta aggiungere al brodo. Nella "panizzazione" unico inconveniente era costituito dal fatto di dover usare una maggiore quantità di lievito e di dover lavorare la pasta più a lungo per non rischiare «pane più basso, più grave, denso, e più azzimo»²¹.

Quando nell'«Articolo quinto» Manetti volle affrontare l'esame di altre sostanze utili alla "panizzazione", premise alla loro elencazione una accurata disquisizione relativa ai termini *grascia* e *biada*, intendendo riferire al primo due famiglie di piante, le frumentacee e i legumi o civaie; al secondo altre piante cerealicole solitamente usate per alimento degli animali e che, se ridotte in farina (mescolata con quella di grano) potevano costituire valido sostentamento anche per l'uomo.

In Toscana, scriveva Manetti, era usanza assai diffusa quella di fare pane con *grano segalato*, intendendo con ciò denominare una farina composta di grano mescolato non solo a segale, ma anche ad orzo, avena, vecce, fave. Ovviamente si trattava di pane economico adatto al basso popolo, ma in altri Paesi, come ad esempio la Francia e la Germania, un simile pane poteva trovarsi anche sulle mense delle famiglie più agiate e di solito era fatto di sola farina di segale. Manetti riconosceva a questo cereale importanti qualità per la salute dell'uomo in quanto considerato «attemperante, o rinfrescativo». Metteva tuttavia in guardia contro l'utilizzo della cosiddetta «segale cornuta» che tanti danni aveva provocato in Francia intorno alla metà del secolo XVIII a chi se ne era servito per panificare; la malattia che ne derivava consisteva in un generale indebolimento con forti dolori agli arti e necrosi diffuse in molte parti del corpo, e chi ne era colpito soffriva a lungo e spesso ne moriva²².

La segale inoltre, tostata in padella, costituiva valido succedaneo al caffè: macinata e bollita e con l'aggiunta di zucchero essa era una bevanda gradevole che aveva trovato larga diffusione nel nord Europa e specialmente in Svezia²³.

²¹ *Ivi*, carte interfoliate a p. 82 della *Copia* 3.

²² *Ivi*, pp. 139 sgg.

²³ *Ivi*, nota manoscritta a margine della p. 90 della *Copia* 2.

Di poco inferiore per qualità al pane prodotto con sola farina di grano era quello fatto con orzo; per ovviare all'inacidimento cui tale pane era soggetto, Manetti suggeriva di mescolare l'orzo con farro, grano e segale. Con la midolla di tal pane, mescolata a latte, si otteneva un'ottima polenta «di molto nutrimento». La farina d'avena al contrario, dava un pane «bruno, grave, e poco gustevole al sapore» e tuttavia adatto alle persone sottoposte a grandi fatiche poiché molto nutritivo. Un tipo particolare di avena, l'*avena elatior* di Linneo, presentava una «radice tuberosa che poteva costituire valido alimento bollita e condita similmente alle patate».

Ottime le pappe e polente che si ottenevano con le farine segate; si riteneva anzi che tali pietanze se confezionate esclusivamente con farina di frumento, fossero indigeste e pesanti²⁴.

I più poveri contadini della Toscana erano usi far ricorso anche al sorgo, volgarmente conosciuto sotto il nome di saggina, che mescolato con farina di grano, di fave, di vecce o di segale, produceva un pane «di solito fatto a forma di schiacciata, assai denso, nero, e grave, e da persone molto robuste, o esercitate». Pure il miglio serviva per panificare, anche se solitamente con questo cereale, cotto in acqua, brodo o latte, venivano fatte delle polente, minestre, zuppe. Il pane realizzato con farina di miglio risultava molto pesante e difficilmente digeribile e talvolta era causa di forti coliche che colpivano coloro che ne facevano uso per lungo tempo. Essenzialmente tuttavia il miglio veniva destinato in Toscana all'alimentazione dei polli e di altri volatili²⁵.

Anche la farina di mais mescolata a quella di grano veniva utilizzata per fare il pane che Manetti definiva «bello e buono» ed assai nutriente. La Lombardia e particolarmente il milanese erano noti per le ottime e delicate polente ottenute con tale cereale; nel veronese invece, si facevano delle piccole schiacciate chiamate *zalletti*, cotte in forno e «accomodate con diversi ingredienti» che venivano

²⁴ Anche Parmentier nei suoi *Avvertimenti ai panettieri* sosterrà tale opinione, ritenendo pappe e polente di sola farina di frumento simili ad «un mastice che ingorga le prime vie, che forma un chilo di grossa qualità, che affatica gli organi delicati della nutrizione, che produce mali di stomaco, pondi o dolori di ventre, diarree, vermini», cfr. A.A. PARMENTIER, *Avvertimenti...*, cit., pp. 68-70.

²⁵ S. MANETTI, *Delle specie...*, cit., pp. 93-97.

vendute calde per le strade delle città. A Napoli il mais era scarsamente usato per la panificazione; veniva bensì ridotto «in pasta alquanto soda», tagliata a «mattonelle» e fritta con olio dai friggitori della città²⁶.

Manetti consigliava tuttavia di non abusare di tale cereale poiché lo riteneva causa di costipazione e ne consigliava l'uso solo a coloro che svolgevano attività di grande fatica «come (...) manifattori (...) servitori (...) soldati e (...) contadini». Minestre, farinate e polente di mais si rivelavano particolarmente utili per curare «i tabidi, o consunti» e quelli che erano «soggetti alle dissenterie».

Il nostro autore non poteva certo prevedere gli effetti devastanti che l'uso pressoché esclusivo del mais avrebbe provocato sull'uomo. Le carenze vitaminiche di questa alimentazione povera qualitativamente, si manifestarono con sintomi gravi fin dal loro sorgere: desquamazione della pelle, vertigini, debolezza fisica, malinconia, inclinazione al pianto, tendenza al suicidio; per molti il destino fu la morte.

La pellagra, comparsa nella seconda metà del Settecento nell'Italia centro-settentrionale, individuata nel corso del tempo con i nomi più disparati: *malattia nuova*, *mal della rosa*, *lebbra austriense*, *scorbuto alpino*, si diffuse con una tale rapidità che nel giro di pochi decenni moltiplicò i suoi attacchi: dai ventotto casi registrati nella Valdisieve all'inizio dell'Ottocento dal medico Vincenzo Chiarugi, si raggiunsero diverse centinaia di malati intorno al 1850. Sul finire del secolo l'Accademia dei Georgofili fu chiamata ad esprimere il proprio parere su alcuni provvedimenti legislativi inerenti la malattia e a presentare proposte per rimuovere o limitarne i tragici effetti²⁷.

Ritenuta la malattia dei poveri – fermo restando che non risparmiò nessuno, né bambini, né vecchi, né agiati – la pellagra costituì

²⁶ *Ivi*, pp. 99-104.

²⁷ Cfr. L. FABRONI, *Memoria sulle cause che svilupparono la pellagra nella Romagna appenninica e sui mezzi per arrestarla*, 14 marzo 1845, c. 18, AG, AS, Busta 94.234; P. CIPRIANI, *Indagini sulle cause vevoli a produrre la pellagra e sui provvedimenti atti a modificarle ed estirparle*, 7 agosto 1853, c. 19, AG, AS, Busta 81.1399; *Parere della commissione nominata dall'Accademia per esaminare il volume degli Annali di agricoltura del 1885 contenente «Studi sulla pellagra in Italia e provvedimenti relativi»*, 9 agosto 1885, c. 8, AG, AS, Busta 100.58.

durante tutto il corso del XIX secolo una vera e propria piaga sociale, tale da richiedere l'intervento del governo granducale prima e unitario poi.

Fra i legumi Manetti segnalava le fave, la cui farina mischiata a quella di grano e segale, produceva un pane «assai grave e nero, e di sapore ancora un poco amaro», ma ben adatto «per la gente di gran fatica, e non abbondante di raccolte». Per ottenere un pane maggiormente digeribile erano necessari alcuni accorgimenti: mescolare cioè «tre parti di spelda con la quarta parte di fave» per correggere la «gravezza e grassezza della fave, e la molta leggerezza della spelda»²⁸.

Tutte le *civaie* erano buone per panizzare se mescolate opportunamente con la farina di grano, in particolare piselli, vecce, ceci, lenticchie, fagioli, cicerchie; il pane “mescolo” fatto con farina di vecce risultava il migliore e poteva essere gradito anche a palati più raffinati, solo il suo colore giallognolo lo rendeva diverso da quello di sola farina di grano, per il sapore ne era perfettamente uguale, se non migliore²⁹.

Nella tradizione alimentare della famiglia contadina, i legumi oltre che essere usati per la “panizzazione”, rappresentavano parte importante delle pietanze, consumati solitamente freschi o «allessi» conditi con una *C* di olio quando se ne disponeva (solo i ricchi come si diceva allora fra il popolo potevano permettersi una *O* di condimento, cioè esattamente il doppio). Le «piante baccelline» come le aveva definite nel 1759 Giovanni Targioni Tozzetti nei suoi *Ragionamenti... sull'agricoltura toscana*³⁰, costituivano infatti dopo i

²⁸ S. MANETTI, *Delle specie...*, cit., p. 107.

²⁹ L'utilizzo continuato per circa tre mesi di cicerchie provenienti dalla Tunisia, fu causa di un grave stato patologico che colpì alcuni contadini di Artimino e Montespertoli nell'inverno del 1785. Tutti denunciarono una grande «debolezza di gambe dalla cintola in giù» al punto che non furono più in grado di reggersi in piedi. Ottaviano Targioni Tozzetti fu incaricato di coltivare tali legumi nell'Orto botanico di S. Maria Nuova e di studiarne le caratteristiche; dallo studio compiuto ne dedusse che la causa della malattia in atto non era dovuta alla loro provenienza, ma che andava bensì ricondotta all'uso prolungato delle cicerchie. Consigliava di utilizzarle lessate piuttosto che ridurle in farina per farne pane: la fermentazione accentuava probabilmente la loro «parte venefica» che invece sarebbe stata attenuata con la bollitura; cfr. O. TARGIONI TOZZETTI, *Sulle cicerchie; Memoria... letta il dì 3 agosto 1785*, «Atti», 2, 1795, pp. 96-115.

³⁰ G. TARGIONI TOZZETTI, *Ragionamenti... sull'agricoltura toscana*, in Lucca, nella Stamperia di Jacopo Giusti, 1759.

cereali la seconda fonte di nutrimento per l'uomo ed erano ingredienti di primaria importanza nelle preparazioni di zuppe e *potaggi*, grazie al loro elevato potere nutritivo. Le zuppe economiche da distribuire ai poveri delle città ideate alla fine del Settecento dal conte di Rumford, ebbero nei legumi e nei cereali, in particolare nell'orzo i principali ingredienti che vennero arricchiti con l'aggiunta di patate, sedano, carote «od altri siffatti vegetabili»³¹.

Un pane nella composizione del quale entri zucchero, droghe, burro, latte, uova, frutti preparati e simili cose che lo rendono dolce, o molto saporito, non è praticato che per delizia, tornagusto, e lusso, essendo in primo luogo troppo dispendioso per farne un uso continuo; secondariamente mangiandolo solo, e mangiandone molto non riuscirebbe sano.

Con queste parole Manetti introduceva l'«Articolo sesto» che aveva ad oggetto il *pane composto*³².

Oltre gli ingredienti fondamentali sopra elencati, Manetti indicava come altrettanto indispensabili «le droghe tutte» e particolarmente il pepe, la cannella, la noce moscata, l'uva passa di Corinto, il croco, «i semi del coriando, del carvì, del comino, del finocchio», l'uva fresca, i fichi secchi, le mandorle, le nocciole, i pistacchi, le noci.

Il *pane impepato* «che in maniera più squisita si fabbrica a Siena» costituiva il risultato migliore della perfetta ed equilibrata combinazione di tutti questi ingredienti. Anche a Firenze si produceva un simile *pandigusto*, ma molto meno raffinato e con alcune varianti rispetto a quello senese. Se ne distinguevano tre qualità: la *sopraffina* lavorata con ingredienti scelti impastati con zucchero «bollito e chiarito», guarnita con una pasta di marzapane «in varie fogge lavorata, e ghiacciata con zucchero»; la qualità *mezzana*, «lavorata più

³¹ Per la zuppa alla Rumford, cfr. G. PALLONI, *Sopra la così detta zuppa alla Rumford*, «Atti», 5, 1804, pp. 353-363. La memoria di Palloni fu letta ai Georgofili nell'adunanza del 5 agosto 1801 e costituì una sorta di sintesi dell'esperienza che il conte di Rumford aveva compiuta sul finire del Settecento per dar nutrimento alle truppe tedesche. La zuppa che aveva ideato, basata essenzialmente su «orzo mondato e pestato», patate, legumi e mais, fu poi generalizzata come sostentamento per i poveri delle città ai quali veniva distribuita dietro presentazione di biglietti preventivamente acquistati da persone agiate che li donavano poi ai bisognosi.

³² Cfr. S. MANETTI, *Delle specie...*, cit., l'«Articolo sesto» occupa le pp. 112-126.

dozzinalmente», priva di ingredienti scelti era impastata con miele, uva passa e droghe. Infine quella ordinaria, di qualità *inferiore* non aveva alcun ingrediente scelto e si limitava ad un semplice impasto fatto di farina di grano non ripulita dal tritello, pepe, noci, fichi secchi e miele; a Firenze questo dolce era chiamato *pan forte*.

I contadini toscani avevano abitudine in primavera di fare per “tornagusto” delle schiacciate di farina di grano, o di mais e fave, alle quali aggiungevano fiori freschi di sambuco; in autunno vi veniva aggiunta anche uva fresca e talvolta anche anici e sale. Fra le schiacciate Manetti ricordava quella nota a Firenze con il nome di *migliaccio*, composta da farina fritta con olio e formaggio e talvolta arricchita di miele, assai nota fin dall’Antichità durante la quale l’arte pasticceria si era andata affinando sì che alle semplici e rustiche schiacciate si erano aggiunte gustose *torte*.

La tradizione aveva tramandato queste prelibatezze le quali, con qualche variante ed arricchimento, erano giunte fino ai tempi del Manetti (e anche fino ai nostri), come ad esempio quel pane «fatto con fior di farina e impastato con il mosto» chiamato *mustaceus* e che all’epoca del nostro «addobbato con droghe e zucchero» portava nome di *mostacciuolo*; o come le *cialde* (*panis obelius* dei Latini) che venivano distribuite alla fine dei conviti e che si accompagnavano splendidamente ai vini passiti: da esse avevano avuto origine i così detti *brigi* o *brigidini* e i *cialdoni*, che altro non erano che cialde arrotolate, sovente servite con una crema composta di latte, burro, sale, zucchero, uova e anici, le *stiacce* e infine le *ostie*, sottilissimi e candidi veli di pasta spesso usati anche in medicina «per involtura dei medicamenti che si dovevano inghiottire sotto forma di *boli* o *pillole*».

Manetti non poteva certo sottacere i famosi *cantucci di Prato* dolce semplice, che dopo la prima cottura, veniva tagliato a fette e rimesso in forno, il *buccellato* e le *stiaciat’unte*, schiacciate fatte con lardo di maiale o con quei «residui arrostiti di carne del medesimo animale (...) addimandati *siccioli*», cibo prelibato dei contadini durante il Carnevale. Al contrario in Quaresima era usanza consumare il semplice *pan di ramerino* fatto di farina bianchissima impastata con uva passita e olio nel quale era stato soffritto ramerino.

A Firenze e dintorni erano note e assai richieste le *scuole* «in figura della *spuola* da tessere» confezionate con pane fine, anici e sale e tal-

volta con zafferano in luogo degli anici; famose quelle di Prato che trovavano largo commercio anche al di fuori di quella città grazie al fatto che si conservavano a lungo e potevano essere consumate molto tempo dopo la loro confezione. Anche le *ciambelle*, fatte con fior di farina impastata con uova e alcune volte con zucchero e burro, erano molto richieste sia per «intingerle nella cioccolata», sia per «mangiarle fritte alle tavole, nutrite prima nel brodo e uova disfatte».

Pan di Spagna, *pasta reale*, *bocca di dama*, *marzapane* erano altre prelibatezze che sovente comparivano sulle tavole più ricche; Manetti le definiva «generi di confettura» prodotti dalle mani abili dei *pastellieri* meglio noti con il nome di *pasticcieri*, termine derivato da

pasticcio, lavoro ed oggetto principale di tali manifattori, consistente in un guscio o spoglia di pasta per cuocervi dentro con varj condimenti e aromati carne, o pesce, o frutta o simili cose, alcuni dei quali sono di pasta delicata, e ben cotta ma facilmente stritolabile al contatto dei denti, e perciò detta *pasta frolla*, altri di pasta a sfoglie, o sieno innumerevoli laminette di pasta facilmente cotta che sia, fra loro separabili, e perciò detti di *pasta sfoglia*, donde n'è derivato il nome di *sfgliate* (...) Dell'una e dell'altra pasta ve ne sono de' piccolissimi, detti *pasticcini*, se propriamente siano di pasta frolla e coperti; se scoperti sono detti *barachiglie* e se di pasta sfoglia *orfelle* o *offelle* da *offa* e *ofella* dei latini³³.

Confortini e *bevicuocoli* fatti in varie forme e composti di farina intrisa con miele, spezie e droghe comparivano oltre che sulle mense più modeste durante l'inverno anche nelle piazze e nelle pubbliche vie di Firenze. Il nome del primo semplice dolcetto derivava dal fatto che lo si riteneva un conforto per lo stomaco, il secondo, come il *berlingozzo* (o *berlingozzolo* e *berlingozzoletto*) consisteva in un dolcetto molto secco di forma rotonda e a spicchi, confezionato con farina assai fine intrisa con uova e talvolta con zucchero. Per la sua pasta spugnosa e asciutta era adattissimo ad essere servito alla fine del pasto; ottimo per i forti bevitori che amavano trattenersi «lungamente a tavola in allegria con bere e ciarlare» e per essere servito in occasione di particolari ricorrenze come i matrimoni o il Carnevale,

³³ S. MANETTI, *Delle specie...*, cit., c. interfoliate a p. 126 della *Copia 3*.

«dove n'è anche venuto appresso di noi il nome di berlingaccio stato dato all'ultimo giovedì del Carnevale, perché in tal giorno anche i più poveri si sforzano di far buona cera e di mangiare assai»³⁴.

Nell'ultima parte del suo enciclopedico trattato sul pane, «Articoli» «ottavo», «nono» e «decimo», Saverio Manetti concentrava la propria attenzione tanto sulle diverse sostanze atte alla panificazione in uso presso popoli lontani, quanto sull'utilizzo di piante abitualmente non impiegate in Toscana nella fattura del pane, ma che avrebbero potuto essere utili in caso di carestia³⁵. Il primo dei tre «Articoli» avvicinava a piante, alberi, tuberi per lo più sconosciuti come alimento per l'uomo, quali *sago*, *palma indiana*, *manioca*, *aro*, *patata*. *Riso* e *castagne* costituivano gli oggetti maggiormente indagati nell'«Articolo nono» e sebbene il primo fosse alimento esclusivo di alcuni paesi, quali Cina, Giappone, India, Egitto, Americhe meridionali, godeva di favore anche presso le famiglie toscane di città e di campagna e ne era fatto uso soprattutto per minestre, torte e frittelle. Le *castagne* costituivano al contrario un vero e proprio alimento primario per i contadini delle montagne che se ne nutrivano «senza far ricorso» ad altre pietanze; con la loro farina facevano *polenta*, «detta volgarmente *pattona*», *migliacci*, *frittelle* e certi «migliaccetti asciutti cotti in forno» detti *necci*.

Nei decenni successivi alla edizione del 1765, nel corso dei quali Manetti sottopose a revisione il suo lavoro, ormai la Toscana, l'Italia e tutti i paesi Oltramontani avevano formato ideale coalizione nella lotta contro la fame ed era sicura di tale atteggiamento può considerarsi quel riferimento che egli fece agli studi di Parmentier relativi all'uso delle castagne. In una lunga nota manoscritta aggiunta al testo, così scriveva: «Merita di essere consultato il Trattato della castagna del Sig. Parmentier, a Parigi 1780. In 8° nel quale questo autore esamina le preparazioni che si possono praticare di questo prodotto tanto uti-

³⁴ *Ibidem*.

³⁵ Gli «Articoli» «otto», «nove» e «dieci» portano titolo *Di alcune qualità di pane insolito a noi ... ricavato da piante per la maggior parte esotiche e diverse dalle cereali; Di alcuni semi, o frutti che sono succedanei del pane ... alimentando sott'altra forma ... diversi popoli e nazioni intiere; Notizie intorno a molte piante, le quali sebbene sieno comunemente conosciute, o adoperate per farne pane, possono ... specialmente in tempi di carestia, esser ridotte a pane ...*

le, esponendo molte correzioni da potersi fare ai metodi più usati, specialmente nel seccarle e macinarle, e possano panizzarsi. Sarebbe desiderabile», scriveva Manetti «che i ricchi possidenti delle nostre montagne, dove abbondano le castagne come specialmente nel Casentino, e montagne Pistoiesi dove sono il principale nutrimento di quelle popolazioni, conoscessero e studiassero quest'opera»³⁶.

L'«Articolo decimo» che conclude il lungo studio, *Di alcune qualità di pane insolito a noi*, costituisce una sorta di sintesi dell'intero lavoro di Manetti e sembra riassumere le intenzioni con le quali egli si era messo al lavoro, quelle cioè di offrire valide soluzioni, per rispondere alla fame a fronte di situazioni caratterizzate da drammatica penuria di alimenti fondamentali. In mancanza di grano e di qualsiasi altra *biada*, Manetti suggeriva *batate*, *patate*, *tartufi bianchi* e *tartufi di canna* già utilizzati dai contadini toscani che usavano venderli nei mercati. Sui tartufi e in particolare sui bianchi, aveva scritto anche il già citato Antoine Augustin Parmentier parlando di una polvere che se ne otteneva pestandoli, ben adatta ad essere utilizzata per fare pappe per i fanciulli, le quali oltre ad essere nutrienti si erano rivelate ottimi rimedi contro i vermi.

Anche i *girasoli* potevano costituire una importante fonte alimentare: Manetti suggeriva di consumarne le foglie raschiate delle villosità, arrostiti in gratella e condite con olio e sale. *Mandorle*, *pinocchi* tutti «di sostanza dolce, oleosa, e farinacea», erano altri succedanei al pane, i quali oltre ad essere «gustosi di sapore», si rivelavano «ristorativi, nutritivi, e incrassanti». Infine i noccioli delle albicocche e delle pesche prosciugati, tostati e macinati potevano produrre farina di buona qualità e favorire maggiore resa al pane.

Delle castagne

Non è certo che tutti i suggerimenti di Manetti trovassero poi pratica applicazione quotidiana, ma sicuramente castagne e patate si rivelarono nel corso dei decenni successivi due indispensabili alimenti per nutrire l'uomo.

³⁶ S. MANETTI, *Delle specie...*, cit., carta manoscritta interfoliata a p. 126 della *Copia 3*.

Le castagne, unico sostentamento «di tanti abitatori sparsi nelle sterili e desolate montagne» come scriveva all'inizio degli anni Novanta del Settecento il proposto Lastri nel suo *Calendario del castagnajo*, costituivano un valido succedaneo ai cereali e grazie alla robustezza della pianta capace di resistere anche ai più forti rigori dell'inverno, fornivano cibo per quasi tutto l'anno³⁷. Gradite al gusto e nutrientissime per il corpo, le castagne avevano il merito di rendere sani, vigorosi e belli nell'aspetto; le giovani donne, simili «a tante vaghe amarillidi», reggevano benissimo il confronto con quelle delle città per il colore bello e rubicondo del volto e per la loro robustezza.

Il *Calendario* scandiva mese per mese le faccende che dovevano essere eseguite per ottenere dei buoni risultati: la cura delle piante era la prima raccomandazione di Lastri e questa contemplava anche i lavori per mantenere pulito il sottobosco. A metà giugno, quando ormai la pianta aveva «preso un vigore di adulta vegetazione», il riccio cominciava a spuntare: era allora il momento, sottolineava Lastri, di «sfogliare i castagni»; le foglie raccolte, legate in mazzetti, scottate in acqua bollente e successivamente asciugate sarebbero servite come recipienti nella «fabbricazione de' così detti *nicci*».

Per S. Michele la succiola nel paniere: con l'arrivo dell'autunno i contadini dovevano prepararsi alla raccolta del frutto giunto ormai a maturità.

Prima fra tutte doveva essere eseguita l'operazione di «chiudere i castagneti», delimitare cioè lo spazio entro il quale doveva aver luogo la raccolta, ciò sarebbe servito ad ostacolare l'intrusione dei *facidanno* (coloro che vagabondavano affamati per le campagne e le montagne) e ad evitare che i ricci cadendo fuori dal castagneto facessero disperdere il prodotto. Poi con l'aiuto di *rastrellini*, *mazzapicchi*, *picchiotti* la gente di montagna provvedeva ad aprire i ricci e in alcuni luoghi, come nel Mugello, era consuetudine formare delle *ricciaie*, cioè degli ammassi di ricci, affinché, con la fermentazione si aprissero per permettere l'estrazione delle castagne. Queste venivano poi trasportate agli essiccatoi e distese sopra dei cannicci era-

³⁷ M. LASTRI, *Calendario del castagnajo nel quale restano descritte le faccende mensuali del castagnajo...*, in Venezia, nella Stamperia Graziosi, 1793.

no lasciate ad asciugare grazie al fuoco costante e misurato mantenuto acceso nella stanza sottostante. Questa operazione era di somma importanza poiché dalla sua corretta esecuzione dipendeva la buona qualità della farina; in caso di castagne non completamente asciugate la farina avrebbe infatti avuto un sapore vieto ed un brutto color rossastro che ne avrebbe ridotto il valore.

Giunti a dicembre con le castagne ben secche, i contadini provvedevano a separarle dalla loro corteccia ponendole solitamente entro sacchi di panno ruvido unto di sego, che venivano poi battuti ripetutamente sopra un grosso ceppo detto *pestatojo*. In Lombardia era costume eseguire questa operazione ponendo le castagne in un recipiente concavo di legno e pestandole con un manganello azionato con i piedi al quale era impressa maggior forza percuotendolo con una mazza.

Si procedeva poi a macinare le castagne e la farina che se ne otteneva abbisognava di particolari cure per essere conservata; Lastri raccomandava luoghi asciutti «meglio tra i tavolati, o scrigni, dello stesso castagno, che ne' roggi a muro» e consigliava di «calcarla» con i piedi in modo da renderla una massa compatta; se coperta di cenere la sua conservazione era garantita fino e oltre tre anni.

La gente di montagna si nutriva anche dei frutti freschi, in particolare di quelli di miglior qualità come i *marroni* utilizzati arrostiti, le *bruciate*, o bolliti, le *ballotte* così chiamate per il loro colore scuro che ricordava il frutto fresco di una specie di castagno denominato *ballotto*.

Nelle parole dell'avvocato casentinese Montini, che Lastri riportava nel suo *Calendario*, si condensava il grande valore alimentare assegnato a questo prezioso frutto delle montagne toscane:

Sue grazie il benedetto arbor dispensa,
coll'imbandire al popolo minuto,
e ai cavalieri montanar la mensa,
quasi a tutta l'Etruria unico ajuto,
le scarsezze di Cerere compensa
coll'abbondanza de' suoi freschi doni
di castagne sugose e di marroni³⁸.

³⁸ *Ivi*, p. 7.

Della patata

Nell'elencare i vari tipi di *pane insolito* Saverio Manetti aveva citato la patata, segnalandola quale alimento di popoli stranieri; ed è così evidente il suo ritenerla ancora estranea alla cultura alimentare toscana e italiana che nell'indice alfabetico posto in fine alla sua opera, la voce patata non compare e soltanto nella successiva fase di revisione fu aggiunta in una nota manoscritta a margine per essere evidentemente recepita nella seconda edizione che peraltro non vide mai la luce³⁹.

Considerare la patata connessa all'alimentazione umana non fu questione né semplice né acquisita d'impatto; anzi si può dire che nei primi decenni dell'Ottocento essa era ancora considerata ad esclusivo uso alimentare del bestiame e quand'anche se ne parlava come alimento per l'uomo, era sempre con una punta di scetticismo, come ben dimostrano le parole di Filippo Re del 1817 attraverso le quali egli si dichiarava apertamente in polemica con le esperienze di Antoine Augustin Parmentier:

Non ho mai appoggiata l'opinione di quelli che volendo fare gli elogi della radice di cui ho parlato (...) in quanto all'uso che può farne l'uomo, credettero poter convincere tutti con lo schierare una folla di vivande squisite, mettendo prima in vista il pranzo che fece servire *Parmentier* tutto di esse, cominciando dalla minestra e terminando col pasticcio⁴⁰.

Il nome di Parmentier è ancora oggi legato alla patata e al suo utilizzo in cucina (al punto che alcune pietanze portano il suo nome); la sua fama prese avvio da un pubblico concorso bandito dall'Accademia di Besançon nel 1773 avente a tema: *Quelle substance végétale serait susceptible de remplacer le pain?* e ancor prima era stata la

³⁹ Le note, le postille, le carte manoscritte assolutamente inedite, che corredano l'esemplare conservato ai Georgofili, costituiscono fonte di particolare rilievo per cogliere da un lato la volontà della esautività circa l'argomento trattato, dall'altro l'evoluzione dello stesso pensiero di Manetti che recepì nel corso del tempo, le novità che in fatto di alimentazione comparvero sullo scenario toscano e italiano.

⁴⁰ F. RE, *Saggio sulla coltivazione e su gli usi del pomo di terra e specialmente come valga a migliorare i terreni...*, Milano, per Giovanni Silvestri, 1817.

penuria di cibo sperimentata durante la prigionia in Germania nel 1757 a spingerlo verso il disprezzato tubero che gli aveva garantito la sopravvivenza.

Nel primo capitolo dei *Ragionamenti ... sull'agricoltura toscana* del 1759 Giovanni Targioni Tozzetti aveva trattato della patata, elencandola tra gli alimenti o condimenti che «con le loro radici» davano nutrimento all'uomo⁴¹: un breve accenno, senza altre notizie, similmente alla descrizione comparsa circa dieci anni prima nel *Catalogus plantarum Horti Caesarei Florentini* di Pietro Antonio Micheli che Targioni Tozzetti aveva completato e dato alle stampe nel 1748⁴².

Le carestie che colpirono pesantemente la Toscana dal 1764 al 1767, costituirono lo spartiacque fra «ragionamenti generali e filosofici dell'arte georgica» e «ragionamenti pratici e approfonditi sulle sostanze atte a sfamare» e se lo studio di Manetti rappresentò la *summa* degli sforzi di quegli anni, altri Georgofili scesero in campo per combattere la fame e per offrire suggerimenti, esprimendo in tal modo un perfetto equilibrio fra attività scientifica (ricerca e sperimentazione) e attività pratica (applicazione).

Lo stesso fondatore dell'Accademia, Ubaldo Montelatici nel 1767 pubblicava il suo *Estratto da' più celebri autori (...) che hanno trattato della diversa coltivazione ed usi varii delle patate*⁴³. Dedicata a Giacomo de Sabouin segretario di Gabinetto e tesoriere del Granduca, l'opera si proponeva di «giovare al pubblico» con l'espore utili notizie circa l'utilizzo alimentare delle patate e «specialmente per farne pane col miscuglio della farina di grano». Montelatici ricordava quanti prima di lui avevano scritto su questo tema e citava la *Breve istruzione circa i modi di accrescere il pane col mescuglio di alcune sostanze vegetabili* attraverso la quale Giovanni Targioni Tozzetti che ne era l'autore aveva suggerito come ridurre a pane le patate e come cucinarle⁴⁴.

⁴¹ G. TARGIONI TOZZETTI, *Ragionamenti...*, cit.

⁴² Cfr. P.A. MICHELI, *Cl. Petri Antonii Michelii Catalogus plantarum Horti Caesarei Florentini, opus postumum...*, Florentiae, ex Typographia Bernardi Paperinii, 1748.

⁴³ U. MONTELATICI, *Estratto da' più celebri autori, sì editi, come inediti, che hanno trattato della diversa coltivazione ed usi varii delle patate*, in Firenze, nella Stamperia di Gaetano Albizzini, 1767.

⁴⁴ La *Breve istruzione* del Targioni Tozzetti fu pubblicata a Firenze nel 1766 in numero esiguo di esemplari che furono tutti distribuiti gratuitamente dall'autore, come si

Montelatici non poteva non ricordare il trattato di Manetti, specie quando scriveva dei diversi modi di utilizzare il tubero per preparare alimenti. Auspicava che in Toscana, superata la atavica diffidenza dei contadini verso qualsiasi novità, le patate divenissero coltura e alimento consueto:

Queste mele di terra, o sia patate (...) sono (...) di tale utilità a tutta la gente di campagna, che subito che saranno ben conosciute in Toscana, non sarà coltivatore che non sia premuroso di averne una competente quantità per supplire a i bisogni della sua famiglia, specialmente se sia numerosa. Oltredichè le patate sono saporite, e si mangiano in molte maniere, come le rape, ancora senza condimento cotte sotto la cenere; condite poi con sale, olio, ed aceto, cotte prima in acqua, e anche con burro etc. sono buone⁴⁵.

Tra gli autori ricordati da Montelatici figurava anche l'udinese Antonio Zanon, Georgofilo ordinario dal 12 dicembre 1763, il cui saggio sulla coltivazione delle patate era uscito a Venezia nel 1767.

Zanon, prendendo le mosse dallo scritto di Targioni Tozzetti, si stupiva del fatto che «in un paese così colto ed industrioso» come la Toscana, la coltura di questa pianta fosse alquanto «negletta» e coltivata non per alimento ma soltanto per curiosità e ciò a suo vedere costituiva un grave limite al progresso dell'agricoltura del Granducato⁴⁶.

Nel settembre dello stesso 1767 il canonico conte Guasco sottoponeva ai Georgofili una sua memoria sull'uso della patata come alimento per l'uomo⁴⁷. Dopo aver denunciato l'indifferenza e il disprezzo dei contadini (analoghi atteggiamenti vi erano stati al momento dell'introduzione dei gelsi in Toscana), Guasco presentava il suo saggio come supplemento all'opera di Montelatici, al quale riconosceva il merito di aver reso noti gli autori che avevano trattato

legge nell'*Avviso al lettore* premesso alla seconda edizione uscita a Pisa nel 1767 presso Agostino Pizzorno. Il titolo dell'edizione pisana compare leggermente modificato, mentre nessuna aggiunta fu apportata al testo, cfr. G. TARGIONI TOZZETTI, *Istruzione... circa le varie maniere di accrescere il pane con l'uso di alcune sostanze vegetabili*.

⁴⁵ U. MONTELATICI, *Estratto...*, cit., p. 7.

⁴⁶ A. ZANON, *Della coltivazione e dell'uso delle patate e d'altre piante commestibili*, in Venezia, appresso Modesto Fenzo, 1767.

⁴⁷ Canonico conte Guasco, *Supplemento per la coltivazione delle patate*, 2 settembre 1767, c. 4, AG, AS, *Busta* 56.3.

della patata e proponeva alcuni articoli da lui estratti da giornali stranieri di agricoltura. Nella memoria erano esaltate le proprietà nutritive della patata come cibo per gli uomini, oltre che l'economicità una volta che essa era ridotta a pane: una libbra di pane di patate costava infatti un soldo e tre denari a fronte dei due che era il costo di una uguale quantità di pane di frumento.

L'autore descriveva la coltivazione della patata anche come alternativa a quella del grano e quindi la proponeva negli avvicendamenti e, contro lo scetticismo tutto italiano verso questa coltivazione, ricordava i paesi del nord Europa, come Inghilterra Francia e Olanda, nei quali il consumo e l'utilizzo della patata erano ormai un fatto acquisito, risolutivo di molti problemi di alimentazione particolarmente in tempo di carestia⁴⁸.

Al «tubero di sussistenza» o «pantubero» dedicava in quegli stessi anni un ampio studio Agostino Coltellini, che in una memoria presentata ai Georgofili descriveva ben diciassette diverse combinazioni di farina di patate e di frumento per farne pane e pasta di differente qualità. Ottima, con la sola farina del *pantubero*, la pasta per minestre, *tagliatini*, *cagliesi*, *maccheroni*, la quale associata a verdure di stagione, costituiva una nutriente pietanza capace di supplire alla mancanza di legumi⁴⁹.

Sul finire del Settecento l'attenzione verso la patata quale alimento umano sembra ormai dato acquisito e l'Accademia dei Georgofili diviene punto di convergenza di studi e memorie, sempre più numerosi, elaborati su questa tema in ogni parte d'Italia.

Significativo di quanto progredita fosse la considerazione della patata è il *Trattato delle patate per uso di cibo ...*, dell'abate e agronomo

⁴⁸ Numerosi furono gli studi relativi al valore nutrizionale delle patate. L'anonomo autore del saggio *De' pomi di terra ossia patate*, apparso a Genova nel 1793 ricordava che la popolazione della Certosa, nei dintorni di Firenze, non aveva sofferto la fame ed era sopravvissuta alla carestia del 1764 grazie all'«abbondante raccolta di pomi di terra fattasi da uno di que' solitarij, che ne avea recate le piantazioni d'Irlanda sua patria». L'autore oltre che proporre semplici ricette per «panizzare» le patate o per farne pietanze diverse, descriveva anche il modo di coltivarle: cfr. *De' pomi di terra ossia patate. La Società Patria a M. Revv. Parochi rurali...*, Genova, dagli eredi di Adamo Scionico, 1793, in particolare nota 33 pp. 37-38.

⁴⁹ A. COLTELLINI, *Nuovo metodo per ridurre in farina il pantubero detto impropriamente patata*, [s. d., ma sec. XVIII], c. 6, AG, AS, Busta 91.54.

Vincenzo Corrado uscito a Napoli nel 1798 e rimesso ai Georgofili. Con stile semplice e divulgativo Corrado proponeva facili ricette ad uso popolare, nelle quali il modesto tubero appariva arricchito nel gusto grazie a sapienti manipolazioni. Nella introduzione egli, riferendosi a quanto Parmentier aveva asserito circa il fatto che le patate erano il miglior prodotto degli «Oltramontani luoghi», affermava di non voler in alcun modo trattare di esse come oggetto di coltivazione o di commercio, ma di volerne parlare come alimento, perché esse «si possono servire nelle mense de' facoltosi, ma cotte e condite nel modo che si dirà; siccome poi, alla semplice servite, son d'ottimo cibo a poveri perché molto nudrono e poco dispendiano»⁵⁰.

In un breve capitolo trattava della panificazione, in altro, molto più consistente, scriveva *Delle varie, e molteplici vivande di patate* con lo scopo di proporre gustose pietanze piacevoli al palato e non dannose alla salute.

La sanità o meno del nuovo alimento era stato oggetto di studio del medico Filippo Baldini, il quale avendo avuto occasione di gustare prelibate pietanze confezionate con patate, aveva ricevuto incarico dal suo anfitrione di studiarne gli effetti sul corpo umano⁵¹. Grazie ai molti esperimenti e osservazioni, Baldini poté dichiarare che quei «commestibili (...) creduti di niun vantaggio per la salute» erano al contrario molto utili per l'uomo: avevano infatti la virtù di «sciogliere il sangue viscoso, e lento (...) e di fortificare i solidi, quando si sieno rilassati»; ottime si erano rivelate le patate per coloro che soffrivano di «mal di petto, come di suppurazioni, per il loro principio balsamico ancora, e corroborante». Baldini azzardava anche l'ipotesi di utilizzarle nella cura di malattie gravi come la tisi e consigliava, assieme all'uso del latte ritenuto «bastante per soddisfare a tanto», una soluzione composta da questo e acqua di patate. Ma ad altra malattia, ben più diffusa e ritenuta «quasi universale», Baldini raccomandava per cura il prezioso tubero: lo scorbutto. Nessun rimedio violento poteva dirsi efficace per una simile malattia, occorreva soltanto prescrivere «blandi ajuti, che restituir possano ai

⁵⁰ V. CORRADO, *Trattato delle patate per uso di cibo ...*, Napoli, presso Vincenzo Orsino, 1798; citaz. a p. 13.

⁵¹ F. BALDINI, *De' pomi di terra ...*, in Napoli, [s. e.], 1783.

vasi la forza elastica, e liberarli da quella materia densa che vi si appicca e li tura» e tutto questo poteva essere ottenuto con l'uso dei «pomi di terra in alimento, che come deostruenti, e corroboranti, possono piucchè ogni altro rimedio ristabilire la forza elastica de' nostri solidi, aprire i vasi già chiusi, e distruggere le concrezioni, ch'erano cagioni principali dello scorbutto»⁵². Validò anche l'impiego delle foglie contro i dolori alle giunture sulle quali si doveva applicare «un pannolino tuffato nel sugo di esse caldo»; le stesse foglie seccate erano usate nel nord Europa e particolarmente in Svezia quale ottimo succedaneo al tabacco.

Contro l'errore popolare che considerava l'uso alimentare delle patate dannoso per l'uomo poiché ne indeboliva il fisico, Baldini ricordava al contrario come in alcuni cantoni svizzeri si nutrissero con esse «donne gravide (...) vecchi (...) fanciulli».

La seconda parte del breve trattato esaminava i vari modi di utilizzare le patate in cucina: dagli inglesi che usavano cuocerle con carne di bue o di montone, o sciolte nel latte per pappe, oppure con il burro in luogo del pane o come buon contorno condite con vino e servite assieme al pesce, agli olandesi che se ne cibavano dopo averle cotte sotto la brace e condite con mostarda. In Svizzera nel «baliaggio di Hemmenthal» era costume preparare una vivanda molto rassomigliante ai ben noti *maccheroni* italiani⁵³.

L'Orto sperimentale agrario, nato nel 1783 con la cessione ai Georgofili del cinquecentesco Orto dei semplici, costituì luogo di ampia sperimentazione delle coltivazioni agricole e nei rapporti annuali presentati dai direttori fu dato puntualmente conto dei risultati ottenuti. Ottaviano Targioni Tozzetti che ne ebbe la cura dal 1801 al 1829, condensò le sue osservazioni nelle *Lezioni di agricoltura specialmente toscana* che uscirono a Firenze in sei volumi, presso Guglielmo Piatti nel 1802⁵⁴. Alla *Lezione ottava* del secondo vo-

⁵² *Ivi*, p. 16.

⁵³ «Premono essi i pomii in vaso cilindrico, il cui fondo è di ferro coperto di stagno, tutto perforato, e ne passano la pasta per quei fori, che prende subito la figura vermicolare. Vivono essi tanto appassionati per questo cibo, che non comprendono punto, come i loro antenati abbiano potuto vivere senza di tali terrestri produzioni»: *ivi*, pp. 20-22.

⁵⁴ O. TARGIONI TOZZETTI, *Lezioni di agricoltura specialmente toscana*, Firenze, presso Guglielmo Piatti, 1802, 6 v. Una seconda edizione sempre in sei volumi, fu stampata negli anni 1804-1810.

lume Targioni Tozzetti, trattando della patata assieme agli altri «solani», seguiva tutte le operazioni che dovevano essere compiute per la sua corretta coltivazione e concludeva affermandone l'utilità «per gli uomini, per gli animali e per le terre»⁵⁵. Respingeva quindi le critiche mosse verso il pane di patate ritenuto «troppo umido, e non bene lievitato»; erano sufficienti alcuni modesti accorgimenti, come ad esempio quello di far passare le patate lessate «per una stammina, o altro strumento bucato, per liberarle dalla buccia, e dalle fibre» e l'altro di impastare la pasta di patate con farina ben asciutta, per ottenere un pane sano «e di buonissimo sapore».

Ottaviano Targioni Tozzetti ripercorreva tutte le tappe storiche che avevano accompagnato la patata dalle Americhe, suo luogo d'origine, all'Europa, percorso spesse volte segnato da diffidenza e ripugnanza che avevano portato gli uomini ad attribuirle crimini spaventosi, come ad esempio quello di essere causa della lebbra. La sua coltivazione dunque era stata accompagnata nel corso del tempo da proibizioni dei governi e da rifiuti degli stessi contadini che la consideravano un frutto perverso non trovandone traccia neppure nelle Sacre Scritture.

Nel 1809 Ottaviano Targioni Tozzetti in qualità di lettore d'agricoltura e botanica e il segretario dei Georgofili Giuseppe Sarchiani licenziavano alle stampe un *Estratto* di memorie agrarie francesi su vari temi trasmesse all'Accademia dalla Giunta straordinaria di Toscana, affinché fossero rese pubbliche accompagnate da osservazioni e suggerimenti.

In ventisette articoli gli autori condensarono quanto contenuto nelle memorie; due erano gli studi pervenuti ai Georgofili che trattavano delle patate ed entrambi descrivevano diversi modi per trarne farina e come conservarla. Targioni Tozzetti e Sarchiani esaminarono le due memorie e dichiararono, di preferire il metodo che prevedeva una preliminare scottatura dei tuberi in acqua salata e la successiva riduzione in farina dopo aver provveduto all'asciugatura, anziché quello che prescriveva di macinare a crudo il tubero pre-

⁵⁵ Altrettanto dettagliata e con medesimo intento fu l'*Istruzione ad uso dei contadini per la piantazione, coltivazione, raccolta, e conservazione delle patate* presentata alcuni decenni dopo ai Georgofili, nella quale in ben trentanove punti l'autore, del quale non è noto il nome, esponeva tutte le operazioni da compiere per una corretta coltivazione e conservazione delle patate: cfr. AG, AS, *Busta 91.97*, 22 febbraio 1818, c. 6.

ventivamente essiccato nel forno. Circa il modo di conservare le patate i due autori concordavano con quanto proposto e cioè di collocarle in buche profonde «foderate di paglia» oppure «in piramidi coperte di paglia, come i pagliai»⁵⁶.

Ben altro clima si respirava quando nel 1816 il tipografo fiorentino Leonardo Ciardetti, intenzionato a ripubblicare in unico volume due opere uscite all'inizio dell'Ottocento a Milano, chiedeva in una lettera indirizzata a Giuseppe Sarchiani l'autorevole parere dell'Accademia:

La coltivazione delle patate, o come altri le chiamano pomi di terra, avendo trionfato dei pregiudizj volgari, soliti sempre d'opporci a tutti gli utili ritrovati, ed alle verità le più luminose, mi ha determinato (...) a intraprendere la ristampa dell'Istruzione sopra la coltivazione delle patate e loro uso del bibliotecario dell'Ambrosiana (...) abate Carlo Amoretti, pubblicata per la prima volta in Milano, nel 1801, ed il Quarto discorso della Coltivazione d'uso dei pomi di terra del sig.re Vincenzo Dandolo, parimente impresso in Milano nel 1806⁵⁷.

La lettera comparve poi in apertura del volume che Ciardetti pubblicò nel 1817 seguita dalla *Replica del segretario* nella quale venivano ricordati da un lato la diffidenza verso questo tubero e ogni altra «coltura peregrina», dall'altro tutti gli studi e gli sforzi compiuti Oltralpe e in Italia per diffondere la coltivazione della patata rivelatasi «ottimo succedaneo alle granaglie ed agli altri vegetabili che si possono "panizzare"»⁵⁸.

Il tipografo Ciardetti in quello stesso 1817 rieditò l'opera del

⁵⁶ O. TARGIONI TOZZETTI, G. SARCHIANI, *Estratto di memorie agrarie francesi fatto e pubblicato per commissione dell'imperial Società de' Georgofili di Firenze*, Firenze, nella Stamperia del Giglio, 1809.

⁵⁷ *Lettera di L. Ciardetti a G. Sarchiani*, Firenze, 18 dicembre 1816, c. 2, AG, AS, Busta 25.612.

⁵⁸ *Della coltivazione delle patate e loro uso. Istruzione del sig. Carlo Amoretti ... Col discorso sul medesimo oggetto del sig. Vincenzo Dandolo e col giudizio sulle due opere dell'I. e R. Accademia dei Georgofili*, Firenze, presso Leonardo Ciardetti, 1817. La *Replica del segretario* Sarchiani, datata 30 dicembre 1816, è conservata manoscritta nell'Archivio Storico dell'Accademia dei Georgofili e porta collocazione Busta 91.88. Lo studio di Amoretti era arricchito di una tavola incisa contenente tre figure che illustravano quanto l'autore sviluppava nel «Capo XII», «XIII» e «XVI» concernenti rispettivamente i modi di ridurre le patate in cibo, come utilizzarle per farne pane e della qualità del pane di patate. Fra i diver-

Georgofilo Verdiano Rimbotti avente ad oggetto la coltivazione delle patate, la cui prima edizione era uscita per i torchi di Guglielmo Piatti sempre in quell'anno. Nella lettera dedicatoria premessa all'edizione Ciardetti, l'autore motivava la ristampa a così breve distanza di tempo con il successo che l'opera aveva incontrato al suo primo apparire: dimostrazione certa del cambiamento avvenuto nei confronti della patata nell'arco di pochi decenni⁵⁹.

Eppure nonostante tanti studi e tanta pubblicistica sul tema delle patate come cibo per l'uomo, intorno agli anni Venti dell'Ottocento c'era ancora chi diffidava di esse: da un lato la resistenza dei contadini che continuavano a respingerne la coltivazione anche per il timore, infondato, del conseguente detrimento della coltura del grano e relativo crollo del prezzo⁶⁰; dall'altro chi sebbene autore di fama, quale Filippo Re, partecipava solo timidamente agli entusiasmi dei sostenitori del nuovo alimento:

Domando a questi tali che mi dicano di buona fede, se la polenta di formentone cotta nell'acqua con al più un poco di sale sia veramente una cosa squisita? Non aspetto la risposta, perché è noto che le polente servite alle mense degli agiati sono per metà tutt'altro che formentone, e quelle dei cacciatori italiani lombardi sono rese squisite dagli uccelletti che ne formano forse più della metà delle vivande. Dicasi lo stesso dei pomi di terra. Distingua il pomo di terra oggetto di gola o di lusso, ed il pomo di terra che servir dee a sfamare il povero. A questo insegniamo i modi più economici e sani di usarne, e lasciamo agl'ingegnosi sacerdoti della gola il fabbricare pasticci, frittelle, dolci, minestre⁶¹.

si metodi di cottura, Amoretti ricordava quello di far cuocere a vapore le patate e nella figura numerata 1 vi era la rappresentazione della pentola necessaria a tale scopo. Quanto alla "panizzazione" Amoretti presentava nella figura segnata col numero 2 l'immagine di una "gramola piatta" che avrebbe garantito migliori risultati e più speditezza per impastare la polpa di patata; la figura segnata col numero 3 rappresentava invece la grattugia ideata dal francese Baumé per estrarre l'amido.

⁵⁹ V. RIMBOTTI, *Memoria sopra il metodo per coltivare le patate per averne un'abbondante raccolta e maniera di panizzarle*, Firenze, presso Leonardo Ciardetti, 1817; prima ediz.: Firenze, presso Guglielmo Piatti, 1817. Lo studio di Rimbotti aveva costituito oggetto di una memoria di carte 4 che l'autore aveva presentato ai Georgofili l'8 gennaio 1817, cfr. AG, AS, *Busta* 64.499.

⁶⁰ Cfr. A. BRISSONE, *Estratto dell'opera di Vincenzo Dandolo sulla coltivazione delle patate, inviata dall'autore alla Società dei Georgofili di Firenze*, 4 giugno 1817, c. 16, AG, AS, *Busta* 91.89.

⁶¹ F. RE, *Saggio sulla coltivazione...*, cit., pp. 72-73.

Certo è che le miserevoli raccolte degli anni 1815 e 1816 ebbero il loro peso in questo rinnovato interesse verso la patata e nella gran massa di studi che su essa comparvero. Lo stesso Granduca preoccupato dello stato dell'agricoltura e della condizione dei contadini, proprio in quegli anni ne promuoveva la coltura fin «nelle valli più ascose e inospiti della Toscana» come scriveva Uberto de' Nobili quando l'11 dicembre 1817 presentava all'Accademia il suo *Metodo per ridurre le patate in stato di conservarle per più anni*⁶².

«Non vi è forse vegetabile, fra quei destinati al nutrimento dell'uomo, di cui tanto siasi scritto, intorno a cui tanti lavori vi sieno stati fatti in brevissimo tempo quanto sulla patata», così Cosimo Ridolfi esordiva in un suo scritto letto all'Accademia il 23 marzo 1818⁶³: economisti, botanici, «georgici», chimici, tutti avevano voluto dire la loro opinione e Ridolfi nel proporre il suo studio ne intendeva presentare un utilizzo diverso. Con la sua consueta passione per la sperimentazione e la pratica agraria, egli aveva provato a sottoporre a distillazione le bacche delle patate e ne aveva ricavata un'acquavite di «un color giallastro ed un gusto particolare» che con alcuni aggiustamenti sarebbe stata, a suo credere, gradita «ai bevitori di rum e d'altre spiritose composizioni».

Il prodotto ricavato da Ridolfi sarebbe stato sicuramente definito da Saverio Manetti «genere di tornagusto», segno evidente che il binomio patata-carestia era in qualche modo superato e la patata da genere di sussistenza nelle emergenze alimentari, era divenuta oggetto acquisito di coltivazione e nutrimento⁶⁴.

Delle «piante ortensi»

Nelle *Riflessioni sopra il metodo di studiare l'agricoltura* che costituivano il primo capitolo dei *Ragionamenti ... sull'agricoltura toscana* di Gio-

⁶² Il documento di carte 4 porta collocazione AG, AS, *Busta* 65.516; cfr. anche U. DE' NOBILI, *Estratto dell'opera del signor cavaliere Gilberto Blane ... sopra le cause ed effetti della passata scarsezza ed alto prezzo dei viveri ...*, «Atti», *Continuazione*, 1, 1818, pp. 399-410.

⁶³ C. RIDOLFI, *Sull'acquavite di bacche di patate*, 23 marzo 1818, c. 4, AG, AS, *Busta* 65.526.

⁶⁴ Indicativi al riguardo sono i numerosi studi sulla patata apparsi dal 1828 al 1854 sul «Giornale Agrario Toscano».

DELLA DIETA QUARESIMALE

... E perché sarà uicina la Quaresima à cominciarsi; Si faccia prouisione di legumi, come dire fichi secchi, noci, Ceci, lenti, Piselli verdi, e bianchi, Cicerchie, fagiuoli, faua infranta, Riso, e mandorle; farro, e miglio brillato; E di salumi, come sorra, Tonnina, Cauiale, Aringhe, Acciughe sermone, sardelle ò simili. Et il Gouvernatore della Casa dispensi tutti li sette giorni della Settimana nella seguente forma, & ordine. Verbigrazia. La Domenica mattina à desinare; Ceci, ò riso, con sorra ò Aringhe, noci, fichi secchi, e mele; intendendosi questo per la famiglia. La Domenica sera poi, insalata; faua fritta; acciughe; & qualche frutta, come pere, ò mele; o bruciate, ò fichi secchi o noci; Il Lunedì, lenti in minestra, Pesce fresco, ò salato, insalata di lattuga, ò altro, spinaci, e cauiale. Il Martedì fauerella con salua fritta, insalata d'endiua, o altro, Pesce fresco, ò salato, & frutta &c. Il Mercoledì Cauolo, o foglietta. Et per insalata fagiuoli, o cicerchie asciutte, Pesce fresco, ò salato, e frutta &c. Il Giovedì Riso con mandorle; o senza con olio, e zafferano, Cipolle cotte, o spinaci, Pesce fresco, o secco, e frutta: Il Venerdì, finocchini, Radicchio in insalata, Pesce fresco, o secco, Cauiale, ò funghi fritti, e noci, e mele; Sabato Cauolo, ò broccoli, piselli verdi, ò cicerchie asciutte, pesce, secco ò fresco, noci, & altre frutta sendone. La sera di Quaresima per colazione. Mandorle tagliate, Pinocchi. Uue passere, & anici confetti, in zibaldone, oliue, una mela, ò pera, e poco pane, che fra ogni cosa non rompere il digiuno...

(VITALE MAGAZZINI, *Coltivazione toscana* ..., 1669)

vanni Targioni Tozzetti⁶⁵, l'autore assegnava il terzo posto, in quanto a valore nutrizionale e «sostanziosità» per l'uomo, alle *piante ortensi*, dopo le frumentacee collocate al primo e le baccelline al secondo.

La loro coltivazione, circoscritta entro uno spazio limitato di terreno, più che legata al bisogno primario della sussistenza, era connessa secondo Targioni Tozzetti da un lato alle «diverse utilità» che da simili piante si potevano trarre, dall'altro ai «piaceri» che esse arrecavano⁶⁶. Occorrevano comunque cure particolari che richiedeva-

⁶⁵ G. TARGIONI TOZZETTI, *Ragionamenti*..., cit., pp. 1-27.

⁶⁶ «Le piante ortensi (...) si sogliono tenere dentro ad un limitato spazio della possessione, di terreno migliore, che si chiama Orto (...) Grandissimi sono i comodi ed i piaceri, che si ricavano dalle piante ortensi, e diversa è la coltura ch'esse richiedono, secondo la diversità delle loro parti, che sono adattate agli usi cibarii, o economici, o tennici»: *ivi*, p. 13.

no «perizia» ed «attenzione» molto maggiori di quelle che dovevano essere riservare ai «frutici» e agli «alberi». Le «diverse utilità» cui Targioni Tozzetti faceva riferimento nell'opera sicuramente contemplavano anche l'uso di impiegare le piante a scopo medicinale, tradizione questa che affondava le proprie radici nell'Antichità classica e che era giunta praticamente immutata fino al XVIII secolo, grazie all'ampia trattatistica medievale la cui fortuna durò a lungo e il cui più illustre e significativo rappresentante fu Pietro de' Crescenzi⁶⁷.

In sei «articoli» Targioni Tozzetti elencava le operazioni necessarie per l'orto: dall'adattare il terreno lavorandolo e concimandolo, al seminare le piante e trapiantarle, l'annaffiarle, difenderle dalle «offese ... delle meteore e degli animali», conservare i loro frutti «a beneficio degli uomini e degli animali domestici»: poche note, ma dalle quali si poteva comprendere quanto era indispensabile fare «per ricavare i desiderati prodotti dalle accennate piante»⁶⁸.

La sintesi dell'autore Georgofilo condensava quanto *Efemeridi* e *Lunari* con stile semplice e divulgativo ma molto più dettagliato, proponevano scandendo mese per mese i lavori dei campi e degli orti. La lettura di questi semplici libretti permette di cogliere attraverso il passare del tempo nel corso dell'anno, oltre alle faccende legate al lavoro dei campi e le colture, anche la vita della famiglia contadina con i suoi ruoli, la sua organizzazione, i suoi aspetti intimi e domestici durante le sere di veglia nel lungo inverno e quelli sociali e pubblici in occasione di momenti di vita collettiva quali la *battitura*, la vendemmia, le nozze⁶⁹.

⁶⁷ P. DE' CRESCENZI, *Ruralia commoda* in particolare il Libro Sesto che ha ad oggetto gli orti. Le erbe sono utili, scriveva de' Crescenzi, sono necessarie quali «alimento del humano corpo», ma sono altrettanto indispensabili per le loro virtù terapeutiche la cui conoscenza «molto utile sarà à tutti, et massimamente alle abitanti nelle uille dove la copia delle medicine non si ha»: cfr. P. DE' CRESCENZI, *Opera di agricoltura. Nella qual si contiene à che modo si debbe coltiuar la terra...*, in Venetia, per gli heredi di Ioanne Padouano, 1553.

⁶⁸ G. TARGIONI TOZZETTI, *Ragionamenti...*, cit., p. 15.

⁶⁹ Si cita al riguardo, considerata l'impossibilità di una puntuale elencazione di tutti i *Lunari* e *Efemeridi* pubblicati nel tempo, il bel libretto del padre Vitale Magazzini Vallombrosano, *Coltivazione toscana...* che uscì in diverse edizioni, di cui la terza «ricorretta et ampliata»: cfr. V. MAGAZZINI, *Coltivazione toscana...*, in Firenze, et in Venetia, ad istanza di Nicolò Rossi libraio alla Condotta, 1669. L'interessante opera del monaco vallombrosano, oltre a scandire i lavori dei campi mese per mese, permette di cogliere aspetti della vita domestica di una famiglia contadina del secolo XVII, con le sue abitudini private e

L'orto per questa famiglia (magari numerosa e con tante bocche da sfamare) rappresentava la «seconda madia» come dirà Ignazio Malenotti intorno agli anni Trenta dell'Ottocento; eppure l'attenzione verso le *piante ortensi* non era per niente un fatto acquisito e nel corso del tempo più di una volta vedremo i Georgofili intervenire per sollecitare l'attenzione verso questa importante fonte di sussistenza.

Anche perché non si può dimenticare, che l'alimentazione dei secoli passati, oltre che basata su cereali e legumi, era in buona parte fondata su alimenti di tipo vegetale e le zuppe escogitate per nutrire le grandi masse di poveri ed affamati che soprattutto nelle città reclamavano cibo, difficilmente erano preparate con carne o lardo aggiunti ai consueti fagioli, ceci, lenticchie, piselli; molti ortaggi al contrario ne divenivano ingredienti basilari e trasmettevano alle minestre e alle zuppe oltre la loro sostanza anche il loro aroma ed il loro colore.

A metà Ottocento, al momento della nascita della Società toscana di orticoltura, i Georgofili lamentavano ancora lo stato pietoso nel quale versava la cura degli orti nel Granducato: «Presso di noi la cultura degli orti e quella stessa dei giardini non è ispirata da buone pratiche» e proclamavano la necessità di imitare ciò che avveniva presso altri Paesi, come Francia, Inghilterra, Belgio, nei quali si producevano «erbaggi e frutta» delle migliori e più svariate qualità. Porre attenzione a tutto questo avrebbe significato scoprire «nuove specie di piante utili pel vitto umano» e contemporaneamente «darsi con tutto l'animo all'esercizio dell'orticoltura» avrebbe anche avuto il grande pregio di tenere lontani gli uomini «dalle scioperatezze e dai pericoli (...) dei borghi (...) [dall'] ozio bruttissimo delle città»⁷⁰.

La nuova Società nasceva proprio con lo scopo di rilanciare l'or-

sociali. Accanto all'approfondimento che consente sulle colture in uso e sulle pratiche agricole del tempo, la *Coltivazione toscana* offre anche l'opportunità di cogliere la corrispondenza fra le abitudini alimentari di un piccolo nucleo sociale e il contesto generale. Il trattato di Vitale Magazzini ebbe larga fortuna e la stessa Accademia dei Georgofili, a distanza di un secolo, lo assunse a modello quale ottimo manuale per «coltivare perfettamente le possessioni, per governare diligentemente una casa di villa, secondo l'uso di Toscana»: cfr. al riguardo *Notizie sulla storia delle scienze fisiche in Toscana cavate da un manoscritto inedito di Giovanni Targioni Tozzetti*, Firenze, dalla I. e R. Biblioteca Palatina, 1852, in particolare p. 282.

⁷⁰ P. BETTI, G. GERI, A. SALVAGNOLI MARCHETTI, *Rapporto intorno ai mezzi meglio adatti a render in Toscana prospera l'orticoltura ...*, «Atti», *Continuazione*, 30, 1852, pp. 44-48.

ticoltura toscana e di fare di questa attività un punto centrale nell'economia agricola della famiglia contadina e, quasi a voler sottolineare il legame antico che univa l'uomo del XVIII e XIX secolo ad erbe e ortaggi più disparati, Antonio Targioni Tozzetti in un lungo studio presentato ai Georgofili nel 1851, rintracciava le origini di tante piante, alcune esotiche, ma tante indigene che dovevano essere recuperate alla cura e all'attenzione dei contadini⁷¹.

Tuttavia, nonostante tante sollecitazioni, non era facile recuperare ciò che a lungo era stato lasciato decadere; l'Accademia dei Georgofili, avendo ben chiare le infinite correlazioni tra la cura degli orti (e dei giardini) e altre attività agricole importanti per l'economia familiare (come ad esempio l'apicoltura), promosse nel corso del tempo più di un pubblico concorso su questo tema e nel bando del 1907 richiese espressamente la presentazione di un «manuale pratico di orticoltura» da destinare agli ortolani⁷².

Ben sei furono le memorie presentate ed una in particolare, quella contrassegnata dal motto «Amore e il cor gentil sono una cosa», univa alla lunga trattazione tecnica alcuni bei disegni a china ai quali talvolta seguivano brevi cenni relativi al modo di cucinare l'ortaggio in questione⁷³.

Del latte, del formaggio e del burro

Latte, formaggio e burro, tre alimenti che meritavano l'attenzione dei Georgofili efficacemente esemplificata dal *Calendario del cascinaio* che Marco Lastrì pubblicò sul finire del secolo XVIII. Il libretto che faceva seguito ad altri suoi simili testi divulgativi (*Calendario dell'apiajo*, *Calendario del castagnajo*, *Calendario del giardiniere fiorista*, *Calendario del boscajolo*), forniva le «avvertenze necessa-

⁷¹ A. TARGIONI TOZZETTI, *Cenni storici sull'introduzione di alcune piante nell'agricoltura toscana ... letti nell'Adunanza ordinaria del dì 1° giugno 1851*, «Atti», *Continuazione*, 29, 1851, pp. 337-383.

⁷² *Bando del 30 aprile 1907 per un «Manuale pratico d'orticoltura»*, cfr. AG, AS, *Busta 121.134a-g*.

⁷³ *Memoria contrassegnata col motto «Amore e il cor gentil sono una cosa»*, 28 giugno 1908, c. 45, AG, AS, *Busta 121.134f*.

rie» per ben condurre stalle e cascine, per «far il burro, ricotto, cacio, ed altre, riguardo al latte, alle pasture, alle vacche etc.»⁷⁴.

Le raccomandazioni di Lastri ricordavano quelle espresse oltre un secolo prima da Vitale Magazzini che aveva dedicato diverse pagine della sua *Coltivazione toscana* alla lavorazione del latte, dalla mungitura, alla fattura e alla conservazione dei formaggi⁷⁵.

Lastri doveva avere sicuramente presente anche la lunga memoria pervenuta ai Georgofili nel 1782 avente ad oggetto la lavorazione in Svizzera del formaggio «detto groviera» e quella del burro⁷⁶, e la storia del formaggio dai tempi biblici alla fine del Settecento compilata da Giovanni Francesco Gastone Molinelli pochi anni dopo⁷⁷.

«Per quanto grandi sieno i vantaggi che l'uomo riceve dai vegetabili, i quali oltre il cibo gli somministrano la più gran parte dell'abbigliamento, l'abitazione ed altri comodi, con tutto ciò di non minore importanza devono dirsi i prodotti del regno animale»: così esordiva Andrea Cozzi diversi decenni più tardi, nell'aprile 1838 presentando all'Accademia dei Georgofili una sua memoria nella quale illustrava sia il metodo da lui sperimentato per preservare il burro da inacidimento sia la macchinetta che egli aveva usato allo scopo⁷⁸.

Dopo aver descritto i diversi tipi di «zangole» usate in Inghilterra ed in Germania per ottenere la pregiata sostanza di cui anche gli Antichi parlavano (il «Butyrum» di Erodoto e Ippocrate) e dopo aver passato in rassegna i vari metodi per conservare il burro una volta prodotto (dall'aggiungervi un miscuglio di zucchero, nitrato di potassa e cloruro di sodio – metodo usato in Scozia ed Inghilterra – alla forte pressione cui si sottoponeva il burro come era solito farsi in Francia), Cozzi presentava il suo esperimento dichiarando assolutamente inefficaci tutti gli altri fino ad allora utilizzati. Consisteva questo, nel porre il burro già sbattuto «in un vaso di terra verniciato» fo-

⁷⁴ M. LASTRI, *Calendario del cascinaio...*, in Venezia, nella Stamperia Graziosi a S. Apollinare, 1793.

⁷⁵ Cfr. V. MAGAZZINI, *Coltivazione toscana...*, cit., in particolare pp. 24-26.

⁷⁶ *Osservazioni sulla lavorazione del formaggio detto groviera...*, (1782), c. 24, AG, AS, Busta 90.21.

⁷⁷ G.F.G. MOLINELLI, *Memoria I e II sopra i formaggi antichi e moderni*, 3 gennaio 1787, c. 10, AG, AS, Busta 58.117.

⁷⁸ A. COZZI, *Metodo di preparare il burro e macchina relativa*, 10 aprile 1838, c. 6, AG, AS, Busta 75.1068.

DEL FORMAGGIO E DEL BURRO

. . . Si fa cacio e ricotte di tutte le sorti. Auuertendo il cacio di Vald'elsa, e Val di Pesa, che si chiama Marzolino, che la donna, che lo preme sia fresca di mani, e non faccia erba, e si rappigli co'l fiore di Cardo, e non con caglio, ò ventrucci. E sono alcune erbe come i Curiandoli Saluatichi, l'aristolocchia che chiamano starloggio, e gicheri, e aglietti Saluatichi, che lo fanno gonfiare, e'nforzare. Così anco le pasture siano di buon'erbe fresche, e odorifere. Come palei, gramigne, lupini saluatichi, Sermollini, e Citiso; non di fiori di ginestra, o mastreselue, e titimali, che fanno gonfiare, e guastare il cacio.

Si tenghino tutti i caci in una stanza asciutta, e fresca, oue non sia puzzone, o odore troppo acuto, in pezze line pulite: i marzolini riuoltandoli spesso, e le forme in su l'asse riuoltandole, e fregandole con le mani unte di buon'olio, le caciuciole, & cacetti in su la paglia sfienata, e grossa.

Et come tutti li caci cominciano à fare la pelle, e scorza di fuori alquanto sodetta, s'unga con mano (com'è detto) di buon'olio, e riuoltando insino à che sia assodato alquanto. All'ora si metta in orci, ò dogli fatti perciò à posta con olio, à sufficienza, & ogni giorno, o due al più si ruotoli, e riuolti. Et oue sia abbondanza di ricotte, si seccano anch'elleno, e son buone. Ma meglio per fare un ottimo e delicato burro, se bene fussero forti.

Si mettino dunque le ricotte in un mortaio, & si pestino bene, e lungamente, che la ricotta diuenga come unguento finissimo. E così diuenuta, vi si docci sù acqua fresca à poco, à poco, rimenandola pure, che la parte più leggieri e sottile, facendo separazione dalla grossa, e dal siero, verrà a galla, & quella si ricolga con una mescola, che sarà una cosa bianchissima spumosa, & gittato via il siero, e acqua, che serue per il porco si ritorni nel mortaio la meteria raccolta, & si meni benissimo co'l pestello, e rinfrescandola d'acqua, di mano in mano mutandola tanto, che s'assodi, haurete un butiro bianchissimo, e delicato, & eccellente...

(VITALE MAGAZZINI, *Coltivazione toscana...*, 1669)

rato «nella sua estremità inferiore» e dopo aver chiuso ermeticamente il recipiente con un tappo di legno o sughero, si provvedeva a liquefare il burro ponendo il recipiente stesso «al bagno Maria» e lo si manteneva completamente disciolto per un po' di tempo. Vi si aggiungeva poi «un'oncia» per ogni libbra di burro «di un miscuglio composto di parti eguali [di] cloruro di sodio e solfato di soda». Seguivano infine le operazioni di togliere il recipiente dal fuoco e di far raffreddare il burro la cui superficie veniva nuovamente ricoperta del miscuglio composto dai due sali allo scopo di «rasciugare la massa

burrosa di tutta l'umidità», causa prima, secondo Cozzi, del deterioramento a cui molto spesso questa sostanza importantissima per il nutrimento dell'uomo, andava soggetta.

Un burro così lavorato poteva, a detta dell'autore, mantenersi ottimo anche per ben due anni e ciò rappresentava una importante garanzia contro il rischio di rimanere privi di sostanze grasse e oleose.

Della carne

E la carne? La carne sembra essere la grande assente nello scenario alimentare fra Sette e Ottocento!

È una domanda ed una risposta che vengono spontanee dopo il percorso fino qui tracciato e nel quale, se spesso l'uomo è stato visto messo alle strette dalle carestie e dalla fame e dunque obbligato ad accettare alimenti e cibo per lui estranei, anche nei momenti di cosiddetta «normalità», sulla sua tavola pietanze con alimenti di origine animale sembrano costituire eccezioni legate il più delle volte a situazioni di vita sociale particolare, come ad esempio le nozze. Tuttavia anche in tali circostanze l'uso della carne suscitava critiche e reprimende poiché veniva assimilato alla perdita di valori antichi e alla rinuncia della semplicità e della purezza dei costumi.

Lo stesso Giuseppe Giovanni Ippoliti vescovo di Cortona che pure testimoniava una sensibilità tutta particolare verso le misere condizioni dei contadini del Settecento, nella sua *Lettera parenetica* del 1772 giudicava negativi gli eccessi cui la gente di campagna incedeva e così si esprimeva al riguardo nel capitolo che porta titolo *Delle nozze rustiche*:

Il disordine (...) dei nostri contadini nelle nozze, non stà sempre (...) nel mangiare all'uso dei Patriarchi: ma appunto nell'esser voluti escire dal costume antico, e nel non contentarsi più di apprestare alla semplice e vitella, e castrati, e capretti, e capponi quanti ne basta, e ne avanza. Se li sposi son di famiglie punto punto comode, ecco due gran Cuochi di primo ordine chiamati dalla Città, che fanno a gara a chi di loro dà del più e del meglio, e si lavora a josa con budini, salse, intingoli, e ragù⁷⁹.

⁷⁹ G.G. IPPOLITI, *Lettera parenetica, morale, economica di un paroco del Val di Chiana a tutti i possidenti o comodi, o ricchi, scritta dell'anno MDCCLXXII. Concernente i do-*

Associare il consumo della carne ai costumi morali dei contadini è ciò che farà anche Luigi Fiorilli ben venti anni dopo. In una lunga memoria presentata all'Accademia dei Georgofili nell'aprile 1795, rimpiangendo il passato improntato a semplicità e modestia, lamentava la poca moderazione dei suoi tempi nei quali era costretto ad assistere al totale rilassamento dei costumi che si manifestava in ogni aspetto della vita: dall'abbigliamento (la gente di campagna aveva abbandonato gli abiti semplici di una volta) alla mensa sulla quale raramente si trovavano ormai pane, legumi ed un frizzante acquerello, ma «ghiottonerie» di città quali «mortadella, e prosciutto, e pesce, e salame»⁸⁰.

Se comunque Fiorilli rimpiangerà cibi parchi e pietanze semplici basate quasi esclusivamente su cereali, legumi, ortaggi, intorno alla casa colonica si muoveva tutto un universo a due e quattro zampe finalizzato al nutrimento della famiglia contadina: dai piccioni, alle galline e polli, dalle pecore ai maiali, ai bovini.

Vitale Magazzini già nel secolo XVII raccomandava cure particolari verso tutti questi animali perché da essi dipendeva una mensa più o meno ricca; per le galline spendeva qualche parola in più e

veri loro rispetto ai contadini. Nuovamente impressa coll'aggiunta di una Istruzione morale-economica sull'educazione, e sui doveri dei contadini..., in Firenze, per Gio. Battista Stecchi e Anton Giuseppe Pagani, 1774, citaz. a p. 92. A distanza di poco più di dieci anni il pensiero di Ippoliti sembrava ormai superato dalle intenzioni manifestate nel ricettario *Oniatologia* che uscì a Firenze in fogli quindicinali (al prezzo di un paolo per ogni cinque) a partire dal 1785 fino al 1794. L'anonimo autore affermava che l'«arte della cucina» consistente «in una chimica artificiale» era andata sempre più perfezionandosi ed egli intendeva pertanto offrire ricette variegiate negli ingredienti e succulenti nel gusto, ma parsimoniose nel costo. La carne si sposava a meraviglia con ogni sorta di «vegetabile», le semplici uova si trasformavano in elaborate pietanze, le frittture (di granelli, cavolfiore, zampe di vitello, piccione, cervello, cosce di ranocchie, sedani, fagioli) dominavano da regine sulle tavole, infine il sale era ampiamente esaltato: cfr. *Oniatologia, ovvero Discorso de' cibi con le ricette e regole per bene cucinare all'uso moderno*, Firenze, presso Ant. Gius. Pagani, e Comp. [poi] presso J. A. Bouchard, 1785-1794, 4 v.

⁸⁰ L. FIORILLI, *Sul Lusso dei contadini*, 8 aprile 1795, c. 10, AG, AS, *Busta 59.172*. Sulla moralità dei costumi e le «distrazioni» della gente di campagna, i Georgofili manifestarono particolare sensibilità e ricco fu il dibattito che su questi temi si svolse presso l'Accademia. Se questa attenzione fu mossa da un lato da valutazioni di carattere politico-economico, dall'altro non mancarono osservazioni di tipo sociale che trovavano la loro ragione d'essere nelle miserevoli condizioni di vita dei contadini toscani, a partire dalle loro abitazioni, la loro istruzione, la loro alimentazione.

DELLE NOZZE RUSTICHE: IL PRANZO DEI CONTADINI

... Il disordine dunque dei nostri Contadini nelle nozze, non sta sempre (e ciò per una ragione tutta diversa da quella degli antichi) nel mangiare all'uso dei Patriarchi: ma appunto nell'esser voluti escire dal costume antico, e nel non contentarsi più di apprestare alla semplice vitella, e castrati, e capretti, e capponi quanti ne basta, e ne avanza. Se li sposi sono di famiglie punto punto comode, ecco due gran Cuochi di primo ordine chiamati dalla Città, che fanno a gara a chi loro dà del più, e del meglio, e si lavora a josa con budini, salse, intingoli, e ragù, di cui si fanno le meraviglie i Vecchi di casa, fino ad essere stati veduti otto pasticci reali al primo pranzo della sposa, e altrettante magnifiche crostate di fraole al secondo dello sposo. Avvertite, sento dirmi, che alle nozze favoriscono i Signori, e i Padroni della nostra Casa. Ottimamente; è cosa buona, e lodevole ...; ma questi Signori, che onorano, e favoriscono le nozze contadinesche, si debbono contentare del galletto più tenero, del cappone più grasso, del più delicato lat-tajolo, senza introdurre nelle case dei contadini il lusso dei nobili ...

(GIUSEPPE GIOVANNI IPPOLITI, *Lettera parenetica, morale, economica di un paroco della Val di Chiana...*, 1774)

suggeriva alcuni accorgimenti per avere garantite le uova anche nei mesi di «gran carestia»⁸¹.

Sicuramente se alla gente di campagna si richiedeva di ben custodire gli animali, alla popolazione della città che già subiva la difficoltà dell'approvvigionamento dei prodotti agricoli (situazione che trovò sollievo con i provvedimenti liberisti di Pietro Leopoldo), si tentava di garantire un livello minimo di condizione alimentare e furono necessari numerosi e frequenti proclami delle autorità per migliorare le cose: dall'obbligo di utilizzare carne di buona qualità ed esclusivamente di suino per la confezione di «salsicciotti (...) salsicce (...) so-prassati (...) salami» (*Bando* del 1685), al divieto di introdurre bestie

⁸¹ Fra i lavori da farsi durante il mese di febbraio così si esprimeva il monaco vallombrosano a proposito dell'allevamento dei polli: «Si pongono le chioce nostrali, e quelle d'India ancora. E volendo galletti si ponghino l'uoua appuntate, e volendo pollastre l'uoua tonde; E questi nascono in marzo; E volendo: hauer chioce in detto tempo si dia loro il mese di Gennaio del seme d'ortica in poluere frà la stacciatura, che fa far molte uoua, e couar presto; E le pollastre che in detto tempo nascono, fanno poi l'uoua il Nouembre, o Dicembre, che n'è gran carestia»: cfr. V. MAGAZZINI, *Coltivazione toscana...*, cit., p. 11.

DELLA CONSERVAZIONE DELLA CARNE

... Et à luna crescente s'ammaza i porci per insalare, & à detta luna si insalano. Percioche ricresce nel queocerla, & à luna scema, scema anch'ella ...

In capo à quindici giorni, ò tre settimane, secondo l'occasione d'una tramontana, si caua la carne porcina di sale, e si spone à detta tramontana, & oue non batta sole; E come è ben suzza, e rasciutta, si tenga otto giorni al fummo (chi può) senza che la senta il caldo del fuoco, che l'inuieta; & ogni caldo l'inuieta. Però leuata dal fummo è ottimo seppellirla (potendo) nel miglio, ò nelle vecce, ò nel grano senza poluere, non riscaldato; E non hauendo niuna delle sopradette, se ne faccia suola in un cassone, tramezzandola d'Alloro, ò Mortella; & ogni quindici giorni riueggendola dalle marmegge, che la inuacano di quelli vermini bianchi chiamati salterelli. Et si tenga in luogo fresco, non umido. Et il vero, & ottimo modo d'insalarla, che non in vermini, & non inuieti. Se gli dia Sale per tutto à sufficienza, ò più tosto d'auanzo, ch'ella piglia quello che le basta; e rimenandola da ogni banda alquanto, se gli dia sale asciutto, e non caldo; coprendola con esso; massime li coscetti. E mettendola in sù una tauola, ò asse larga che penda alla china, accioche la salamuoia si vada scolando, & à piedi della tauola, ò asse si metta un vaso per ricorgierla. Et in questa maniera verrà perfetta ...

(VITALE MAGAZZINI, *Coltivazione toscana...*, 1669)

morte e di venderne la carne (*Bando* del 1708), alla prescrizione per «beccai e garzoni» di compiere il loro lavoro con diligenza e senza frode e con l'obbligo di «dare il giusto peso ai compratori» (*Bando* del 1725), al divieto di fare commercio di carne per strada e all'obbligo di «aprir bottega» per chi voleva assumere questa attività; alla istituzione infine di un macello e una «bottega di malacarne» che doveva esclusivamente smerciare a prezzo ridotto carne di «bestie vaccine» morte accidentalmente e doveva mantenersi sempre distinta dalle botteghe di «buona carne» (*Bando* del 1773).

La necessità di organizzare e regolamentare la macellazione e la vendita della carne rispondeva a vari principi e se era chiaramente manifesta la volontà di tutelarne la qualità e garantire i consumatori da eventuali frodi («buona carne» e «mala carne» ben separate), altrettanto palese era la difesa della salubrità e dell'igiene collettive che trovò concretizzazione nell'istituzione dei cosiddetti “ammazza-toi”, luoghi chiusi e ben areati nei quali si doveva macellare.

Attorno all'istituzione dei macelli prima e loro adeguamento poi

(argomento che dai primi decenni dell'Ottocento giunse ad invigorare il dibattito anche in tempi post-unitari) gravitarono molti Georgofili ad iniziare da Giuseppe Del Rosso fino a Giuseppe Poggi, al quale veniva affidato a metà Ottocento l'incarico di elaborare un *Piano* generale per l'ingrandimento della città di Firenze divenuta oramai capitale del nascente Regno d'Italia. L'architetto Poggi, accademico ordinario dal marzo 1855 era già intervenuto ai Georgofili in più occasioni per presentare alcuni progetti relativi al nuovo assetto architettonico ed urbanistico della città e fra questi suoi studi è senz'altro da ricordare quello relativo ai «pubblici mercati» nel quale ipotizzava a Firenze l'istituzione di un grande mercato cittadino sull'esempio delle altre capitali europee, che avrebbe permesso di liberare la città da ingombri e «sozzure» e avrebbe riunito in un solo luogo la vendita di «carne grossa», pesce, verdure⁸².

Se da un lato sulla generalizzazione dell'uso della carne come alimento influirono condizionamenti socio-economici e morali, dall'altro sicuramente ebbero il loro peso aspetti legati alla sua conservazione ed anche su questo l'Accademia fiorentina pose la sua attenzione.

Ai semplici metodi usati dagli sperimentatori del Settecento nei quali l'aceto e il sale erano gli elementi base, si venivano contrapponendo nuove ipotesi che tenevano conto da un lato della tutela e della salvaguardia dei principi nutritivi della carne, dall'altro dei danni alla salute provocati dall'uso continuo di alimenti conservati con metodi che ne impoverivano la sostanza.

Andrea Cozzi in un lungo resoconto del 1847 presentava il suo *Rapporto* sulla memoria che l'anno precedente Francesco Cecconi aveva inviato all'Accademia dei Georgofili, nella quale aveva trattato di alcuni esperimenti compiuti dopo aver passato in rassegna i metodi fino ad allora usati, dimostrandone vantaggi e svantaggi⁸³.

⁸² G. POGGI, *Dei pubblici mercati in Firenze*, 23 marzo 1862, c. 14, AG, AS, *Busta* 84.1545. Il lungo studio di Poggi offre uno spaccato molto suggestivo della Firenze di metà Ottocento; l'autore, pur nella scientificità della trattazione, riesce a disegnare quartieri e strade della città con la sua gente, i rumori dei barrocci e carretti che passano per le vie, i mercati delle erbe dove la «gente di campagna» si mescola a quella di città nelle chiacchiere e nel brusio; ed infine tutto quel fervore di commerci fatti sulle pubbliche vie contro ogni regola di igiene e di sanità.

⁸³ A. COZZI, *Rapporto su di una memoria del canonico Francesco Cecconi di Bastia sopra due metodi di conservazione della carne commestibile*, 7 marzo 1847, c. 8, AG, AS, *Bu-*

Cecconi ricordando lo scorbuto che colpiva con ulcerazioni nella bocca e nello stomaco soprattutto chi faceva uso per molto tempo di carne (o pesce) conservata sotto sale, ricordava come anche i metodi dell'affumicazione, dell'uso di acidi e delle marinade, finivano per modificare il sapore della carne e per toglierle buona parte delle sue qualità nutritive. Il metodo Appert, basato sulla bollitura in contenitori ben chiusi, se aveva il pregio di non provocare nessuna variazione né di odore né di sapore, aveva tuttavia il limite della conservazione una volta aperti i contenitori⁸⁴.

L'autore proponeva due sistemi di conservazione che egli stesso aveva sperimentato: il primo presupponeva la distribuzione con un pennello della gelatina precedentemente preparata sulla superficie della carne; il secondo prevedeva l'uso della gomma arabica in luogo della gelatina. Entrambi avevano il merito di non provocare nessuna alterazione alla carne così trattata.

In questo stesso spirito di curiosità scientifica posta a vantaggio degli uomini e della loro vita, l'Accademia fiorentina non aveva certo trascurato quanto già da diversi decenni era stato sperimentato in Francia dal chimico Darcet il quale era riuscito nel 1814, grazie ad una macchina di sua invenzione (ma già rudimentalmente utilizzata nel secolo XVII allo stesso scopo) ad estrarre gelatina dalle ossa e che ridotta in brodo costituiva valido alimento nutrizionale per i malati degli ospedali e gli infelici ospiti degli istituti di carità.

Su questo aspetto della povertà sociale e dunque sulla conseguente carenza di alimentazione, i Georgofili avevano da sempre manifestato la loro attenzione. Verso la campagna la loro risposta al riguardo si esprimeva da un lato con una grande forza propulsiva te-

sta 79.1277; F. Cecconi, *Due metodi per la conservazione della carne commestibile*, 8 settembre 1846, c. 8, AG, AS, *Busta* 94.236.

⁸⁴ Nel ricordare i metodi usati per la conservazione della carne, Cecconi nel suo studio non faceva riferimento ad un'altra sostanza che era stata invece ritenuta nel passato la più idonea a tale scopo, l'aceto di cui Parmentier così aveva scritto all'inizio dell'Ottocento: «Dans le nombre des moyens imaginés pour arrêter ou prévenir ces altérations, le vinaigre tient le premier rang» e proseguiva indicando il procedimento pratico da osservare per poter mantenere per qualche giorno senza alterazione le «sostanze animali»: cfr. A. A. PARMENTIER, *L'art de faire les eaux-de-vie ... suivi de L'art de faire les vinaigres simples et composés ...*, à Paris, chez Delain, 1801.

sa alla conoscenza e alla sperimentazione e dall'altro con una tenace volontà di stimolo verso proprietari terrieri intelligenti e sensibili e contadini aperti e volenterosi; verso la città l'atteggiamento dell'Accademia fu quello di divenire punto di convergenza di esperienze compiute anche fuori d'Italia alla ricerca di soluzioni dirette al miglioramento della vita di masse immense di persone. In questo contesto vanno lette le numerose memorie aventi ad oggetto l'alimentazione presentate all'Accademia per un trentennio a partire dai primi anni dell'Ottocento, da quella di Giovacchino Carradori che nel 1802 presentava la sua *Ricetta di un brodo per i poveri* fatto con gelatina estratta dalle ossa⁸⁵, agli studi di Cosimo Ridolfi sulle zuppe economiche nei quali forniva oltre ai parametri nutrizionali (una razione di zuppa alla Rumford equivaleva a 325 libbre di pane di buona qualità) anche dieci tabelle che costituivano altrettante varianti della ricetta base⁸⁶.

Se questi studi furono il frutto di uomini sensibili e concreti, l'attenzione verso la macchina di Darcet che poteva essere applicata non solo all'incentivazione delle risorse alimentari, ma anche ad attività economiche quali la fabbricazione di saponi e colla, la decolorizzazione dello zucchero, fu senz'altro ispirata da un pragmatismo socio-economico che vedeva nella scoperta del chimico francese una novità veramente positiva. Più di una memoria fu presentata e discussa presso i Georgofili su questi argomenti, a cominciare da quella di Vincenzo Manteri del gennaio 1831 nella quale l'autore presentava anche alcuni suoi esperimenti relativi alla saponificazione⁸⁷. Nel marzo dello stesso anno Giovanni Aldini rendeva conto all'Accademia di quanto egli stesso aveva verificato presso un suo laboratorio nel quale aveva messo in funzione la macchina ideata

⁸⁵ G. CARRADORI, *Ricetta d'un brodo per i poveri*, 10 febbraio 1802, c. 2, AG, AS, *Busta* 61.268.

⁸⁶ C. RIDOLFI, *Sull'utilità delle zuppe economiche dette alla Rumford*, 1 ottobre 1817, c. 10, AG, AS, *Busta* 64.511 e *Resulatio dell'uso delle zuppe economiche*, 1 ottobre 1817, c. 4, AG, AS, *Busta* 64.512.

⁸⁷ V. MANTERI, *Dell'estrazione della gelatina dalle ossa*, 2 gennaio 1831, c. 10, AG, AS, *Busta* 71.896. Nel suo studio l'autore oltre a descrivere minuziosamente la macchina di Darcet e il procedimento usato per l'estrazione della gelatina dalle ossa, incitava i contadini ad imparare il semplice procedimento per fare sapone che poteva costituire un'utile attività durante le lunghe giornate invernali quasi prive di lavori agricoli.

dal chimico francese e richiamava l'attenzione dell'illustre auditorio circa altri utilizzi della gelatina così estratta. Ricordava in particolare quello che la vedeva ingrediente principale nella confettura dei così detti *biscotti di mare* che ne contenevano ciascuno ben «tre oncie»: simili alimenti, sostanziosi e durevoli, avevano costituito valido sostentamento durante «la grande spedizione fatta in Algeri». Altro impiego non meno importante era quello di destinare la gelatina alla conservazione di frutti e fiori mentre i residui dell'estrazione potevano costituire alimento per gli animali in un preparato composto con farina di grano⁸⁸.

Del vino e dell'olio

L'aceto che già era stato identificato come sostanza in grado di garantire la conservazione degli alimenti sia di origine animale che vegetale⁸⁹, era stato anche consigliato come valido ingrediente per le bevande degli uomini quando si intendevano neutralizzare possibili nefaste conseguenze dovute all'assimilazione di acqua sporca ed insalubre.

Tuttavia questo consiglio aveva più scopo terapeutico che non quello di fornire un valido suggerimento per una buona bevanda e

⁸⁸ G. ALDINI, *Memoria sopra la macchina inventata dal signor Darcet per estrarre la gelatina dalle ossa*, 6 marzo 1831, c. 4, AG, AS, Busta 71.903, cfr. in particolare cc. 6 sgg. Quale supplemento alla memoria di Aldini e per sottolineare la grande importanza della macchina di Darcet veniva presentato ai Georgofili, anonimo e non datato, un *Commento alla memoria di Giovanni Aldini*, cfr. *Commento alla memoria di Giovanni Aldini sulla costruzione della macchina di Darcet per estrarre la gelatina dalle ossa e sull'importanza di questa macchina*, [s.d., ma 1832], c. 2, AG, AS, Busta 93.186. Circa il somministrare alle bestie alimenti di origine animale, Aldini sosteneva che questi dovevano costituire la minima parte del composto che invece doveva contenere massimamente farina di origine vegetale. Della stessa opinione era stato anche, diversi decenni prima, il riminese Francesco Bonsi che in un suo lavoro del 1786, inviato in dono all'Accademia, relativo alle cure da adottare contro l'«epidemia contagiosa dei buoi» invitava i contadini a far uso di «brodi, uova, e tali altre cose» solo limitatamente al periodo della malattia poiché tali elementi di origine animale «non si convengono per conto alcuno a questi animali, che non sono carnivori»: cfr. F. BONSI, *Istruzione veterinaria per maniscalchi e coloni sulla presente epidemia contagiosa de' buoi limitrofa all'agro riminese ...*, in Rimini [ma Rimini], nella Stamperia Albertiniana, 1786.

⁸⁹ Parmentier nel suo saggio sull'aceto aveva dedicato l'«Article VIII» all'*Application du vinaigre à la conservation des fruits et légumes* fornendo anche la ricetta per la conservazione delle barbabietole, cfr. A.A. PARMENTIER, *L'art de...*, cit., pp. 197-202.

DEL VINO E DELL'ACETO

... E perche uno de' migliori frutti per il vitto humano per la salute, e sanità nostra è l'uua; Con breuità si dirà come ordinariamente secondo il nostro uso s'acconcino i vini, i raspati, l'acquette, i mezi vini, i colati, le verdee, trebbiani. E prima al vino ordinario rosso, si colgono l'uue s'ammestano in bigoncie. E si portano al tino, oue sopra starebbe bene quello ordingo fatto per pestarlo bene, che si chiama Culla, dentro alla quale con i piedi si pestano, e ripigliano; E così accomodate, il vino non vuole bollire, se non al più otto giorni à voler, ch'egli sia viuio, e saporito, e non ismaccato; Ma quando l'uue sono poco peste può anco bollire dieci, e dodici giorni, secondo la diuersità de' paesi; Ma alla Montagna, e nel Chianti, & oue sono li vini sottili, e scarichi, vuole essere imbottato chiaro; si dice ben questo, che oue i vini sono grossi, e maturoni, che l'uue sono peste poco, & che poco si lascia bollire il vino, è molto meglio il vino, più gagliardo, e viuio ma ne cauerai manco uino almeno la quarta parte, che torna in utilità de' lauoratori, che fanno acquati, che sono mezi uini, massime aiutati dall'uue de' cappellacci, e macchie, e dalli abrostini, che fanno gli acquati coperti saporiti, e frizzanti. Onde chi uuole del uino la sua parte, usi detta Culla e faccia bollire il uino poco, che l'harà buono, & harà il suo conto. Si può anco, oue è gran famiglia, far mezo uino, e meza acqua, che rispiarma assai, e dura sino à tutto Febbraio buono, e francamente; Ma l'acqua (com'hò detto uorrebbe essere di fiume corrente purgata) Raspati poi si fanno con una parte d'ottimo uino uecchio, con buonissimo mosto, e con uue spicciolate canaiole, o rafone, ò mammolo eletto, non acerbo ò forte: s'mbotti, e si metta al cocchiame, che non isfiati, la sua canna co'l peuerino, e si attende, mentre che ei bolle à riempiere. Il secondo raspatto si fa di mosto eletto, d'uue spicciolate scelte elette come sopra, e d'acqua bollente quanto vorrai; E questo si bee più presto, e non è così ottimo, e si chiama anco acquetta, e talvolta piglia un poco di quoio. Il terzo raspatto si piglia una botte grossa, e benissimo cerchiata, con due spranghe anco grosse di legname à trauerso, e s'empie di buonissimo mosto, ò bianco, ò nero come vorrai, e d'uue dolci spicciolate quella quantità che vorrai, e si tiene in terra, e si ruotola, e gira spesso, ma vuole soprattutto essere turato fortissimo. E questo viene poi gagliardissimo. Si fa anco il vino d'Amarene in tre modi. L'uno hauendo serbato il vino d'Amarene fatto di Luglio à l'ordinario in buon vaso; E mescolandone poi un terzo con ottimo vino e così imbottandolo si tenga ripieno; l'altro modo; Hauere le amarene in mazzetti secche al Sole e metterle nella botte, quando s'imbotta il vino, in quella quantità, che vorrai. Il terzo è hauere pur dette Amarene secche, e metterle con buon mosto à bollire, e così cotte darle al vino in luogo d'abrostini, ma il mosto non sia grosso, ma sottile, altrimenti sarebbe un vino maccherone, e come

Segue

inchiostro, E questi vini si possono usare per medicina, più che per bere, perché sono gustosi & aggradeuoli allo stomaco. Si fanno ancora vini medicinali, mettendo nel vino, mentre ch'ei bolle, sena, scamonea, Eleboro, o altri solutiui, che di questo ne lasceremo la inuentione à medici. Il vino colato si fa mettendo il mosto bianco in calze fatte à posta di panno serrato, e sodato bene; E così chiaro imbottarla, e venderlo perché a lungo facilmente inforzerebbe. La Verdea dee essere d'uue dette Bergo ammostate bene, e cauatone il mosto subito imbottarlo in botticini fatti à posta di quattro, ò sei barili il più, e mettere il suo peuerino, e canna com'è detto, e tenute ripiene. E se il bergo non fusse così ben dolce, e maturo per dare il morbido alla verdea vi si puo mescolare alquanto di vino colato dolce bene; ma meglio è potendo lasciar maturare il bergo bene; Et al medesimo modo si fa il trebbiano. E non solo le verdee, & i trebbiani si possono fare dolci assai, ò poco; secondo che più tardi, ò auaccio si muteranno, perché mutandoli spesso, e presto verranno dolci assai, e così anco li vini bianchi, ma lasciando poi che sono imbottati bollire assai, e mutandoli radamente, verranno più gagliardi, e manco dolci, e questo lo potrai fare secondo la dispositione, e qualità della maturità dell'uue. Peroche in alcuni luoghi si fanno anche vini bianchi, e trebbiani bonissimi generosi, e che hanno il morbido, e'l cotognino insieme, e sono imbottati non essendosi mutati, se non una sol volta al tardi; E questo auuiene per la dolcezza, e maturità dell'uua. La sapa si fa di mosto cotto bollendolo a certo termine; Ma la mostarda si fa di buon mosto, e bonissime uue dolci nere cotte insieme co'l mosto lunga mente fino a che siano l'uue ammassate co'l mosto, e disfatte, e che cominci alquanto a sodare, e si faccia fuoco chiaro di legne secche, che non pigli di fummo. E però alcune donne diligenti, serbano per far la sapa, e mostarda i pali vecchi leuati dalle viti alla palatura. L'aceto si fa facilissimamente, e forte bene in questa maniera cioè; doue è gran quantità di vino, si piglia, cauato il vino del tino, quelle scoperchiature delle vinacce di sopra un palmo in circa, e si mettono in una tinella, e le uinacce non sieno tocche da l'acqua; E s'ammassano nella tinella, poi si piglia del mosto, ò fondate di mosto senz'acqua, quella quantità, che vorrai farne, e con detto mosto s'annaffia la vinaccia nella tinella, che sia bucata, e cali giù il mosto in un vaso sotto la tinella, e questo si faccia una volta il giorno, che a poco, a poco la vinaccia riscaldando piglierà il forte, o dimano in mano annaffiandola farai passare il mosto, che vorrai per fare aceto, sino che tu sentirai, che la vinaccia sia venuta in ultimo feruore di fortezza, e che accostandotela al naso, non la potrai sopportare. All'hora turerai il buco della tinella, e rouescierai sù il mosto, che già per più passate harà preso il forte, e lo rimescolerai bene con la vinaccia inferuorita di fortezza; E così lo cauerai, e lascerai scolarlo, & imbottarlo in palco; E stringi la vinaccia, e metti lo stretto insieme con quello, che verrà fortissimo. Ma s'auuertisca di non lasciar passare il

Segue

feruore del forte, perche da la volta, e si volta in fradicio, e manderesti à male ogni cosa, però sia in questo accorto, e diligente. Importa assai hauer buon vasi, però si tenghino le botti pulite, e quando si sfondano lauate di vin buono, e si tenghino, oue non sia puzzore, o fetore alcuno. E quelle, che non vorrai sfondare, ui terrai dentro al quanto d'ottimo uino, che le mantenga fresche. Così anco le cantine uogliono hauer le finestre à tramontana, essere asciutte, ne ui sia, o n'esca puzzore alcuno di necessarij, ò d'altro. Peroche il uino, e l'olio, e'l mele pigliano ogni odore e qualità. A mezo Nouembre poi i uini rossi tutti s'assaggiano, e si turino forte, e si suggellino, che saranno fatti, & haranno finito di bollire...

(VITALE MAGAZZINI, *Coltivazione toscana...*, 1669)

se è vero che furono necessari molti studi prima di realizzare del vino durevole e di ottima qualità, è pur vero che la presenza di una simile bevanda alle mense di ricchi e poveri era da sempre considerata una benedizione e un buon ristoro per il corpo e lo spirito.

L'interesse dei Georgofili verso il vino, la sua fabbricazione, la sua conservazione e la coltura delle viti, può essere ritenuto contemporaneo alla nascita stessa dell'Accademia e senza alcun dubbio può dichiararsi che il vino e la viticoltura costituiscono argomento della maggior parte delle decine di migliaia di carte conservate nell'Archivio Storico dei Georgofili. Quando, nel corso del tempo, le viti e l'uva furono attaccate da parassiti e malattie che portarono alla distruzione del prodotto, l'Accademia divenne punto di riferimento, fucina di idee, luogo di sperimentazione e il suo ruolo tecnico-scientifico non perse mai quel connotato di profonda e radicata umanità che permetteva all'istituzione fiorentina di vedere dietro un raccolto distrutto, la sofferenza di un'intera economia e la miseria dei contadini.

Il primo pubblico concorso bandito dall'Accademia sulla vite e sul vino era datato 10 aprile 1771 e il suo titolo: *Qual debba essere la cura della pubblica autorità, quale l'opera e l'industria dei possessori per accrescere, dilatare e conservare il commercio estero dei vini in Toscana*⁹⁰

⁹⁰ Bando del 10 aprile 1771: «Qual debba essere la cura della pubblica autorità, quale l'opera e l'industria dei possessori per accrescere, dilatare e conservare il commercio estero dei vini in Toscana», AG, AS, Busta 105.3a-b.

era particolarmente significativo in quanto condensava l'idea ben articolata e dettagliata che ispirava l'atteggiamento dell'Accademia fiorentina verso questo importantissimo oggetto di «pubblica economia». Veniva infatti chiamata in causa per un verso la «pubblica autorità» il cui intervento era ritenuto fondamentale per la ripresa di tale settore dell'agricoltura e del commercio e dall'altro si richiamavano i «possessori»: dalle loro forze congiunte poteva discendere un nuovo vigore per questo importante ramo dell'economia nazionale.

Il concorso, reiterato l'anno successivo, vide la partecipazione di tre concorrenti le cui memorie sottolinearono che il problema primo e più urgente da risolvere era quello legato alla qualità dei vini toscani che si dimostravano veramente scadenti e tali da non poter sostenere alcun confronto con quelli prodotti all'estero. Tutti e tre gli studi ricevettero il plauso dell'Accademia ed in particolare quello proposto dal pievano Ferdinando Paoletti che esordiva con il motto «Vin toscano d'ogni vino il re» e che con l'approvazione dell'Accademia, uscì a stampa per i torchi di Stecchi e Pagani nel 1774 con il titolo *L'arte di fare il vino perfetto e durevole*⁹¹.

Di *arte* parlava Paoletti e affermava:

credo che la mia [memoria] insegni con precisione, e con chiarezza la vera arte di fare il vino (...) Quest'arte, non bisogna lusingarsi, quest'arte si necessaria specialmente in Toscana, dove la fabbricazione di questa derrata, se si sapesse conoscere, dovrebbe essere la più rispettabile, e la più preziosa di tutte le nostre fabbriche, quest'arte io dico è sconosciuta quasi totalmente da noi» e ciò era a suo vedere motivo di «rimprovero che (...) dovrebbe cuoprir di rossore»⁹².

Questa stessa ignoranza era denunciata da Marco Lastrì il quale accusava i contadini anche di «indolenza», che manifestavano chiaramente quando dovevano rinnovare vecchi vitigni o dovevano impiantarne di nuovi: le loro scelte cadevano su qualità di uve non adatte e dunque i vini che ne risultavano «invece di convenire a sto-

⁹¹ F. PAOLETTI, *L'arte di fare il vino perfetto e durevole da poter servire all'esterno commercio* ..., Firenze, nella Stamperia Stecchi e Pagani, 1774.

⁹² *Ivi*, pp. XVI-XVIII.

maci delicati» erano solo buoni ad essere «consumati nelle osterie, con danno ancora per la salute, perché snaturati»⁹³.

L'Accademia dei Georgofili, proprio per rimuovere questa ignoranza e l'indolenza dei contadini, impegnò tutte le sue forze e tutte le sue risorse per dare avvio ad una riforma sostanziale che doveva riguardare da un lato la cura delle vite e dall'altro la fattura dei vini: sollecitò studi, bandì pubblici concorsi, svolse un'attività di promozione editoriale sostenendo la stampa di scritti e memorie che potevano stimolare ed incentivare l'emulazione; infine riconfermò anche in questo contesto la sua vocazione alla sperimentazione accogliendo con curiosità scientifica ogni suggerimento e innovazione⁹⁴.

Eppure questa bevanda, esaltata nel corso del tempo per le sue virtù farmacologiche e terapeutiche (antidepressiva, ansiolitica, lassativa, stimolante, antisettica), sembrava attirare le mire più sfacciate dei commercianti senza scrupoli e quelle dei ladruncoli affamati che sciamavano per le campagne rovinando le vendemmie⁹⁵. La stessa autorità governativa era dovuta intervenire fin dall'inizio del Settecento con provvedimenti punitivi in presenza di osti e venditori che incuranti della qualità del vino, ne facevano incetta acquistandolo direttamente «in su la vite» e così la bontà di ciò che veniva venduto non poteva essere in alcun modo garantita; monopolizzando poi tutto il prodotto erano gli stessi venditori che ne fissavano il prezzo (ovviamente al rialzo) e dunque i poveri erano i primi a dover rinunciare ad una bevanda così corroborante per chi come loro era adibito a lavori pesanti e di fatica.

Alto il prezzo e scadente la qualità: più di un bando granducale era stato emanato contro la vendita di vini andati a male per timore che dal loro consumo ne derivasse qualche «mala infezione»; pene severe erano state previste per chi ne smerciava o ne regalava: ol-

⁹³ M. LASTRI, *Lezioni di agricoltura ... ristampate per la quarta volta con aggiunte e note del priore Jacopo Ricci ...*, Firenze, Giuseppe di Giovacchino Pagani, 1819-1821, 6 v., citaz. dal v. 3, nota a pp. 118-119.

⁹⁴ È impossibile fornire una indicazione esaustiva di tutti gli studi che furono compiuti in ambito accademico a questo riguardo. Si rinvia comunque per il secolo XVIII e buona parte del XIX al volume *Vitivinicoltura tra la fine del '700 e la crisi fillosserica. Il contributo dei Georgofili*, Firenze, 1997 e alla bibliografia ivi contenuta.

⁹⁵ I contadini si vedevano costretti a vendemmiare anticipatamente quando ancora l'uva non era giunta a maturazione, con gravi ripercussioni sulla qualità del vino.

tre le consuete multe pecuniarie, era anche contemplata la perdita del vino che veniva gettato davanti all'abitazione di colui che lo aveva venduto o regalato.

Se ripetute erano le adulterazioni, non minori erano le frodi che osti e tavernieri imbastivano a danno dei viandanti e che non riguardavano soltanto la qualità del vino venduto, ma anche la sua quantità: fu per questo motivo che all'inizio del Settecento vennero introdotti obbligatoriamente presso le mescite i «fiaschi marcati» sotto pena di multe e di punizioni corporali.

La qualità del vino divenne per l'Accademia dei Georgofili uno degli scopi principali e molto del suo impegno fu diretto verso questo aspetto dell'attività agricola; quando per cause diverse, il vino veniva a mancare, i Georgofili, consapevoli di quanto fosse importante un buon bicchiere sul fisico e sul morale della gente, molto si adoperarono per trovare bevande succedanee e per suggerire la fabbricazione di altri «spiritosi liquori»⁹⁶. «Fra le molte sostanze che l'uomo ha saputo preparare ed appropriare ai suoi bisogni, non ven'è forse alcuna, che per la molteplicità, e per l'importanza degli usi, cui si destinano, possa compararsi alle sostanze grasse ed oleose»: così esordiva Giuseppe Gazzeri in una sua memoria letta ai Georgofili il 6 marzo 1805⁹⁷. All'olio di oliva era riservata la massima attenzione ed il nostro Georgofilo collocava questo pregiato prodotto al primo posto fra le sostanze grasse e dichiarava che le «preziose qualità» di cui era dotato lo avevano destinato da sempre «quasi esclusivamente (...) alla preparazione [degli] alimenti». Tuttavia, proseguiva l'autore, questa pregiata sostanza veniva spesso distolta dal suo utilizzo prioritario per essere destinata ad altri scopi; l'autore denunciava questa «usurpazione» poiché danneggiava essenzialmente i poveri che ne godevano usualmente solo di «qualche

⁹⁶ Si citano alcuni scritti al riguardo: G. GIULI, *Sulla distillazione del sugo fermentato dei frutti del Sambuco*, «Atti», 8, 1807, pp. 388-394; C. RIDOLFI, *Sull'acquetta di mele*, «Atti», *Continuazione*, 1, 1818, pp. 182-184 e dello stesso autore *Sull'acquavite di bacche di patate*, «Atti», *Continuazione*, 1, 1818, pp. 509-511; S.B. GUARDUCCI, *Metodo per fare un vermouth passabilmente piacevole*, 2 luglio 1826, c. 5, AG, AS, *Busta* 68.760.

⁹⁷ G. GAZZERI, *Delle sostanze oleose e grasse, sì del regno vegetabile che animale, e dell'importanza dei succedanei, che possono alle medesime sostituirsi, in specie pe' bisogni delle arti*, «Atti», 7, 1812, pp. 357-370.

stilla» e metteva dunque a disposizione tutte le sue ricerche e conoscenze per individuare validi succedanei da impiegare in attività ed utilizzi nei quali l'olio di oliva era senza ombra di dubbio sprecato⁹⁸.

Altri scritti, prima e dopo Gazeri, erano stati presentati ai Georgofili con identico tenore, ad iniziare da quello che decenni prima Francesco Pagnini aveva sottoposto alla pubblica adunanza del 7 settembre 1767 nel quale aveva affermato di aver individuato nell'olio tratto dal sanguine se non una sostanza atta a «servire per condimento» almeno una atta a «supplire (...) a quello di oliva per uso dei lumi, e delle manifatture». Pagnini si proponeva con la sua memoria di «eccitare nell'animo degli altri la voglia di esaminare» e «indurre, ed animare i contadini ad applicarsi a spremere l'olio di una pianta, che non costa nessuna spesa, che nasce, e cresce presto sopra tutti i terreni con grandissima facilità, e senza cultura (...) e per mezzo [della] quale si risparmierebbero una porzione almeno dell'olio di oliva, che abbisogna per le loro lucerne, e forse ancora per i condimenti»⁹⁹.

Preziosa sostanza l'olio d'oliva: verso di essa erano necessarie tutte le attenzioni non solo per non sprecarlo, come si è visto, in usi impropri, ma anche per centellinarlo nel consumo alimentare. Vitale Magazzini suggeriva addirittura di tenerlo sotto chiave, ben riparato da abusi di massaie troppo prodighe:

⁹⁸ «Altri bisogni, e specialmente quelli di alcune arti ne hanno usurpato una gran porzione, ed una enorme quantità di questa preziosa sostanza viene impiegata in altri usi, come per illuminare, per acconciar le lane, e prepararle alla filatura, per la fabbricazione dei saponi, ed altro, sicché le officine di queste arti, non meno che le lampadi che illuminano l'interno di molte case, e fino le pubbliche strade, rigurgitano di questo fluido, di cui il povero può appena con qualche stilla render meno ingrato l'uso di uno scarso e vile alimento»: *ivi*, pp. 358-359.

⁹⁹ F. PAGNINI, *Dell'olio di sanguine...*, «Atti», 1, 1791, pp. 69-75, citaz. a pp. 73 sgg. Circa le piante dalle quali trarre sostanze oleose da servire come succedanee all'olio di oliva in usi non alimentari, furono annoverati oltre il sanguine del Pagnini, anche il papavero grigio e la marruca. Il primo costituì oggetto dello studio di Ippolito Matteuzzi che porta titolo *Olivo economico di papavero grigio* («Atti», *Continuazione*, 1, 1818, pp. 639-643); della seconda trattò l'avvocato novarese Benvenuto Poggio in una memoria presentata ai Georgofili il 1 luglio 1832, *Sopra l'uso dell'olio di marruca*, AG, AS, c. 4, *Busta 72.940*. Successivamente Alessandro Rivani si fece promotore dell'estrazione dell'olio dalla sansa e presentò il frolo, l'apparecchio ideato allo scopo dall'abate Nicola Felice Tomeoni che lo aveva reso di pubblica conoscenza già dal 1810, cfr. A. RIVANI, *Estratto sul frolo*, «Atti», *Continuazione*, 1, 1818, pp. 369-380.

Si mette negli orci, ò Vettine, o nelle conserve, o nelle pile di pietra chi ne ha quantità: E nelle pile si può misurare con segni ; e serrare anco a chiave; Et così ci conserua buono, bello, e chiaro, et non iscema quando si ripon, chiaro et non sala. Però si dice mercante d'olio; mercante d'oro¹⁰⁰.

Oltre le ottime qualità per la cucina, all'olio d'oliva erano attribuite grandi virtù terapeutiche: mitigava i dolori delle coliche, quelli articolari e «della sciatica», difendeva dal freddo e ammorbidiva l'epidermide. Serviva anche mescolato con aceto o con vino, ad attenuare il mal di denti.

Delle sostanze zuccherine e del sale

Allo zucchero e al sale le popolazioni del Settecento e dell'Ottocento affidarono sempre più il compito di esaltare il gusto delle pietanze e questi due ingredienti finirono per soppiantare quasi totalmente le «droghe» di cui si era fatto largo uso nei secoli precedenti continuando una tradizione culinaria che affondava le proprie radici nel Medioevo e nell'Antichità.

È indubbio che il miglioramento dell'agricoltura e il conseguente aumento quantitativo e qualitativo dei prodotti, condussero a modificazioni notevoli e generalizzate delle abitudini alimentari, ma è altrettanto vero che zucchero e sale per l'alto costo che avevano sul mercato erano riservati alle pietanze più accurate e alle tavole più ricche.

Fu pertanto impegno dei Georgofili quello di individuare e proporre soluzioni che rispondessero da un lato alla richiesta della popolazione, dall'altro alla necessità di ridurre i costi di acquisto all'estero.

La massiccia importazione di zucchero e le gravi ripercussioni sull'intera economia del Granducato furono lamentate da Giacomo Sardini in una memoria presentata ai Georgofili all'inizio del 1794¹⁰¹. «Ci siamo fatti una necessità di mendicare da lontanissime

¹⁰⁰ V. MAGAZZINI, *Coltivazione toscana...*, cit., p. 8.

¹⁰¹ G. SARDINI, *Della dolcezza nella composizione degli alimenti; Mem. del Sig. March. Giacomo Sardini ... letta il dì 2 aprile 1794*, «Atti», 3, 1796, pp. 160-183.

contrade i mezzi di appagare il gusto della dolcezza», scriveva il socio corrispondente dei Georgofili, rilevando quanto l'agricoltura ne aveva sofferto in una delle sue principali attività: l'apicoltura. Nel tracciare una breve storia degli alimenti dolcificanti in uso fino dall'Antichità classica, Sardini ricordava con una punta di nostalgia il sano e semplice miele, oggetto principale di prelibati alimenti, come il *melimelum*, lo squisito composto di mele cotogne e di miele tanto decantato dagli antichi autori, o di bevande come l'*hydromel*, l'*aqua mulsa*, l'*apomeli*, l'*aximel*, costituito da una miscela di aceto e miele, o l'*elomeli* che si otteneva dall'infuso di miele nel vino. Il miele inoltre unito al pane costituiva una pietanza semplice ma fortemente nutriente e ristorativa per l'organismo; gli Antichi gli attribuivano grandi capacità curative poiché ritenuto «dono degli dei, rugiada celeste, ed emanazione degli astri».

Lo zucchero di importazione lo aveva quasi totalmente soppiantato e la trascuratezza in cui era caduta la cura degli alveari andava imputata oltre che alla cattiva volontà dei contadini, anche alle nuove abitudini alimentari che ne escludevano l'uso. I Georgofili cui questa situazione era ben nota avevano cercato di porvi rimedio promuovendo all'inizio del 1783 un pubblico concorso avente ad oggetto l'allevamento delle api e l'individuazione dei motivi di decadenza di tale attività¹⁰². L'Accademia fiorentina era consapevole dell'importanza che l'allevamento delle api aveva nella economia della famiglia contadina, sia come possibile occasione di guadagno, sia e principalmente come fonte di sussistenza: accanto alla cera utile per far candele per uso domestico e per poter essere eventualmente vendute nei mercati, il miele costituiva alimento importante per la gente della campagna.

La memoria di Sardini si poneva anche come tentativo di conciliare un prodotto di alta qualità come il miele toscano con il nuovo costume alimentare e confidava nella ricerca dei chimici al fine di riuscire ad ottenere miele che incontrasse il gusto di palati

¹⁰² Bando del 2 aprile 1783 sul tema: *Posto che il clima della Toscana sia adattato universalmente come pare all'educazione delle api, si desidera che vengano indicati i motivi per i quali si sia finora trascurato questo utilissimo oggetto e con quali mezzi si possa ristabilire e propagare utilmente per tutto lo stato*, AG, AS, Busta 107.16a-l. La memoria di Carlo Castelli fu ritenuta degna di premio e quella dell'ungherese Gaetano Harasti ricevette menzione speciale e l'autorizzazione alla stampa.

ormai abituati al sapore dello zucchero. A tale riguardo egli ricordava gli studi e gli esperimenti compiuti dal chimico Lowitz che era riuscito ad estrarre una sostanza dal carbone capace di spogliare il miele «della sua mucillaggine fino al segno di ricavarne una porzione di zucchero». Da parte sua Sardini aveva eseguito delle ricerche sul mosto di uva al fine di estrarne la materia zuccherina. Portando ad ebollizione il mosto, avendo cura che il fuoco si mantenesse sempre ben regolato, era riuscito ad ottenere una «cozione di un giulebbe a perla» che era stata servita alla sua tavola utilizzata in pietanze diverse; i suoi ospiti avevano manifestato tale gradimento al punto da indurlo a tentare nel periodo estivo la confezione di sorbetti. Questi erano risultati di ottima qualità e coloro che li avevano gustati non avevano percepito alcuna differenza di gusto rispetto a quelli realizzati con zucchero. Sardini annunciava di aver continuato i suoi esperimenti e che era riuscito a perfezionare ulteriormente il giulebbe, sottoponendolo ad un secondo processo di raffinamento; il prodotto che aveva ottenuto aveva perso totalmente il sapore di mosto ed era molto simile allo zucchero.

Nel 1798 la Stamperia di Filippo Stecchi licenziava un libretto di piccolo formato ed esiguo di consistenza che forniva pratiche notizie per fare zucchero con l'uva¹⁰³. Il breve scritto, pubblicato privo di indicazione di autore, altro non era che la presentazione delle ricerche e degli esperimenti, peraltro già noti al pubblico, effettuati da Domenico Tommasi di Napoli; all'anonimo autore il metodo di Tommasi era parso talmente semplice e praticabile da chiunque che aveva ritenuto utile proporlo nuovamente al pubblico. L'operetta presentava sei diversi procedimenti messi in atto «per ottenere dall'uva lo sciroppo purificato per mezzo del carbone, lo sciroppo del mosto cotto, lo zucchero come quello d'America, la purificazione dello zucchero, la purificazione dello zucchero di prima cotta in poche ore»¹⁰⁴.

Nell'adunanza accademica dell'8 gennaio 1806 Antoine Augu-

¹⁰³ *Della maniera di far lo zucchero coll'uva*, Firenze, nella Stamperia di Filippo Stecchi, 1798.

¹⁰⁴ *Ivi*, p. 7.

stin Parmentier veniva nominato insieme a numerosi altri eminenti personaggi, socio corrispondente dei Georgofili. Il rapporto fra l'istituzione fiorentina e il chimico francese, ormai celebre per i suoi numerosi studi sulle patate e per le prelibate pietanze che con queste egli aveva ideate, fu ricco e duraturo. Ai Georgofili l'illustre francese trasmise tutte le sue opere che in quegli anni, a ritmo frequente, vedevano la luce e l'Accademia ricambiò l'omaggio incaricando alcuni fra i suoi membri di studiare gli scritti ricevuti e di farne relazione in pubblica adunanza. Tale fu il caso del volume contenente la *Instruction sur les moyens de suppléer le sucre* apparso a Parigi nel 1808 presso l'editore Méquignon¹⁰⁵; Giovanni Menabuoni fu incaricato di stendere relazione in proposito e nell'adunanza del 5 aprile 1809 presentò le sue osservazioni all'opera di Parmentier¹⁰⁶. Menabuoni lodò gli studi compiuti dal collega francese ed analizzò tutte le operazioni indicate da Parmentier per ottenere materia zuccherina, dalla scelta dell'uva, alla sua raccolta, alla confezione del mosto. Il Georgofilo descriveva poi alcune preparazioni già sperimentate dal francese, che si potevano ottenere con l'uva e che si erano rivelate ottime al gusto ed utili per l'alimentazione, dagli sciroppi, alle conserve, alle confetture di mosto. Quanto agli sciroppi l'illustre chimico francese aveva fornito alcune ricette per ricavarne oltre che da uva anche da pere e da mele, nonché da carote; aveva inoltre fornito istruzioni per produrre dei ratafià, ottimi liquori aromatizzati con semi ed erbe diverse (anice, finocchio, prezzemolo, etc.), che si ottenevano dalla macerazione in alcool di frutti (ciliegie, lamponi, uva spina) e noccioli di albicocca e di pesca.

Nel 1812 Antoine Augustin Parmentier inviava ai Georgofili, ac-

¹⁰⁵ A.A. PARMENTIER, *Instruction sur les moyens de suppléer le sucre dans les principaux usages qu'on fait la médecine et l'économie domestique*, Paris, Méquignon, 1808; cfr. Lettera di Joseph Marie de Gerando, datata Firenze 24 novembre 1808, con la quale trasmetteva l'opera di Parmentier ai Georgofili, «Atti», 7, 1812, p. 7.

¹⁰⁶ G. MENABUONI, *Estratto delle istruzioni pubblicate da Parmentier sopra i mezzi per supplire allo zucchero*, 5 aprile 1809, c. 17, AG, AS, *Busta* 63.410. Sullo zucchero estratto dall'uva, cfr. anche la memoria presentata ai Georgofili nel settembre del 1815 da Giovanni Carboncini il quale sottoponeva al giudizio accademico il disegno di una «macchina per l'evaporazione del mosto» da lui ideata, cfr. G. CARBONCINI, *Sopra lo zucchero d'uva*, 15 settembre 1815, c. 13, AG, AS, *Busta* 91.83.

compagnato da una lunga lettera, il supplemento al suo trattato sugli sciroppi e conserve d'uva¹⁰⁷ e confidava nell'interesse dell'Accademia fiorentina verso questo «genre de ressource nationale»; grazie agli studi di valenti chimici, sottolineava Parmentier, si era ormai giunti a un grado tale di perfezione che i prodotti che si ottenevano potevano non soltanto figurare alle mense degli agiati, ma anche «rivaliser ceux de la betterave, et partager l'avantage de remplacer partout le sucre des cannes»¹⁰⁸.

L'interesse dei Georgofili su tale aspetto della attività produttiva, se scaturiva dalla necessità di offrire una soluzione al commercio con l'estero, era altrettanto determinato dal maturare di un atteggiamento che andava sempre più a definire i contenuti della «domestica economia» alla quale era demandato il compito di migliorare qualitativamente il livello di alimentazione delle popolazioni, con l'arricchire in varietà e gusto le pietanze.

Allo zucchero estratto dalle castagne faceva invece riferimento la memoria di Giuseppe Guerrazzi letta ai Georgofili nel giugno del 1811¹⁰⁹. L'autore dopo aver sottolineato di voler offrire il proprio contributo allo sforzo di tanti ingegni italiani e d'Oltralpe coalizzati per risolvere il problema delle massicce importazioni di zucchero di canna, dichiarava di aver già depositato a tutela delle ricerche eseguite, i risultati di quanto ottenuto. Le castagne, sosteneva Guerrazzi, oltre ad essere alimento degli abitatori delle montagne, erano ottime per produrre farina di buonissima qualità dalla quale si otteneva pane altrettanto squisito; durante i suoi esperimenti, dai quali aveva ottenuto zucchero raffinato al pari di quello dell'*arundo saccharifera*, aveva avuto modo anche di gustare lo sciroppo che era derivato dall'acqua di cui si era servito per sottoporre a lavaggio prolungato le castagne. Unica cautela da osservare, raccomandava Guerrazzi, era evitare la fermentazione: il

¹⁰⁷ A.A. PARMENTIER, *Aperçu des resultats obtenus de la fabrication des sirops et des conserves de raisins dans le cours des années 1810 et 1811 ...*, Paris, de l'Imprimerie Impériale, 1812.

¹⁰⁸ Lettera di A.A. Parmentier a G. Sarchiani, Parigi 20 maggio 1812, c. 2, AG, AS, Busta 25.534.

¹⁰⁹ G. GUERRAZZI, *Memoria riguardante la estrazione dello zucchero dalle castagne*, 14 giugno 1811, c. 8, AG, AS, Busta 63.435.

prodotto in questo caso sarebbe risultato non gradevole al palato.

Certo è che il decreto emanato dal Governo francese all'inizio del 1812 che vietava l'importazione di zucchero di canna e dell'indaco provenienti dalle colonie inglesi, impose anche alla Toscana di dover velocemente mettere a frutto quanto studi teorici e pratiche esperienze avevano fino a quel momento messo a punto. Firenze fu dotata di un laboratorio di ricerca istituito presso l'antico convento del Maglio che doveva procedere ad esperimenti per l'estrazione dello zucchero dalla barbabietola. Il laboratorio venne affidato a valenti chimici e farmacisti, fra i quali i Georgofili Gazeri, Targioni Tozzetti, Mascagni e Pagni, farmacista di Santa Maria Nuova. Il decreto governativo stabiliva inoltre che l'Accademia dei Georgofili doveva vigilare sulla attività del laboratorio e doveva trasmettere a cadenza regolare di otto giorni relazione di quanto compiuto. A Firenze veniva istituita inoltre una fabbrica per l'estrazione dello zucchero dalla barbabietola; il decreto imponeva anche di dare avvio alla sua coltivazione e stabiliva che cento ettari di terreno nel Dipartimento dell'Arno dovevano essere destinati a tale scopo¹¹⁰.

Gli studi sulla barbabietola si intensificarono in ambito georgofilo e ci fu anche chi come il meccanico Lorenzo Turchini pensò di ideare delle macchine atte alla sua triturazione¹¹¹.

Alle saline di Volterra cui fin dalla seconda metà del Settecento veniva attinto sale quasi esclusivamente adoperato a scopo medici-

¹¹⁰ Cfr. *Lettera* di J. Fauchet, Prefetto del Dipartimento dell'Arno al Presidente dell'Accademia dei Georgofili, 13 maggio 1811, «Atti», 7, 1812, pp. 14-20. Alla metà degli anni Trenta dell'Ottocento in occasione di una delle consuete riunioni a Meleto, Policarpo Bandini presentò una breve, ma puntuale memoria inerente lo «zucchero indigeno». L'autore si dichiarava lieto nel constatare che l'importazione di zucchero era andata diminuendo e che per contro la coltivazione di barbabietole si era notevolmente diffusa e l'estrazione dello zucchero si andava ormai configurando come una vera e propria attività di tipo industriale; ipotizzava addirittura l'istituzione di almeno 80 grandi fabbriche per ottenere prodotto sufficiente per rispondere al fabbisogno annuo della Toscana, calcolato in circa dodici milioni di chilogrammi, cfr. P. BANDINI, *Due parole sullo zucchero indigeno*, 14 giugno 1837, c. 2, AG, AS, *Busta 93.210b*.

¹¹¹ L. TURCHINI, *Memoria sui vantaggi della coltura delle barbabietole da zucchero e su una affettatrice delle medesime inventata dal relatore*, 4 febbraio 1837, c. 8, AG, AS, *Busta 75.1064*. Dalla metà degli anni Trenta fino ad oltre il 1850, il «Giornale Agrario Toscano» e gli «Atti» testimoniano con la vastità di studi pubblicati, l'interesse e l'attenzione dell'Accademia verso questo vegetale utile per alimento sia all'uomo sia agli animali.

nale (il sale era infatti un ottimo purgante)¹¹² e quale ottimo corroborante per gli animali, e a quelle di Portoferraio, i Georgofili dedicarono particolare attenzione sia per aumentarne le potenzialità produttive, sia per migliorare la qualità del prodotto. Sfruttare i bacini naturali in prossimità del mare, come sosteneva Ubaldino Peruzzi all'inizio del 1848¹¹³, o ampliare e ammodernare le saline già presenti nel Granducato, come invece scriveva Gaetano Burci, erano queste le linee entro le quali procedeva l'indagine dei Georgofili¹¹⁴.

Peruzzi nel suo lungo studio prospettava alcune soluzioni per migliorare la qualità del sale toscano e citava ad esempio quanto realizzato nel sud della Francia, dove fin dall'Antichità era stato predisposto un sistema di canalizzazione lungo e tortuoso entro il quale l'acqua marina si muoveva rimanendo a lungo sottoposta all'azione dell'aria, per giungere in bacini dove sostava fino a completa evaporazione. Il sale che se ne otteneva era di qualità eccellente, uguale a quello prodotto nelle saline dell'interno. Riteneva possibile attuare questo anche in Toscana.

L'Accademia dei Georgofili nominò apposita Commissione per esaminare la memoria di Peruzzi, insieme ad altra, di Giovan Battista Pandolfini Barberi, con medesimo oggetto. Andrea Cozzi che stese il *Rapporto* finale espresse lodi per entrambi i lavori, ritenuti necessari per il progresso di «questo ramo di attività» e convenne con entrambi gli autori sulla necessità di ridurre ulteriormente i costi di produzione affinché il sale potesse divenire oggetto di più ampio consumo¹¹⁵.

I nostri agricoltori si cibano di pane di grano puro, e solo nelle annate le più scarse vi mescolano un terzo di fave. Quando è mite il prezzo della carne, i più la mettono al fuoco due o tre volte la settimana,

¹¹² Al riguardo, cfr. U. HÖFER, *Sopra il sal mirabile cavato dalla Grose delle Saline di Volterra; Memoria ... letta il dì 5. Agosto 1789*, «Atti», 2, 1795, pp. 233-244.

¹¹³ U. PERUZZI, *Della fabbricazione del sale in Toscana. Memoria letta ... nell'adunanza del 19 marzo 1848*, «Atti», *Continuazione*, 26, 1848, p. 192-206.

¹¹⁴ G. BURCI, *Sulle giaciture salifere del Volterrano e sopra un nuovo ed economico metodo di fabbricazione del sale comune*, 10 luglio 1853, c. 27, AG, AS, *Busta* 81.1397.

¹¹⁵ A. COZZI, *Rapporto della commissione istituita per l'esame delle due memorie sul sale presentate rispettivamente da Ubaldino Peruzzi e da Giovan Battista Pandolfini Barberi, riguardanti la fabbricazione del sale in Toscana*, 17 settembre 1848, c. 4, AG, AS, *Busta* 79.1304.

contentandosi negli altri giorni degli erbaggi del podere e delle civaie e patate.

Sogliono essere molto sobrii, e una volta sola al giorno, e ordinariamente la sera, mangiano la minestra, ma nell'epoca delle maggiori faccende fanno più pasti. Il consumo del vino per ogni adulto può valutarsi dai tre ai quattro barili di vino l'anno, poiché fann'uso del vino stretto e del vinello, o acquerello, riserbando in generale pochi barili di vino buono alla mietitura, e quello che loro avanza lo vendono per le spese comuni della famiglia. Il consumo dell'olio, compreso quello da lumi, può valutarsi dai sei agli otto fiaschi a testa¹¹⁶.

Questo scriveva intorno al 1840 Francesco Inghirami, disegnando la mensa di una famiglia contadina toscana, ed è evidente dalla lettura del quadro tracciato quanto fossero cambiate le abitudini alimentari, a testimonianza della profonda evoluzione economica e sociale avvenuta nel corso di circa un secolo.

¹¹⁶ F. INGHIRAMI, *Storia della Toscana ...*, Fiesole, 1841-1843, 16 vol., citaz. a pp. 230-231 del v. 11.

LUCIANA BIGLIAZZI - LUCIA BIGLIAZZI

IN CUCINA ... AI GEORGOFILI
ALIMENTI, PIETANZE E RICETTE FRA '700 E '800

Catalogo della Mostra



Accademia dei Georgofili
FIRENZE 2001

Contratti agrari e rapporti di lavoro nell'Europa medievale, Quarto Laboratorio Internazionale di Storia Agraria, Montalcino, 17-22 settembre 2001.

Il quarto Laboratorio internazionale di storia agraria sul tema *Contratti agrari e rapporti di lavoro nell'Europa medievale*, organizzato dal Centro di studi per la storia delle campagne e del lavoro contadino e promosso dal Comune di Montalcino e dal Parco artistico, naturale e culturale della Val d'Orcia si è svolto, quest'anno, in due sessioni distinte: al Laboratorio, in cui il tema storiografico proposto è stato affrontato in una prospettiva europea e discusso nei suoi aspetti più interessanti, è seguito un Convegno internazionale.

Le cinque sessioni seminariali del Laboratorio si sono tenute dal 17 al 19 settembre 2001 presso l'agriturismo *La Crociana*. La seduta inaugurale è stata tenuta da Massimo MONTANARI che ha sviluppato un ben articolato discorso sulle caratteristiche del contratto di livello nell'area di influenza a prevalenza franca dell'Italia centro-settentrionale tra la fine del VIII e gli inizi del IX secolo. In primo luogo sono state prese in considerazione le caratteristiche di questo strumento giuridico che, nell'ambito del sistema curtense, diventa una sorta di contenitore per la formalizzazione dei rapporti tra il contadino libero e il signore. La formula tipicamente italiana del contratto di livello prevede un patto ventinovenale rinnovabile e trasmissibile agli eredi in cui il coltivatore, legato saldamente alla terra, accetta di entrare in uno stato di dipendenza economica e giuridica. Partendo da questi presupposti generali, Montanari si è soffermato sulle caratteristiche che questo contratto, utilizzato tanto per le terre d'influenza franca che per quelle bizantine, ha acquisito nel corso degli anni; attraverso l'esame di alcune carte dell'area bolognese e modenese, sono state messe in evidenza le principali differenze relativamente alla durata, all'impegno di lavoro di dissodamento, alla diversità del valore del canone, alla funzione delle prestazioni d'opera.

Altrettanto interessante è stato il Laboratorio tenuto da Angel BARRIOS GARCIA che, nel lamentare le lacune documentarie dell'area spagnola e la lettura troppo specialistica finora fatta del mondo contadino, ha sottolineato l'importanza dei contratti agrari, pur nelle diversità tipologiche, per disegnare un quadro delle rendite feudali e della realtà sociale. Nella Castiglia, a partire

dal IX secolo, si definisce un modello di società rurale feudale dalle caratteristiche molto particolari in cui il paesaggio agrario con una scarsissima presenza del sistema di “villa carolingia” ad esclusione dell’area catalana, si alterna allo sviluppo sociale e giurisdizionale delle città. Sempre più estesa appare la dicotomia tra la gestione diretta e lo sfruttamento indiretto, supportata dai diversi tipi di contratto tra proprietari e contadini, che si caratterizzano in funzione del tipo di censo richiesto, in denaro, in natura o misto, a cui è unita talvolta la prestazione personale. Secondo Barrios Garcia l’analisi del contenuto dei contratti agrari va fatta nel contesto sociale, e d’altra parte non è possibile una lettura in chiave economica delle clausole dei contratti, senza interrogarsi sugli eventuali rapporti con il mondo simbolico ed ideologico.

Nel suo Laboratorio Gianfranco PASQUALI, prendendo in esame i rapporti di lavoro nell’area centro-settentrionale (Lombardia, Emilia e Romagna) per i secoli IX-XV, ha cercato di dimostrare come dalla lettura incrociata di documentazione di tipo diverso (contratti agrari, politici ed inventari) possano evidenziarsi gli aspetti più nascosti della mentalità dell’epoca, in particolare quell’interesse a trarre il miglior profitto dalla proprietà difficilmente esplicitato nel testo scritto. Un esempio è stato fornito dalla lettura di una donazione al monastero di S. Mercuriale (1152) in cui il donante, imponendo che si fitti il bene donato con un contratto di livello, rivela un’acuta mentalità di profitto. Altrettanto interessante è stata la lettura incrociata di alcuni passi dei due politici di S. Giulia di Brescia e di S. Colombano di Bobbio e di alcuni contratti relativi ai due monasteri, attraverso cui si è potuto verificare l’interesse che i proprietari avevano verso quelle forme contrattuali (di livello per l’area lombarda, *ad medietatem* per quella romagnola) il cui valore garantiva il miglior sfruttamento del patrimonio acquisito. Tale pratica è ancor più evidente nella prima metà del secolo XIV quando, attraverso la trasformazione dei contratti di livello e *ad medietatem* in contratti di fitto a cinque anni, il controllo sulla proprietà diviene più accurato.

L’area geografica esaminata da Jean-Marie MARTIN, relativa all’Italia meridionale, offre un’altra tipologia dei rapporti di lavoro; qui i contratti livellari appaiono solo a partire dal X secolo, a causa del ritardo con cui è applicato il sistema feudale. Ne esistono di due tipi: individuali e collettivi, questi ultimi, stipulati con un gruppo di persone, sono spesso legati all’incastellamento. Molto interessanti appaiono le vicende patrimoniali dell’abbazia di S. Vincenzo al Volturno, in cui l’abate tende a diversificare la politica economica in funzione dell’area geografica in cui si trovano i possedimenti. Quelli più distanti, in Puglia, intorno al lago di Lesina, sono ceduti con contratti di fitto mai più rinnovati, tanto che la zona scompare nella documentazione successiva, mentre si cerca di compattare la proprietà intorno al monastero, passando da un sistema di terre sparse ad un blocco unico retto dalla signoria fondiaria, detentrica tanto dei diritti fondiari che di quelli pubblici. La lettura di alcuni contratti collettivi (tre *chartulae*, un *memoratorium* e uno *scriptum convenientiae*), raccolti nel *Chronicon vulturense* a partire dal 914, han-

no offerto lo spunto ad alcune interessanti considerazioni; intanto sulla durata, quasi sempre ventinovenne, e sul tipo di canone sempre fisso. La volontà dell'abate è quella di cedere un territorio ad un gruppo di persone, molto spesso consanguinei, che s'impegnano a risiedere nella zona, costruire case ed eventualmente una protezione (incastellamento), a coltivare le terre e impiantare vigne, in cambio del pagamento di un censo in natura e di alcuni tributi e della possibilità, da parte di alcuni di essi, di prestare servizio con il cavallo. È indubbio che questi contratti collettivi, a metà tra il contratto vero e proprio ed una forma consuetudinaria, sono espressione di una forte capacità di favorire nuove forme d'insediamento e nuovi rapporti sociali.

L'ultima seduta è stata condotta da Michael MATHEUS ed ha avuto per oggetto le regioni occidentali tedesche dell'area tra il Reno e la Mosa per il periodo compreso tra il 1000 e il 1300, lì dove vi sono esempi precoci di innovazioni importanti con la comparsa di nuove forme di contratti lavorativi. Intorno al X secolo, nel pieno sviluppo del sistema curtense, il contratto più in uso è la *precaria* e il *beneficium*, le *corvées* sono legate al lavoro agricolo, ma anche a servizi di trasporto, commissioni e lavorazione di materie prime, i censi sono pagati in natura o in denaro, mentre i diritti di banno e i monopoli risultano particolarmente remunerativi per il signore, secondo il regime demaniale classico. La situazione tende a cambiare nell'XI secolo quando, probabilmente per l'aumento della popolazione, si verifica un accentuato malcontento nelle campagne, ed i signori sono costretti a cedere di fronte alle richieste dei contadini, per arginare quel fenomeno di trasmigrazione da alcune signorie ad altre a causa dell'eccessivo carico di censi e prestazioni d'opera, come nel caso di due *curtes* servili del monastero di S. Massimino di Treviri che nel 1158 mostrano un evidente stato di abbandono in seguito all'allontanamento dei servi, a cui si tenta di porre rimedio riducendo i canoni e i tributi eccezionali in caso di morte o matrimonio. La conseguenza è un miglioramento delle condizioni economiche nelle *curtes* con la riduzione degli oneri e la possibilità da parte dei contadini, di ereditare la terra, con un conseguente innalzamento della condizione sociale da parte di coloro che erano costretti a prestare servizi particolari, contemporaneamente diminuiscono i contratti a conduzione diretta a favore di altri tipi di locazioni: contratti a termine, a mezzadria.

A queste prime giornate è seguito il convegno internazionale svoltosi dal 20 al 22 settembre 2001 presso il Teatro degli Astrusi di Montalcino.

L'apertura dei lavori a cura di Massimo MONTANARI ha fornito lo spunto per presentare il volume *Medievistica italiana e storia agraria. Risultati e prospettive di una stagione storiografica*, in cui sono stati raccolti gli atti del precedente convegno di Montalcino del 12-14 dicembre 1997.

La prima seduta è stata dedicata alla realtà italiana, Bruno ANDREOLLI ha sviluppato una relazione densa e ricca di spunti, dal titolo *Morfologia ed evoluzione della contrattualistica agraria nell'Italia dell'alto Medioevo*, in cui sof-

fermandosi brevemente su quello che è stato l'approccio storiografico al contratto agrario che, a partire dall'età tardo medievale (Piero de' Crescenzi), è stato considerato soprattutto secondo una logica proprietaria, in funzione della proprietà non del contadino e del suo lavoro. La contrattualistica agraria è stata intesa dalla letteratura non tecnica di Hegel e Marx con espressione di accumulazione, mentre alcuni storici della scuola economico-giuridica sono stati indotti a tracciare un quadro o troppo schematico (S. Pivano) o, al contrario, si sono soffermati troppo sulle diversità (P. Leicht). Solo Vito Fumagalli comincia a porsi dalla parte dei *laboratores*, non per una logica olografica, ma perché nella formulazione del contratto agrario, il possesso ed il lavoro hanno una loro importanza soggettiva. Andreolli è poi entrato nel vivo dell'argomento, ponendo l'accento sulla possibilità di sottoporre ad un'analisi sincronica e diacronica le forme di contratto più frequenti nell'Italia settentrionale e centrale nell'alto Medioevo: il livello, più tipicamente italiano, la precaria di più ampio respiro, grazie anche al dirigismo carolingio e l'enfiteusi, usato per i patti con affittuari non lavoratori nell'Italia bizantina. L'analisi sincronica potrebbe fornire elementi utili per meglio conoscere la penetrazione dei contratti e i processi di adattamento, in funzione della vita economica e sociale. Il monastero di Bobbio, per esempio, si garantisce l'approvvigionamento del pesce e dell'olio d'oliva, per soddisfare esigenze non solo di carattere alimentare e per l'illuminazione, ma anche liturgico e religioso, attraverso la stipula di contratti delle *curtes* dell'area del lago di Garda, dove sono state impiantate peschiere e oliveti. Ma a questa necessità primaria si affianca una logica di mercato a più vasto raggio che implica il trasporto del pescato sui barconi lungo il Mincio fino alla corte centrale, dove arriva da Comacchio il sale, altro prodotto necessario alla conservazione del pesce. Tutta la struttura è garantita da corti presenti *in loco*, gestite da livellari. Quindi il sistema economico vasto e dinamico, diramandosi secondo una logica territoriale, raccoglie le sinergie regolate dal contratto agrario. Ma la stipula di contratti agrari acquista una sua valenza anche nel processo di penetrazione e controllo del territorio, in tal senso opera il monastero di Nonantola che, attraverso patti stipulati con gruppi di contadini, può provvedere alla bonifica del territorio e alla sua coltivazione, ma anche alla sua difesa attraverso l'edificazione di fortificazioni, che ben presto diventeranno il centro amministrativo dell'area circostante. Spesso dal rapporto che lega il concedente (*patronus*) all'affittuario traspare, in tracce, una sorta di rapporto di omaggio non immediatamente feudale, la *fidelitas* che, nelle zone di confine interessate dalle incursioni ungare, s'identifica con incarichi di natura in parte militare in aggiunta ai compiti di colonizzazione. Per quanto riguarda le valutazioni di natura diacronica del contratto di livello, è possibile collegare la fase di transizione delle corresponsioni da prodotti in natura a somme in denaro, con l'evoluzione verso un tipo di patto agrario con affittuari non coltivatori. Dalla metà del X secolo esso diventa uno strumento di promozione sociale, specie quando l'oggetto da cedere in fitto è rappresentato da chiese, diritti di deci-

ma, castelli. Si dà così inizio al processo di dispersione delle grandi proprietà e alla redistribuzione nelle mani di nuove famiglie, nonostante i tentativi della Chiesa che, nel secolo seguente, impone il divieto di fitto ad alcune categorie di persone. I contratti agrari dell'alto Medioevo possono, dunque, prestarsi ad una lettura più ampia e ricca, dal momento che la varietà dei suoi elementi, religiosi, pubblici e militari non deve necessariamente essere costretta ad un'analisi esclusivamente di carattere fondiario e ad una logica dalla parte della proprietà.

Jean-Marie MARTIN ha incentrato la sua indagine sull'area meridionale con una relazione dal titolo *I contratti agrari di area campana nell'alto Medioevo* in cui è stata presa in esame la realtà di quattro zone con caratteristiche differenti e ben individuate: il salernitano, l'avellinese, il napoletano e la costiera amalfitana. Per la prima si dispone della documentazione più ricca, circa 400 atti editi (fino al 1080), conservati presso l'abbazia della SS. Trinità di Cava de' Tirreni, dei quali l'85% sono contratti di fitto (anni 950-1050); per la seconda è stato utilizzato l'archivio del monastero di Montevergine, di età più tarda (metà XII secolo) i cui contratti regolano soprattutto i rapporti sociali; l'area napoletana consta di appena 70 documenti editi nei *Regii neapolitani archivi monumenta* a cura di B. Capasso, relativi all'età ducale (755-1137); infine per la zona amalfitana sono stati presi in considerazione 13 contratti (fino alla metà del XII secolo), editi ne *Il codice Perris, cartulario amalfitano secc. X-XV* a cura di I. Mazzoleni e R. Orefice. Il relatore si è soffermato sulle caratteristiche dei contratti di ciascuna zona; partendo dall'area salernitana la cui ricchezza di documentazione ha fornito spunti per un'argomentazione più attenta sulla terminologia del contratto (*memoratorium*), stipulato *per convenientiam*, riservato ai campi coltivati con colture promiscue e arboricoltura, in cui il terratico, spesso stabilito per consuetudine, corrisponde ad una percentuale piuttosto bassa, tra 1/10 e 1/5, mentre per i prodotti superiori è richiesta la metà del prodotto. Se poco chiare risultano le espressioni *ad laborandum* e *ad pastinandum*, indicative di una messa a cultura avviata ma non completata, pochi sono i contratti di *pastinatio in partem*, relativi all'inizio del X secolo. Per quanto riguarda la durata, la maggior parte dei contratti *ad laborandum* sono perpetui, mentre per quelli *ad pastinandum* è previsto un periodo proporzionale al numero di anni necessari per la valorizzazione della terra, quelli a breve termine, relativi alla cerealicoltura, sono pochi. Il canone richiesto è di solito della metà del prodotto (frutta, vino ecc.), spesso nel X secolo e all'inizio del successivo, pare che per i campi appena valorizzati sia sufficiente 1/3 del prodotto. Non mancano accenni generici alle altre prestazioni, dall'obbligo a far crescere una siepe intorno alla terra messa a coltura, a quello di conservare e manutenzionare le botti del proprietario a quello di abitare sulla terra, fabbricandovi una casa in legno. Più desueta la richiesta di costruire il torchio, mentre bisogna sempre provvedere al vitto e all'alloggio del messo del signore, presente sulla terra nei giorni del raccolto. A partire dagli inizi dell'XI secolo comincia ad esser previsto il pagamento di una tassa sull'uso del pal-

mento (*palmentaticum*) e altre prestazioni occasionali, ma è dall'età normanna, con l'importazione del sistema della signoria bannale, che diviene più usuale la richiesta di *corvées*. Una situazione analoga si registra per i possedimenti verginiani nell'avellinese, dove è sviluppata la coltura del castagno; contratti a durata illimitata prevedono un censo in natura della metà del prodotto e del terratico, meno numerose sono le prestazioni aggiunte, talvolta il palmentatico corrispondente all'offerta di due galline. Non molto diversa appare la situazione nell'area napoletana, dove le *chartulae* hanno una durata perpetua e solo per alcune di esse è fissato un termine; rarissimi sono i contratti di *pastinatio in partem*. Il censo è fissato nella metà del prodotto, mentre il terratico è valutato in una quota fissa, in cereali, legumi o in denaro; solo dall'XI secolo è richiesto in quantità parziaria. In questa zona si accorda, talvolta, al contadino la possibilità di vendere la *laborantia*, ossia un pezzo di terra da lui coltivato all'interno del campo del proprietario. Nei contratti amalfitani il censo è spesso finalizzato ad alimentare il commercio di prodotti come le castagne di cui si coltivano diverse qualità. Nella zona un gruppo di tre o quattro uomini è incaricato di controllare la messa a coltura e, in caso d'inadempienza, può mandar via il contadino. Non è prevista la corresponsione del terratico e le prestazioni d'opera sono secondarie, mentre viene data maggior importanza alle *exenia* ed è prevista una tassa altrove poco richiesta, il *sabbaticum*. Anche nei contratti di questa zona, la moneta ricopre un ruolo molto modesto. In conclusione le forme di contrattualistica dell'area campana non sembrano esser state né originali, né precoci.

La relazione successiva si sposta in ambiti completamente diversi, Jean-Pierre DEVROEY ha parlato dei *Contrats agraires dans l'Europe carolingienne: unité et diversité*, un intervento molto denso, incentrato sull'organizzazione della terra e sui rapporti di lavoro del sistema curtense nell'ambito di due realtà regionali ben distinte: l'area franca tra la Loira ed il Reno e quella lombarda, esaminate attraverso i polittici di Saint Germain-des Prés e di S. Giulia di Brescia e il Breve della corte di Migliarina. Il relatore si è soffermato dapprima sul significato delle diverse forme d'intendere la terra concessa come unità di prelevamento nelle aree geografiche d'influenza franca, anche in funzione del valore semantico delle espressioni tipiche del lessico dei polittici. Egli interpreta la dicotomia tra *mansus* e *manens* come la spia della differenza tra le aree a nord e a sud delle Alpi. Nei casi più antichi del regime signorile franco (VIII secolo) è lo stato personale del dipendente a determinare la natura e il contenuto degli obblighi, in base ai quali il *mansus* può essere *ingenuilis* o *servilis*, tanto che dall'inizio del IX secolo la consuetudine genera una confusione tale che gli obblighi dovuti dai contadini sono legati alla natura del manso piuttosto che al loro stato personale, un numero crescente di mansi servili risulta occupato da contadini liberi, con la conseguente sparizione della qualifica. In Italia la terra data in fitto non è mai associata alla qualifica dello stato personale, piuttosto i termini si diversificano in funzione del sistema dei valori, è il contadino residente (*manens*) e la sua capa-

cità di lavorare a costituire il fulcro della *curtis*. In tal senso i polittici italiani appaiono come strumento della gestione signorile, il cui carattere originale sta proprio nel censire i *prebendarii*, i loro consumi alimentari e le somme dovute, tutti elementi indicativi dell'importanza accordata all'uomo e alla sua forza lavoro nella gestione della proprietà fondiaria. Dopo queste considerazioni generali, il discorso è stato incentrato sulle differenze delle prestazioni obbligatorie (*corvées* e *angariae*), fulcro del regime signorile, tra la realtà italiana e quella franca. Per quest'ultima l'indagine è circoscritta ad un'area boschiva di recente messa a coltura, descritta nel polittico d'Irminione, situata nella zona meridionale del basso parigino, nella zona di Droux e la Perche, il grande complesso signorile, del *fiscus* di Boissy, formato da due poli distanti 50 km circa l'uno dall'altro, da un piccolo gruppo di proprietà acquisite per donazione, a sud di Boissy e da una piccola *villa* bipartita, *Nuviliacus*, ottenuta dalla recente opera di disboscamento di un gruppo di contadini pionieri. È una zona intensamente sfruttata dal monastero di Saint Germain-des-Pres, grazie alla presenza di sette mulini e alla lavorazione di minerali di ferro presenti in buona quantità, dove le terre arabili garantiscono la produzione di frumento. Le prestazioni obbligatorie degli affittuari sono rivolte soprattutto allo sfruttamento dell'area boschiva (fabbricazione di torce, di assi in legno per la manutenzione delle barche monastiche, fabbricazione di botti e di travi vendute al mercato cittadino). Le *corvées* di ciascun manso, originariamente fissate a nove giornate lavorative, ripartite nelle tre stagioni, sono aumentate di una giornata collettiva a settimana con l'impegno dell'attacco dei buoi del manso. Questa formula, da mettere probabilmente in relazione con il disboscamento e la conseguente trasformazione del paesaggio a campi aperti, è totalmente sconosciuta nell'area italiana, dove sono richieste giornate lavorative a settimana o ad anno, a causa della scarsa presenza di *villae* molto estese tra le proprietà del monastero di S. Giulia. Altro elemento di contrasto tra le due realtà è la diversa presenza di una servitù domestica, numerosa nelle *curtes* transalpine piuttosto scarsa nelle grandi *villae* italiane in cui gran parte del lavoro sul dominico è svolto grazie agli obblighi degli affittuari. Grande importanza ricopre l'organizzazione del trasporto a lunga distanza dei prodotti necessari a soddisfare i bisogni alimentari della signoria monastica e a immettere il surplus nel circuito commerciale delle fiere di Saint Denis e dei porti come quello di Quentovic. Infine il relatore, per meglio definire il quadro della realtà italiana, ha utilizzato un documento, il Breve della *curtis Miliarina* (fine del X-inizi dell'XI secolo), che fotografa una realtà simile geograficamente a quella francese, una villa bipartita, dipendenza di S. Giulia, situata nel cuore di un'immensa foresta, nella bassa padana, ad ovest di Carpi. Tra tutti i dati il più interessante è senza dubbio quello relativo alla quantità di buoi posseduti dai contadini della *curtis* il cui impiego è essenziale per mantenere la produttività di tutta la proprietà, unitamente ad una buona presenza di servi *prebendarii*, caratteristica quest'ultima di tutte le proprietà di S. Giulia registrate nel polittico a conferma del carattere tipico del-

la realtà italiana in cui il vero motore dell'evoluzione delle campagne tra il IX e il X secolo è costituito dal contadino con la sua capacità lavorativa ed i suoi animali da tiro. La relazione è stata molto opportunamente illustrata da schemi e tabelle comparative.

Dall'area franca all'Inghilterra, prosegue l'interessante percorso con la relazione di Gianfranco PASQUALI sui *Rapporti e patti di lavoro nelle campagne inglesi (secoli X-XII)* il quale, nel tracciare un quadro generale della documentazione relativa al tema trattato, ne ha sottolineato la scarsità per il periodo anglosassone alto medievale (dal V secolo al 1042, data d'inizio del regno di Edoardo il Confessore di madre normanna), disponendosi di meno di 2000 carte relative soprattutto al X e alla metà dell'XI secolo, in cui si distinguono pochi atti di affittanza, contratti di enfiteusi e precaria stipulati con uomini non coltivatori, assenti le carte di livello. Inoltre la documentazione di cui disponiamo ci è pervenuta attraverso i cartulari monastici redatti tra il XII e il XIII secolo, in cui sono privilegiati quei documenti più adatti ad attestare i diritti di proprietà, donazioni e contratti; solo in alcuni inventari alle carte di donazione sono allegate consuetudini rurali (dalla fine del X secolo). Una maggiore abbondanza si registra dal XII secolo, grazie anche alla presenza di *Exenta*, simili al polittico carolingio, ma con più informazioni e ad altri tipi di documenti come i *Pipe Rolls* e gli atti giudiziari. Il relatore si è poi soffermato sul problema storiografico relativo allo sviluppo del sistema curtense (*manorial sistem*) che, secondo la tesi tradizionale sarebbe stato importato dai Normanni; in effetti Huston teorizza che esso esisteva già nel X secolo, con precedenti risalenti al VII, tesi non nuova, appoggiata anche da H.R.P. Finberg, la cui validità è stata dimostrata grazie ad un uso sistematico della documentazione; non dunque imposizione di tipo militare, ma lenta penetrazione grazie all'influenza carolingia, attestata dalle relazioni esistenti tra i regni inglesi e quello franco. Alla base del sistema è il *manor* (che andrebbe tradotto maniero piuttosto che castello) corrispondente alla *curtis* bipartita. A dimostrazione di quanto detto, Pasquali ha commentato due documenti relativi al possedimento di Tidenham, nel Gloucestershire, in riva al mare. Il primo è un inventario di data incerta, probabilmente del 956 circa in cui sono registrate le *hides* (termine sassone corrispondente a manso, unità aziendale, già usato da Beda per indicare la terra di una famiglia, trasformato poi in unità fiscale usata anche dai Normanni) divise nei due tipi, terra dominicale (*inland*) e terra data in concessione (*leaseland*); il censo dovuto è in genere della metà del pescato, mentre le prestazioni d'opera si distinguono in due forme, la prima riservata ai contadini di rango più elevato, addetti al recapito di messaggi e la seconda dovuta dal contadino sulle terre signorili. Il secondo documento è la registrazione nel *Domesday book* (ff. 164a, 166d, 167d, 1086) della stessa *curtis* con un assetto simile; la terminologia è diversa, ma si tratta di nuove etichette applicate sull'esistente. Ai *villani*, contadini senza connotazione giuridica, sono dati in concessione appezzamenti tanto grandi che piccoli, mentre i *bordari* (i *cottagers*) coltivano solo terre minu-

scole; molto simili sono anche le prestazioni dovute. È, quindi, evidente che la situazione registrata si ripresenta in forme simili a quella del secolo precedente. Per concludere, un vero radicamento del regime manoriale si verifica solo in seguito, difatti negli *Exenta* (XIII secolo) è testimoniata la comparsa del villanaggio, anche se secondo M.M. Postan, il dominico in questo periodo è ancora molto forte e i villani devono svolgere ancora numerose prestazioni d'opera.

Di alcuni aspetti particolari della regione spagnola si è occupato Angel BARRIOS GARCIA nella relazione dal titolo *Rendita feudale e rapporti di lavoro nella Castiglia medievale*. Lo scarso interesse della storiografia spagnola nei confronti dei problemi relativi alla terra, ai contratti agrari e ai rapporti di lavoro è aggravato da una presenza piuttosto tarda di inventari dei beni signorili le cui prime redazioni iniziano nel Duecento, quasi esclusivamente in ambito ecclesiastico per l'area castigliana. La principale caratteristica del paesaggio agrario è costituita dalla ridotta presenza del coltivo a grano, a vigna e a prati; le forme di sfruttamento sono determinate più dalla topografia agraria che dalla morfologia dei grandi domini, non identificandosi sempre la proprietà con il possesso. Nel nord della penisola ciò è dovuto al consolidarsi, a metà del XII secolo, di un modello di società ispano-cristiano, che lentamente s'impone sul resto dei regni e delle zone contadine iberiche grazie all'egemonia politica, demografica ed economica della corona di Castiglia. Questo modello si definisce in tre elementi, in primo luogo per l'ordinamento dello spazio delle città, in alcune delle quali tutto tende a gerarchizzarsi e a territorializzarsi, nello sviluppo dell'allevamento transumante e infine nella definizione della carta politica e giurisdizionale tipicamente feudale con una monarchia forte, tendente a coordinare il territorio dipendente direttamente o indirettamente dal re e dai suoi familiari particolari, laici ed ecclesiastici. Il sovrano cominciando a percepire una rendita feudale centralizzata tende a creare una sorta di equilibrio sociale attraverso la redistribuzione di privilegi e rendite, favorendo tanto il radicamento della nobiltà di antico lignaggio quanto la scalata della piccola aristocrazia. Il forte incremento della rendita feudale accelererà i cambiamenti e le trasformazioni dei diversi metodi di sfruttamento, dei contratti agrari; la distinzione e delimitazione degli spazi giurisdizionali favorirà la separazione quasi completa tra proprietà e possesso, tra coloro che sono titolari della proprietà agraria e coloro che metteranno in pratica le forme di contratto, di sfruttamento, gestione e reinvestimento della rendita. La tipologia nuova dei contratti agrari a partire dal XIII secolo è quasi infinita con grandi differenze regionali; tuttavia nella grande varietà s'individuano alcuni caratteri comuni determinanti tanto dal punto di vista economico che sociale. Si generalizza la consuetudine degli affitti, dapprima vitalizi poi, nel XIV secolo, di breve durata; cominciano ad apparire le carte *de foro*, i censi enfiteutici e i contratti di parziaria. In questo processo di trasformazione i contratti presentano riferimenti a consuetudini passate, ma anche novità; così accanto a quelli di fitto a canone fisso espresso in denaro o in

prodotti agricoli con l'obbligo di donativi (*exenia*) e prestazioni quasi personali (la chiamata, le *corvées* settimanali o giornalieri), ve ne sono di quelli che prevedono il pagamento di una parte del ricavato ($\frac{1}{4}$ o $\frac{1}{5}$ del totale, o più se si tratta di vino), o una sorta d'infeudazione a carattere gratuito (*prestimonios*), il cui valore non è economico ma sociale, patto di sottomissione e dipendenza tra possessori, quasi sempre, per proprietà di grande estensione con una rendita vitalizia. Nei contratti di "aucheia" il proprietario mette le semente e gli strumenti di lavoro, chiedendo al lavoratore $\frac{1}{5}$ del prodotto; infine sono in rapida espansione i contratti di *travajo* che hanno per oggetto la gestione e lo sfruttamento delle grandi proprietà e del bestiame transumante. La presenza di tante forme contrattuali induce il relatore a qualche riflessione sulla realtà nascosta da tanta varietà. Intanto con la sparizione della mano d'opera servile (l'ultima testimonianza di servi è del 1019), permane solo una servitù domestica e i contadini. Il consolidamento della rendita provoca la decadenza delle prestazioni personali (*facere servitium, operas, reddere census et obsequium*), mentre il decisivo aumento dei contratti di canone su tutta o parte della proprietà agraria fa sì che il fattore economico interagisca con quello giuridico della proprietà, in cui il diritto feudale tende a preservare dalle appropriazioni signorili, anche se va accentuandosi una reale differenza tra la gestione diretta (ancora esistente nei domini cistercensi e premostratensi) e lo sfruttamento indiretto. Il mantenimento di una scala sociale tra proprietari e coltivatori, in cui questi ultimi tendono, nel tempo, a guadagnare i gradini superiori, si associa con la diffusione di forme di contratti che danno la possibilità di trasformare benefici di tipo feudale in un'economia monetaria caricando di un valore sociale, legale e fiscale l'appannaggio signorile.

Un taglio molto interessante è stato dato da Gabriella PICCINNI alla sua relazione dal titolo *Mezzadria e potere politico. Suggerimenti dell'età moderna e contemporanea e realtà medievale*, incentrata sul rapporto tra mezzadria e politica in una prospettiva di lunga durata (circa 800 anni). Ciò su cui ha voluto farci riflettere la relatrice è l'incredibile quantità di punti di contatto tra la realtà mezzadrile medievale e le vicende della stessa in età contemporanea. Punto di partenza sono due domande: quanto può giovare ad una miglior comprensione dello sviluppo della mezzadria medievale, ricercare le connessioni con l'influenza politica ancora in età contemporanea, e ancora quanto le *suggerimenti* dell'età moderna e contemporanea possono valere a migliorare la conoscenza della realtà medievale, o almeno a offrirne una prospettiva nuova.

Due sono gli elementi che mantengono efficiente il contratto di mezzadria. Il primo è lo scarso interesse del contadino ad acquisire la proprietà della terra, già nel basso Medioevo, egli può contrarre debiti con il proprietario sulle rese future per migliorare le sue condizioni di vita, facendo sì che anche nei momenti più favorevoli egli non avverta la necessità di acquistare la terra. Questa flessibilità permette, anche nei momenti di crisi, in età medievale e moderna, di non arrivare ad uno scontro aperto con il proprietario, in quanto l'indebitamento cronico viene controbilanciato dal ricorso al furto

mezzadrile. È solo nel XX secolo, nel momento in cui si acquisisce consapevolezza dell'esistenza di un conflitto di classe, che il contadino italiano aspira ad avere la terra su cui lavora. Questa stessa flessibilità fa sì che per tutto il Trecento non sia mai messa in discussione la ripartizione a metà del prodotto; è solo lungo il secolo successivo che il patto mezzadrile si avvia ad una forma di cristallizzazione quando, in una fase di crescita della popolazione a discapito della contrattazione individuale, si ricorre a contratti-quadro per più mezzadri e più poderi. È contro questa sorta d'immobilismo, chiuso a qualsiasi innovazione e trasformazione che si scontra la politica settecentesca di Pietro Leopoldo di Toscana il quale, nel tentativo di ridare dinamismo alle campagne, tenta inutilmente forme di piccola proprietà per superare la mezzadria. Il secondo elemento è il favore politico verso la mezzadria, espresso già a partire dalla fine del Medioevo dalla politica dei governi cittadini che da un lato offrono il loro appoggio ai proprietari perseguendo gli insolventi, e dall'altro, nei momenti di crisi, si mostrano disponibili ad accordare favori fiscali ai mezzadri. Un buon esempio è costituito dal caso di Siena dove nel corso del XIV e XV secolo il gruppo dirigente si adoperò per espandere la mezzadria, la cui sopravvivenza ha garantito un certo ordine nelle campagne e al tempo stesso condizioni meno pesanti per i contadini rispetto ad altre realtà italiane. Questa realtà confermata nel 1434 da un contadino aretino che accetta di andare a lavorare nella val d'Arbia, perché lì i mezzadri sono ben trattati, trova stranamente conferma negli anni di crisi del primo Novecento, quando si riteneva che i mezzadri toscani stessero molto meglio degli altri contadini del Regno, opinione ripresa da Emma Parodi che, in un brano delle sue *Fiabe fantastiche*, insiste sulla bontà del sistema mezzadrile toscano. La relatrice giunge così alla conclusione che solo un bilanciamento molto contrattato d'interessi, esercitato sia nel privato che nel pubblico, può aver mantenuto i contadini legati alla mezzadria.

Ritornando a un discorso più strettamente legato alla contrattualistica agraria, la relazione di Ghislain BRUNEL dal titolo *Contracts agraires et stratification paysanne en France du Nord aux XIIe et XIIIe siècles*, si è soffermata sui contratti agrari della Francia del Nord, zona in cui è particolarmente difficile trovare una ricca documentazione scritta, dal momento che essi occupano un posto molto più marginale nella storia dei rapporti sociali tra proprietari e affittuari, rispetto ai più numerosi atti di scambio o di cessione di terre. La situazione documentaria della signoria fondiaria nella zona considerata fa pensare che si sia privilegiato piuttosto il rapporto non scritto tra proprietario ed affittuario e la documentazione fiscale (politici, assise di contributi monetari e di prestazioni di lavoro). Tutto ciò porta ad interrogarsi sulla effettiva rappresentatività degli uomini di questi contratti rispetto alla massa contadina inserita negli schemi socio-economici più diffusi. Il relatore ha poi preso in esame i principali contratti agrari dell'Ile de France, della Piccardia e della Champagne soprattutto per quanto riguarda gli obblighi di partecipazione alle spese di conduzione. In quelli perpetui, relativi alla messa a coltu-

ra di vigneti, l'affittuario interviene solo in parte nelle spese di coltivazione, con la possibilità di riscattare la terra a un prezzo inferiore di quello del mercato commerciale, mentre in quelli molto simili alla mezzadria vitalizia o a breve termine, relativi ai terreni a coltivazione cerealicola (nel Thiérache e nell'Hainaut), la spesa delle sementi e del lavoro è divisa a metà. Una situazione più fluida presentano i contratti perpetui nel Brie e nella Champagne, relativi alle terre (boschive e non) da mettere a coltura, in cui pur non partecipando delle spese di coltivazione, l'affittuario è obbligato a concimare con la marnatura le terre ogni 3-10 anni (Maisoncelles nel Brie, 1230-31). I contratti su parcelle cerealicole, infine, garantiscono un profitto in tempi brevi su terre di nuova acquisizione (come nel caso del Capitolo della cattedrale di Meaux, a partire dal 1237). Lo sviluppo della viticoltura nelle zone cerealicole modifica i rapporti di proprietà, favorendo la crescita di una nuova classe sociale che si pone ad un livello più alto rispetto ai coltivatori. Sulle terre da impiantare a vigneto, si insediano gruppi di due o più uomini liberi (non vi sono dipendenti di monasteri e scarsissimi sono artigiani) che non solo mettono in comune i mezzi tecnici e le loro capacità, ma si dividono il raccolto e le rendite. Infine un tipo di contratto ben documentato delle aree urbanizzate e commerciali del regno capetingio è quello che prevede tanto la riscossione dei diritti sulle più importanti strutture agrarie, quali forni e torchi, che delle decime e dei diritti signorili (manomorta, *formariages*, ammende). Nel 1170 Ives, abate di Saint-Denis, stipula un contratto di fitto ventennale per una proprietà nel Valois, seguendo le direttive che già il famoso abate di Cluny, Sugier, aveva applicato per le proprietà del Louvaciennes nella prima metà del secolo XII, anticipando di circa 60 anni la consuetudine dei fitti registrati nel libro dei conti di Saint-Denis del 1229-30. Tra il 1200 e il 1250 questo tipo di contratto che era stato appannaggio dei possidenti laici ed ecclesiastici, gli unici in grado di disporre di somme da investire, tende a svilupparsi sempre più tra un'élite di *imprenditori rurali* con solidi appoggi familiari, ben inserita nei circuiti commerciali, capace quindi, di mobilitare capitali, attrezzature agricole e dipendenti ma, al tempo stesso, legata all'aristocrazia cavalleresca e al mondo signorile ecclesiastico. Il caso del possedimento fondiario di Saint-Denis a Maisoncelles nel Brie (1230-34) offre un buon esempio della duplice possibilità di fittare in parallelo il terreno disboscato da mettere a coltura ad un contadino, e la riscossione delle rendite in natura e dei diritti signorili (sotto il nome di prepositura) ad un chierico. Dunque all'interno del villaggio va sempre più differenziandosi il gruppo di contadini dissodatori da chierici ed amministratori signorili, impegnati in un'ascesa sociale verso la classe aristocratica. Sembra dunque possibile ipotizzare una monopolizzazione dei contratti agrari da parte di quegli elementi contadini più dinamici, e un più attento studio delle biografie individuali e familiari di questi soggetti che lentamente, ma in maniera determinata, si muovono tra il XII e il XIII secolo potrebbe costituire un'utile verifica a quanto ipotizzato.

Il punto di vista tedesco è stato esaminato da Michael MATHEUS nella relazione di ampio respiro dal titolo *Contratti agrari e rapporti di lavoro nell'Europa medievale. Modelli e questioni controverse nella medievistica tedesca*, circoscritta all'area tra il Reno e la Mosa nei secoli XI-XIV. La scelta è dovuta alle caratteristiche peculiari della zona: il Reno ha rappresentato nei secoli centrali del Medioevo una linea di demarcazione culturale tra est ed ovest, inoltre, già in epoca carolingia, qui si è sviluppata una notevole economia monetaria. Egli tenta di disegnare un quadro a grandi linee dell'evoluzione della signoria fondiaria, già ben radicata nel IX secolo nei grandi possedimenti laici ed ecclesiastici. Le *villicationes* sono più sviluppate dove la proprietà fondiaria è concentrata e la fertilità del terreno favorisce questa forma di organizzazione, che si manifesta dapprima nelle proprietà regie ed ecclesiastiche ad ovest del Reno (X-XI sec.), poi anche nelle aree ad est del fiume (Sassonia, Westfalia, parte occidentale della Germania del sud) dove la proprietà dei contadini liberi svolgeva ancora un ruolo importante. I primi segni di crisi dell'organizzazione del sistema curtense si manifestano con la migrazione dei contadini, a cui i signori tentano di porre inutilmente un freno, verso le città che stavano sviluppandosi, fonte di attrazione troppo forte per le maggiori opportunità economiche. Nascono così i presupposti per l'incremento dei diritti di banno da parte dei signori, e al tempo stesso per lo sviluppo della categoria dei censuari (*zensualitat*), dipendenti a canone annuo, al cui interno s'individuano diverse fasce legate al tipo di censo e al suo valore in denaro. Naturalmente nel sistema curtense è possibile migliorare la propria posizione giuridica, soprattutto per coloro che svolgono compiti particolari, i *ministeriales*, di cui fanno parte anche gli amministratori delle *curtes*, divenuti con il passar del tempo molto potenti, tanto che si tentò di porre un freno cedendo alla locazione a termine o a canone parziario (*teibau*) con oneri come la decima. Quest'ultima, sviluppatosi a partire dall'XI secolo, è usata tanto nei possedimenti specializzati nella cerealicoltura e nell'allevamento della zona di Colonia, quanto in quelli a viticoltura del Reno e della Mosella. La locazione parziaria si dimostra particolarmente vantaggiosa nei casi di messa a coltura della terra o per l'impianto di nuove vigne, anche se per quest'ultimo non poco influiscono le tradizioni regionali. A questo tipo di contratto si combina spesso la locazione a termine, spesso per un numero di anni divisibile per tre; si tratta di contratti legati ad un'agricoltura di profitto in crescita nei dintorni delle città tra il XII e il XIII secolo, specie in Renania e nelle regioni limitrofe e sono utilizzati per terre a colture cerealicole, viticole o comunque di piante legate al settore commerciale, adatte a soddisfare la richiesta cittadina.

Infine il relatore ha esaminato il processo di formazione di comunità di villaggio nelle regioni del medio Reno, dove si sviluppa in concomitanza con i mutamenti delle strutture signorili, quando la giurisdizione dei *balivi* nata dalla giurisdizione ecclesiastica, tende a trasformarsi in tribunale di villaggio. A partire dal XII secolo alcune comunità cominciano ad apparire giuridica-

mente indipendenti, anche se comunità rurali intese come *universitates* operano dal secolo seguente. Ma è solo attraverso le fonti dei secoli XIV e XV che si evidenzia la molteplicità degli organi amministrativi e di ordine pubblico nel villaggio. Anche durante il Quattrocento i signori, nello sforzo di consolidare lo stato territoriale, tentarono di ridurre la libertà d'azione delle comunità rurali renane.

Le relazioni successive sono state dedicate all'ambito italiano. L'area veneta negli ultimi anni del Medioevo è stata attentamente esaminata da Gian Maria VARANINI nella relazione *Contratti parziari nella pianura veneta alla fine del Medioevo: un bilancio* che dapprima offre alcuni spunti di considerazione sul quadro istituzionale, partendo dalle differenze geografiche tra la parte pianeggiante dei distretti di Treviso, Vicenza, Padova e quella di Verona, la cui struttura geografica si caratterizza con una differenza sostanziale tra l'alta pianura, povera di acque superficiali e la bassa pianura ricca di corsi d'acqua maggiori (Brenta, Piave) e di minori; e proseguendo con l'esame degli altri elementi strutturali che nel Trecento caratterizzano l'assetto dell'economia agraria: il carico demografico delle città e l'incidenza della domanda da parte di Venezia, di cereali e prodotti annonari che ha portato a privilegiare la coltivazione del frumento spesso associato alla vite (nell'area trevigiana) nei poderi dei laici cittadini, con una frequenza di contratti quinquennali, ma anche della colonia parziaria. È quindi notevole tanto la presenza di una proprietà fondiaria veneziana nelle zone circostanti la laguna, quanto la domanda del mercato veneziano. Una situazione alquanto diversa si riscontra nell'area vicentina, dove lo spazio coltivato è molto ridotto, e a Verona la cui vocazione commerciale e manifatturiera ha privilegiato lo sviluppo dell'allevamento, complicata dall'acquisizione da parte del potere signorile scaligero di gran parte dei patrimoni monastici benedettini. Dopo questa premessa necessaria ad inquadrare la situazione trecentesca, il relatore è entrato nel vivo del discorso, sottolineando come sia del tutto convenzionale il riferimento cronologico al Quattrocento ai fini di una storia delle campagne per l'area presa in considerazione, tant'è vero che sia sul piano demografico, che su quello economico, questo secolo rispecchia i dati già rilevati nel precedente. Le fonti documentarie sono disomogenee, e solo recentemente è stata utilizzata la fonte fiscale per una ricerca sulle campagne trevigiane in età moderna.

Molto diffuso nella pianura veronese è il contratto di "lavoranzia", con la divisione del prodotto in un terzo più la decima e talvolta in un terzo dell'uva e un quarto dei cereali e con una compartecipazione ridotta del concedente alla costituzione delle scorte. Questa tipologia già presente nel Trecento, mantiene le stesse forme contrattuali e la stessa utilizzazione dello spazio nel passaggio di proprietà dagli enti ecclesiastici alla fattoria signorile. La persistenza di questo tipo di patto, che nel Quattrocento viene definito *tercena* o *mezaria*, favorisce la rinascita di grandi complessi fondiari, come le aziende scaligere e viscontee nella pianura veronese, cedute da Venezia alle grandi famiglie cittadine, o il recupero e la ristrutturazione di patrimoni monastici da

parte di nuovi ordini o degli enti ospedalieri. Anche l'opera di bonifica del bosco fra la fine del XV e gli inizi del XVI secolo contribuisce alla trasformazione della pianura veronese, che va ridisegnandosi in forme d'insediamento contadino sparso, con la disgregazione delle comunità rurali a cui s'accompagna un insediamento cittadino, prefigurazione di quello di villa. Una situazione sostanzialmente simile è emersa nei recenti studi sugli inizi dell'età moderna, promossa dalla fondazione Benetton, per la pianura trevigiana dove, per altro, i dati cinquecenteschi sembrano confermare la sostanziale debolezza della realtà cittadina di fronte al potere dei castelli e delle sedi episcopali, già rilevata per il Trecento dagli scrupolosi studi di Giampaolo Cagnin. Nel Cinquecento la penetrazione della proprietà fondiaria cittadina è ancora limitata in molte aree del trevigiano con una generale tenuta del mondo contadino; del resto sopravvivono altri aspetti arcaici come il tributo di fieno al cavallo signorile o le prestazioni d'opera gratuite. Infine il relatore si è soffermato sulle tipologie di contratto, lasciando da parte la conduzione in economia (la *boaria*) poco sviluppata nel '400; né ha preso in considerazione le due più diffuse, l'affitto misto a canone fisso per i cereali e parziario per i prodotti del soprassuolo e il contratto "alla parte", simile alla "laboranzia" veronese, sottolineando che non si possono considerare per niente contrapposte, ma piuttosto diversamente utilizzate a seconda dei luoghi, entrambi con termini di scadenza quinquennali (ma anche a tre o sette anni). Di preferenza il contratto di affitto misto è utilizzato per complessi fondiari non organici, anche distribuiti in più villaggi, mentre quello "alla parte" formalizza il rapporto con possessori fondiari più estesi (poderi), spesso affidati a gruppi di famiglie, con una divisione a metà dei cereali se il locatario fornisce la metà del seme o altrimenti di un terzo, con l'obbligo di onoranze; questo tipo di contratto presenta caratteristiche simili a quello veronese.

Un particolare aspetto dei rapporti di lavoro è stato esaminato da Francesco PANERO nella relazione *Il lavoro salariato nelle campagne dell'Italia centro-settentrionale (secoli XII-XIV)*, un tema molto interessante ma che presenta non poche difficoltà nell'individuazione di forza-lavoro salariata nella documentazione inerente la struttura delle grandi proprietà fondiarie. Il relatore utilizzando i numerosi lavori sull'argomento, ha disegnato un quadro abbastanza organico per ampie zone geografiche dell'Italia centro-settentrionale. Nell'alto Medioevo sembra che non ci sia stato un grande utilizzo di salariati sia nella *curtis*, dove si ricorreva alle prestazioni d'opera dei contadini del massaricio, sia nelle piccole e medie proprietà dove erano talvolta impiegati *servi*, come ha recentemente dimostrato per l'area lombarda Anna Ripetti. E pur non potendo dare una risposta netta al quesito posto vent'anni fa da Giovanni Cherubini se vi sia stata coesistenza dei due gruppi di salariati agricoli e braccianti lungo tutto il Medioevo, o se è possibile rilevare, fra XIV e XV secolo, una netta prevalenza dei secondi sui primi, il relatore ritiene di poter formulare alcune osservazioni, per avviare un dibattito, attraverso l'esame di documenti. Il primo del 1165, relativo al monastero femminile milanese di

S. Maria d'Aurona, lascia trasparire il ricorso a prestazioni obbligatorie retribuite e al libero mercato della forza-lavoro in eccedenza per la gestione diretta delle proprietà di media grandezza. Una situazione analoga si verifica nel territorio di Voghera di proprietà del monastero di S. Maria Teodote di Pavia, dove agli inizi del Duecento conversi e salariati a tempo parziale erano impegnati nel lavoro della terra. Un caso interessante è rappresentato dalle proprietà cistercensi e certosine organizzate a grancia, che tra XI e XIII secolo, in Lombardia, possono essere condotte direttamente grazie all'impiego di conversi coadiuvati da *famuli* e *mercenarii*, mentre in Piemonte i primi sono affiancati da personale specializzato (*pastores* e *servitores*) nell'attività di pastorizia e l'opera di disboscamento è affidata ai contadini della zona, affittuari da alcuni anni. Per le proprietà laiche del XIII secolo è più difficile reperire documentazione che attesti l'esistenza di una conduzione diretta; qualche testimonianza della gestione in economia è fornita da alcuni signori vercellesi che impiegavano *manuales* e *brazantes* integrati nella comunità contadina, locatari di piccoli appezzamenti non sufficienti per il sostentamento della famiglia, quindi un gruppo sociale piuttosto solido che disponeva di più braccia di lavoro rispetto alla quantità di terra presa in fitto. In Toscana per il periodo fine XIII inizio XIV secolo è disponibile una documentazione lucchese che mette bene a fuoco una più articolata stratificazione, grazie anche alla presenza di contadini che non più *manentes* formavano il gruppo dei salariati puri, alcuni impiegati fin da bambini come garzoni agricoli. Soprattutto dall'inizio del '300 è pratica comune da parte di contadini agiati o di proprietari cittadini di stipulare contratti di famulato con intere famiglie bracciantili per qualche anno o per periodi più lunghi, in cambio di un compenso in denaro o in natura. Impiego di una mano d'opera bracciantile (*laboratores* o *famuli*) è attestata anche nel bolognese e nelle campagne milanesi nella prima metà del XIII secolo. Un mutamento che diventa più rilevante man mano che si procede nel secolo, quando si estende ad altre aree dell'Italia settentrionale l'uso di salariati fissi e giornalieri che, in alcuni casi, sono impegnati non solo nel lavoro dei campi, ma anche per lavori di muratura, carpenteria o di fabbricazione di botti e recipienti per il vino, con una retribuzione a cottimo, molto varia nelle somme percepite, comprendente talvolta il vitto e l'alloggio. Per quanto riguarda il valore del salario ci sono oscillazioni nelle diverse aree geografiche; nel senese sono piuttosto bassi, forse in considerazione della possibilità di utilizzare la casa e le masserizie, in Piemonte spesso sono stabiliti in funzione del prezzo del grano; nel bolognese dopo la peste nera l'improvvisa ascesa dei salari indusse il comune a calmierare i compensi per le principali attività agricole, in vigore fino alla metà del Quattrocento; ma già dall'inizio di questo secolo sarà il trend demografico e il mutamento dei consumi alimentari a far oscillare i salari. Infine il relatore pone l'accento sulla necessità di studiare il tema dei salariati rurali, presenti stabilmente nell'Italia centro-settentrionale dalla metà del Trecento, all'interno dei poderi a mezzadria, riportato alle nuove forme di gestione dell'ultimo Medioevo, confrontando la

realtà delle aziende appoderate condotte a mezzadria e quello delle cascine date in gestione a conduttori o a grandi affittuari.

Alfio CORTONESI nella sua relazione si è occupato di *Contratti di soccida e di affidamento del bestiame nell'Italia medievale* con riferimenti anche alla specifica realtà montalcinese. Nella documentazione italiana le attestazioni relative all'allevamento del bestiame sono piuttosto scarse nell'alto Medioevo, anche se rintracciabili nei contratti di livello. La diffusione del contratto di soccida si registra a partire dal XIII secolo, in concomitanza con la progressiva espansione della pratica agricola. Prima del Mille gli animali erano allevati all'interno delle *curtes*, solo in seguito ai dissodamenti e alle bonifiche, con la centralizzazione dell'agricoltura, si sviluppa l'allevamento con dinamiche proprie. La soccida comincia ad apparire anche nei formulari di *ars notaria* di scuola bolognese, sul testo di base operava il notaio, riservandosi di apportare modifiche in funzione dei luoghi e dei momenti; d'altronde non sempre si ricorre al notaio, spesso è sufficiente la consuetudine locale (*usus bone soccide*). Il relatore si è poi soffermato sulle caratteristiche dei contratti di soccida. La durata è piuttosto breve, da uno a cinque anni e per l'allevamento dei maiali può essere brevissima; inoltre in caso di guerra è possibile ottenere la risoluzione anticipata del contratto, prevista anche in concomitanza con l'avvicinarsi dell'inverno, come accade a Montalcino per l'allevamento di bufali e di animali minuti. Si distinguono diversi tipi di soccida, dalla *datio ad laborandum* a quella parziaria in cui il soccidario partecipa di un terzo; egli è tenuto alle spese di alimentazione degli animali, con il versamento del ghiandatico e dell'erbatico, e può prender parte alla ripartizione del bestiame se mette una quota di denaro. Nella divisione a fine rapporto da lui proposta, è il soccidante a scegliere il tipo di corresponsione: può trattarsi di una somma di denaro, anche parte di quella percepita dalla vendita del bestiame, o della metà dei prodotti dell'allevamento. Il soccidante spesso conserva la contabilità minuta, come nel caso di ser Griffio di San Paolo di Montalcino. In particolare per i contratti relativi a pecore, il soccidario doveva avvertire il proprietario al momento della tosa delle bestie che poteva anche avvenire in casa sua. Norme particolari riguardavano la morte dell'animale per la quale il soccidario è tenuto a versare una somma di denaro in caso di dolo o trascuratezza, per altre cause (meteorologiche o per eventi bellici) la spesa era divisa a metà con il proprietario; l'avvenuto decesso va certificato con la consegna della pelle o delle corna o dell'intera carcassa. Il *lucrum* del proprietario consisteva nei nuovi nati. Poco diffusa è la soccida *de feno*; condannata dalla Chiesa e dai francescani è la clausola *ad caput saldum*, poiché poteva coprire prestiti usurari e mutui. Un caso del genere si verifica a Montalcino: nel 1289 viene stipulato un patto tra un uomo residente a Santa Restituta e due *mercatores* per il fitto di una vacca e un vitello per meno di un anno, alla fine del quale i due verseranno 115 soldi, prezzo di stima delle bestie; è probabile che si tratti di un mutuo a breve termine e che i mercanti siano di fatto i proprietari delle bestie. Questo tipo di contratto è poco dif-

fuso, sono molto più frequenti le stipule relative al bestiame da frutto e da lavoro, in cui sono cedute da una a quattro bestie, bovini, asini o cavalli. Nel caso di soccida mista il soccidario s'impegna a versare annualmente un certo quantitativo di frumento (collatico). Il relatore ha poi offerto una panoramica dell'impiego del contratto di soccida in Italia, utilizzato in momenti diversi lungo l'arco dei secoli XIII e XIV nell'ambito padano, veneto e friulano. Nel vicentino soccidanti e coloni dipendenti vi ricorrono per il lavoro della terra. Nel milanese è molto spesso il ceto cittadino a dare in affidamento gli ovini in inverno, mentre nella bassa pavese nel '400 sono i pastori bergamaschi a ricorrere a questo tipo di contratto. In Piemonte la scarsità di cartulari notarili rende più difficile il reperimento della documentazione, per altro molto numerosa in Toscana. Nel bolognese la soccida è spesso stipulata con i mezzadri; abbinate con la mezzadria sono le concessioni di bestiame *mezzo pro e mezzo danno*, un rapporto a tutto vantaggio del lavoratore, considerata l'usura del bestiame. Nell'ambito maremmano c'è un impulso all'uso di questo contratto anche in ambito monastico, soprattutto per le greggi di pecore. Nel Lazio, dove la documentazione è stata ben scandagliata, numerose sono le soccide di buoi, spesso nella forma mista con il collatico; nella campagna romana la normativa è regolamentata da appositi *statuta*. Nelle regioni del mezzogiorno il suo ruolo è marginale esistendo altri tipi di contratti. Nelle campagne palermitane e corleonesi si tratta soprattutto di contratti relativi al fitto di pecore, mentre nel catanese nella prima metà del '400 esistono contratti di soccida parziaria. Non mancano nella documentazione contratti simili, come quelli di prestito di bestie tra vicini e parenti, o contratti di acquisto di bestiame con il concorso di più lavoratori, la locazione di animali con corresponsione fissa in natura o in denaro, le concessioni a staglio per due anni, la *locatio ad affittum* per il bestiame vaccino e il fitto di animali a cottimo. In definitiva il contratto di soccida è un veicolo importante d'investimento cittadino nelle campagne; esso si diffonde insieme con l'investimento di denaro nelle terre operato dai nobili, dai monasteri e dai ceti emergenti, i *bubettarii* romani, i gabellati siciliani spendono energie per questo tipo di contratto. E se i *mercatores* e i notai benestanti ricorrono all'affidamento del bestiame per migliorare le loro condizioni economiche, anche i contadini ne ricavano un beneficio grazie alla possibilità di disporre di un tiro bovino o di una piccola mandria ovina o suina, necessaria per il lavoro ma anche per il sostentamento dell'intera famiglia. In alcune zone come nella campagna romana e in Sicilia, tra la seconda metà del XIV e il XV secolo, grazie all'aumento dei pascoli e alla disponibilità finanziaria, l'investimento dei capitali in soccida da frutto si accompagna ad una crescita sociale; in Toscana, dove migliore è la situazione interna è favorito il trasferimento d'investimenti dalla città alla campagna. Anche nella realtà montalcinese i ceti emergenti investono volentieri in soccida.

L'area francese dal Delfinato alla Provenza, dalla Linguadoca, alla Guascogna è stata esaminata nella relazione dal titolo *Les contrats agraires dans le Sud*

de la France (Xe-XVe siècles) in cui Roland VIADER muovendo da alcune riflessioni di carattere metodologico, ha sottolineato la parzialità degli studi condotti sinora su i contratti agrari del Mezzogiorno francese; nell'ambito del diritto l'attenzione è stata limitata all'esame degli elementi giuridici e alle clausole contrattuali, le ricerche a carattere regionale hanno utilizzato la contrattualistica per descrivere il regime dei possedimenti in un'ottica economica e sociale perdendo così di vista il ruolo delle tecniche e l'evoluzione del contratto, lasciando in ombra l'interpretazione del mondo rurale. Tentare di fare una sintesi delle condizioni di lavoro contadino può provocare il rischio di moltiplicare le incertezze metodologiche, piuttosto che ampliare le conoscenze acquisite. Il relatore, nel constatare la difficoltà nell'individuare la reale incidenza dei contratti agrari del Midi sul contadino e sul lavoro della terra, prima dell'apparizione dei contratti a breve termine, dello sviluppo del canone di fitto e della mezzadria nel basso Medioevo, tenta un'analisi dei tipi di patti agrari che tra il X e XI secolo sono presenti nella complessa realtà delle singole regioni. Nel sud-est della Francia prevale la forma di contratto *a capta*, nel sud-ovest si sviluppa una sorta d'infeudazione contadina in perpetuo, mentre nella Linguadoca, con la crescita di contadini liberi si registra lo sviluppo dell'allodio. Un'ulteriore evoluzione si verifica a partire dalla seconda metà del secolo XII, in seguito alla crescita di terreni in concessione, limitrofi ai centri urbani e suburbani: da un lato si svilupperà l'uso dell'enfiteusi, dall'altro i contratti saranno sempre più spesso assimilabili a vendite in cui il valore dell'entratura, è spesso più alto di quello del censo, conferendo una sempre minore importanza al lavoro del contadino, a favore di altre forme di vincolo.

Michel KAPLAN, con una relazione dal titolo *Les contrats de location à Byzance du VIe ai XIIe siècle*, ha incentrato il discorso sulla realtà complessa del mondo contadino bizantino, per il quale c'è una mancanza pressoché totale di contratti per il periodo alto medievale, compensata da una buona raccolta giuridica in materia. Partendo così dal capitolo della legislazione giustiniana CJ 48, *De agricolis censitis vel colonis*, confrontato con le compilazioni del VII secolo dell'età dei Basili, il relatore ha preso in esame i principali tipi di contratti agrari: il colonato, quasi desueto, che spesso si confonde con la locazione, con un periodo di fitto non superiore a 29 anni e un canone d'affitto in denaro o in natura, e la più recente enfiteusi, un contratto scritto che va prendendo il posto dello *ius perpetuum*, con durata vitalizia o a tre generazioni, la cui rescissione è consentita solo per insolvenza dell'affittuario per tre anni consecutivi, tanto del canone di fitto quanto delle tasse dovute al fisco. La novità di questo tipo di contratto consiste nell'opportunità che l'enfiteuta ha di vendere l'usufrutto della terra a lui affidata, dopo averne informato il proprietario che, continuando a detenere il diritto eminente sulla proprietà, ha diritto di prelazione su di essa, oppure accettare il nuovo possessore. In Egitto lo sviluppo di questo tipo di contratto consentirà a molti coloni di diventare piccoli proprietari, pur vivendo nelle città. Nel "Codice Rurale" di origine pregiustiniana sono presenti altri due tipi di contratto: il primo, limitato

ad una sola stagione agricola, utilizzato dal contadino indigente, possessore di una terra, costretto ad affidarla ad altri per farla lavorare, che prevede la ripartizione a metà non solo del raccolto ma forse anche dei diritti di proprietà sulla terra limitatamente al periodo del contratto. Il secondo a canone parziale, di cui non è precisata la durata, il cui censo si aggira intorno al 10% del prodotto da dividere sul campo. Il relatore si è soffermato su due elementi molto interessanti: la terminologia usata per indicare l'affittuario, la cui definizione è indipendente dal tipo di contratto e la singolarità delle motivazioni che consentono l'allontanamento del coltivatore, il mancato pagamento dell'imposta dovuta al fisco. A tal proposito è stato presentato un caso molto particolare relativo ad un contrasto tra il monastero di Kolobon e la comunità contadina di Hierissa, che nel 927 è debitrice al fisco dell'imposta non pagata per quattro anni; il giudice a cui il monastero si è rivolto non applica la normativa per l'espulsione, in quanto gli Hierissoti sono stati obbligati al pagamento di altri obblighi, il che giustificerebbe il ritardo. Il documento, che presenta una difficoltà d'interpretazione dovuta alla complessità della terminologia usata, dimostrerebbe la tendenza sempre più diffusa di sottrarsi al pagamento dell'imposta al fisco. In questo caso lo Stato preferisce fittare le terre debtrici, per un censo in denaro composto per metà dall'imposta fondiaria e per metà dal censo consuetudinario. Attraverso altri esempi molto pertinenti relativi al XIV secolo, il relatore ha potuto dimostrare che i contratti di fitto "per iscritto" prevedono generalmente un censo in denaro a cui spesso va aggiunta un'ulteriore somma di denaro, quale diritto di entrata pari a tre volte il valore del fitto annuale, mentre il censo fisso in denaro pari al 10% del reddito (la *dékatia*) non è necessariamente l'imposta prevista dalla legislazione agraria. Le conclusioni sono che la presenza di affittuari non coltivatori legati per un periodo che va dai 25 ai 29 anni rinnovabile, ha finito con il significare il superamento delle categorie giuridiche, indicative di una crescita dell'economia rurale fino alla fine del secolo XIII in conseguenza dell'aumento dell'attività del mercato delle terre.

Infine Andrzej WYCZANSKI nella relazione dal titolo *Continuité ou décalage? L'agriculture polonaise et celle de l'Europe Centrale au XIVe, XVe et XVI siècle*, avvia un confronto dell'immagine storica dell'agricoltura tra il Medioevo e l'inizio dell'età moderna, per dimostrare la mancanza di continuità e la necessità di verifica attraverso un metodo di regressione. L'agricoltura del XVI secolo, meglio documentata e analizzata, è caratterizzata dalla commercializzazione molto avanzata dei prodotti, dallo sviluppo delle città e dall'esportazione di cereali e bovini. Sul mercato sono immessi i prodotti provenienti tanto dalle terre a sfruttamento diretto del signore quanto quelli delle aziende agricole contadine, nonostante che la circolazione della moneta non sia presente ovunque e in campagna, a fianco del lavoro salariato, persista la *corvée* contadina. Secondo il relatore l'interpretazione storica degli atti di fondazione dei villaggi, previsti dal diritto tedesco, è spesso piegata ad una lettura che possa fornire l'immagine del villaggio dell'epoca come terreno dell'at-

tività unicamente contadina, cioè di uomini in pratica liberi, che pagano le prestazioni quasi esclusivamente in denaro, oltre all'imposta in denaro e alla decima in natura, in cui esista un'organizzazione autonoma, diretta da un capo di villaggio (*scultetus*). La verifica di questa visione dell'agricoltura non sempre realistica non è stata facile, anche perché la diffusione, dopo il 1945, della dottrina marxista in questa parte dell'Europa (Polonia, Ungheria, Boemia, Brandeburgo), tendeva a sopravvalutare una sorta di rifeudalizzazione di questi paesi in epoca moderna. Alla luce di una più recente analisi quantitativa e comparativa del livello del raccolto, dell'urbanizzazione e dell'esportazione, l'agricoltura medievale così immaginata non sembra più accettabile ed è necessaria una ricerca approfondita che possa ricostruire la continuità dell'evoluzione agraria tra il XIV e il XVI secolo in questa parte dell'Europa.

Le conclusioni del convegno sono state affidate a Giuliano PINTO che ha sottolineato quanto le relazioni siano state dense, problematiche, ricche di confronti, rispettando largamente il taglio e l'impostazione data al convegno. Sono stati sfiorati orizzonti temporali e geografici assai ampi, dal Medioevo alla prima età moderna, dalla penisola iberica alla Polonia centrale, dall'Inghilterra al mondo bizantino, con l'obiettivo di disegnare un quadro generale dei rapporti di lavoro in agricoltura quanto più ampio possibile. È stato accuratamente evitato il rischio di appiattare le differenze all'interno delle singole aree considerate e di banalizzare la diversa realtà tra il mondo romano e le aree centro-settentrionali; non si è insistito troppo su un occidente che dà maggior spazio all'uso delle terre in fitto e un oriente che conosce a più riprese un servaggio persistente, mentre in contesti cronologici analoghi, sono state puntualizzate le differenze all'interno delle regioni considerate, Francia del nord e Italia, mezzogiorno francese, Provenza, Guascogna e Castiglia, area germanica tra Reno e Mosa. Diversità ancora più evidenti sono state riscontrate in Italia, anche in aree molto ristrette e contigue, le regioni dell'Emilia e della Romagna in età carolingia; le divergenze tra l'area salernitana e le altre zone campane, le differenze nel Veneto tardo-medievale. Importante è apparso l'interesse non solo per la contrattualistica scritta, ma anche per quei rapporti che non si concretizzano in un atto scritto, come nel caso del salariato nell'Italia centro-settentrionale o dei legami tra signoria laica ed ecclesiastica nella Francia del Nord o ancora del colonato bizantino dove i patti sono per lo più orali. Nell'esaminare tutte le forme in cui si sviluppano i rapporti di lavoro, non si può non tener conto del silenzio delle fonti. Mentre la contrattualistica scritta ci riporta ad una possibilità di approccio attraverso l'analisi strutturale della tipologia degli atti, dei formulari, della terminologia, delle differenze tra concetto di possesso e proprietà, della definizione stessa di bene affidato, nell'ambito di un'analisi storica più vasta in cui poter delineare i problemi di lavoro che in essa s'ingravano, i contratti agrari finiscono con il riflettere gli aspetti fondamentali dei problemi sociali e politici.

Nelle singole relazioni è stato ampiamente considerato il peso delle caratteristiche del suolo, dell'ordinamento delle colture, dell'utilizzazione del be-

stiamo, della specificità dei suoli fittati, dei territori a coltura specialistica, dei rapporti di lavoro particolari, del peso del mercato, della vicinanza più o meno alla città, dell'incidenza della pressione demografica che tanto ha pesato sui secoli finali del Medioevo. Uno spazio minore, ma non per questo meno approfondito è stato dedicato ai contratti che riguardano l'allevamento del bestiame e lo sfruttamento dell'incolto. Sono emerse altre suggestioni e suggerimenti quali la stratificazione sociale del mondo contadino (poveracci, ma anche contadini agiati, differenze tra chi dispone di animali e chi no), un aspetto questo che occorrerebbe conoscere meglio, rapportandolo al tipo di contratto stipulato con i ceti più alti del mondo contadino; il peso reale del prelievo signorile e le conseguenze di quello più elevato; la possibilità e i meccanismi di ascesa sociale offerti a quanti lavoravano la terra o vivevano attorno ad essa; la rilevanza dell'intervento dello Stato nei rapporti agricoli anche attraverso una legislazione mirata; il peso della mentalità sia in relazione al giudizio che altri ceti davano del mondo rurale, sia attraverso l'influsso che la cultura cittadina ha sulla mentalità contadina. In definitiva il convegno ha disegnato un quadro ampio e ricco di rapporti di lavoro nelle campagne come non si rilevava da tempo.

MARIA CASTELLANO

L. CASPRINI, *Dove sbocciano i fiori*, Firenze, Edifir, 2000, pp. 272.

La pregevole collana "Giardini, città, territorio" della casa editrice Edifir di Firenze si arricchisce dell'opera prima di una giovane ma validissima studiosa, Laura Casprini, che ha realizzato un testo molto originale dedicato alla decorazione floristica nelle porcellane di Doccia. Si tratta quindi di un volume ispirato alla storia dell'arte, ma nel quale la parte botanica riveste un ruolo fondamentale dato che tutti i primi capitoli, più della metà del testo, sono dedicati alla cosiddetta "rinascenza agricola", il nuovo amore e il profondo interesse per la natura, i giardini e i fiori manifestatosi soprattutto in Italia nel Quattrocento nell'ambito del Rinascimento. In questo periodo la natura perse il suo carattere selvaggio e ostile e i giardini furono pensati e realizzati come organico prolungamento verso l'esterno della villa signorile. Inoltre, tra il 1560 e il 1620, si scatenò una vera passione per i fiori, soprattutto le piante bulbose, grazie alle nuove scoperte e alle importazioni provenienti dai continenti extraeuropei: il tulipano divenne il simbolo del XVII secolo. L'autrice si sofferma a lungo sulla decorazione floristica e sui suoi artisti più rappresentativi, tra cui il tedesco Georg Dyoniusus Ehret, che dominò il Settecento. Nel secondo capitolo sono esaminati in modo molto approfondito gli sviluppi della botanica a Firenze, in particolare l'evoluzione delle collezioni di fiori, la Società botanica e il Giardino dei Semplici, mentre nel terzo sono trattati i giardini della Famiglia Ginori, quello di Doccia e quello del Casino di delizie della Mattonaia, quest'ultimo con una «casa da signore», una «montagnola» e vasche e scherzi d'acqua. Anche il quarto capitolo è di tipo botanico, dato che contiene una scheda dei ventisei fiori più utilizzati per la decorazione (tra cui la fritillaria e la meraviglia del Perù), mentre nel quinto l'autrice considera la manifattura della porcellana nel Settecento, secolo in cui si ebbe un grande interesse per questo materiale importato dall'Oriente, probabilmente dallo stesso Marco Polo. Come noto il suo sviluppo a Firenze fu dovuto all'opera della famiglia Ginori: il fondatore Carlo (1737-1757) cui successe Lorenzo (1758-1791), che non aveva le conoscenze scientifiche del padre, ma era molto attento all'organizzazione economica-commerciale. Nel sesto capitolo l'analisi è riservata alle tipologie, gli influssi e gli sviluppi della decorazione floreale nelle porcellane di Doccia, con un interessante catalogo di cinquantun oggetti molto significativi. Il volume è completato da una ricca bibliografia, ordinata cronologicamente, da un'appendice documentaria e da un ottimo corredo iconografico, stampato in parte a colori. L'opera, di tipo scientifico ma leggibile con facilità anche da persone non esperte, è inoltre arricchita da approfondite note a piè di pagina.

MICHELE PAVOLINI

V. CAPODARCA, *Gli alberi monumentali di Firenze e provincia*, Firenze, Edifir, 2001, pp. 127.

Il fenomeno botanico e fitogeografico degli alberi monumentali è stato tra i più studiati e considerati in questi ultimi anni: anche l'Assessorato all'ambiente del Comune di Firenze ha promosso un volume dedicato alla sua provincia che è stato realizzato dal noto esperto valido Capodarca. Dopo una interessante introduzione l'A. ha descritto in dettaglio una sessantina di patriarchi verdi, distribuiti in modo abbastanza omogeneo sul territorio, anche se il Mugello e il comune di Firenze sono le aree più ricche. Capodarca fornisce i dati biometrici di tutte le piante (altezza, circonferenza, misurata a m 1,30 dal piano terra, diametro della chioma) e sulla base di notizie dedotte dalla memoria orale delle popolazioni locali e da pubblicazioni stima l'età degli alberi, con valori massimi di 800 anni per la Rovere di Caserotta nel comune di San Casciano e per il curioso cipresso di Villa Petraia, per cui esistono però anche ipotesi di una longevità assai più ridotta. Sul piano delle dimensioni, invece, l'albero più maestoso è il Cedro del Libano di Villa Corsini a San Piero a Sieve, con 9,30 m di circonferenza e un diametro medio della chioma di 38,5. Capodarca arricchisce il suo precedente volume *Toscana. Cento alberi da salvare* con nuovi esemplari molto importanti, ad esempio il Cerro dei centorami nel comune di Greve in Chianti, con il massimo diametro della chioma tra gli alberi della sua specie in Italia. Anche alcuni lecci si segnalano come interessanti novità nel panorama dei patriarchi provinciali: ad esempio quello detto al femminile "la Leccia" oppure gli esemplari del Podere Capaccio nel comune di Bagno a Ripoli e di Villa La Gressa nella zona di via Bolognese. Nei circa venti anni trascorsi dall'uscita del precedente volume alcuni alberi hanno conosciuto significative trasformazioni: in alcuni casi si sono registrati forti incrementi, ad esempio per l'importante gelso di Ponte a Signa, ora di 5,40 m di circonferenza, mentre in altri si è avuta la scomparsa dell'esemplare oppure una forte decadenza, che le immagini sono spesso in grado di documentare, come per la Grande Farnia del Mugello presso Senni che pur sfiorando ormai gli otto metri di circonferenza è destinata irrimediabilmente alla scomparsa o del magnifico Leccio di Belmonte presso Antella.

Gli alberi sono descritti in apposite schede: l'A. ha raccolto personalmente un gran numero di informazioni che documentano l'evoluzione geostorica degli esemplari, molti dei quali si segnalano per il significato culturale e simbolico-religioso. Ottimo il corredo iconografico, con molte fotografie a colori di grande formato e senz'altro utile ed innovativa la proposta dei tre itinerari automobilistici ed escursionistici, raffigurati in apposite mappe tematiche, che permettono di visitare i grandi alberi descritti tenendo conto dei tempi di percorrenza.

MICHELE PAVOLINI

INDICI DEL 2001

PER AUTORE

- BIGLIAZZI L., BIGLIAZZI L., *In cucina ... ai Georgofili. Alimenti, pietanze e ricette fra '700 e '800* (Mostre dell'Accademia dei Georgofili) fasc. 2, p. 59
- BRACCI P., *L'espansione italiana nel Levante mediterraneo. La politica agricola nel Dodecaneso dal 1924 al 1940* fasc. 1, p. 141
- CIUFFOLETTI Z., *Alla ricerca della dieta mediterranea: una storia italiana* fasc. 2, p. 49
- FORNI G., *Nuove concezioni dell'agronomia, ciclo geobioantropologico e paleoagronomia* (Discussioni) fasc. 1, p. 179
- GASPARINI G. P., *Il «Libro dei conti» di una bottega di carne della prima metà dell'Ottocento: un quadro dell'economia quotidiana di una comunità agricola della Liguria orientale* fasc. 1, p. 3
- LANDI R., *Giovan Battista Landeschi e l'origine delle sistemazioni idraulico agrarie delle terre declivi* fasc. 2, p. 19
- MOGGIA C., *Produzione e amministrazione delle terre del monastero di S. Fruttuoso di Capodimonte. Il modello gestionale e il paesaggio agricolo del promontorio di Portofino tra Medioevo ed età moderna* fasc. 2, p. 3
- NANNI P., *Ferdinando Paoletti e la "nuova agricoltura"* fasc. 2, p. 31
- RIZZI BIANCHI P., *Paesaggio agrario e paesaggio sociale sull'Appennino ligure-emiliano alla fine dell'età moderna: le alte valli Taro e Ceno* fasc. 1, p. 73
- SALTINI A., *Tra storia e futuribile: dalla prima alla seconda Rivoluzione verde* (Discussioni) fasc. 1, p. 189

PER SOGGETTO

Agricoltura, fonti

- GASPARINI G. P., *Il «Libro dei conti» di una bottega di carne*

- della prima metà dell'Ottocento: un quadro dell'economia quotidiana di una comunità agricola della Liguria orientale* fasc. 1, p. 3

Agricoltura, origini

- FORNI G., *Nuove concezioni dell'agronomia, ciclo geobioantropologico e paleoagronomia* (Discussioni) fasc. 1, p. 179

Agricoltura, progresso

- NANNI P., *Ferdinando Paoletti e la "nuova agricoltura"* fasc. 2, p. 31

Alimentazione

- BIGLIAZZI L., BIGLIAZZI L., *In cucina ... ai Georgofili. Alimenti, pietanze e ricette fra '700 e '800* (Mostre dell'Accademia dei Georgofili) fasc. 2, p. 59
- CIUFFOLETTI Z., *Alla ricerca della dieta mediterranea: una storia italiana* fasc. 2, p. 49
- GASPARINI G. P., *Il «Libro dei conti» di una bottega di carne della prima metà dell'Ottocento: un quadro dell'economia quotidiana di una comunità agricola della Liguria orientale* fasc. 1, p. 3

Colonialismo

- BRACCI P., *L'espansione italiana nel Levante mediterraneo. La politica agricola nel Dodecaneso dal 1924 al 1940* fasc. 1, p. 141

Monaci e monasteri

- MOGGIA C., *Produzione e amministrazione delle terre del monastero di S. Fruttuoso di Capodimonte. Il modello gestionale e il paesaggio agricolo del promontorio di Portofino tra Medioevo ed età moderna* fasc. 2, p. 3

Paesaggio agrario

- MOGGIA C., *Produzione e amministrazione delle terre del monastero di S. Fruttuoso di Capodimonte. Il modello gestionale e il paesaggio agricolo del promontorio di Portofino tra Medioevo ed età moderna* fasc. 2, p. 3
- RIZZI BIANCHI P., *Paesaggio agrario e paesaggio sociale sull'Appennino ligure-emiliano alla fine dell'età moderna: le alte valli Taro e Ceno* fasc. 1, p. 73

Sistemazioni collinari

- LANDI R., *Giovan Battista Landeschi e l'origine delle sistemazioni idraulico agrarie delle terre declivi* fasc. 2, p. 19

Sviluppo agricolo

- SALTINI A., *Tra storia e futuribile: dalla prima alla seconda Rivoluzione verde* (Discussioni) fasc. 1, p. 189

CONVEGNI

- Contratti agrari e rapporti di lavoro nell'Europa medievale*
(M. Castellano) fasc. 2, p. 119

RECENSIONI

- CAPODARCA V., *Gli alberi monumentali di Firenze e provincia* (M. Pavolini) fasc. 2, p. 142
 CASPRINI L., *Dove sbocciano i fiori* (M. Pavolini) fasc. 2, p. 141
 GIUSTI M.A. (a cura di), *Giardini di Pisa. Storia, conservazione, progetto* (M. Pavolini) fasc. 1, p. 197
 GUARDUCCI A., ROMBAI L. (a cura di), *I problemi del bosco nel territorio fiorentino e toscano. Realtà e prospettive* (M. Pavolini) fasc. 1, p. 197

5° Laboratorio internazionale di storia agraria

2-6 settembre 2002

MONTALCINO

PAESAGGI AGRARI NELL'EUROPA MEDIEVALE

Il laboratorio, coordinato dai proff. Alfio CORTONESI (Università della Tuscia) e Massimo MONTANARI (Università di Bologna), prevede sette sessioni di carattere seminariale, dedicate alla presentazione e discussione di temi storiografici e alla lettura di documenti, e due escursioni di carattere didattico in area valdorciana. Le attività seminariali saranno a cura dei proff. Enrico BASSO (Soprintendenza archivistica per la Liguria), Luisa CHIAPPA MAURI (Università di Milano), Julián CLEMENTE RAMOS (Universidad de Extremadura), Vincenzo D'ALESSANDRO (Università di Palermo), Giuliano PINTO (Università di Firenze), Pierre RACINE (Université de Strasbourg), Michele ZACCHIGNA (Università di Trieste).

Il laboratorio si svolgerà in località La Croce (Montalcino), presso l'azienda agrituristica La Crociana, ed avrà carattere residenziale.

Il Centro bandisce un concorso per 10 BORSE DI STUDIO consistenti nell'ospitalità completa per il periodo 2-6 settembre 2002. Sono ammessi a partecipare giovani studiosi (laureati e non) italiani e stranieri. I candidati dovranno presentare:

- una domanda in carta libera con indicazione delle generalità e degli studi seguiti;
- un breve *curriculum* dell'attività scientifica svolta, con indicazione delle ricerche in corso.

Potrà essere allegata copia di eventuali lavori editi o inediti e ogni altro materiale che si ritenga pertinente.

Il Centro si riserva di accogliere altri partecipanti (fino ad un massimo di 25) che, assumendosi le spese di soggiorno (sono previste agevolazioni), motivino il proprio interesse a frequentare il laboratorio.

Le domande, corredate dell'indicazione di un recapito postale e telefonico, dovranno pervenire in plico raccomandato alla sede del Centro (presso il Comune di Montalcino, c.a.p. 53024, prov. di Siena) entro il 22 giugno 2002.

*Per ulteriori informazioni ci si può rivolgere
alla Segreteria del Comune di Montalcino, tel. 0577-804466*

Montalcino, 21.III.2002

Il Sindaco di Montalcino
Massimo Ferretti

Il *Laboratorio* viene realizzato con il contributo di:

REGIONE TOSCANA - ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA
REGIONE TOSCANA - ASSESSORATO ALLA CULTURA - PROGETTO PORTO FRANCO
PROVINCIA DI SIENA - ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA
PROVINCIA DI SIENA - ASSESSORATO ALLA CULTURA
ISTITUTO NAZIONALE DI CREDITO AGRARIO
FONDAZIONE BANFI

Finito di stampare
dallo Stabilimento Poligrafico Fiorentino
nel mese di maggio 2002