

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI
FIRENZE

RIVISTA DI STORIA DELL'AGRICOLTURA

Diretta da Giovanni Cherubini



ANNO LV - N. 1

GIUGNO 2015

Le Lettere

SOMMARIO

ANDREA ZIFFERERO

*Frutteti (e oliveti) in Etruria e a Roma: linee di ricerca
sul paesaggio agrario nell'Italia tirrenica* 3

MARIA CHIARA SUCCURRO

*Per una storia agro-paesaggistica della bassa bresciana.
Note lessicografiche sui documenti dell'Abbazia di Leno
(XII-XIII secolo)* 31

ANGELO D'AMBROSIO

*Le uova a tavola nella storia: consumi, dietetica, sanità
e gastronomia (secc. XVI-XIX)* 53

SUSANNA PIETROSANTI

*Il grande massacro dei daini.
Un evento di caccia nella Toscana lorenese* 81

Notizie

ZEFFIRO CIUFFOLETTI

*La tavola mediterranea. Breve viaggio nel tempo
dalle radici romane al futuro prossimo* 115

GIUSEPPE GUADAGNO

La mela annurca tra storia e cucina 121

MARTINA FRIZZI, SILVIA INNOCENTI

*Le vicende dell'orto e dell'ortolano dell'Ospedale degli Innocenti
negli anni di Firenze capitale* 131

Discussione

I boschi etnei, le loro usurpazioni

e le conseguenti azioni devastatrici (Alfio Grasso) 147

*Una Enciclica riguardante direttamente l'agricoltura. Ecologia intesa in
chiave biblica e agricoltura integrale, globale (Gaetano Forni)*

167

ANDREA ZIFFERERO

FRUTTETI (E OLIVETI) IN ETRURIA E A ROMA:
LINEE DI RICERCA SUL PAESAGGIO AGRARIO
NELL'ITALIA TIRRENICA*

1. *La frutticoltura nell'Italia antica: questioni di metodo*

Nella generale difficoltà di ricostruire in senso archeologico l'approccio delle comunità antiche all'ambiente e la sua trasformazione in paesaggio antropico, il tema della frutticoltura, intesa come selezione e domesticazione di specie fruttifere selvatiche, ma anche ricezione di specie pregiate provenienti dalla circolazione varietale antica, resta ancora piuttosto opaco. Abbozzare una storia della frutticoltura nell'Italia tirrenica equivarrebbe perciò a scrivere un racconto con parecchi vuoti e pause narrative: niente infatti appare oggi più sfumato di una produzione comunque importante nell'alimentazione antica dell'area mediterranea¹.

Se è vero che nell'ultimo decennio sono aumentate in modo consistente le informazioni sulle colture intensive, quali la viticoltura e l'olivicoltura, documentate sotto il profilo archeologico da scassi a trincea accompagnati da fosse e sotto il profilo botanico dai sempre più abbondanti vinaccioli di uva e noccioli di oliva, grazie a tecniche di scavo attente al vaglio della terra, la conoscenza delle piante da frutto proviene in massima parte dallo

* Questo testo era programmato tra i saggi introduttivi del catalogo *Alle origini del gusto. Il cibo a Pompei e nell'Italia antica*, a cura di A. Campanelli, A. Mandolesi, Venezia 2015, che accompagna la mostra omonima, allestita ad Asti nel Palazzo Mazzetti, dal 7 marzo al 5 luglio 2015. L'eccessivo ritardo nella consegna, la cui responsabilità è da attribuire soltanto allo scrivente, ne ha di fatto impedito la pubblicazione in quella sede: esprimo la mia gratitudine a Paolo Nanni, che lo ha voluto subito accogliere nella «Rivista di Storia dell'Agricoltura» nella forma originale, nonostante il carattere sintetico e agile di molte parti del lavoro. Andrea Ciacci ha riletto il manoscritto, migliorandone l'impianto critico e Federica Rosati ha messo a punto, con la consueta accuratezza, le modifiche dell'apparato bibliografico in base alle regole osservate dalla rivista. Le fotografie, dove non diversamente indicato, sono dell'autore.

¹ G. FORNI, *Culture, lavori, tecniche, rendimenti*, in *Storia dell'agricoltura italiana I. L'età antica 2. Italia romana*, a cura di G. Forni, A. Marcone, Firenze 2002, pp. 152-153.

straordinario archivio iconografico e archeobotanico rappresentato da siti, ville e città dell'area vesuviana, Pompei *in primis*².

Lo scavo sistematico del centro alla foce del Sarno, dedito al commercio di prodotti agricoli nella terra valutata dagli autori latini tra le più fertili dell'Italia antica, ha restituito dati coerenti e molto precisi sulla coltivazione degli alberi da frutto, grazie ai soggetti espressi dalla pittura parietale e al rinvenimento di resti carpologici tra i meglio conservati della Penisola; considerare la carpologia pompeiana significa però disporre di un archivio informativo risalente alla seconda metà del I secolo d.C., senza disporre di un prima e di un dopo³.

È difficile, infatti, ricostruire le tappe del lungo percorso della frutticoltura nell'Italia antica fin dalla Protostoria e in particolare dalla tarda età del Ferro, corrispondente nell'area tirrenica alla seconda metà dell'VIII secolo a.C., un periodo di intensi contatti e scambi con altre culture, fiorite nell'Europa continentale, nel Mediterraneo e nel Vicino Oriente e senza dubbio cruciale per lo sviluppo delle tecniche agricole⁴.

In ambito preistorico, infatti, il tema della frutticoltura deve essere analizzato nei contorni più ampi della produzione agricola e della sostanziale contiguità tra porzioni di terreno coltivate (soprattutto a cereali e leguminose) e aree boschive al cui interno si trovavano specie arboree fruttifere. Il quadro del Neolitico nelle regioni centrali e meridionali della Penisola presenta dati certi sulla coltivazione di vari cereali, tra i quali spiccano il monococco (*Triticum monococcum*), il farro (*Triticum dicoccum*) e l'orzo (*Hordeum vulgare*), integrati nella dieta dalle leguminose, soprattutto lenticchie (*Lens culinaris*), piselli (*Pisum sp.*), vecce (*Vicia ervilia*) e favino (*Vicia faba minor*). Il sistema alimentare basato su cereali e leguminose includeva, tuttavia, la raccolta di frutti da specie selvatiche, cioè corbezzoli (*Arbutus unedo*), ghiande (*Quercus sp.*), nocciole (*Corylus avellana*), cor-

² A. MARCONE, *Storia dell'agricoltura romana*, Roma 2005, pp. 127-128; M. BORGONGINO, *Archeobotanica. Reperti vegetali da Pompei e dal territorio vesuviano*, Roma 2006; P.G. GUZZO, *Produzione, conservazione e consumo alimentare nel territorio vesuviano*, in *Conservare il cibo da Columella ad Artusi. I luoghi della conservazione*, a cura di A. Ciarallo, B. Vernia, Ghezzeno 2009, pp. 11-16; per i nuovi ritrovamenti nell'area del porto romano di Napoli, dai quali emerge soprattutto il consumo delle pesche, cfr. G. DI PASQUALE, *Il cibo ritrovato. Archeobotanica e alimentazione nella Campania*, in *Alle origini del gusto. Il cibo a Pompei e nell'Italia antica*, a cura di A. Campanelli, A. Mandolesi, Venezia 2015, pp. 86-95 (con bibliografia aggiornata). Di grande interesse anche le riproduzioni di frutti in terracotta provenienti dai contesti funerari e dai santuari indigeni dell'Italia meridionale: M. CIPRIANI, *Il cibo finto. Frutti e cibi di terracotta nei contesti della Lucania antica*, in *Alle origini del gusto*, cit., pp. 42-53.

³ A. CIARALLO, *Verde pompeiano*, Roma 2000.

⁴ A. M. BIETTI SESTIERI, *L'agricoltura in Italia nell'età dei metalli*, in *Storia dell'agricoltura italiana I. L'età antica 1. Preistoria*, a cura di G. Forni, A. Marcone, Firenze 2002, pp. 205-217.

niole (*Cornus mas*), prugne (*Prunus insititia*) e ciliegie (*Prunus mahaleb*), oltre ai frutti della vite selvatica (*Vitis vinifera* sp. *sylvestris*)⁵.

Interessante osservare come nei siti neolitici dell'Italia settentrionale il consumo di specie selvatiche quali mele (*Malus sylvestris*) e corniole cresca nelle fasi recenti del periodo, autorizzando a livello di ipotesi una progressiva selezione di varietà corrispondente al progredire delle attività di raccolta, conservazione e trasformazione dei frutti⁶.

È tuttavia con l'età del Bronzo che si verifica un consumo più intenso di frutta (tra cui compaiono i frutti delle *Rosaceae*, cioè peri e meli) ancora sottostimato nell'Italia centro-meridionale, che accompagna una dieta basata su cereali e legumi, ma comprende anche i frutti della vite e dell'olivo; il quadro dell'Italia settentrionale diviene più complesso e, se la presenza abbondante delle corniole fa pensare alla loro trasformazione in bevanda fermentata, le specie raccolte includono i frutti di bosco quali ciliegie, more (*Rubus fruticosus* agg.), fragole (*Fragaria vesca*) e lamponi (*Rubus idaeus*), estendendosi a mele, pere (*Pyrus* sp.), susine (*Prunus* sp.) e fichi (*Ficus carica*)⁷.

Un quadro intermedio tra la raccolta di frutti selvatici e la coltivazione di specie domestiche è offerto dal sito di Longola di Poggiomarino (Napoli), nella valle del Sarno a 10 km circa a est di Pompei, dove il profilo alimentare della comunità residente è imperniato sulla coltivazione di cereali e leguminose, associata alla raccolta di frutti spontanei quali nocciole, fichi, more e corniole, integrata dalla viticoltura, in un arco cronologico compreso tra la fase avanzata del Bronzo Medio e la fine del periodo Orientalizzante⁸.

Se nella fase antica dell'età del Ferro l'abitato perilacustre del Gran Carro sul Lago di Bolsena (Viterbo) suggerisce un quadro alimentare ancora legato alla raccolta dei frutti selvatici, tra i quali corniole, prugne, nocciole,

⁵ L. COSTANTINI, *Italia centro-meridionale*, in *Storia dell'agricoltura italiana I. L'età antica 1*, cit., pp. 221-234.

⁶ L. CASTELLETTI, M. ROTTOLI, *L'agricoltura neolitica italiana. Una sintesi delle conoscenze attuali*, in *Settemila anni fa il primo pane. Ambienti e culture delle società neolitiche*, a cura di A. Pesina, G. Muscio, Udine 1998, pp. 15-24; M. ROTTOLI, *Italia settentrionale*, in *Storia dell'agricoltura italiana I. L'età antica 1*, cit., pp. 238-241.

⁷ COSTANTINI, *Italia centro-meridionale*, cit., pp. 224-226; ROTTOLI, *Italia settentrionale*, cit., pp. 241-242.

⁸ C. ALBORE LIVADIE, C. BARTOLI, G. BOENZI, C. CICIRELLI, P.G. GUZZO, *The Poggiomarino River Settlement in the Longola Area*, in P. Attema, A. Nijboer, A. Zifferero (eds.), *Papers in Italian Archaeology VI. Communities and Settlements from the Neolithic to the Early Medieval Period: II*, Oxford 2005, pp. 699-705; C. CICIRELLI, C. ALBORE LIVADIE, *Stato delle ricerche a Longola di Poggiomarino: quadro insediamentale e problematiche*, in *Nuove ricerche archeologiche nell'area vesuviana (scavi 2003-2006)*, a cura di P.G. Guzzo, M. P. Guidobaldi, Roma 2008, pp. 473-487.



Fig. 1 Ricostruzione della tecnica di coltivazione dell'arbustum nell'area culturale etrusca, con la vite maritata al tutore vivo e la tecnica di potatura lunga effettuata con pennato su manico ligneo (disegno di Andrea Sgherri)

ghiande e uva, associate a cereali e legumi, la concentrazione delle comunità sui grandi pianori immediatamente retrostanti la costa nell'area tirrenica, coincidente con il fenomeno proto-urbano (con esiti analoghi in altre regioni italiane oltre che nell'area culturale etrusca), ha certamente funzionato da volano per il progresso delle tecniche di coltivazione, in particolare di tipo intensivo⁹. La viticoltura assume infatti un aspetto decisamente più specializzato già durante il Bronzo Finale, grazie all'apparire di pennati di nuovo tipo, adatti alla potatura lunga delle viti abbarbicate agli alberi tutori (*arbustum*); la comparsa degli strumenti agricoli fabbricati con il ferro invece del bronzo migliora le tecniche di aratura e stimola l'avvio di pratiche di rotazione e/o di intensificazione delle semine di cereali, venendo incontro alla necessità di nutrire comunità molto numerose, articolate per suddivisione dei ruoli produttivi e soprattutto concentrate nello spazio¹⁰ (fig. 1).

Trasformazioni più consistenti nell'agricoltura dovrebbero essere indotte dalla crescita della società aristocratica in Etruria tra la fase recente dell'età del Ferro e il periodo Orientalizzante (metà dell'VIII-seconda metà del VII secolo a.C.), con la terra coltivabile in possesso di pochi gruppi familiari, in grado di trasferirne il controllo ai discendenti soltanto per diritto di nascita e grazie alla disponibilità di abbondante manodopera subordinata al ceto egemone, capace di erogare una notevole quantità di forza-lavoro a basso costo¹¹.

In questo scenario si affiancano, già visibili alla metà dell'VIII secolo a.C. sulle coste tirreniche, gli effetti della colonizzazione euboica, veicolo della circolazione varietale di specie di pregio che introdurrà nell'Italia centro-meridionale il vitigno a bacca bianca Ansonica/Inzolia, recante gli stessi caratteri genetici dei vitigni *Roditis* e *Sideritis* originari della Grecia e ancora oggi diffusi nelle isole del Mare Egeo. Sarà il primo di tanti trasferimenti di varietà (pertinenti alla vite, ma probabilmente anche all'olivo e ai cereali), che accompagneranno la fondazione delle *apoikiai* tra VIII e VI

⁹ L. COSTANTINI, L. COSTANTINI BIASINI, *Bolsena-Gran Carro*, in *L'alimentazione nel mondo antico. Gli Etruschi*, Roma 1987, pp. 61-67; M. LUCIDI, A. MANDOLESI, *Gli Etruschi e il cibo*, in *La cucina nel mondo antico. Archeologia e storia dell'alimentazione dalla Preistoria al Medioevo*, a cura di C. Casi, Pitigliano 2009, pp. 25-42; M. PACCIARELLI, *Dal villaggio alla città. La svolta protourbana del 1000 a.C. nell'Italia tirrenica*, Firenze 2000.

¹⁰ F. DELPINO, *Viticoltura, produzione e consumo del vino nell'Etruria protostorica*, in *Archeologia della vite e del vino in Toscana e nel Lazio. Dalle tecniche dell'indagine archeologica alle prospettive della biologia molecolare*, a cura di A. Ciacci, P. Rendini, A. Zifferero, Borgo San Lorenzo 2012, pp. 189-199.

¹¹ C. IAIA, A. MANDOLESI, *Comunità e territori nel Villanoviano evoluto dell'Etruria meridionale*, in *L'alba dell'Etruria. Fenomeni di continuità e trasformazione nei secoli XII-VIII a.C. Ricerche e scavi*, a cura di N. Negroni Catacchio, Preistoria e Protostoria in Etruria IX, Milano 2010, pp. 61-78.

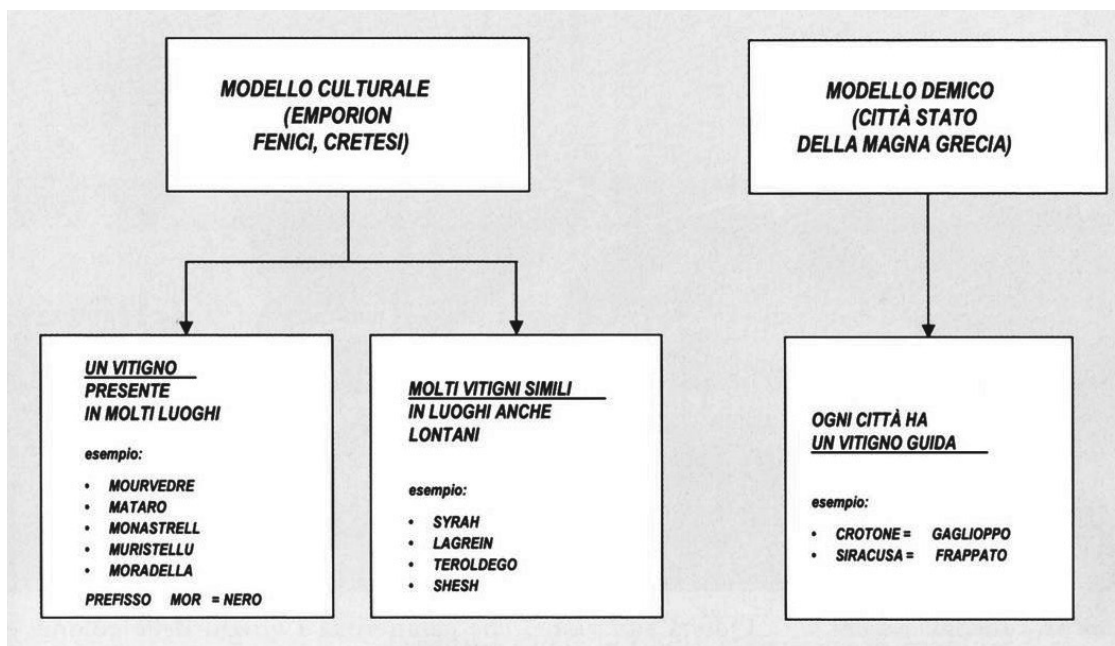


Fig. 2 Il modello di circolazione e diffusione varietale dei vitigni nel Mediterraneo antico, in rapporto con i caratteri della colonizzazione greca, elaborato da Attilio Scienza (fonte: A. Scienza, *Il terzo anello*, in *La vite e l'uomo. Dal rompicapo delle origini al salvataggio delle reliquie. Evidenze storico-ampelografiche per ripercorrere il viaggio della vite da Oriente alle soglie dell'Occidente*, a cura di F. Del Zan, O. Failla, A. Scienza, Gorizia 2004)

secolo a.C. in area magnogreca e in Sicilia, secondo il valido modello di circolazione e diffusione varietale tracciato da Attilio Scienza, ancora poco considerato nella letteratura storica e archeologica¹² (fig. 2).

Un ulteriore contributo alla circolazione varietale, con l'introduzione di specie di origine asiatica, quali, ad esempio, la melagrana (*Punica granatum*) o il cedro (*Citrus medica*) sarà apportato dalle attività mercantili dei Fenici, presenti sulle coste tirreniche tra la seconda metà dell'VIII e la metà del VII secolo a.C.¹³. Un contesto carpologico di estremo interesse è la necropoli orientalizzante (ultimo quarto dell'VIII-inizi del VI

¹² Sul modello della circolazione varietale si veda A. SCIENZA, *Il terzo anello*, in *La vite e l'uomo. Dal rompicapo delle origini al salvataggio delle reliquie. Evidenze storico-ampelografiche per ripercorrere il viaggio della vite da Oriente alle soglie dell'Occidente*, a cura di F. Del Zan, O. Failla, A. Scienza, Gorizia 2004, pp. 101-148; sulla circolazione dei vitigni greci cfr. A. CIACCI, A. ZIFFERERO, *Il «Progetto VINUM»: prime considerazioni conclusive*, in *Archeologia della Vite e del Vino in Etruria*, a cura di A. Ciacci, P. Rendini, A. Zifferero, Siena 2007, pp. 249-272; A. CIACCI, A. ZIFFERERO, *Progetto VINUM: prospettive di ricerca in area popoloniese*, in *Materiali per Populonia 6*, a cura di L. Botarelli, M. Coccoluto, M.C. Miletì, Pisa 2007, pp. 397-419.

¹³ FORNI, *Culture, lavori, tecniche, rendimenti*, cit., pp. 152-153; ROTTOLI, *Italia settentrionale*, cit., pp. 242-245; M. BOTTO, *I contatti fra le colonie fenicie di Sardegna e l'Etruria settentrionale attraverso lo studio della documentazione ceramica*, in *Etruria e Sardegna centro-settentrionale tra l'età del Bronzo Finale e l'Arcaismo. Atti del XXI Convegno di Studi Etruschi ed Italici*, Pisa-Roma 2002, pp. 225-247.

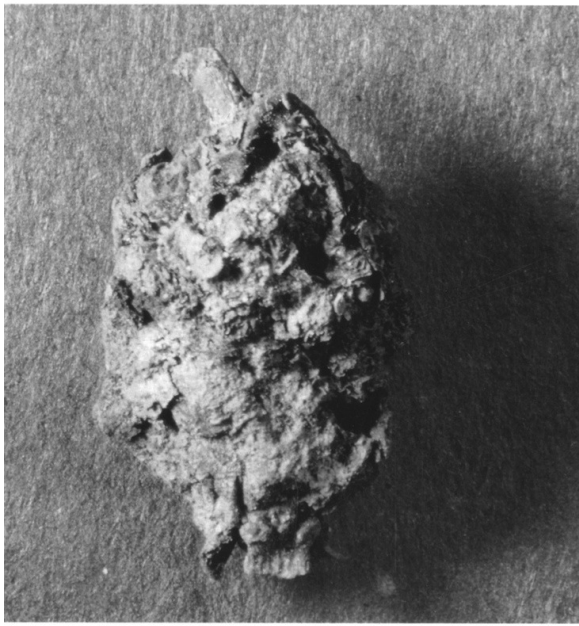


Fig. 3 *Mela* (*Malus* sp.) dal corredo della Tomba A della necropoli di Casa Nocera a Casale Marittimo (Pisa) (fonte: Principi guerrieri. La necropoli etrusca di Casale Marittimo, a cura di A.M. Esposito, Milano 1999)

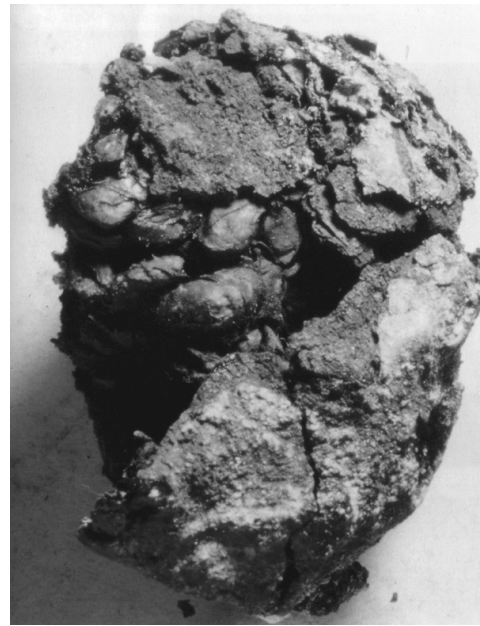


Fig. 4 *Melagrana* (*Punica granatum*) dal corredo della Tomba A della necropoli di Casa Nocera a Casale Marittimo (Pisa) (fonte: Principi guerrieri. La necropoli etrusca di Casale Marittimo, cit.)

secolo a.C.) di Casale Marittimo, nella bassa valle del Cecina, ai margini dell'area di espansione di Volterra. Il corredo della Tomba A, il più antico del gruppo principesco sepolto a Casa Nocera, pertinente al capostipite deposto con le armi e le insegne del rango, insieme al corredo metallico da banchetto comprendeva anche il pasto rituale per il defunto, includente una trentina di mele, alcuni acini di uva e una ventina di nocciole, accompagnate da vino resinato conservato in una fiasca; alimenti di elevato valore simbolico, in quanto offerte ai defunti, sono una melagrana e un favo di api. Nella stessa necropoli si rileva inoltre l'attestazione di grani di incenso, provenienti dall'Arabia o dal Corno d'Africa, pervenuti attraverso quella via delle spezie battuta dai Fenici che arrivava al Mediterraneo, associati a un incensiere dalla Tomba H2 che ha la base e il coperchio realizzati con legno di pero. Il quadro offerto dalla necropoli confermerebbe quindi l'uso alimentare delle *Rosaceae* (in particolare delle mele), in quantità tali da autorizzare l'ipotesi di un processo di domesticazione ormai compiuto al termine dell'VIII secolo a.C.¹⁴ (figg. 3-4).

¹⁴ Principi guerrieri. *La necropoli etrusca di Casale Marittimo*, a cura di A.M. Esposito, Milano 1999; M.L. ABBATE EDMANN, G. GIACHI, M. ROTTOLI, *Indagini paleobotaniche*, in *Principi guerrieri*, cit., pp. 87-98.

Un possibile confronto tra i modi di coltivazione del mondo greco e quello delle culture occidentali, *in primis* la cultura etrusca, tra l'età del Ferro e il periodo Orientalizzante è suggerito dalla descrizione delle regge di Alcino e di Laerte nell'Odissea (VII, 81-132; XXIV, 336-344): qui si percepisce il valore elevato degli alberi da frutto, disposti in modo intensivo nei giardini e negli orti circostanti case e palazzi. La descrizione dei peri e dei meli che crescono a contatto con gli olivi e la vite, a fianco di spazi ospitanti ortaggi, è preziosa per mettere a fuoco il rango aristocratico del coltivatore e soprattutto la testimonianza di una coltura promiscua, che non contempla al momento forme di coltivazione specializzata¹⁵.

2. La frutticoltura in Etruria e a Roma

Se a Roma le prescrizioni relative alla viticoltura saranno regolate da Numa tra la fine dell'VIII e l'inizio del VII secolo a.C., il decisivo incremento delle colture specializzate, tra le quali la frutticoltura, arriverà con l'organizzazione del latifondo e delle forme di governo gentilizio della terra, esemplate nel suburbio settentrionale romano dalla grande villa dell'Auditorium¹⁶. Qui tra la fine del VI e la fine del IV secolo a.C. l'attività di un torchio oleario rende palese la trasformazione dei prodotti agricoli all'interno dell'edificio, grazie al lavoro di manodopera subordinata alla proprietà, probabilmente alloggiata in una struttura adiacente la villa. Il complesso dell'Auditorium è senza dubbio il polo direzionale di un'estesa tenuta suburbana, un tipo insediativo del periodo arcaico e tardo-arcaico che, sia pure in modo ancora parziale e frammentario, è emerso in anni recenti in più punti dell'agro romano¹⁷.

Gli scavi sul pianoro di Centocelle, nel suburbio orientale a contatto con l'antica *via Labicana*, hanno messo in luce vari impianti di vigneto probabilmente riferibili a un nucleo di edifici rurali risalenti al VI secolo a.C. e sincronizzabili con la riforma operata da Servio Tullio attraverso l'istituzione delle nuove tribù rustiche e la relativa assegnazione di terre

¹⁵ C. SERVADEI, *La dieta degli eroi: un percorso alimentare nella Grecia d'età omerica*, in *A tavola con gli antichi*, a cura di F. Guidi, Bologna 2007, pp. 25-41.

¹⁶ MARCONE, *Storia dell'agricoltura romana*, cit., pp. 99-102; H. DI GIUSEPPE, *Uso domestico e rituale del vasellame nella villa dell'Acheloo*, in *Suburbium II. Il suburbio di Roma dalla fine dell'età monarchica alla nascita del sistema delle ville (V-II secolo a. C.)*, a cura di V. Jolivet, C. Pavolini, M. A. Tomei e R. Volpe, Roma 2009, pp. 189-199, con bibliografia precedente.

¹⁷ Si rimanda a *Suburbium II*, cit., per i numerosi interventi dedicati all'indagine del paesaggio agrario circostante i siti archeologici dell'agro romano, dal periodo regio all'età imperiale.

coltivabili ai cittadini romani; il quadro si fa meno opaco con la frequentazione risalente al periodo alto-repubblicano (V-IV secolo a.C.), con vigneti alloggiati in scassi a trincea, forse accompagnati da piantumazioni di alberi da frutto in fosse quadrangolari¹⁸. Simile è il quadro dell'Etruria meridionale: organizzata in stati territoriali fondati su città che controllano territori molto estesi attraverso una rete di siti minori, probabilmente con funzioni mercantili e di redistribuzione rispetto a fattorie di piccole o piccolissime dimensioni, occupate da famiglie o gruppi di famiglie residenti a contatto con la terra coltivabile, la regione offre dati sostanziosi sull'intenso popolamento nelle campagne dalla fine del VII secolo a.C., con testimonianze che crescono in modo vertiginoso all'inizio del VI secolo a.C.¹⁹. Queste fattorie sono responsabili di un notevole incremento nella selezione e nel miglioramento delle varietà, che certamente vede nelle condizioni geomorfologiche e climatiche della vasta area oggi compresa tra il Lazio settentrionale e la Toscana meridionale, un buon contesto di sviluppo per le tecniche agricole e le colture. Anche qui, tuttavia, l'evidenza archeobotanica è povera e non sempre indicativa: l'edificio rurale meglio conosciuto sotto il profilo ambientale è la fattoria in località Valli di Capanne (Scarlino, Grosseto), nell'agro occidentale di Vetulonia, vissuta tra la seconda metà del VI e la prima metà del V secolo a.C.²⁰ (fig. 5).

Le indagini palinologiche ne hanno ricostruito l'ambiente circostante, costituito da un bosco mesofilo di querce caducifoglie miste a leccio in proporzione minore, con presenza di erica; legno di quercia e di erica è stato impiegato per la realizzazione delle parti lignee dell'edificio. I resti carpologici documentano la raccolta di frutti selvatici, quali corniole, nocciole, more e uva; un singolo seme di mela testimonia anche l'impiego (coltivazione?) di *Rosaceae* per integrare un'alimentazione basata su cereali e legumi. Completa il quadro il contesto rurale di Blera (Viterbo), ascrivibile tra la metà del IV e gli inizi del III secolo a.C., che prospetta un

¹⁸ Centocelle I. Roma S.D.O. *Le indagini archeologiche*, a cura di P. Gioia, R. Volpe, Soveria Mannelli 2004, pp. 283-340; 343-352; R. VOLPE, *Vino, vigneti ed anfore in Roma repubblicana*, in *Suburbium II*, cit., pp. 375-378.

¹⁹ G. CIFANI, *Notes on the Rural Landscape of Central Tyrrhenian Italy in the 6th-5th Centuries B.C. and Its Social Significance*, «Journal of Roman Archaeology», 15, 2002, pp. 247-260; G. CIFANI, *I confini settentrionali del territorio veiente*, in *Dinamiche di sviluppo delle città nell'Etruria meridionale. Veio, Caere, Tarquinia, Vulci*, Atti del XXIII Convegno di Studi Etruschi ed Italici, Pisa-Roma 2005, pp. 151-161.

²⁰ E. PARIBENI, *La fattoria etrusca*, in *Gli Etruschi nella Valle dell'Alma. L'area archeologica di Poggio Tondo nel territorio di Scarlino*, a cura di E. Paribeni, Grosseto 2001, pp. 103-143; M. MARIOTTI LIPPI, P.L. DI TOMMASO, G. GIACHI, M. MORI SECCI, S. PACI, *Archaeo-botanical Investigations into an Etruscan Farmhouse at Pian d'Alma (Grosseto, Italy)*, «Atti della Società Toscana di Scienze Naturali», 109, 2002, pp. 159-165.

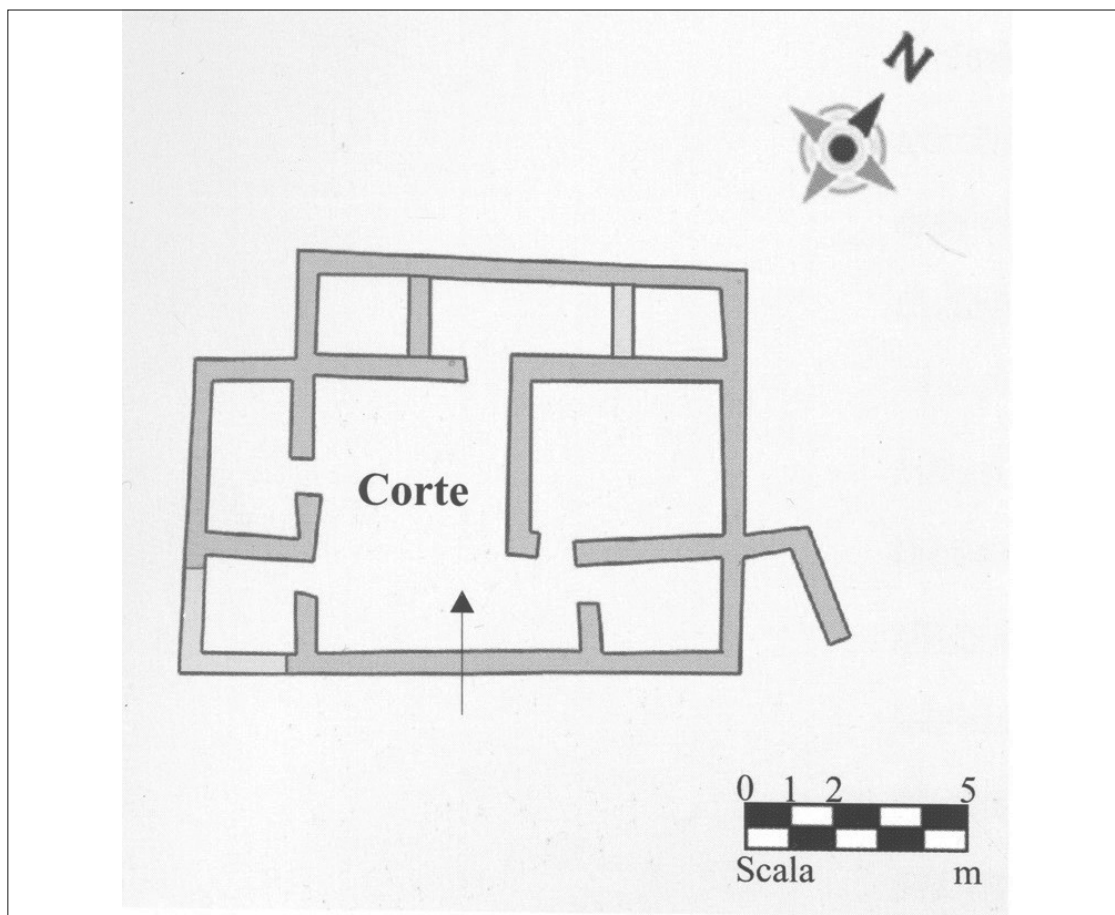


Fig. 5 *Planimetria ricostruttiva della fattoria etrusca in località Valli di Capanne (Scarlino, Grosseto), vissuta tra la seconda metà del VI e la prima metà del V secolo a.C. (fonte: E. Paribeni, La fattoria etrusca, in Gli Etruschi nella Valle dell'Alma. L'area archeologica di Poggio Tondo nel territorio di Scarlino, a cura di E. Paribeni, Grosseto 2001)*

sistema alimentare formato da orzo, corniole, nocciole, ghiande, fichi e verosimilmente pere, accanto a una più cospicua presenza di *Vitis vinifera* e a una minore attestazione dell'olivo²¹. Nonostante ricostruzioni molto precise, emerge un quadro "primitivista" dell'ambiente nella Protostoria, nel quale appare prevalente la tendenza a raccogliere i frutti selvatici offerti dal bosco; in modo simile si profilano conoscenze minime sulla frutticoltura nel periodo etrusco che hanno determinato varie ipotesi circa un consumo scarso della frutta in Etruria²².

²¹ L. RICCIARDI, L. COSTANTINI, J. A. GIORGI, *Blera*, in *L'alimentazione nel mondo antico. Gli Etruschi*, cit., pp. 83-87; L. RICCIARDI, M. INCITTI, F. TRON, *Blera (VT). Località Le Pozze-Fontanile del Sambuco*, «Bollettino di Archeologia», 5-6, 1990, pp. 154-161.

²² G. SASSATELLI, *L'alimentazione degli etruschi*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.-L. Flandrin, M. Montanari, Roma-Bari 1996, pp. 135-144; G. SASSATELLI, *Gli Etruschi a banchetto: cibo e alimentazione*, in *A tavola con gli antichi*, cit., in particolare le pp. 49-50.

Il periodo romano repubblicano è ampiamente illuminato dal testo agronomico di Marco Porcio Catone, il *De agri cultura*, sullo scenario storico compreso tra la seconda e la terza guerra punica: nelle parti più specificamente dedicate alla frutticoltura, l'autore sottolinea l'effettiva varietà delle *cultivars* (tra le quali spiccano peri e meli), che trovano largo spazio negli *horti* di Roma e dell'Italia romana; la stessa feracità del suolo della Penisola è rimarcata nel trattato di agronomia di Marco Terenzio Varrone, composto dopo la metà del I secolo a.C., dove l'Italia è descritta come un frutteto per l'opulenza delle piantagioni e la ricchezza dei frutti (*De re rustica*, I, 2, 6)²³. Per quanto attiene la fase repubblicana, le recenti indagini archeologiche condotte nel suburbio romano, con scavi su grandi aree e ricerche di superficie sistematiche nelle campagne circostanti la città, hanno aumentato in modo consistente le conoscenze sulla produzione agricola, mettendo a fuoco aspetti inediti circa le tecniche di coltivazione (figg. 6-7).

Di grande interesse le fasi medio- e tardo-repubblicana, coincidenti con l'affermazione della villa ad atrio descritta da Catone, individuabile grosso modo a partire dall'ultimo quarto del III secolo a.C. Questo modo di produzione, basato sulla manodopera servile, diventerà tipico dell'agricoltura dell'Italia romana e avrà notevoli effetti sul consistente incremento dei prodotti (soprattutto vino e olio) e sul loro commercio a lunga distanza²⁴. Interventi di scavo su larga scala hanno consentito di distinguere, forse per la prima volta, molte tracce di lavorazioni agricole nella zona suburbana romana, tra cui spiccano, per tipo e livello di conservazione, quelle concentrate nel settore orientale. Si tratta in massima parte di trincee parallele ricavate nel tufo, che per dimensioni e distanze tra i filari corrispondono ai cavi a trincea per vigneti, spesso coerenti con le prescrizioni degli scrittori di agronomia; sul pianoro di Centocelle la presenza di resti lignei nelle trincee ha permesso di appurare l'impiego di aceri e di olmi, testimoniando la forma di coltivazione della vite maritata al tutore vivo²⁵.

Gli scavi hanno inoltre reso evidenti i mutamenti nell'orientamento dei vigneti, causati in parte dall'invecchiamento delle piante, la cui vita media è oggi computata intorno ai cinquanta anni, ma anche e soprattutto dai

²³ J. ANDRÉ, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1981, pp. 74-91; E. SALZA PRINA RICOTTI, *Alimentazione, cibi, tavola e cucine nell'età imperiale*, in *L'alimentazione nel mondo antico. I Romani*, Roma 1987, pp. 111-116; MARCONE, *Storia dell'agricoltura romana*, cit., pp. 15-38; M. CELUZZA, *Alimentazione e cucina romana*, in *La cucina nel mondo antico*, cit., pp. 43-68.

²⁴ A. CARANDINI, *I paesaggi del suburbio*, in *Suburbium II*, cit., pp. 296-310.

²⁵ Centocelle I. Roma S.D.O., cit., p. 287; R. EGIDI, *Insedimenti, strade e sistemi di bonifica agraria nel suburbio orientale (X municipio)*, tra il V ed il II secolo a.C., in *Suburbium II*, cit., pp. 497-517; VOLPE, *Vino, vigneti ed anfore in Roma repubblicana*, cit., pp. 369-381.

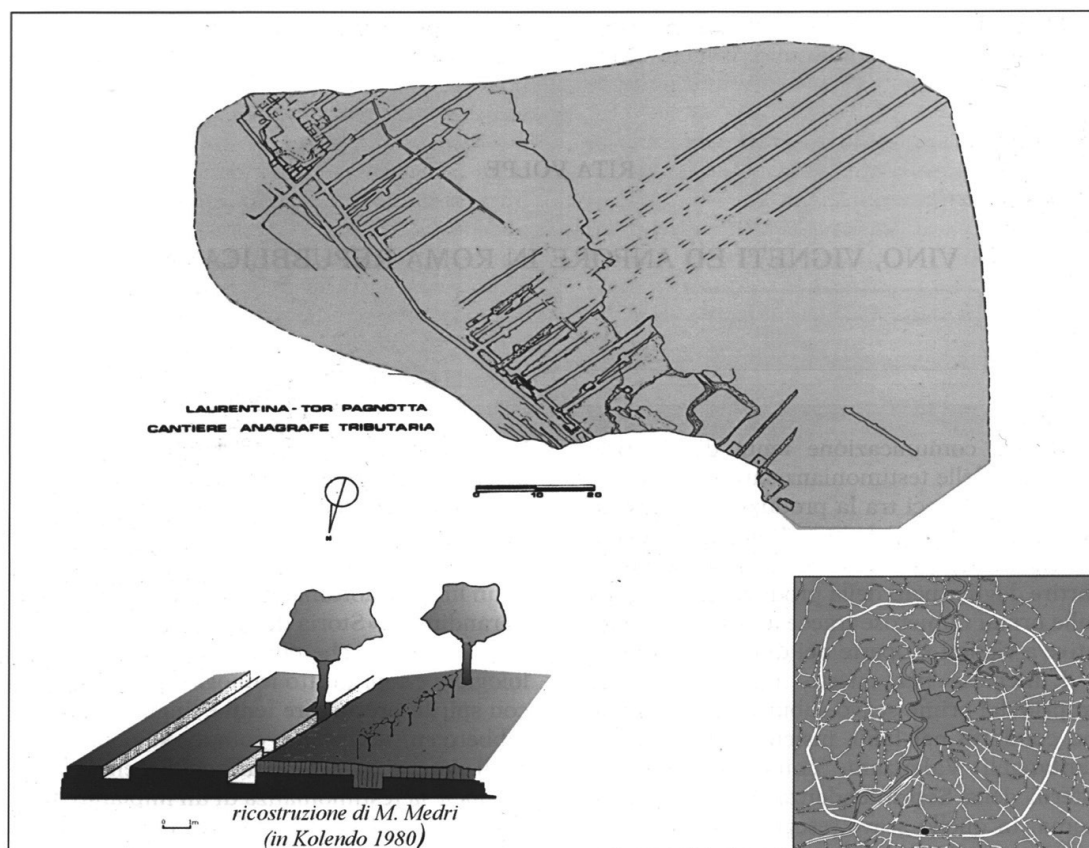


Fig. 6 Rilievo e ricostruzione degli impianti a vigneto identificati nel suburbio meridionale romano, nell'area di Tor Pagnotta (fonte: R. Volpe, *Vino, vigneti ed anfore in Roma repubblicana, in Suburbium II. Il suburbio di Roma dalla fine dell'età monarchica alla nascita del sistema delle ville (V-II secolo a.C.)*, a cura di V. Jolivet, C. Pavolini, M. A. Tomei e R. Volpe, Roma 2009)

tentativi di migliorare l'esposizione solare, rinnovare le capacità nutritive del suolo, integrare la vite con altre colture e favorire lo smaltimento delle acque di superficie, oppure ancora alla necessità di ridefinire l'estensione di proprietà e/o il tracciato dei confini. Le lavorazioni agricole medio-repubblicane portate in luce alla Tenuta della Mandriola, nel suburbio meridionale romano al confine con l'antico agro laurentino hanno addirittura messo in evidenza il passaggio della tecnica di disposizione del vigneto da trasversale a parallelo al pendio, cioè dalla lavorazione a cavalcapoggio a quella a rittochino, finora documentata da fonti di tarda età imperiale ed estremamente dannosa per la propensione all'innescio di processi erosivi del suolo²⁶. In ogni caso il problema di identificare con certezza resti

²⁶ A. BUCCELLATO, M.L. D'ANNIBALE, C. TORRI, *Elementi ricostruttivi del paesaggio suburbano d'epoca repubblicana nel territorio compreso tra la via Laurentina moderna e il corso del Tevere*, in *Suburbium II*, cit., pp. 504-547.

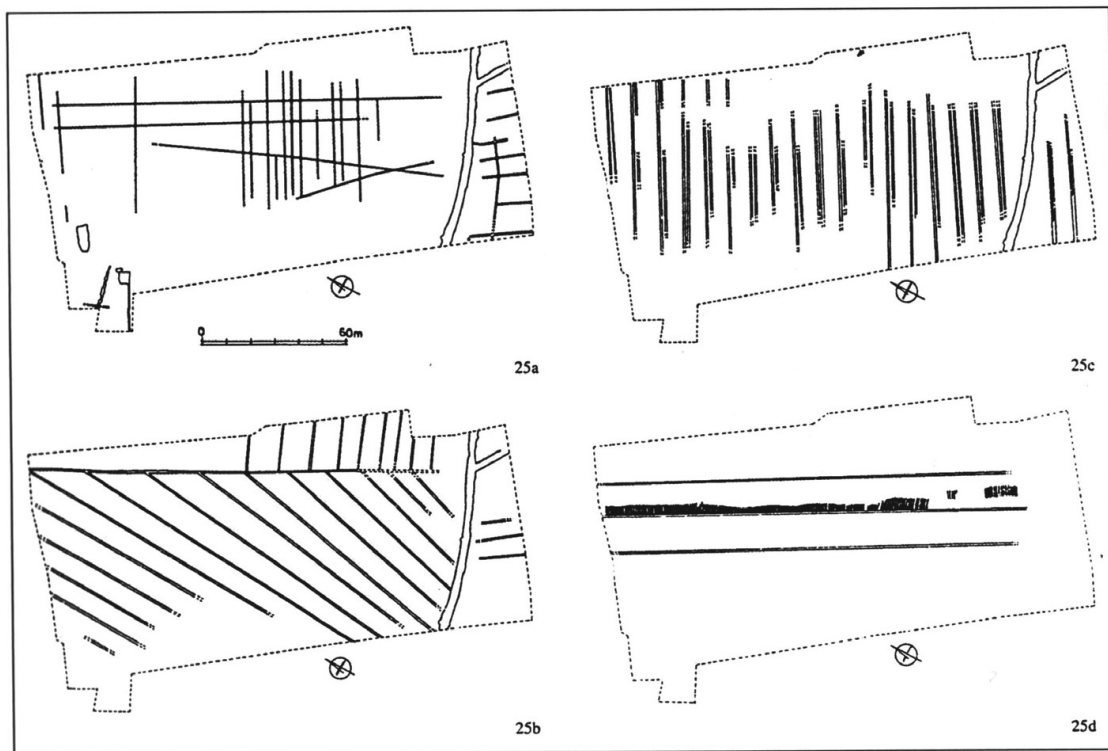


Fig. 7 Rilievo degli impianti di coltivazione a vigneto localizzati nel suburbio romano a Tor di Mezzavia, sulla via Anagnina (fonte: Volpe, *Vino, vigneti ed anfore in Roma repubblicana*, cit.)

carpologici e soprattutto lavorazioni agricole inerenti i frutteti conferma i punti deboli per un'efficiente produzione di frutta, legati al rapido invecchiamento del prodotto dopo la raccolta e soprattutto alle difficoltà di trattamento per la sua conservazione (in modo particolare l'essiccazione, ma anche le conserve in vaso) e il suo trasporto a lunga distanza²⁷.

La documentazione archeologica romana è ancora avara rispetto alle tracce dei frutteti, facendo pensare a una loro stretta connessione con i giardini, dove le necessità di irrigazione frequente erano controllate con più facilità²⁸.

È comunque a Pompei che si coglie, come fissato nel tempo, lo splendore dei giardini e degli orti popolati da alberi da frutta: l'evidenza restituita anche da Ercolano e dalle ville dell'area vesuviana consiste soprattutto di carporesti, di resti lignei dell'apparato radicale ancora mantenuti nel terreno, di apparati iconografici illustranti con ricchezza di dettagli le varie specie di fruttiferi. È opinione comune che il grado di specializzazione

²⁷ G. ASSORATI, *I luoghi della conservazione del cibo negli autori latini*, in *Conservare il cibo da Columella ad Artusi*, cit., pp. 47-56.

²⁸ A. CARANDINI, «Hortensia». *Orti e frutteti intorno a Roma*, in *Misurare la terra: centuriazione e coloni nel mondo romano. Città, agricoltura, commercio: materiali da Roma e dal suburbio*, Modena 1985, pp. 66-74.



Fig. 8 *Pianta di limone dalla Casa del Frutteto (I, 9, 5) di Pompei (fonte: M. Borgongino, Archeobotanica. Reperti vegetali da Pompei e dal territorio vesuviano, Roma 2006)*



Fig. 9 Coppa di vetro con mele cotogne, susine e fichi dalla Villa di Poppea a Oplontis (Torre Annunziata, Napoli) (fonte: M. Borgongino, *Archeobotanica. Reperti vegetali da Pompei e dal territorio vesuviano*, cit.)

espresso dalla frutticoltura campana nella prima età imperiale fosse estremamente elevato, in quanto favorito dalla feracità del suolo e dalla mitezza del clima. La frutta era perciò consumata fresca, conservata in recipienti di ceramica o vetro, ma anche stoccata all'interno di anfore da trasporto e avviata al commercio marittimo; per alcune specie, quali i fichi e le prugne, è anche accertata la pratica dell'essiccazione. Le specie presenti a Pompei, Ercolano e nell'area vesuviana, oltre all'uva sono i fichi, le pesche (*Prunus persica*), le susine (*Prunus domestica*), le pere, le mele, le sorbe (*Sorbus domestica*), le melagrane, le ciliegie, i cedri (?), i limoni (*Citrus sp.*) e le arance (*Citrus sp.*), le carrube (*Ceratonia siliqua*), e inoltre frutta secca quali castagne (*Castanea sativa*), noci (*Juglans regia*), nocciole, mandorle (*Amygdalus communis*) e pinoli (*Pinus pinea*)²⁹ (figg. 8-9).

Tra le specie non autoctone dell'area vesuviana occorre considerare il li-

²⁹ BORGONGINO, *Archeobotanica*, cit., pp. 13-42; per l'inquadramento ambientale delle specie documentate nell'area vesuviana e la loro distribuzione si rimanda, tra i contributi più aggiornati a DI PASQUALE, *Il cibo ritrovato*, cit.

mone e il pesco, quest'ultimo piuttosto diffuso a Pompei, oltre alla ciliegia, nella varietà importata in Italia da Lucio Lucullo nel 74 a.C. dalla regione del Ponto (Asia Minore). L'iconografia pompeiana dimostra la diffusione di varietà (e quindi la specializzazione delle tecniche di coltivazione) di specie locali come i fichi (cinque varietà), e in generale delle *Rosaceae*, soprattutto pere (otto varietà), mele (tre varietà) e prugne (due varietà), confermando in molti casi le informazioni fornite da Columella e Plinio il Vecchio³⁰. La distribuzione dei frutteti (ma anche degli abbondanti attrezzi agricoli rinvenuti) in città era certamente legata all'architettura delle case, i cui peristili e giardini retrostanti accoglievano alberi da frutto: tra i complessi più significativi è la casa di Giulia Felice, che occupava un'intera *insula* della *regio* II, in prossimità dell'anfiteatro. Il giardino è stato restaurato negli anni Cinquanta con il reimpianto di specie fruttifere nelle cavità identificate come fosse da alberi; le specie sono state selezionate in base alla loro attestazione nell'iconografia della città: cotogni, melograni, peri, meli e ciliegi³¹.

3. *Le specie fruttifere selvatiche nel contesto archeologico: un possibile percorso di ricerca?*

Come è avvenuto per la vite e l'olivo, anche per le specie arboree fruttifere si pone il problema del rapporto tra le antiche varietà dell'area vesuviana e le specie diffuse oggi in Campania; un altro aspetto è la sopravvivenza delle varietà tradizionali o autoctone, fortemente condizionata dalla domanda del mercato: l'abbandono di varietà non più appetibili è la premessa dell'erosione genetica, principale causa di scomparsa della biodiversità vegetale³². Il ruolo positivo che la ricerca archeologica può rivestire in tal senso è stato testato con progetti sperimentali, avviati in Toscana e nel Lazio, con

³⁰ CIARALLO, *Verde pompeiano*, cit., pp. 7-21.

³¹ A. MARCONE, *Popolazione, popolamento, sistemi colturali, spazi coltivati, aree boschive ed incolte*, in *Storia dell'agricoltura italiana I. L'età antica* 2, cit., pp. 17-62; CIARALLO, *Verde pompeiano*, cit., pp. 43-50.

³² CIARALLO, *Verde pompeiano*, cit., pp. 7-21; sull'erosione genetica delle specie fruttifere nel nostro Paese e sulla creazione dei giardini di conservazione delle specie, è utile consultare E. ASCANI, *Piante autoctone. Storia e coltivazione delle piante da frutto del territorio senese*, Siena 2007; *Germoplasma autoctono del territorio senese: caratterizzazione e recupero di frutteti locali*, a cura di E. Giordani, D. Morelli, Provincia di Siena, s.d.; S. GUIDI, *I Frutteti della biodiversità in Emilia Romagna. Indagini agronomiche ed etnobotaniche sulle varietà dell'agricoltura tradizionale*, Bologna 2013; M. SICA, *Il frutteto storico*, in *Prata di Maremma*, Massa Marittima 2013, pp. 47-49. Sulla perdita della biodiversità nell'agricoltura italiana e sulla figura del coltivatore custode cfr. C. SPADARO, *Il frutto ritrovato*, Milano 2010.



Fig. 10 *La vite silvestre nella forma dell'arbustum presso il sito protostorico, etrusco e romano di Tufarelle (Allumiere, Roma), censita durante il Progetto VINUM (2004)*

particolare riferimento alla sopravvivenza di specie domestiche (vite e olivo), nella forma di sottospecie selvatiche, quali la vite silvestre e l'oleastro/olivastro³³ (figg. 10-11).

³³ *Archeologia della Vite e del Vino in Etruria*, cit.; «Eleiva», «Oleum», *Olio. Le origini dell'olivicultura in Toscana: nuovi percorsi di ricerca tra archeologia, botanica e biologia molecolare*, a cura di G.



Fig. 11 *Olivastro in prossimità dei siti etruschi di Tenuta Casale (Allumiere, Roma), censito durante il Progetto Eleiva (2007)*

Queste piante sono state censite in prossimità di siti archeologici di carattere produttivo (come fattorie etrusche e ville romane), partendo dal presupposto che le comunità residenti avessero avviato processi di domesticazione secondaria (basati sulla pressione esercitata sulle specie selvatiche/autoctone attraverso forme di introgressione delle popolazioni locali e/o con forme di miglioramento colturale effettuate tramite innesti di talee provenienti dalla circolazione varietale nel Mediterraneo), fino a ottenere modifiche genetiche ancora oggi mantenute nel germoplasma dei singoli esemplari. L'ipotesi di base dei Progetti VINUM, ArcheoVino e *Senarum Vineae*, diretti a chiarire l'origine e la diversificazione dei vitigni etruschi e romani e del Progetto *Eleiva*, mirato ad approfondire la diffusione delle *cultivars* olivicole, era di considerare le popolazioni vegetali circostanti i siti archeologici dell'area etrusca come le forme rinselvatichite delle specie coltivate dalle comunità residenti nel periodo etrusco e romano, lentamente

Barbieri, A. Ciacci, A. Zifferero, San Quirico d'Orcia 2010; «*Senarum Vineae*». *Il paesaggio urbano di Siena: forme di recupero e valorizzazione dei vitigni storici*, a cura di A. Ciacci, M. Giannace, Siena 2012; CIACCI, RENDINI, ZIFFERERO, *Archeologia della vite e del vino in Toscana e nel Lazio*, cit.



Fig. 12 *L'areale dei Monti della Tolfa (Roma): il settore pedemontano allumierasco, ripreso dal Monte La Tolfaccia*

riassorbite dall'ambiente in seguito all'abbandono dei siti³⁴. Tale percorso ha reso possibile attivare programmi di recupero dell'identità storica attraverso la protezione dell'ambiente circostante i siti archeologici, quale effettivo scrigno della biodiversità vegetale e potenziale serbatoio genetico per l'identificazione di varietà ritenute scomparse o semplicemente non conosciute a livello locale: queste varietà sono l'esito vivente della sedimentazione di apporti diversi che hanno lasciato tracce cospicue nel paesaggio contemporaneo. Il tema della frutticoltura antica si presta in modo particolare a eventuali sviluppi di ricerca, conservazione e valorizzazione. Per quanto concerne la ricerca, la persistenza di forme rinselvaticate di specie fruttifere in prossimità dei contesti archeologici è emersa con chiarezza durante le prospezioni condotte nell'area dei Monti della Tolfa (Roma), nel corso del Progetto *Eleiva* (figg. 12-13).

Si è potuto accertare che l'olivastro (*Olea europaea* ssp. *sylvestris*) è ancora

³⁴ BARBIERI, CIACCI, ZIFFERERO, «*Eleiva*», «*Oleum*», *Olio. Le origini dell'olivicoltura*, cit.; CIACCI, RENDINI, ZIFFERERO, *Archeologia della vite e del vino in Toscana e nel Lazio*, cit.; sul rapporto tra olivastri e siti archeologici in area tirrenica cfr. ora A. CIACCI, «*Eleiva*»: *origini e diffusione dell'olivicoltura in Etruria*, in *Alle origini del gusto*, cit., pp. 128-139.

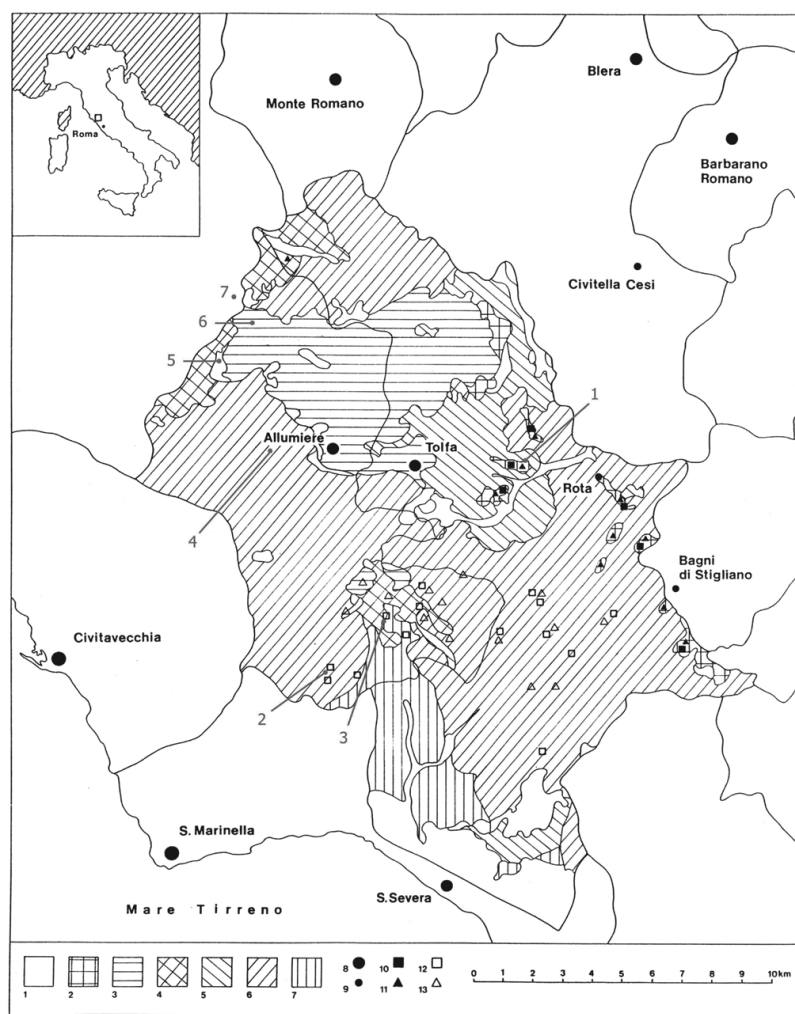


Fig. 13 L'area indagata nel corso del Progetto Eleiva, con l'estensione dei territori comunali di Allumiere e Tolfa (RM). In evidenza, i principali siti di età etrusca presenti nell'area, su base cartografica che documenta il substrato geologico del comprensorio. Simbologia: 1 = Sabbie, conglomerati con elementi vulcanici e argille fossilifere (Calabrian-Siciliano); sabbie, marne e argille passanti a conglomerati e ad argille sabbiose con calcari conchigliati ("panchina") (Tirreniano); travertini e alluvioni antiche terrazzate; alluvioni recenti e attuali, depositi fluvio-palustri, ghiaie, sabbie e dune del litorale tirrenico (Olocene, attuale); 2 = Lave, "ignimbriti" e tufi dell'apparato vulcanico sabatino, di natura

fonolitico-tefritica a leucitica e trachitica (Quaternario); 3 = "Ignimbriti" e lave acide (da quarzo litiche a riolitiche) dei complessi vulcanici tolfetani, cerite e manziate (Pliocene superiore-Quaternario); 4 = Argille grigio-azzurre, argille sabbiose e sabbie argillose, passanti lateralmente e verso l'alto a calcari bioclastici ("macco" di Tarquinia) (Pliocene); 5 = Marne e argille grigio-giallastre, a luoghi gessifere, con intercalazioni di puddinghe poligeniche (Miocene superiore); 6 = unità alloctona dei "flysch" tolfetani: alternanza di calcari, calcari marnosi e marne grigi, rossastri e avana, con intercalazioni di bioclastiti, calciruditi e calcareniti, di arenarie e marne arenacee policrome (Cretaceo-Oligocene); 7 = Unità alloctona della "pietraforte": arenarie quarzoso-micacee, da grigio azzurre a giallo-rossicce, con intercalazioni di argilliti e argille siltose varicolori manganeseifere (Cretacico); 8 = centro abitato, sede di amministrazione comunale; 9 = centro abitato di minori dimensioni; 10 = abitato di pianoro etrusco; 11 = necropoli etrusca su abitato di pianoro; 12 = sito aperto etrusco; 13 = necropoli etrusca con tumuli a camera costruita. Topografia: 1 = Pian Conserva (Tolfa); 2 = Tenuta Casale (Allumiere); 3 = Macchia di Freddara, vocabolo Le Cannucce, quota 364 (Allumiere); 4 = Monte Rotondo, quota 343 (Allumiere); 5 = La Caprareccia (Allumiere); 6 = Ripa Marione (Allumiere); 7 = Centocelle (Tarquinia) (fonte della base cartografica: L. Contoli, G. Lombardi, F. Spada, Piano per un parco naturale nel territorio di Allumiere e Tolfa (Provincia di Roma), Roma 1980)



Fig. 14 *Panoramica delle strutture murarie superstiti nel sito romano di Monte Rotondo, quota 343 (Allumiere, Roma)*

oggi piuttosto diffuso sulle fasce collinari del settore pedemontano, a contatto diretto con siti del periodo etrusco e romano, molto ben conservati in superficie. Il sito romano di Monte Rotondo (Allumiere), collocato sulla quota 343 slm, offre estese strutture murarie formate da blocchi e lastre di calcare marnoso, collocate sulla sommità del ripiano, che hanno restituito ceramica di cronologia compresa tra il II secolo a.C. e il II secolo d.C.³⁵ (figg. 14-17).

L'articolazione delle strutture murarie, oggi ricoperte dalla vegetazione spontanea, fa pensare a un edificio a pianta quadrangolare, delle dimensioni di circa 35x20 m, includente all'interno degli ambienti la base (*lapis pedicinus*) di un torchio ad albero ancora *in situ*. I sopralluoghi effettuati nel 2007 per il Progetto *Eleiva* hanno fatto emergere l'evidente presenza di muri di terrazzamento in calcare (con probabilità sincronici con il sito romano), lungo il versante occidentale del rilievo, presso i quali si è raccolto un bordo di anfora tipo Keay XXV, inquadrabile tra gli inizi del IV e la prima metà del V secolo d.C. (cortese identificazione di Franco Cambi);

³⁵ A. DE LAURENZI, *Il territorio selezionato fra i Comuni di Tarquinia, Monte Romano (VT), Tolfa, Allumiere e Civitavecchia (RM) in età romana*, in *Leopoli-Cencelle II. Una città di fondazione papale*, a cura di L. Ermini Pani, Roma 1996, p. 149, n. 149.



Fig. 15 *La base di un torchio ad albero (lapis pedicinus), collocata all'interno delle strutture murarie superstiti nel sito romano di Monte Rotondo, quota 343 (Allumiere, Roma)*

in prossimità dei terrazzi è presente un olivastro di grandi dimensioni, con tronco e chioma molto sviluppata³⁶. I muri di terrazzamento dovrebbero aver contrastato i fenomeni di erosione del pendio, alla radice di eventi franosi indotti dall'origine marina del substrato geologico locale, formato dalla "serie comprensiva calcareo-marnoso-arenacea" denominata *flysch*, ma potrebbero anche avere ospitato colture arboree intensive. Il sistema locale di sostruzione dei pendii, ben riconoscibile in altri siti del comparto, risale al periodo etrusco (fine del VII-fine del VI secolo a.C.) ed è stato tenuto in efficienza fino al periodo romano: la ricerca di superficie ha infatti messo in luce una forte ripresa del popolamento rurale nel settore pedemontano allumierasco e nell'entroterra civitavecchiese tra la prima metà del III secolo a.C. e la prima età imperiale. Si verifica poi una flessione demografica a partire dalla metà del III secolo d.C., con una ripresa in età tardo-antica³⁷. L'area dei Monti della Tolfa e della Valle del Mignone è

³⁶ F. VALLELONGA, A. ZIFFERERO, *Archeologia dell'olivo e dell'olio nel Lazio settentrionale*, in BARBIERI, CIACCI, ZIFFERERO, «Eleiva», «Oleum», *Olio. Le origini dell'olivicoltura*, cit., pp. 49-70 e soprattutto le pp. 61-63.

³⁷ G. GAZZETTI, E. A. STANCO, *Il popolamento in età romana*, in *Caere e il suo territorio. Da Agylla a Centumcellae*, a cura di A. Maffei, F. Nastasi, Roma 1990, pp. 104-108; M. INCITTI, *Alcuni aspetti economici dell'area dei monti della Tolfa in età romana: note preliminari*, in *Caere e il suo territorio*, cit., pp. 113-118.



Fig. 16 *I muri di terrazzamento in calcare lungo il versante occidentale di Monte Rotondo, quota 343 (Allumiere, Roma)*



Fig. 17 *Olivastro in prossimità del versante occidentale di Monte Rotondo, quota 343 (Allumiere, Roma)*

ottimale per un progetto sulla frutticoltura etrusca e romana: una mole consistente di dati di superficie, documentati a suo tempo da Salvatore Bastianelli e dall'Associazione Archeologica Centumcellae nell'entroterra civitavecchiese, relativi soprattutto a impianti residenziali e produttivi di età romana, hanno consentito di apprezzare una produzione vinicola e olearia di entità assolutamente rilevante³⁸. Queste ricerche hanno inoltre

³⁸ S. BASTIANELLI, *Appunti di campagna*, Roma 1988; A. MAFFEI, *La romanizzazione della fascia costiera tirrenica*, in *Caere e il suo territorio*, cit., pp. 161-181; GAZZETTI, STANCO, *Il popolamento in età romana*, cit.; INCITTI, *Alcuni aspetti economici*, cit.; G. LEONE, S. ANGIONI, *L'olio e l'olivo in epoca romana*, in *Fragmenta repertae memoriae*, Società Storica Civitavecchiese, «Bollettino», 10, s.d., pp. 110-118. Sul tema del popolamento romano nel settore pedemontano allumierasco e tolfetano e nell'entroterra civitavecchiese, cfr. ora V. ALLEGREZZA, *Le fattorie romane nell'arco del Mignone, un sistema territoriale economicamente organizzato (IV secolo a.C.-III secolo a.C.)*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», XLVIII, 1, pp. 37-100, che riprende i dati desunti dalla carta archeologica realizzata dall'Associazione Archeologica Centumcellae: se la tipologia e la scansione cronologica degli edifici è da considerare con molta cautela nel quadro storico ricostruito nel lavoro, occorre riconoscere l'approccio del tutto originale dell'autore allo studio della vegetazione circostante i siti, in cui spicca in modo determinante l'olivastro. Sui criteri di ricostruzione delle presse vinarie e olearie di età romana è ancora attuale M. MEDRI, *Gli impianti produttivi*, in *La romanizzazione*



Fig. 18 *La piastra di spremitura con scanalatura (ara) in pietra calcarea, di un torchio ad albero dal sito romano di Poggio Sferracavallo (Civitavecchia) (fonte: A. Maffei, La ricerca topografica e la carta archeologica, in Caere e il suo territorio. Da Agylla a Centumcellae, a cura di A. Maffei, F. Nastasi, Roma 1990)*

il merito di avere osservato la persistenza di specie vegetali, forse oggetto di coltivazione antica, in prossimità dei resti degli edifici di età romana: nel caso della grande villa terrazzata sulle quote 231 e 218 di Poggio Sferacavallo (Civitavecchia), di cronologia presunta dal secondo quarto del III secolo a.C. al VI-VII secolo d.C., l'attività di produzione olearia (?) è testimoniata da basi di in torchio ad albero in pietra calcarea (*ara* e *lapis pedicinus*) (figg. 18-19).

Il complesso insiste su calcari argillosi grossolani, emergenti in lastre in superficie, ampiamente impiegati come materiale edilizio negli edifici della villa. La vegetazione sui versanti meridionale e occidentale del poggio consiste di esemplari di olivastro e pero selvatico (*Pyrus pyraeaster*), mentre sui

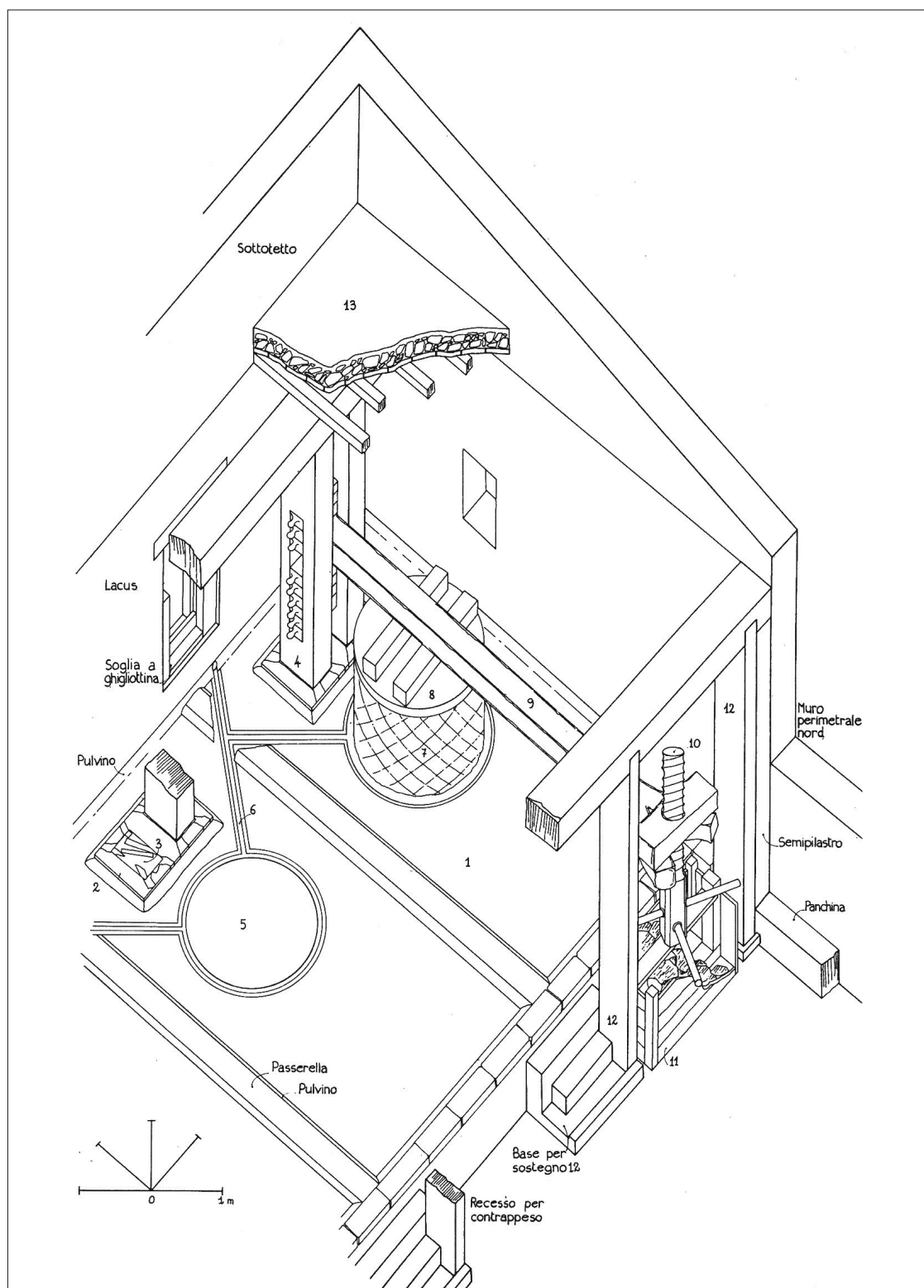


Fig. 19 Ricostruzione dell'ambiente delle presse vinarie nella villa romana di Settefinestre (Orbetello, Grosseto) (metà del I secolo a.C.-inizi del III secolo d.C.) (fonte: M. Medri, Gli impianti produttivi, in *La romanizzazione dell'Etruria: il territorio di Vulci*, a cura di A. Carandini, Milano 1985)



Fig. 20 *Pero selvatico* (*Pyrus pyraster*) in prossimità della villa romana del Monte Seccareccio (Tolfa, Roma)



Fig. 21 I frutti del pero selvatico in prossimità della villa romana del Monte Seccareccio (Tolfa, Roma)

versanti settentrionale e orientale, caratterizzati da acclività più accentuata, sopravvive una cerreta degradata: lo scopritore del sito ritiene che l'olivastro indizi una forma superstite di oliveto e che il pero selvatico esprima la presenza di una coltura a frutteto, forse in una fase avanzata di vita della villa³⁹. A livello naturalistico la persistenza locale del pascolo arborato (o "cespugliato" nella letteratura scientifica), tipico della fascia pedemontana, appare di grande interesse per rilevare specie che si sono adattate, soprattutto nel portamento cespuglioso e spinoso, a resistere al morso degli animali: molto diffusi in questo ambiente sono il pruno selvatico (*Prunus spinosa*), la rosa selvatica (genere *Rosa*) ma soprattutto il pero selvatico e il pero mandorlino (*Pyrus amygdaliformis*)⁴⁰ (figg. 20-21).

In conclusione ci si chiede se l'eventuale persistenza allo stato selvatico di specie coltivate nel periodo etrusco e/o romano non possa essere indaga-

³⁹ A. MAFFEI, *La ricerca topografica e la carta archeologica*, in *Caere e il suo territorio*, cit., pp. 233-239.

⁴⁰ L. CONTOLI, G. LOMBARDI, F. SPADA, *Piano per un parco naturale nel territorio di Allumiere e Tolfa (Provincia di Roma)*, Roma 1980, pp. 59-60; F. SALOMONE, S. MUGNOLI, P. M. BIANCO, *Il paesaggio vegetazionale*, in *I Monti della Tolfa. Paesaggi, ambienti, tradizioni*, a cura di C. Forniz, Roma 2005, pp. 42-48.

ta con gli stessi metodi adottati nei progetti dedicati alla vite e all'olivo. Se oggi la ricerca sulle antiche piante da frutto viene condotta attraverso l'identificazione delle cosiddette piante-madri, cioè piante abbandonate ma considerate di grande interesse per età, fenotipo e genotipo, da cui ottenere marze o gemme per innesto oppure talee per moltiplicazione attraverso margotta, propaggine o divisione, l'analisi delle specie selvatiche intorno ai siti archeologici potrebbe condurre a dati di notevole rilievo per documentare la sopravvivenza di specie fruttifere antiche e per costruire banche dati che permettano di confrontarle con le varietà tuttora coltivate.

MARIA CHIARA SUCCURRO

PER UNA STORIA AGRO-PAESAGGISTICA
DELLA BASSA BRESCIANA

NOTE LESSICOGRAFICHE SUI DOCUMENTI
DELL' ABBAZIA DI LENO (XII-XIII SECOLO)

L'abbazia di San Benedetto di Leno fu una delle più grandi e potenti istituzioni monastiche dell'Italia medievale, dotata di un amplissimo patrimonio fondiario, con *curtes* e dipendenze dislocate in zone strategiche dal punto di vista economico e politico¹. L'abate di Leno era tra coloro che, nell'Italia settentrionale, detenevano il più alto grado di autonomia, dotato di poteri sostanzialmente vescovili sulla sua signoria territoriale. Nonostante la sua importanza, l'abbazia non è mai stata studiata con la dovuta attenzione a causa della totale dispersione delle sue *chartae*, che da sempre ha fatto ritenere disperata la possibilità di ricostruirne la storia e il profilo istituzionale. Tuttavia, recenti indagini hanno consentito l'identificazione e l'analisi di un considerevole numero di documenti ancora inediti, dispersi in diversi fondi archivistici e istituti di conservazione, rendendo così possibili nuovi approfondimenti e prospettive di ricerca su questa così importante fondazione monastica².

La documentazione dell'abbazia rappresenta una fonte preziosissima per esaminare da vicino il contesto ambientale tipico del cuore della signoria monastica, una regione fertile e ben irrorata d'acqua, sottoposta a coltivazione fin dall'antichità. I documenti sono costituiti per la mag-

¹ Dopo gli studi eruditi dello Zaccaria e del Luchi (F.A. ZACCARIA, *Dell'antichissima badia di Leno libri tre*, Venezia 1767; G.L. LUCHI, *Monumenta monasterii Leonensis brevi commentario illustrata. Accedit appendix documentorum ad tria alia monasteria brixiana spectantium*, Roma 1759), l'abbazia è stata oggetto del saggio di A. BARONIO, 'Monasterium et populus'. *Per la storia del contado lombardo: Leno*, Brescia 1984; degli atti *L'abbazia di San Benedetto di Leno. Mille anni nel cuore della pianura Padana*, Atti della giornata di studio (Leno, Villa Seccamani, 26 maggio 2001), a cura di A. Baronio, «Brixia Sacra. Memorie storiche della Diocesi di Brescia», s. 3, VII, 1-2, 2002, pp. 155-214; e della tesi di dottorato di M.C. SUCCURRO, *L'abbazia di San Benedetto di Leno (secoli VIII-XV). Istituzione, relazioni, aspetti patrimoniali*, Università degli studi di Firenze, xxv ciclo, 2013.

² Cfr. SUCCURRO, *L'abbazia di San Benedetto di Leno*, cit., pp. 1-30.

gior parte da contratti riguardanti beni fondiari, stipulati dall'abate o dai suoi delegati. Essi costituiscono un ampio punto di osservazione per le tradizioni agrarie e di gestione del territorio, cui si fa spesso riferimento con termini che riflettono il parlato vivo molto più che gli asettici privilegi pubblici rilasciati da papi e imperatori. Queste fonti permettono di considerare l'amministrazione del patrimonio e delle terre monastiche nella dialettica classica tra agricoltura e territorio, nelle pratiche rurali, e nell'intervento sul paesaggio. Uno studio lessicografico consente inoltre di tracciare il profilo di un contesto idrogeologico e paesaggistico tipico, cui le pratiche di gestione agraria necessariamente si adattarono. Si tratta di una serie documentaria che parte piuttosto tardi, in quanto il prezioso fondo privato del monastero inizia a esserci conservato con una certa continuità solo a partire dall'ultimo quarto del XII secolo.

Un nucleo di documenti a parte, la cui straordinaria importanza è già stata messa in rilievo da diversi storici, è costituito dai testimoniali raccolti durante la vertenza giudiziale che negli anni 1194-1195 oppose il vescovo di Brescia Giovanni da Fiumicello all'abate di Leno Gonterio³. I *dicta testium* del 1194-1195 sono una risorsa eccezionale non solo per la storia del monastero, ma anche in una prospettiva regionale, in quanto non disponiamo di cronache contemporanee e di edizioni di documenti affidabili per la complessa storia dell'Italia settentrionale della seconda metà del XII secolo⁴. Nel corso del dibattito vennero trattati quasi tutti gli aspetti che riguardavano la vita della società rurale del Bresciano durante il XII secolo, e viene illustrato in modo assai significativo il rapporto tra la città e il contado. Le deposizioni rappresentano una fonte eccezionale anche dal punto di vista linguistico, un vero e proprio «tesoro della lessicografia medievale», e già l'erudito gesuita Zaccaria, nel suo indice onomastico,

³ Già pubblicati dallo Zaccaria nel 1767 (ZACCARIA, *Dell'antichissima badia di Leno*, cit., pp. 136-189), riprendendo il testo dal Luchi (LUCHI, *Monumenta monasterii Leonensis*, cit., pp. 111-172), i *dicta testium* sono stati utilizzati da diversi studiosi: G.G. COULTON, *The medieval village*, Cambridge 1925; G. CONSTABLE, *Monaci, vescovi e laici nelle campagne lombarde del XII secolo*, in *L'abbazia di San Benedetto di Leno. Mille anni nel cuore della pianura Padana*, cit., pp. 155-214; G. ARCHETTI, *Scuola, lavoro e impegno pastorale: l'abbazia di Leno nel medioevo (secoli IX-XIV)*, in *L'abbazia di San Benedetto di Leno. Mille anni nel cuore della pianura Padana*, cit., pp. 93-138. Trascrizioni di questi documenti in D. VECCHIO, *L'archivio del monastero di San Benedetto di Leno. I fondi bresciani*, «Brixia Sacra. Memorie storiche della diocesi di Brescia», s. 3, IX, 3-4, 2004, pp. 54-97; D. VECCHIO, *I testimoniali del processo di Leno (1194-1195). Considerazioni archivistiche*, «Brixia Sacra», XI, 2, 2006, pp. 355-391; CONSTABLE, *Monaci, vescovi e laici*, cit., pp. 197-200; edizione in formato digitale, curata da E. Barbieri e A. Baronio, alla pagina web *Popolis* <<http://www1.popolis.it/abbazia>>.

⁴ Cfr. A. FRUGONI, *Arnaldo da Brescia nelle fonti del secolo XII*, Roma 1954, p. 1; CONSTABLE, *Monaci, vescovi e laici*, cit., p. 200.

aveva indicato parecchie parole altrimenti sconosciute, che non si trovano tuttora in alcun dizionario generale del latino medievale⁵.

Oltre alle deposizioni testimoniali, una seconda tipologia documentaria di grande interesse è il *breve de terris* o *stemum de poderio*, ovvero gli elenchi delle terre e dei feudi: una tendenza diffusa, che si riscontra nella documentazione di XIII secolo, fu infatti quella di mettere per iscritto i feudi da parte dei grandi signori⁶; alcuni di questi elenchi tratteggiano dei piccoli feudi costituiti da più terre poste in una stessa località, mentre altri erano più consistenti, comprendenti terreni e coltivazioni di vario tipo, ma anche boschi, ronchi e terre incolte, e tutti presentano delle sensibili variazioni nella terminologia⁷.

L'ambiente naturale

Il cuore della signoria leonense era rappresentato da un quadrato di terra circondato sui tre lati dai fiumi: a sud l'Oglio, che scorre verso sud e poi verso sud-ovest fino al Po, e ai due lati i suoi affluenti, il Mella, il Gambara e il Chiese, i quali scorrono verso sud fino all'Oglio, per un totale di circa venticinque chilometri per venti. In quest'area, le divisioni regionali erano generalmente identificate mediante il nome di una chiesa o di un *castrum*, *vicus*, *viculus* o *burgus*, e il territorio era poi ripartito in parrocchie e *curtes* che prendevano il nome da castelli, villaggi e paesi.

Siamo di fronte a un territorio di pianura i cui connotati si uniformano a quelli della media pianura Padana⁸, il cui ambiente attuale è il risultato dell'azione di numerosi corsi d'acqua, i quali, asportando e apportando sedimenti fluviali al bacino marino costiero in successivi tempi geologici e storici, hanno portato alla formazione di una pianura alluvionale⁹. La pianura a sud di Brescia è l'area dei fontanili, dell'acqua che scaturisce

⁵ ZACCARIA, *Dell'antichissima badia di Leno*, cit., pp. 298-311. Cfr. CONSTABLE, *Monaci, vescovi e laici*, cit., pp. 193-196.

⁶ Cfr. F. MENANT, *Campagnes lombardes au moyen Âge. L'économie et la société rurale dans la région de Bergame, de Crémone et de Brescia du Xe au XIIIe siècle*, Roma 1993, p. 676 n. 7.

⁷ Cfr. SUCCURRO, *L'abbazia di San Benedetto di Leno*, cit., pp. 518-520.

⁸ Per l'attuale quadro geografico non esistono monografie specifiche sulla pianura bresciana. Si vedano le considerazioni di I. ZAINA, *Il suolo*, in *Storia di Brescia, I. Dalle origini alla caduta della signoria viscontea (1426)*, a cura di G. Treccani degli Alfieri, Brescia 1963, pp. 3-37, e, per lo specifico leonense, BARONIO, *Monasterium et populus*, cit., pp. 177-186.

⁹ Sulle trasformazioni nell'idrologia della pianura Padana, si veda D. CAMUFFO, S. ENZI, *The Analysis of Two Bi-Millennial Series: Tiber and Po River Floods*, in *Climatic Variations and Forcing Mechanisms of the Last 200 Years*, a cura di P.D. Jones, R.S. Bradley, J. Jouzel, Berlino 1996, pp. 433-450.

incessante e che si inserisce nel paesaggio condizionandolo. Questa zona della pianura era ricca anche di paludi, poiché qui i fiumi si addensavano e stagnavano, determinando quel paesaggio caratteristico della Bassa padana che Vito Fumagalli ha definito «il regno del bosco e della palude»¹⁰.

A disegnare il paesaggio rurale tipico della zona, fatto di canali, fossati e terreni acquitrinosi, troviamo nella documentazione il concorso di vocaboli come «*dugale*», «*lama*» e «*regona*». Con *dugale*, *dugalus* o *dugalis* si intendeva un condotto d'acqua¹¹; troviamo questo termine in una grandissima quantità di documenti, nei quali veniva impiegato soprattutto per determinare i confini di un appezzamento di terra, disegnando la mappa di un territorio attraversato da una fitta rete di regimentazione idraulica: «ad Sanctum Salvatorem .I. pecia: a sero via, a monte dugalus. § Item in eodem hora .I. pecia terre: a meridie et a mane dugalus. § Item ibi prope .I. pecia: a sero dugalus, a meridie heredes Turberi»¹².

La *lama* o *lamma* è invece un termine che indica un terreno paludoso, un ristagno d'acqua o acquitrino, vera cifra paesaggistica di questo territorio¹³. Esso ricorre in un vasto numero di attestazioni: «finito precio sicut inter nos convenimus nominative pro petia una lamme, que est per mensuram .III. bibulcas et .X. et .VII. tabulas parum plus vel minus, et que est mei feudi et iuris Sancti Benedicti de Leno et que iacet in Lamas Paoni et in eius territorio»¹⁴. L'area paludosa poteva essere denominata anche semplicemente come *aqua* o *lacus* quando il terreno ne era completamente sommerso.

La sovrabbondanza dell'elemento idrico è testimoniata anche dalla presenza di numerosissimi microtoponimi a esso riferiti, rilevabili soprattutto

¹⁰ V. FUMAGALLI, *Terra e società nell'Italia padana. I secoli IX e X*, Torino 1976², p. 8.

¹¹ Cfr. P. SELLA, *Glossario Latino-Emiliano*, Città del Vaticano 1937, s.v. 'dugale': «condotto d'acqua»; P. SELLA, *Glossario Latino Italiano: Stato della Chiesa, Veneto, Abruzzi*, Città del Vaticano 1944, s.v. 'dugale': «canale»; H. BOSSHARD, *Saggio di un glossario dell'antico lombardo, compilato su Statuti e altre Carte Medievali della Lombardia e della Svizzera Italiana*, Firenze 1938, s.v. 'ducale': «canale di scarico, gora».

¹² Edizione: SUCCURRO, *L'abbazia di San Benedetto di Leno*, cit., n. 33, pp. 580-581: <sec. XIII metà>.

¹³ Cf. BOSSHARD, *Saggio di un glossario*, cit., s.v. 'lama'; SELLA, *Glossario Latino-Emiliano*, cit., s.v. 'lamma': «ristagno d'acqua»; SELLA, *Glossario Latino Italiano*, cit., s.v. 'lama': «ristagno d'acqua nei torrenti, terreno scosceso»; *Grande Dizionario della Lingua Italiana*, fondato da S. Battaglia, diretto da G. Barberi Squarotti, Torino, 1961-2002 [GDLI], s.v. 'lama²': «terreno basso coperto di acque stagnanti, che per lo più vi defluiscono in seguito alle piene di un fiume vicino; è spesso ricco di vegetazione e di alberi di alto fusto; terreno, campagna allagata, acquitrino». Si veda anche DANTE, *Inferno*, XX, 79-81: «Non molto ha corso, ch'el trova una lama, / ne la qual si distende e la 'mpaluda; / e suol di state talor esser grama».

¹⁴ Archivio di Stato di Milano (ASMi), Archivio Diplomatico (AD), Pergamene per fondi, cart. 84, fasc. 40c, n. 1709 (1203 febbraio 4, Pavone).

negli atti privati, il cui esame mette tra l'altro in evidenza una diversità tra la zona a nord di Leno, fino a Bagnolo, e quella a sud fino a comprendere il territorio di Gambara. In riferimento alla prima appaiono più numerosi i termini che individuano l'affiorare di una risorgiva (*ad fontem, ad fontem Petedesine, in bollis*), mentre troviamo nella fascia sud una preponderanza di vocaboli che individuano la presenza di acqua stagnante non ben incanalata (*in lavathoro, lame Musce, in vallibus, in prato lame, lama de Gamba-ra, in contrata ubi dicitur lammis, a sero lacus*)¹⁵.

Le terre acquitrinose, e specialmente i terreni vicini al fiume, che erano soggetti a inondazioni, oppure anche gli antichi letti dei fiumi o i rami fluviali abbandonati, erano indicati dal termine *regona*¹⁶. Con *rechhone* si intendeva anche una porzione di proprietà prosciugata mediante canali; *reccus*, termine che indicava un canale o un ruscello, potrebbe essere collegato a *ronchi*, termine che si associa a parole significanti boschi e paludi, e che deriva da *ronca* e *roncare*, i quali a loro volta indicano la messa a coltura di terreni selvatici con una zappa o un'ascia¹⁷. Di questi termini esistono numerosi riferimenti ancora in carte degli inizi del XIX secolo.

La *regona* è l'elemento caratterizzante quest'area della pianura solcata dagli affluenti del fiume Oglio, tanto che le terre di Leno appaiono così riassunte in un'investitura fatta dall'abate Onesto nel 1223: «tam de pratis quam nemoribus ac regonis vel sediminibus que sint vel inveniri possint»¹⁸. Le regone si determinavano quando il letto dei vari corsi d'acqua, che non era regolare, variava per esempio in seguito a una piena che non trovava sbocco lungo il solito percorso, lasciando ampi terreni derelitti il cui fondo veniva ricoperto da vario materiale, come fogliame, rami secchi ed erbe acquatiche. Queste zone erano molto fertili e pertanto vennero ben presto messe a coltura, come mostra la testimonianza di Folle di Fiesse, rilasciata nel corso della vertenza del 1194-1195: interrogato circa le decime delle *Rechone Albareduli* in territorio di Flesse, se queste fossero *novalia*, egli re-

¹⁵ BARONIO, *'Monasterium et populus'*, cit., p. 181 n. 20.

¹⁶ Cfr. BOSSHARD, *Saggio di un glossario*, cit., s.v. 'regona': «così si chiamano nel Cremonese (...) i terreni vicini ai fiumi soggetti a inondazioni e talvolta gli stessi canali, talché le rive occidentali dell'Oglio da Bozzolo al Vo diconsi tuttodi Regone all'Oglio. Altro sito poco lungi dal Mella dove appunto getta nell'Oglio, chiamasi ancora la Regona», «Antichi letti di fiumi nel guastallese e nel bresciano».

¹⁷ SELLA, *Glossario Latino-Emiliano*, cit., p. 476, chiama *rechina* un «retaglio di terra». Cfr. *ivi*, p. 488, su *reccus* e *ronchi*.

¹⁸ ASMi, AD, pergg., cart. 94, fasc. 48, sec. XIII, n. 692 (1223 agosto 8, Leno). Cfr. BARONIO, *'Monasterium et populus'*, cit., pp. 182-183 e nn. 22-23. Si veda anche ASMi, AD, pergg., cart. 85, fasc. 40f (1261 maggio 14, Leno): «item de una pecia regone iacente ad Molonum».

plicò che «erano *recchone* e al tempo stesso boschi» («*fuere Recchone et olim nemora*»)¹⁹.

In ogni caso, a partire già dal IX o X secolo, e sicuramente dopo il Mille, l'intera idrografia appare sempre più strettamente correlata all'azione antropica²⁰, e la costante cura dei dugali, l'opera di prosciugamento delle terre acquitrinose e di drenaggio delle acque, unitamente alla regolare raccolta del legname e alla sistemazione delle rive, consentì un regolare deflusso delle acque affioranti dai fontanili²¹. Le zone appena più elevate rispetto alla *campanea*, indicate con i termini *dosum*, *costa*, *runcum*²², si alternavano poi ad avvallamenti più o meno accentuati, al fondo dei quali affiorava un fontanile (*fons*, *fontana*, *bolla*). Essi davano origine al letto irregolare di un *rivus* o *lavaculum*, che poteva ingrossarsi in una *seriola* o in un *flumen*, oppure disperdersi appunto in una *lama*. Il paesaggio doveva dunque apparire come un alternarsi di zone sopraelevate, circondate da avvallamenti caratterizzati dalla presenza di acqua stagnante o da un manto vegetale che ancora dopo il Mille doveva coprire abbondantemente la superficie del territorio di Leno.

Anche se non esisteva più la *silva* di epoca longobarda, attorno a cui favoleggiavano le leggende locali²³, essa sopravviveva nei numerosi boschi dislocati ai confini della *curtis Leni* con le *curtes* circostanti, cioè le parti più lontane dall'abitato, meno soggette all'intervento dell'uomo²⁴. Esse erano

¹⁹ Cfr. VECCHIO, *I testimoniali del processo di Leno*, cit., p. 375.

²⁰ Sull'interrelazione, nell'Europa medievale, tra acqua e paesaggio, e tra lo sfruttamento di terre nuove e la manutenzione di canali e argini, si vedano R.C. HOFFMAN, *Economic Development and Aquatic Ecosystems in Medieval Europe*, «American Historical Review», 101, 1996, pp. 633-640; J. LEWIN, *Medieval Environmental Impacts and Feedbacks: the Lowland Floodplains of England and Wales*, «Georchaeology», 25, 2010, pp. 267-311.

²¹ Per un quadro della società rurale letta attraverso il ruolo dell'irrigazione, e dunque le soluzioni tecniche adottate per lo sfruttamento dell'acqua, si vedano F. SINATTI D'AMICO, *L'immenso deposito di fatiche. Per una storia dell'irrigazione italiana: la Lombardia*, Milano 1985; P. SQUATRITI, *Water and Society in Early Medieval Italy, AD 400-1000*, New York 1998; R. MAGNUSSON, P. SQUATRITI, *The Technologies of Water in Medieval Italy*, in *Working with Water in Medieval Europe: Technology and Resource-Use*, a cura di P. Squatriti, Leiden 2000, pp. 217-266.

²² Le località indicate con il termine *dosum* sono perlopiù dislocate nei pressi del fiume maggiore, il Mella: cf. BARONIO, *Monasterium et populus*, cit., pp. 179-180 n. 18.

²³ Cfr. M.C. SUCCURRO, *Una "politica della memoria"? Fondazioni monastiche e traslazioni reliquiali nel progetto di re Desiderio*, in *Desiderio. Il progetto politico dell'ultimo re longobardo*, a cura di G. Archetti, Roma 2014, in corso di stampa.

²⁴ Sono attestati diversi boschi nel territorio di Leno: il *buscum Rothondum* a nord-est del *burgus Leni*, ai confini col territorio del comune di Ghedi, il *Salvellum* posto ai confini tra le *curtes* di Bagnolo, Leno e Porzano, la *Sylva Dominica* a oriente, sulla strada che portava a Calvisano, ai cui confini meridionali si estendeva un altro bosco denominato Salvello, e infine la *Silvasecca*, ai confini con la *terra Mulzano Leni*, ad ovest della via per Pavone. Si veda BARONIO, *Monasterium et populus*, cit., pp. 184-186.

indicate nei documenti genericamente con *buscum*, *silva*, *nemus*, ma talvolta ci sono riferimenti anche a un *cerretum* o a uno *spinetum*. Tuttavia più spesso questi termini appaiono nelle denominazioni topografiche (*contrata Albara, ubi dicitur Ceretum, ubi dicitur Ruveris*), a indicarne soltanto il ricordo²⁵. Lo stesso avviene anche per le *lame*: una notazione come «unam petiam terre aratorie iacentis ad Lamas»²⁶ mostra come le zone paludose fossero state in molti casi ridotte a coltura e lottizzate. Dal XII secolo in poi insomma il paesaggio inizia a mostrare sempre più i segni dell'intervento del lavoro umano, anche se le maggiori opere di bonifica e intervento sul paesaggio non furono realizzate che tra la fine del Medioevo e l'epoca moderna²⁷.

L'azione umana di intervento sull'ambiente e le opere di regimentazione delle acque, disboscamento e messa a coltura degli incolti aprì degli spazi nuovi, e dunque anche dei nuovi terreni di conflitto. La prima controversia col comune di Leno in materia d'uso delle terre comuni ci è fornita da una sentenza del 1297, nella quale viene descritto l'habitat tipico del territorio incolto, che può essere esemplificato nelle tre forme di silvestre, arido e umido (*nemora, campanea, regone et lamee*)²⁸. Nel corso del Trecento il comune rurale di Leno contese in maniera crescente al monastero i boschi e le regone: abbiamo notizia per esempio di una lite vertente «super eo quod nemora que appellantur Mazagum, Rothinum et Squadrethum de Leno et regone existentes sive iacentes super territorio de Leno et existentes sive iacentes in territorio sive super territorio et curte de Leno, pertinentes ad dictum monasterium de Leno tam ratione feudi quam ratione livelli»²⁹. La necessità di una descrizione sintetica delle terre che sono oggetto di queste vertenze viene espressa attraverso gli elementi chiave dell'habitat tipico, che danno inoltre conto del valore di queste terre.

²⁵ *Ibidem*.

²⁶ Edizione: *Popolis*, cit., s.d. 1310 febbraio 27, Brescia.

²⁷ MENANT, *Campagnes lombardes*, cit., p. 182 n. 45; G. FANTONI, *L'acqua a Milano. Uso e gestione nel basso medioevo (1385-1535)*, Bologna 1990; S. CIRIACONO, *Acque e agricoltura. Venezia, l'Olanda e la bonifica europea in età moderna*, Milano 1994.

²⁸ ZACCARIA, *Dell'antichissima badia di Leno*, cit., pp. 202-211, n. 40: «discordia (...) occasione quorundam nemorum que appellantur Salvellum, Rotinum, Squadretum, et Mazagum, et de quibusdam regonis, lanmis, ronchis, vegris, et campaneis iacentibus, et extantibus in terra et territorio et curte de Leno (...) infrascripta nemora, regonas, lanmas, ronchos et campaneas (...) nemora, lanmas, ronchos, regonas et campaneas». Cfr. MENANT, *Campagnes Lombardes*, cit., pp. 59 n. 76 e 206 n. 135.

²⁹ Edizione: SUCCURRO, *L'abbazia di San Benedetto di Leno*, cit., n. 52, pp. 608-609: <sec. XIV>.

Lo sfruttamento dell'ambiente e delle risorse

A partire dall'ultimo quarto del XII secolo la documentazione permette di inquadrare da vicino i fenomeni e i processi dello sfruttamento dell'ambiente e delle risorse, e la presenza di numerose clausole *ad meliorandum* è un indizio della cura attribuita alla miglitoria dei fondi³⁰. Le produzioni che costituivano l'asse delle attività legate alla terra e all'agricoltura sulle terre monastiche si uniformavano alle linee di sviluppo e alle attività caratterizzanti delle produzioni della Bassa pianura.

Lo studio lessicografico dei documenti a nostra disposizione permette di coprire le varie tipologie di terreno e di coltura. *Terra* era il termine generale per indicare una proprietà in un *territorium*, *contrata*, *locus* o *curtis*. In poche attestazioni troviamo inoltre impiegato il termine *predium*, come nei riferimenti, che si trovano nei testimoniali del XII secolo, ai *predia* dell'abate a Collebeato e alle decime «delle sue proprietà fondiarie e terre (*donicalium et prediorum*)» a Pavone, cosa che suggerisce un riferimento a proprietà concesse ad altri³¹. La terra poteva essere arabile (*terra aratoria*), coltivata a orto (*ortiva*) o a prato (*prativa*), oppure a vigna (*terra vidacha*, *vidata*, *vitata*, *vithata*)³². Vi erano sicuramente anche alberi da frutto, anche se l'unica attestazione di un frutteto fa pensare a un tipo di proprietà comunitaria: «a sero fruta comunis»³³. Talvolta si trovano anche riferimenti alla terra non in base al tipo di coltura, ma di rendita, come la terra *quartalicia*, a quartese³⁴, e ci sono poi alcuni riferimenti al *clausum*, terreno chiuso³⁵.

³⁰ Cfr. BARONIO, *'Monasterium et populus'*, cit., p. 55, che porta come esempio il livello del 10 aprile 938.

³¹ Cfr. CONSTABLE, *Monaci, vescovi e laici*, cit., p. 196.

³² A titolo di esempio, tra le numerosissime attestazioni, si possono vedere ASMi, AD, perg., cart. 85, fasc. 40d, n. 1926 (1214 luglio 25, <Leno>): «una pecia prati que iacet in contrata ubi dicitur Prat de Bo»; fasc. 40e, n. 867 (12[30] marzo 31, Pralboino): «una pecia terre aratorie et quartalicie»; fasc. 40f, n. 1279 (1255 gennaio 18, Leno): «una petia tere vegre et prative»; cart. 87, fasc. 40l, n. 814 (1324 giugno 5, <Brescia>): «una pecia terre ortive sui iuris, iacente in castro veteri de Leni»; cart. 89, fasc. 40o (1361 aprile 1, Brescia): «quadam pecia terre aratorie et vithate».

³³ Cfr. ASMi, AD, perg., cart. 85, fasc. 40d, n. 1028 (1218 novembre 2, Pralboino).

³⁴ ASMi, AD, perg., cart. 85, fasc. 40e, n. 867 (1233 aprile 10, Pratoalboino). Cfr. SELLA, *Glossario Latino-Emiliano*, cit., s.v. 'quartarezus': «a quartese»; G. REZASCO, *Dizionario del linguaggio italiano storico ed amministrativo*, Bologna 1966, s.v. 'quarta': «la quarta parte de' frutti della terra e delle altre rendite che si pagava alle chiese, oltre alla decima, da chi aveva ricevuto terre proprie di esse chiese a coltivare; il quale diritto di riscossione si trasferiva in altrui, non altrimenti che si facesse per le Decime».

³⁵ Cfr. ASMi, AD, perg., cart. 84, fasc. 40b, n. 1076 (1194 ottobre 2, Leno): «predictus venditor obligavit pignori suprascripto emptori pro iamdicta venditione clausum suum quem visus erat se habere et posidere in fundo et territorio Leni, ubi dicitur al l'Albara». Cfr. anche SELLA, *Glossario Latino-Emiliano*, cit., s.v. 'clausuria': «chiusura»; SELLA, *Glossario Latino Italiano*, cit., s.v. 'clusa':

Altre volte il tipo di terreno viene qualificato in base al tipo di strutture presenti su di esso, e si parla allora di terra *sedimata* o *sedumata*: «una pecia terre sedimate cum una teçia que est in dicta pecia terre, iacente in territorio de Muçano de Leno, in contrata Grimoni»³⁶. Con *sedimen* o *sedumen* si poteva intendere indifferentemente un podere, una casa colonica o un campo, tanto che la traduzione migliore sembra appunto quella di sedime, che significava «nelle case private medievali, altra designazione del manso o, in senso più ristretto, la casa rurale o la parte di fondo sulla quale si trovava la casa o che era destinata alla fabbricazione di essa»³⁷. Per indicare la proprietà, si poteva usare anche il termine di podere (*poderium*, *poherum*, *potherum*): «investivit dominum Obertum comitem, filium condam domini comitis Pizzi, de Moso de toto eo pothero quod tenet in feudum a prefato monasterio»³⁸; «hoc est stemum de poderio sive de bonis condam Petri Ugoni Guidoti de Ustiano»³⁹. Anche il termine *casalis* indicava una tenuta o una proprietà, e nei testimoniali del 1194-1995 si ricorda che fu effettuata una divisione tra i signori di Gambarà «circa la parte dei loro *casales*»⁴⁰.

Le misure agrarie di superficie erano la biolca (*bibulca* o *bibulza*), lo iugero (*iuges*), la pertica, il piede (*pes*), il *plodium* (il piè, l'unità locale di misura della superficie usata in Brescia, che equivale a 100 tavole) e la tavola (*tabula*)⁴¹.

Molte volte la terra veniva qualificata facendo riferimento a un altro elemento caratteristico del paesaggio medievale, fondamentale per tutta

«chiusa», 'clusura': «terreno chiuso».

³⁶ ASMi, AD, perg., cart. 86, fasc. 40h (1286 giugno 8, Brescia); cfr. BOSSHARD, *Saggio di un glossario*, cit., s.v. 'sedumen, sedumatus': «terreno su cui sono costruite case». Circa la teçia, tettoia e poi anche fienile, si vedano SELLA, *Glossario Latino-Emiliano*, cit., s.v. 'tezia': «capanna», 'teges, tegia': «tettoia, fienile»; SELLA, *Glossario Latino Italiano*, cit., s.v. 'teges': «fienile», 'teies': «tettoia», 'teza, tezatium, tezia': «tettoia, fienile»; BOSSHARD, *Saggio di un glossario*, cit., s.v. 'teges, tegete': «capanna, cascina, stalla. Deve trattarsi di quei casotti, capannucce di costruzione che si vedono nei campi di pianura», 'tegia': «capanna, fienile, tettoia»; GDLI s.v. 'teggia, teza, tezza': «region. Fienile. Anche: abitazione rustica; riparo per animali».

³⁷ GDLI s.v. 'sedime'⁴²; cf. anche BOSSHARD, *Saggio di un glossario*, cit., s.v. 'sedimen, sedumen': «area di costruzione; casa rurale; podere»; SELLA, *Glossario Latino Italiano*, cit., s.v. 'sedimen, sedium': «fondo, terreno».

³⁸ Edizione: SUCCURRO, *L'abbazia di San Benedetto di Leno*, cit., n. 17, p. 558: 1233 aprile 12, Brescia.

³⁹ *Ivi*, n. 36, pp. 583-585: <sec. XIII metà>.

⁴⁰ Cfr. CONSTABLE, *Monaci, vescovi e laici*, cit., pp. 170, 196.

⁴¹ Cfr. SELLA, *Glossario Latino-Emiliano*, cit., s.v.; SELLA, *Glossario Latino Italiano*, cit., s.v.; GDLI s.v. Per le misure di superficie, si vedano A. MARTINI, *Manuale di metrologia, ossia misure, pesi e monete in uso anticamente presso tutti i popoli*, Torino 1883; L. FRANGIONI, *Milano e le sue misure. Appunti di metrologia lombarda fra Tre e Quattrocento*, Napoli 1992.

una serie di attività umane, il bosco (*buschus*, *busscus*)⁴². Gran parte del paesaggio della pianura medievale era infatti dominato dalle foreste, che interrompevano la palude che si stendeva uniforme su gran parte della frangia inferiore adiacente al Po⁴³. Si trattava di macchie sparse di alberi convertiti in gran parte al ceduo, molto richiesto come legname minuto dalla città, tenuti accuratamente in vita fra i grandi appezzamenti a prato. Era dunque un bosco antropizzato, inteso come una risorsa da gestire, tanto che nei documenti si parla anche di appezzamenti di terre boschive: «tradidit et exposuit cartam vendicionis in predictum Gisoldum nominatim de quadam pecia tere aratorie et buscive sui iuris feudi Leonensis monesterii», «finito precio sicut inter nos convenimus, nominative pro una peçola bussci»⁴⁴.

Ci sono poi tantissimi riferimenti all'incolto e alle terre non lavorate, che appaiono un elemento determinante del paesaggio agrario del tempo, in continuo cambiamento e sottoposto a una costante azione antropica⁴⁵. Nei contratti privati ci sono diversi riferimenti alla terra *vegra*, termine che poteva indicare la terra «soda, non lavorata, lasciata incolta», ma anche il maggese⁴⁶: «fecerunt datum et vendicionem in Bevolchino, filio Dulçi Tempoli, de Leno nominatim de duabus peçolis tere vegre, iacentibus in curte Lene, in contrata Lame Çini»⁴⁷; «dividendo terras que laborantur vel que laborate fuerunt a pratis et vegris»⁴⁸.

Un interessante *breve de terris* del XII secolo ci presenta l'elenco delle terre colte e incolte e dei redditi a esse relativi del monastero nella località di Leno, utilizzando un ampio spettro di termini che nel loro complesso sono assai rappresentativi del paesaggio agrario⁴⁹. Troviamo la *braida*, che dal significato originario longobardo di campagna aperta e distesa pianeggiante era passato a indicare le colture estensive o lande incolte, adibite a

⁴² Nella foresta infatti si potevano raccogliere i frutti e il miele, unica sostanza edulcorante del tempo, pescare negli stagni, e cacciare la selvaggina. Essa era soprattutto preziosa per il pascolo, e particolarmente per quello dei maiali, ghiotti di faggiuole e di ghiande. Il legno serviva poi come materiale da costruzione, oltre che per il riscaldamento. Cfr. CHERUBINI, *Agricoltura e società*, cit., pp. 11-16; B. ANDREOLLI – M. MONTANARI, *Il bosco nel medioevo*, Bologna 1988.

⁴³ Cfr. FUMAGALLI, *Terra e società*, cit., p. 8.

⁴⁴ ASMi, AD, pergg., cart. 87, fasc. 40l, n. 1667 (1311 gennaio 8, Pralboino); cart. 85, fasc. 40d, n. 1028 (1218 novembre 2, Pralboino).

⁴⁵ Gli archivi di Leno offrono numerosissime indicazioni sull'abbondanza di terre incolte in questa regione: MENANT, *Campagnes Lombardes*, cit., p. 206 n. 135.

⁴⁶ Cfr. BOSSHARD, *Saggio di un glossario*, cit., s.v. 'vegro, terra vegra'.

⁴⁷ ASMi, AD, pergg., cart. 85, fasc. 40f (1254 febbraio 3, Leno).

⁴⁸ Edizione: ZACCARIA, *Dell'antichissima badia di Leno*, cit., pp. 202-11, n. 40.

⁴⁹ Edizione: *Popolis*, cit., s.d. sec. XII («Butort cum nepotibus habet sex bubulcas de terra Crassii in braida sua»).

prato o pascolo, in maniera interscambiabile con i termini latini *campus* e *campanea*. Si parlava poi di *novalia multa*, i terreni di nuovo dissodamento, che indicavano un progressivo avanzamento della messa a coltura, ma anche più spesso di ronchi, termine con il quale si faceva riferimento alla messa a coltura di terreni selvatici. A questi tipi di terreno si alternavano senza soluzione di continuità le coltivazioni, i prati, le vigne e i pascoli recintati (*plodia inter clausuras pasculi*). Altri indicatori rivelavano ancora più chiaramente l'intervento del lavoro umano: *clausum*, *sedimen*, *casamenta*. Vi erano poi i diritti sulle acque e sui mulini: «vadum molini in Calver», «quartam partem unius rote del molin da Vogreme».

Gli elenchi dei feudi e dei poderi conservati tra le carte leonensi rappresentano una fonte preziosa sulle tipologie di terre e colture in quanto, alternando diversi termini, forniscono un prezioso testimone linguistico della percezione del paesaggio dell'epoca. Per esempio, alla fine del Duecento, nello *stemum* dei poderi che il fu Obizzzone degli Arenzoni di Pralboino teneva in feudo dal monastero, troviamo, oltre alle consuete colture e sedimi, anche ronchi, boschi (*nemora*), e appezzamenti misti *inter nemus et runcum*⁵⁰. Ancora nel Trecento il territorio mostrava questa significativa alternanza di colture, boschi e incolti. Lo vediamo in un atto del 1310, con il quale l'abate Pietro acquistò da Martino del fu Giacomo quarantacinque appezzamenti nel territorio di Milzano di Leno, dei quali due erano sedimi, trentacinque terra arabile, tre erano di prato, due di bosco (*terra boschiva*), uno di incolto (*terra vegra*), uno misto arabile e boschivo e uno misto di bosco e incolto («*petia terre boschive et vegre iacentis ad Lamas*»), al prezzo complessivo di cento lire di denari imperiali di buona moneta di Brescia⁵¹.

La conquista dell'incolto

L'arretramento delle foreste e l'avanzamento degli spazi coltivati assunse un ritmo più intenso a partire dal XII secolo, il momento culminante delle bonifiche e dei diboscamenti⁵², quando i miglioramenti tecnici degli strumenti di lavoro dei boscaioli, unitamente a un'organizzazione più razionale del lavoro, permisero di ridurre a coltura non solo le sterpaglie e le foreste più degradate, ma anche vere e proprie foreste impenetrabili. I ter-

⁵⁰ Edizione: SUCCURRO, *L'abbazia di San Benedetto di Leno*, cit., n. 39, pp. 593-595: <sec. XIII ex.>.

⁵¹ Edizione: *Popolis*, s.d. 1310 febbraio 27, Brescia.

⁵² Cfr. CHERUBINI, *Agricoltura e società*, cit., p. 20; cfr. anche le pp. 20-26.

reni incolti iniziarono inoltre, tra XII e inizio XIII secolo, a essere oggetto delle contese tra il monastero e diversi gruppi di signori locali, in una vera e propria guerra signorile volta alla conquista di questa nuova frontiera⁵³.

Un caso significativo è quello di San Martino all'Argine, un comune attualmente nella provincia di Mantova⁵⁴, e della sua vasta spineta⁵⁵, attorno alla quale si accesero i conflitti tra l'abate di Leno, i suoi vassalli (chiamati *milites*) e i conti di San Martino. Si trattava di un territorio dapprima strappato al fiume, e poi messo a coltura con un instancabile processo di regimentazione del corso delle acque attraverso complesse operazioni di arginatura, dissodamento, bonifica e allevamento, che sono un indice del valore crescente di questa terra paludosa e boschiva⁵⁶.

Dalla lettura degli interessanti testimoniali relativi alla vicenda⁵⁷ apprendiamo che su questi terreni prosciugati si era costituita una *spineta*, cioè un terreno gerbido, una chiusa di spini, che prima della metà del XII secolo era divisa tra i conti di San Martino e l'abate di Leno. L'abate era rappresentato da un *gastaldus*⁵⁸, i cui nunzi tenevano la spineta in comune (*comuniter*) con *domina* Berta *de Ostiano* e suo figlio Lanfranco⁵⁹, i quali detenevano la loro metà *in pignore* dal monastero. *Domina* Berta, come ricordano i testimoni, «fecit facere multos runcos in spineta», cioè avviò sulla spineta una vasta opera di dissodamento⁶⁰. Tuttavia l'apertura di nuovi terreni lasciò spazio

⁵³ Come fa notare CHERUBINI (*ivi*, pp. 11-12), «“Silva infructuosa roncare...”», “et per lungo in silva quanto runcare potueritis de terra bona...”. Queste espressioni, relative a monasteri e contadini della pianura padana, sono, nel loro sgrammaticato latino, emblematiche di lunghi secoli del Medioevo rurale. C'è chi ha suggerito scherzosamente, per questa lunga fase della storia europea, battezzata in cento modi diversi, anche la qualifica di “età della colonizzazione”».

⁵⁴ L'appellativo “dall'Argine” riferito a San Martino deriva dal latino *ab aggere* o *ab argere* (dal latino tardo *arger* per il classico *agger*), che sta per “elevazione, cumulo”: cf. L. TONINI, *San Martino dall'Argine nella storia. Alla ricerca delle nostre radici*, Mantova 2003, pp. 30, 42.

⁵⁵ Si intende con “spineta” un terreno gerbido, una chiusa di spini. Cfr. SELLA, *Glossario Latino Italiano*, s.v. ‘spinada’, ‘spinata’: «chiusa di spini»; GDLI, s.v. ‘spineto’: «luogo pieno di arbusti o di cespugli spinosi; macchia di pruni».

⁵⁶ Cfr. SUCCURRO, *L'abbazia di San Benedetto di Leno*, cit., pp. 295-302.

⁵⁷ Edizione: *ivi*, n. 1, pp. 539-542: <sec. XII ex.>.

⁵⁸ Come anche nei testimoniali del 1194-1195, *gastaldus* è un termine impiegato per un rappresentante o un agente. Cfr. CONSTABLE, *Monaci, vescovi e laici*, cit., p. 195.

⁵⁹ Non sappiamo con precisione come fossero regolati i rapporti tra le diverse parti, ma è un caso diffuso che le imprese collettive di dissodamento più difficili fossero portate avanti con forme di lavoro in società. Cfr. CHERUBINI, *Agricoltura e società*, cit., p. 22; G. DUBY, *L'economia rurale nell'Europa medievale*, Bari 1966; C. WICKHAM, *Rural Economy and Society, in Italy in the Early Middle Ages*, a cura di C. La Rocca, Oxford 2001, pp. 118-143; sul ruolo delle comunità rurali nell'organizzazione delle bonifiche, si veda M. CAMPOPIANO, *Rural communities, land clearance and water management in the Po Valley in the central and late Middle Ages*, «Journal of Medieval History», xxxix, 4, 2013, pp. 377-393.

⁶⁰ Sul ruolo delle signorie territoriali e delle società rurali nella gestione dell'ambiente, si vedano WICKHAM, *Rural Economy*, cit., p. 137; C. VIOLANTE, *La signoria rurale nel contesto storico dei*

all'inserimento di una moltitudine di nuovi personaggi, e la spineta andò incontro a un progressivo disfacimento anarchico: tanto sulla *pars abbatis*, quanto sulla *pars comitum* erano riusciti infatti a ritagliarsi uno spazio più di venti contadini, i nomi di tutti i quali sono ricordati dalle testimonianze. Fu probabilmente per ovviare a questo problema che l'abate verso il 1150 cedette una parte dei suoi diritti ai *milites* di San Martino, indipendentemente dai conti. Le parti raccoglievano in comune il *selvanaticum* e il *redditus* delle terre e lo dividevano tra di loro; ogni parte aveva posto nelle proprie terre dei guardiani, chiamati *mestrales*, *custodes*, *wardanes* o *garde*. Tuttavia l'accordo non durò a lungo e ben presto i conti e i *milites* entrarono in conflitto per lo sfruttamento della spineta, e specialmente per il diritto di caccia. La contesa era probabilmente sorta perché, come ricorda un testimone, i *mestrales* dell'abate e dei *milites* avevano esteso i confini della spineta attraverso l'opera di dissodamento, e i conti avevano cercato di forzare a una nuova suddivisione.

Seguirono diverse vicende di violenze, ruberie e minacce, con tentativi di risoluzione affidati a pugne giudiziarie, all'intervento di un legato imperiale e a nuove misurazioni (*mensurationes*) che ebbero alterne fortune. Quello che emerge dalla lettura dei testimoniali è che furono proprio le progressive operazioni di messa a coltura delle nuove terre a scandire i conflitti tra le due parti, e anzi si può dire che, anche se nel XII secolo la foresta già forniva un reddito apprezzabile, il suo completo dissodamento fu perseguito proprio per mezzo di questa «piccola guerra signorile»⁶¹. Attraverso la lettura delle deposizioni processuali si assiste a una vera e propria corsa alla terra e alle risorse, una guerra per l'apertura di una nuova frontiera. Si nota poi che, anche nei momenti più accesi del conflitto, l'interesse principale dei contendenti fu sempre concentrato primariamente sul dissodamento delle terre incolte, tanto che diversi degli episodi esaminati mostrano come fossero disputate non solo le terre, ma anche la manodopera e gli attrezzi di lavoro, che ciascuna parte cercò di accaparrarsi.

L'archivio del monastero è ricco di documentazione che racconta di vicende analoghe. I grandi spazi incolti ancora liberi sono anche il motivo delle crescenti rivendicazioni dei comuni rurali e della loro intraprendenza⁶². Inoltre, la possibilità di riscuotere una decima sui terreni *novali* fu la

secoli X-XII, in *Strutture e trasformazioni della signoria rurale nei secoli X-XIII*, a cura di G. Dilcher, C. Violante, Bologna 1996, pp. 7-56.

⁶¹ MENANT, *Campagnes Lombardes*, cit., pp. 222 e 726 nn. 210 e 211.

⁶² Cfr. *ivi*, p. 206 n. 135 e p. 221 n. 212. Sulla crescita delle giurisdizioni comunali nel territorio, in rapporto anche alle imprese collettive, i contributi sono tanti; si possono vedere A.M. RAPETTI, *L'organizzazione distrettuale in Lombardia tra impero e città (IX-XII secolo)*, in *Contado e città in dialogo. Comuni urbani e comunità rurali nella Lombardia medievale*, a cura di L. Chiappa

questione sullo sfondo della grande lotta tra l'abate Gonterio e il vescovo di Brescia nel 1194-1195⁶³.

L'abate di Leno si scontrò processualmente nel 1182-1183 con dei *comites* che con tutta probabilità appartenevano allo stesso gruppo parentale dei conti di San Martino, circa la proprietà di terreni selvosi e incolti tra Fiesse e Asola: «de controversia Magazani et selve et spinete», terre poste tra il *castrum* di Fiesse e Asola⁶⁴. Abbiamo inoltre la documentazione di un analogo procedimento, probabilmente di poco successivo, tra l'abate di Leno e i *domini* di Corvione, vassalli vescovili, circa la giurisdizione sui territori di Fiesse e Asola, posti nella stessa *curia* di Fiesse, e in particolare per le decime sulle terre di recente messe a coltura e per quelle ancora incolte. Disponiamo delle deposizioni dei testimoni prodotti da entrambe le parti: dalla loro voce apprendiamo come il territorio di Fiesse fosse un sistema complesso dove ai diversi tipi di terreno si sovrapponevano diversi diritti, in un conglomerato difficile da sciogliere di condizioni naturali, azione umana e sovrastrutture giuridiche e mentali. Per esempio, narra il teste Alberto Lavatorio che «il signor abate possiede la decima della regona e di tutte le viti di Fiesse, e dei suoi ronchi dominicali, cioè dei nuovi e dei vecchi, e inoltre del Marzolino, della Cona e del Magazano e della selva, per quanto gli pertiene, e dell'Albareto e della Mazareta, e dei boschi, *si runcantur*»⁶⁵.

I testimoni prodotti dai conti di Corvione integrano il quadro delle deposizioni di parte abbaziale, completando l'affresco di quel mondo vivace, ma anche duro, dei lavoratori della terra impegnati nelle diverse operazioni di dissodamento, taglio del bosco e pascolo. Anselmo Buldrichi narrò che

sono ventotto anni che va nel Magazano e nella selva *buscando et pasculando et runcando*, per la *curtis* di Asola e per l'allodio dei conti (...) e disse che una volta, con i suoi vicini, portò via agli uomini di Fiesse i buoi, gli arnesi e i bastoni, e ferirono uno di questi (...) Interrogato su che cosa facessero gli uomini di Fiesse, rispose che questi aravano e zappavano nei ronchi della selva sulla via di Fiesse, aggiungendo che è sempre stato abituato a roncare nella selva (...) E disse di aver visto gli uomini di Fiesse *buscare, secare, pasculare*,

Mauri, Milano 2003, pp. 15-40; A. CASTAGNETTI, *La "Campanea" e i beni comuni della città*, in *L'ambiente vegetale nell'alto medioevo*, Spoleto 1990 (Settimane di studio del Centro italiano di studi sull'alto medioevo 37), I, pp. 137-174.

⁶³ Cfr. per esempio la deposizione di Giacomo medico di Pavone: «dicit dominum abbatem habere decimam de runco veteri et de novalibus in se» (VECCHIO, *L'archivio del monastero*, cit., pp. 92-93).

⁶⁴ Edizione: *Popolis*, cit., s.d. 1182 aprile 16, Fiesse; 1183 maggio 15, Fontanella <Grazioli>. Cfr. SUCCURRO, *L'abbazia di San Benedetto di Leno*, cit., pp. 297-298.

⁶⁵ Edizione: SUCCURRO, *L'abbazia di San Benedetto di Leno*, cit., n. 32, pp. 570-580: <sec. XIII in.>.

runcare nel Magazano e nella selva, nella parte occidentale, e disse che costoro gli avevano detto: “Fate male, perché disboscate ciò che è nostro!”, e lui aveva risposto a quelli di Fiesse: “Niente affatto, è nostro!”⁶⁶.

Il parlato vivido di queste deposizioni testimoniali ci proietta in un mondo dove l’incessante azione del lavoro umano strappava terreni all’incolto, una nuova frontiera dove le terre, così come anche gli strumenti di lavoro, erano contesi con asprezza. Tra questi lavoratori di una zona di frontiera erano frequenti gli episodi di violenza. L’apertura di nuove terre creava spazi che necessitavano di nuovi inquadramenti giuridici che dovevano essere negoziati di volta in volta, tramite la violenza o col ricorso alla legge, ma più spesso attraverso entrambe le cose.

Nei testimoniali relativi alla vertenza tra l’abate di Leno e i signori di Corvione troviamo anche molti riferimenti agli strumenti di lavoro, per esempio: «runcare in Magazano et ablata fuit zappa (...), abstulere eis zappas», «extirpavit postilia», «cum plaustro suo», «abstulisse semel hominibus de Flesso vestitos et cultello et corrigias qui incidebant silvam (...), accepit de lignis et honeravit de plastrum bene», «fuit in silva ubi vidit quosdam homines qui erant cum abate Aquenigre auferre hominibus de Flesso zaponas, qui runcabant ibi, et audivit abbatem precipere eis ne amplius ibi runcarent, et fecit reddere zaponas abbas»⁶⁷. Le testimonianze rese dai rustici interpellati fanno emergere chiaramente il grande valore degli attrezzi di lavoro. L’attrezzatura contadina ancora nel Trecento era infatti poverissima, e dal costo quasi proibitivo⁶⁸.

Risorse e produzione

L’enorme messe lessicografica fornitaci dalla documentazione privata permette di osservare quali fossero le risorse che si offrivano all’attività produttiva condotta sulle terre monastiche. I prodotti cerealicoli rappresentavano ovviamente l’aspetto più importante delle attività agricole. Se si prende un solo documento significativo, tra le centinaia che potremmo citare, ovvero l’elenco dei beni in Fiesse che Sausio e Callegario ebbero dal monastero a saldo di un debito all’inizio del Duecento, compaiono una gran varietà di

⁶⁶ Edizione: *ivi*, cit., n. 38, pp. 586-593: <sec. XIII>.

⁶⁷ *Ibidem*. Cfr. G. ARCHETTI, ‘*Tempus vindemie*’. *Per la storia delle vigne e del vino nell’Europa medievale*, Brescia 1998, pp. 290 e 392-394.

⁶⁸ Cf. CHERUBINI, *Agricoltura e società*, cit., p. 26.

cereali: il frumento, il miglio, la segale, il farro o spelta, e il fieno, ma anche i fagioli, la cicerchia e la meliga o sorgo, senza dimenticare le fave, il *moltonaticum*, l'orbiglia e l'orzo⁶⁹. In altri documenti troviamo ancora il grano⁷⁰ e la biada⁷¹. Le misure di volume per i cereali erano il carro (*plaustrum*)⁷², usato per lo più per il fieno, la soma⁷³ e lo staio⁷⁴.

Un'altra risorsa fondamentale offerta dal territorio erano i diversi animali che compaiono in molti documenti. Per esempio, ancora nell'elenco dei beni in Fiesse di Sausio e Callegario, compaiono «unam asinam et .i. porcellam»⁷⁵. L'allevamento del maiale è da mettere in relazione al bosco e all'incolto: nella spineta di San Martino, sulla quale nel corso del XII secolo fu condotta un'ampia e progressiva operazione di messa a coltura, i *militēs* che tenevano parte della terra per l'abate di Leno, tenevano anche un numero imprecisato di maiali «*pro curia Sancti Benedicti*»⁷⁶. Inoltre, come si legge anche nella sentenza del 1297, il monastero godeva di ampi diritti sulla caccia e sulla pesca in tutto il territorio di Leno, deteneva i diritti di

⁶⁹ Edizione: SUCCURRO, *L'abbazia di San Benedetto di Leno*, cit., n. 31, p. 570: <sec. XIII in.>. Cfr. BOSSHARD, *Saggio di un glossario*, cit., s.v. 'cicere, ciseri (pl.)'; SELLA, *Glossario Latino-Emiliano*, cit., s.v. 'cicer', 'faba', 'fasiollus, fasiolus', 'fenum', 'frumentum, furmentum', 'melica, meliga, milica', 'miliun', 'ordeum', 'secala, segale, sichalis', 'spelta'; SELLA, *Glossario Latino Italiano*, cit., s.v. 'cicer, cicus', 'faba', 'fasiolus', 'fenum', 'frumentum, formentum, furmentum', 'melica', 'mileum, miliun', 'ordeum', 'siligo', 'secale, segala', 'spelta, spleuda'; GDLI s.v. 'faba, fava', 'orbiglia': «pianta leguminosa, Pisum arvense, usata come foraggio: robiglia». Cf. anche ASMi, AD, perg., cart. 85, fasc. 40f, n. 1180 (1256 marzo 12, Leno). Sul *moltonaticum*, forse un tipo di cereale, cfr. G.B. MELCHIORI, *Vocabolario Bresciano-Italiano*, Brescia 1817, s.v. 'montûna': «ammucchiare, abbiccare»; F. CHERUBINI, *Vocabolario Milanese-Italiano*, Milano 1839, s.v. 'monton': «mucchio, monte», 'montonà': «ammucchiare, ammontare, ammonticchiare, ammonzicchiare».

⁷⁰ Edizione: SUCCURRO, *L'abbazia di San Benedetto di Leno*, cit., n. 14, p. 556: 1229.

⁷¹ *Ivi*, n. 30, pp. 569-570: <sec. XIII in.>.

⁷² Cfr. SELLA, *Glossario Latino-Emiliano*, cit., s.v. 'plaustrum': «misura per il fieno, carro»; SELLA, *Glossario Latino Italiano*, cit., s.v. 'plaustrum': «carro»; GDLI, s.v. 'plaustro': «carro agricolo, destinato per lo più al trasporto di merci».

⁷³ Cfr. SELLA, *Glossario Latino-Emiliano*, cit., s.v. 'soma, sommium': «soma»; SELLA, *Glossario Latino Italiano*, cit., s.v. 'soma': «soma»; GDLI, s.v. 'soma': «quantità di merci o di materiali corrispondente approssimativamente a quella trasportata da un animale. – Metrol.: unità di misura di peso e, più frequentemente, di capacità di liquidi e aridi in uso in diverse regioni italiane prima dell'introduzione del sistema metrico decimale, con valori che variavano da luogo a luogo».

⁷⁴ Cfr. SELLA, *Glossario Latino-Emiliano*, cit., s.v. 'stariolus': «misura per aridi», 'starium, staurum': «staio, misura di volume»; SELLA, *Glossario Latino Italiano*, cit., s.v. 'starium': «misura di volume e di superficie, staio», 'staium': «staio, misura»; REZASCO, *Dizionario*, cit., s.v. 'stajo, staro': «vaso di legno da misurare le biade ed a volte anche i liquidi»; GDLI, s.v. 'staio': «unità di misura di capacità per aridi, e, in particolare, per cereali, in uso in Italia anteriormente all'introduzione del sistema metrico decimale con valori diversi da luogo a luogo. – Anche: la quantità di aridi, in particolare cereali in grani o macinati, corrispondente a tale misura», 'staiolo': «ant. Misura di capacità per aridi: staio».

⁷⁵ Edizione: SUCCURRO, *L'abbazia di San Benedetto di Leno*, cit., n. 31, p. 570: <sec. XIII in.>.

⁷⁶ Cfr. SUCCURRO, *L'abbazia di San Benedetto di Leno*, cit., n. 1, pp. 539-542: <sec. XII ex.>.

pascolo e doveva ricevere una parte delle carni di buoi e porci vendute dagli abitanti di Leno alla macelleria⁷⁷.

Per quanto riguarda le modalità di allevamento e i tipi di contratti, i documenti non forniscono indicazioni specifiche, tranne che per alcune soccide⁷⁸. Sappiamo però che sul territorio era in uso l'allevamento transumante e quello legato a brevi spostamenti spaziali⁷⁹, il quale tuttavia iniziò ben presto a causare problemi di convivenza tra le comunità della pianura e i malghesi e pecorari che si portavano con le loro greggi nella Bassa per soggiornarvi durante la stagione invernale, sfruttando gli incolti e l'abbondanza di foraggio e di fieno. Anche le carte dell'abbazia offrono testimonianza delle diverse cause sorte a proposito⁸⁰.

Una produzione fondamentale era rappresentata dal vino, legato a doppio filo non solo alla storia agraria e dell'alimentazione, ma soprattutto alla cultura e alla società del tempo⁸¹. Già almeno dal X secolo il monastero di Leno ricavava vino dalle vigne poste nelle sue dipendenze⁸²: per i secoli X e XI, si possono individuare porzioni di vigneto nel territorio della Franciacorta, a Collebeato⁸³, e grazie a documenti del secolo successivo anche a Colombaro, a Gussago e nelle vicine località di *Griliano*, Villa, Sale e Valenzano⁸⁴. Il monastero possedeva inoltre varie vigne, a cominciare da quella del brolo dei monaci, accanto all'edificio monastico, e a Leno⁸⁵, Ostiano, Pralboino⁸⁶, Gambara, Gottolengo e nelle principali corti di sua

⁷⁷ ZACCARIA, *Dell'antichissima badia di Leno*, cit., pp. 202-211, n. 40; cfr. SUCCURRO, *L'abbazia di San Benedetto di Leno*, cit., pp. 360-366.

⁷⁸ Cfr. ASMi, AD, pergg., cart. 88, fasc. 40n, n. 1[8]08 (1359 ottobre 13, Ostiano); ASMi, AD, pergg., cart. 94, fasc. 48, sec. XIV, n. 710 (<sec. XIV> maggio 5, Leno).

⁷⁹ MENANT, *Campagnes Lombardes*, cit., pp. 249-272; G. ARCHETTI, *'Fecerunt malgas in casina'. Allevamento transumante e alpeggi nella Lombardia medievale*, in *La pastorizia mediterranea. Storia e diritto, secoli XI-XX*, a cura di A. Mattone, P.F. Simbula, Roma 2011, pp. 486-509. Per l'età moderna si veda *Terre alte di Lombardia*, a cura di O. Franzoni e G.C. Sgabussi, Breno 2004.

⁸⁰ Cfr. *Popolis*, s.d. 1343 giugno 14, Brescia; ARCHETTI, *'Fecerunt malgas in casina'*, cit.

⁸¹ Per le ricerche svolte anteriormente al 1990 si veda la rassegna di A.I. PINI, *Il Medioevo nel bicchiere. La vite e il vino nella medievistica italiana degli ultimi decenni*, «Quaderni medievali», 29, 1990, pp. 6-38; mentre per l'ultimo decennio si può integrare con il completo volume di ARCHETTI, *'Tempus vindemie'*, cit., e con il contributo di A. CORTONESI, *La coltivazione della vite nel Medioevo. Discorso introduttivo*, in *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento*. Atti del convegno, Monticelli Brusati - Antica Fratta, 5-6 ottobre 2001, a cura di G. Archetti, Brescia 2003, pp. 3-14.

⁸² Cfr. E. BARBIERI - M.C. SUCCURRO, *Le carte emiliane del monastero di Leno (II)*, in *La memoria della fede*, Studi storici offerti a Sua Santità Benedetto XVI nel centenario della rivista «Brixia sacra», a cura di G. Archetti, G. Donni, I, 2009, 1, pp. 299-300, (938 aprile 10, Panzano) e 2, pp. 300-303 (967 aprile 22, *in loco qui dicitur Sancto Severo*).

⁸³ Cfr. ARCHETTI, *'Tempus vindemie'*, cit., pp. 233-234.

⁸⁴ *Ivi*, pp. 132, 210; BARONIO, *'Monasterium et populus'*, cit., pp. 18-19, 24, 90-91.

⁸⁵ ASMi, AD, pergg., cart. 89, fasc. 40o (1361 aprile 1, Brescia).

⁸⁶ ASMi, AD, pergg., cart. 88, fasc. 40n, n. 1150 (1355 ottobre 11, Brescia).

proprietà, come pure nelle Chiusure urbane, dove possedeva anche magazzini e *caneve* per conservare i raccolti⁸⁷.

L'ambiente per la conservazione del vino era la *caneva*, termine con il quale si indicava la cantina, ma anche il granaio⁸⁸. Talvolta, troviamo un'esplicita distinzione tra gli ambienti della casa (*domus*) e quelli della cantina (*caneva*): per esempio, il presbitero della chiesa di Carzago «duxit predictum camerarium [del monastero di Leno, a cui era soggetta la chiesa] per diverticula domuum et in caneve ostendendo ei vegetes»⁸⁹. Dell'amministrazione della *caneva* si occupava il cantiniere, *canevarius*, un incarico molto importante che viene attestato dalla documentazione per tutto il periodo. Il monastero disponeva di cantinieri non solo presso gli edifici abbaziali, ma anche presso le sue dipendenze, elemento che prospetta un articolato sistema di strutture per la raccolta e la conservazione del vino e dei prodotti agricoli ramificata nei diversi territori soggetti all'abbazia⁹⁰, anche perché spesso il fitto veniva pagato in carri di vino⁹¹. Per quanto riguarda le unità di misura, quella più attestata è la *zerla* (gerla)⁹², oppure il *plaustrum*, carro, generalmente usato come unità di misura per il fieno, ma attestato anche per il vino⁹³.

La documentazione fornisce particolari interessanti anche per quanto riguarda gli attrezzi agricoli⁹⁴. Un elenco molto dettagliato dei «ferramenta» è contenuto nell'inventario dei beni mobili della chiesa di San Benedet-

⁸⁷ ARCHETTI, 'Tempus vindemie', cit., pp. 233-234.

⁸⁸ Cfr. ASMi, AD, pergg., cart. 86, fasc. 40g, n. 1697 (1266 febbraio 7, Ghedi): «de ea redditur annuatim ex ficto ipsi monasterio unum sterolum frumenti ad sterolum caneve ipsius monasterii». Cfr. SELLA, *Glossario Latino-Emiliano*, cit., s.v. 'caneva': «cantino, granaio»; SELLA, *Glossario Latino Italiano*, cit., s.v. 'caneva': «cantina»; GDLI, s.v. 'canova': «ant. e dial. magazzino dove si conservano vino, olio, grassi, grano; dispensa; cantina».

⁸⁹ Si legge nella testimonianza rilasciata da Lanfranco *Cevatha* di Leno nella vertenza del 1194-1195. Cfr. ARCHETTI, 'Tempus vindemie', cit., p. 422.

⁹⁰ Per fare solo un esempio tra i molti disponibili, nell'anno 1229 troviamo un certo Episcopo come canevaro del monastero nel luogo di Ostiano (Edizione: SUCCURRO, *L'abbazia di San Benedetto di Leno*, cit., n. 14, p. 556: 1229). Per le altre attestazioni, si veda *ivi*, p. 517 n. 358. Cfr. GDLI, s.v. 'canevaro, canovaio': «bettoliere, cantiniere. Nei conventi: il frate o la monaca incaricati della dispensa».

⁹¹ Edizione: SUCCURRO, *L'abbazia di San Benedetto di Leno*, cit., n. 30, pp. 569-570: <sec. XIII in.>: «dicit de redditibus quod dicta ecclesia habet comuni tempore circa .L. somas blave omnibus blavis computatis et circa pravuum tempus habebit plaustra .XII. vini fictum».

⁹² ASMi, AD, pergg., cart. 88, fasc. 40n, n. 1150 (1355 ottobre 11, Brescia): «duas zerlas vini». Cfr. SELLA, *Glossario Latino-Emiliano*, cit., s.v. 'zerla'; SELLA, *Glossario Latino Italiano*, cit., s.v. 'zerla'; GDLI, s.v. 'zerla'.

⁹³ Cfr. SELLA, *Glossario Latino-Emiliano*, cit., s.v. 'plaustrum': «misura per il fieno, carro»; SELLA, *Glossario Latino Italiano*, cit., s.v. 'plaustrum': «carro»; GDLI, s.v. 'plaustro': «carro agricolo, destinato per lo più al trasporto di merci».

⁹⁴ Circa gli attrezzi indispensabili per le pratiche di viticoltura, si veda CORTONESI, *La coltivazione della vite*, cit., pp. 8, 9, 10.

to di Verona, dipendenza leonense, dell'XI secolo. Qui, dopo la lista degli arredi sacri e dei libri liturgici e l'elenco dei capi di bestiame a disposizione della chiesa cittadina, si passava a registrare gli strumenti di lavoro, che comprendevano i recipienti per la vinificazione: un grande vaso da trasporto (*castellada*), alcuni tini, botticelle, caratelli, una botte, due sedili per vasi vinari, sbarre (o chiavi) per il torchio, un cesto e una secchia⁹⁵. Un documento ricco di riferimenti è anche l'inedito *stemum de poderio sive de bonis* che il fu Pietro Ugoni Guidotti, di Ostiano teneva in feudo dal monastero, risalente alla metà del XIII secolo⁹⁶. Qui si parla del *cararium*, cioè una botte⁹⁷, del *busacium*, un attrezzo per forare, e inoltre della *culcedra*, coperta⁹⁸, e ancora del coltello (*cultellus*), del piolo (*pirollus*) e del secchio (*situla*)⁹⁹, dell'acciarino (*saliensis*) e del setaccio (*sedacius*)¹⁰⁰.

Un'ultima produzione di fondamentale importanza per il monastero era l'olio, un prodotto imprescindibile per gli usi liturgici e sacramentali, oltre che per l'uso alimentare. Come unità di misura per l'olio è attestata la baceta¹⁰¹. A causa dell'elevato valore, l'uso e la storia della coltivazione dell'olio nel Medioevo è da intendersi come connotata soprattutto in senso signorile ed ecclesiastico¹⁰². Nelle chiese sottoposte alla giurisdizione

⁹⁵ Cfr. G. MAROSO, *Tecniche di coltivazione della vite nei patti colonici veronesi altomedievali*, «Rivista di storia dell'agricoltura», XXV, 2, 1985, pp. 146-147; ARCHETTI, *'Tempus vindemie'*, cit., pp. 392-394. Per la «castellata», cfr. B. ANDREOLLI, *La terminologia vitivinicola nei lessici medievali italiani*, in *Dalla vite al vino: fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, a cura di J.-L. Gaulin, A.J. Grieco, Bologna 1994, p. 27.

⁹⁶ Edizione: SUCCURRO, *L'abbazia di San Benedetto di Leno*, cit., n. 36, pp. 583-585: <sec. XIII metà>.

⁹⁷ Cfr. BOSSHARD, *Saggio di un glossario*, cit., s.v. 'carraria, carera (botte)': «grande botte che si conduce sui carri»; GDLI, s.v. 'carrera¹': «ant. e dial. botte».

⁹⁸ Cfr. SELLA, *Glossario Latino-Emiliano*, cit., s.v. 'busare': «forare»; 'culcedrella': «coperta»; SELLA, *Glossario Latino Italiano*, cit., s.v. 'colcitra, culcitra': «coperta».

⁹⁹ Cfr. SELLA, *Glossario Latino-Emiliano*, cit., s.v. 'pirolus': «piuolo»; 'situla': «secchia»; SELLA, *Glossario Latino Italiano*, cit., s.v. 'pirolus': «pendaglio»; 'sechia, sechielus, siccula': «secchia», 'situla': «secchio»; GDLI, s.v. 'pirolo': «perno, cavicchio, piolo»; 'situla¹': «archeol. recipiente metallico, soprattutto bronzo, o più raramente d'argilla, a forma di tronco di cono rovesciato, con l'orlo superiore smussato verso l'interno, talvolta fornito di manici ad arco, fissati al corpo del vaso mediante orecchiette forate; aveva la funzione di contenere liquidi per usi comuni o rituali».

¹⁰⁰ Cfr. MELCHIORI, *Vocabolario Bresciano-Italiano*, cit., s.v. 'sali': «acciarino»; SELLA, *Glossario Latino-Emiliano*, cit., s.v. 'sedacius': «setaccio»; SELLA, *Glossario Latino Italiano*, cit., s.v. 'sedassius': «setaccio».

¹⁰¹ SELLA, *Glossario Latino Italiano*, cit., s.v. 'baceta, bazeda, bazeta': «recipiente». Cfr. *Popolis*, cit., s.d. 1377 febbraio 26, Maderno; 1380 febbraio 22, Tuscolano; ASMi, AD, perg., cart. 90, fasc. 40q (1420 settembre, San Requiliano).

¹⁰² Cfr. A. BRUGNOLI, *L'olivicoltura altomedievale nel territorio gardesano e veronese: aspetti di tecniche agrarie*, «Il Garda. L'ambiente, l'uomo», 10, 1994, p. 55; P. TOUBERT, *L'Italie rurale aux VIII^e-IX^e siècles. Essai de typologie domaniale*, in *I problemi dell'Occidente nel secolo VIII*, XX Settimana di studio del Centro italiano di studi sull'alto Medioevo, Spoleto 6-12 aprile 1972, Spoleto 1973, pp. 95-132; P. TOUBERT, *Il sistema curtense: la produzione e lo scambio interno in Italia nei secoli VIII, IX*

spirituale dell'abate di Leno era tra l'altro in uso un curioso rituale, consistente nella cerimonia della consegna di olive ai fedeli al tempo in cui si raccoglievano le decime, che mostra come l'uso rituale di cibo raro contribuisse in maniera significativa alla costruzione della percezione sociale dell'autorità¹⁰³.

Conclusioni

A partire dalla seconda metà del XII secolo, il quadro degli assetti organizzativi del contado bresciano registra una particolare mobilità. Al declino di *domini* travolti dalla crisi politica dell'Impero e all'affacciarsi sulla scena di nuovi soggetti sociali dotati di forte intraprendenza, si accompagnarono notevoli trasformazioni economiche¹⁰⁴. I testimoniali del XII secolo e gli altri documenti notarili provenienti dall'archivio leonense offrono un vivido affresco della società rurale che si dispiegava all'ombra del monastero, le cui attività si moltiplicano nell'accresciuto numero di documenti disponibili nel secolo successivo. Negli atti notarili troviamo citati *magistri*, *sartores*, notai, causidici, piccoli proprietari che dimostrarono in più di una transazione con il monastero di disporre di una significativa capacità finanziaria¹⁰⁵, mostrando come alla decadenza del monastero iniziava a corrispondere la parallela ascesa di una nuova componente sociale. Inoltre, sullo scorcio del XII secolo nuove realtà istituzionali iniziarono a organizzarsi sui territori tradizionalmente sottoposti alla signoria abbaziale. Si trattava dei nascenti comuni rurali, nati attraverso la graduale istituzionalizzazione di quelle forme di vita associativa che già organizzavano, secondo la consuetudine, la vita comunitaria degli *habitatores loci*, in una molteplicità di soluzioni a seconda delle diverse situazioni locali¹⁰⁶. Si trattava di un processo a suo modo rivoluzionario, che gradualmente fu capace di scardinare il tradizionale assetto della signoria monastica, relegando progressivamente il monastero, nei suoi rapporti con le popolazioni rurali, alla sola sfera spirituale.

e X, in *Storia d'Italia*, a cura di R. Romano, U. Tucci, Torino 1983, pp. 19-20.

¹⁰³ Su questo rituale, riscontrabile anche in altri luoghi della Lombardia, si veda SUCCURRO, *L'abbazia di San Benedetto di Leno*, cit., pp. 511-512. Cfr. *ivi*, pp. 512-515 per l'olivicoltura sulle terre dell'abbazia di Leno.

¹⁰⁴ H. KELLER, *La responsabilità del singolo e l'ordinamento della comunità. Il cambiamento dei valori sociali nel XII secolo*, in *Il secolo XII: la "Renovatio" dell'Europa cristiana*, a cura di G. Constable, G. Cracco, H. Keller, D. Quaglioni, Bologna 2003, pp. 67-88; G. CONSTABLE, *L'idea di innovazione nel XII secolo*, in *Il secolo XII: la "Renovatio" dell'Europa cristiana*, cit., pp. 35-66.

¹⁰⁵ Cfr. BARONIO, *'Monasterium et populus'*, cit., pp. 220-229, 225-262.

¹⁰⁶ Cfr. SUCCURRO, *L'abbazia di San Benedetto di Leno*, cit., pp. 350-366.

Alla morte dell'abate Onesto, avvenuta tra la fine del 1226 e i primi mesi del 1227, il monastero versava in una situazione finanziaria disastrosa, cui va aggiunta la profondissima crisi disciplinare della comunità dei monaci, che congiuntamente segnarono l'effettivo inizio della decadenza dell'antica abbazia¹⁰⁷. In parallelo, il comune rurale di Leno andò sempre più manifestando la tendenza a gestirsi autonomamente e a guadagnare diritti sui beni e sulle acque. Iniziava così una lunga vicenda di liti tra monastero e comune, il quale aveva anche iniziato a elaborare una propria legislazione per raggiungere la piena autonomia¹⁰⁸. Dopo anni di liti e controversie, fu il compromesso del 10 giugno 1297 a regolare i rapporti tra le due istituzioni¹⁰⁹. L'arbitrato del 1297 offre testimonianza della prima controversia in materia d'uso dei diritti comuni sulle terre dell'abbazia di Leno¹¹⁰: in questo atto, fu mantenuta la libertà di pascolo nei boschi, nelle *campanee* (terre secche), nelle *regone* (i letti dei fiumi) e nelle *lame* (terre umide), ma si procedette alla delimitazione di questi terreni. Le carte di Leno offrono ancora numerose indicazioni sull'abbondanza di terre incolte in questa regione: appare fin troppo evidente mettere in relazione la presenza di grandi spazi incolti ancora liberi e la crescente intraprendenza delle popolazioni rurali nell'aprire nuovi spazi che non erano soggetti agli antichi diritti. Le questioni non si risolsero con questo arbitrato, ma furono anzi sempre più oggetto di controversia nei secoli successivi. L'archivio storico del comune di Leno conserva una serie di documenti che danno conto della progressiva crescita delle autonomie di quel comune rurale¹¹¹, nonché della continua e incessante opera di incanalamento e regimentazione delle acque e di costruzione di mulini, che scandirono le progressive trasformazioni della società e dell'economia rurale.

¹⁰⁷ *Ivi*, pp. 375-386.

¹⁰⁸ Cfr. G. ANDENNA, *Uno sconosciuto atto sui rapporti di potere tra l'abbazia di Leno e il comune (1219)*, «Brixia Sacra. Memorie storiche della Diocesi di Brescia», s. 3, vi, 1-2, 2001, pp. 167-168.

¹⁰⁹ ZACCARIA, *Dell'antichissima badia di Leno*, cit., pp. 202-211, n. 40.

¹¹⁰ Cfr. MENANT, *Campagnes lombardes*, cit., p. 206 n. 135.

¹¹¹ Cfr. SUCCURRO, *L'abbazia di San Benedetto di Leno*, cit., pp. 360-364.

ANGELO D'AMBROSIO

LE UOVA A TAVOLA NELLA STORIA:
CONSUMI, DIETETICA, SANITÀ E GASTRONOMIA
(SECC. XVI-XIX)

(...) Dopo il primo piatto, egli attaccò la frittata che era tonda, spessa e cotta a puntino. Al primo colpo di forchetta il ventre della frittata lasciò sfuggire un sugo denso, piacevole alla vista nonché all'odorato: il piatto ne fu subito pieno e la cara Giulietta confessava d'essersi sentita venir l'acquolina in bocca. Tale moto di simpatia non sfuggì al curato, avvezzo a scrutare le umane passioni, e con l'aria di rispondere a una domanda che la signora R. s'era ben guardata dal fare, disse: «È una frittata col tonno: la mia cuoca la sa fare a meraviglia e poche persone l'assaggiano senza congratularsi con me»; «Non me ne meraviglio», rispose l'abitatrice della Chaussée d'Antin: «una frittata così appetitosa non si è mai vista sulle nostre tavole mondane».

(...) Durante il pranzo non si parlò che del pasto del curato e soprattutto della sua frittata col tonno. La signora R. la lodò sotto tutti gli aspetti: la grandezza, la rotondità, l'apparenza, e poiché tutti i dati erano esatti, fu unanimemente concluso che quella frittata doveva essere eccellente. Era una vera equazione sensuale che ognuno risolse a suo modo (...).

(A. Brillat-Savarin [1755-1826], *La frittata del curato*, in *Fisiologia del gusto, ovvero meditazioni di gastronomia transcendente*, Milano 1955, p. 290-291)

Premessa

Un approdo analitico verso le molteplici valenze culturali dell'uovo (di gallina), protagonista indiscusso sulla tavola di infiniti consumatori dall'antichità ai nostri giorni, richiederebbe evidentemente contributi multidisciplinari legati, fra l'altro, alla forte carica simbolica che questo alimento riveste in ambito religioso, come emblema della "nascita" della vita (*Omne vivum ex ovo*), della Resurrezione, con le susseguenti tradizionali ritualità della Pasqua¹, con l'ab-

¹ A. CATTABIANI, *Calendario. Le feste, i miti le leggende e i riti dell'anno*, Milano 1993, pp. 204-206.

bondante produzione iconografica e artistica che ne è derivata, con gli estesi sedimenti che è dato rintracciare nel vasto mondo della cultura popolare, nei proverbi, nelle superstizioni, nelle credenze e nella letteratura alchemica.

Le pagine seguenti, è opportuno pertanto precisarlo, si limitano a tratteggiare solo alcuni aspetti tematici, connessi in qualche modo alla valenza storica delle uova, alle caratteristiche del loro consumo, alle pratiche culinarie del passato, alle valutazioni dietetiche e salutari secondo la trattatistica del tempo, all'utilizzazione gastronomica che si profila in determinati contesti sociali.

Consumi

Con riguardo al vitto e alla cucina dei ceti sociali popolari non si posseggono dati storici di una certa consistenza, per la scarsità delle fonti documentarie dirette e, di conseguenza, le prime più o meno attendibili e organiche informazioni sui consumi alimentari in Italia, si registrano solo a partire dagli ultimi decenni del XIX secolo, grazie al concomitante avvio di numerose indagini e statistiche ministeriali condotte sulle condizioni economiche e sociali nei Comuni del Regno, con riguardo soprattutto al tenore di vita dei lavoratori della campagna e delle loro famiglie².

Il panorama che in proposito si delinea è ovviamente molto ampio e variegato, con la tendenza di un'alimentazione in genere descritta come mediocre e poco nutriente soprattutto nelle zone rurali più depresse del paese, dove le uova sono collocate fra le pietanze energetiche per eccellenza, gustose e versatili, ma non sempre alla portata delle fasce sociali più povere, a differenza dei contadini proprietari favoriti dalla diffusione degli allevamenti poderali e domestici³.

² S. SOMOGYI, *L'alimentazione nell'Italia unita*, in *Storia d'Italia*, (16, Documenti), Torino 1973, pp. 839-887.

³ Tanto emerge anche dall'analisi dei bilanci familiari redatti sul finire del XIX secolo con riguardo al Mezzogiorno, suddivisi per condizioni sociali e professionali: qualche esemplificazione può essere utile, come quella che ci perviene da San Marco in Lamis dove Antonio Saggese, sua moglie e quattro figli, *proprietari* di un podere di 18 ettari, consumano per alimentarsi in un anno: 12 ettolitri di grano per farne pane, 2,50 di granone per far polenta, 80 kg tra fagioli, ceci, lenticchie e cicerchie, 40 kg di fave, 8 quintali di patate, un quintale di ortaggi, uno di frutta, 18 litri d'olio, 2 ettolitri di vino e 3 di vinello, 50 kg di carne fresca e 3 di carne salata, 10 kg di pesce salato, 300 uova e 50 kg di sale; e ancora una testimonianza si concretizza con la situazione di un *bracciante* agricolo di Torremaggiore, anche lui sposato e padre di quattro figli: la sua famiglia consuma nel corso dell'anno pane (2 kg al giorno), 36 kg di pasta, 45 kg di riso, 13 kg di olio, 11 tra lardo e strutto, 4 kg di formaggio, 19 kg di carne di pecora, 6 di vaccina e 6 di maiale, 28 kg di pesce salato (stoccafisso e baccalà) e, infine, una decina di dozzine di uova; sulla tavola della famiglia di un *galantuomo* di Troia della borghesia cittadina, latifondista, con moglie e 5 figli a carico, la carne invece compare quasi tutti i giorni, insieme a piatti di pasta, minestre, uova, verdure, frutta, vino,

Per offrire solo qualche dato, con la dovuta approssimazione in ordine alla variabilità dei fattori che ne determinano l'andamento, basti aggiungere che intorno agli anni Cinquanta dell'Ottocento la media annuale dei consumi complessivi *pro capite* in alcune città italiane, oscilla intorno alle 140/160 unità⁴; più avanti nel tempo, a metà Novecento, la media si abbassa fra le 100 e le 130; oggi, le indagini più recenti attestano un quoziente variabile sulle 200 uova a testa (di cui 100/120 utilizzate come pietanza a sé), assegnando pertanto all'Italia un posto importante fra le nazioni che registrano gli impieghi più alti⁵.

Dati così significativi sono da collegarsi non solo alla tradizionale appetibilità di un alimento agevolmente reperibile per le infinite utilizzazioni di cucina, ma anche per l'evidente convenienza economica. A tal proposito le indicazioni non mancano, ma ovviamente esse variano in rapporto ai

caffè, rosolio e pure qualche dolcetto, cfr. S. Russo, *L'alimentazione tra Otto e Novecento. I bilanci alimentari*, in *Le carte in tavola. Alimentazione e cucina in Capitanata. Materiali*, a cura di G. Pensato - S. Russo, Foggia 2005, pp. 57-68; inoltre *Notizie intorno alle condizioni dell'agricoltura negli anni 1878-79*, a cura della Direzione del Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, Roma 1882, pp. 687-708.

⁴ G. MORREALE, *L'alimentazione a Novara e nel Novarese tra fine Settecento e fine Ottocento attraverso i documenti dell'Archivio di Stato di Novara*, in *Gli archivi per la storia dell'alimentazione*, Atti del Convegno Potenza-Matera, 5-8 settembre 1988, Vol. III, Roma 1995, p. 1782; qualche altro dato di paragone ci perviene dalla Francia dove il consumo medio sarebbe stato di 60 uova pro capite all'anno nel 1790 e tale quota sarebbe rimasta stabile fino al 1900 (con 70 uova a persona); solo in seguito sarebbe cresciuta, passando a 145 uova nel 1938 e a 226 nel 1960-64; in Germania, nel 1850, una persona consumava in media forse 1 uovo a settimana, mentre oggi ne consuma 5,5 (inclusendovi il consumo che se ne fa attraverso altri prodotti alimentari), cfr. *Storia dell'alimentazione*, a cura di J. L. Flandrin e M. Montanari, Bari 1997, p. 577; un ulteriore elemento di raffronto ci è fornito, infine, con riguardo al Portogallo, in I. M. R. MENDES DRUMOND BRAGA, *Ovos, ovos, Ovos e mais Ovos. Cultura, economia, dietetica e gastronomia*, «Revista de Historia da Sociedade e da Cultura», 13, 2013, Universidade de Coimbra, pp. 399-432.

⁵ In classifica precedono i consumi italiani solo quelli del Giappone, degli Stati Uniti, della Francia e dei Paesi Bassi, mentre la media europea è attestata su 214 uova pro capite, «nell'opera collettiva» *Il consumo di uova della famiglia media italiana*, «Veterinaria Italiana», 46, 2010, pp. 287-300; riguardo invece alla disponibilità complessiva se ne può avere un'idea in termini quantitativi espressi in quintali seguendo il trend della crescita a partire dal 1861 sino ai dati del 1967: 1861-1870: 1.850; 1871-1880: 1.883; 1881-1890: 1.748; 1891-1900: 1.615; 1901-1910: 1.800; 1911-1920: 2.376; 1921-1930: 2.573; 1931-1940: 3.069; 1941-1950: 2.344; 1951-1960: 3.838; 1961-1967: 4.828, cfr. SOMOGYI, *L'alimentazione...*, cit., pp. 882-883. Sempre in termini quantitativi, i consumi aggiornati pro-capite che si profilano (onnicomprendivi di tutte le utilizzazioni) in kg sono i seguenti per anno: 1950: kg. 6,43; 1960: kg. 8,88; 1970: kg. 12,60; 1980: kg. 12,03; 1990: kg. 13,67; 2000: kg. 13,70; 2005: kg. 13,61; 2010: kg. 13,20; Kg. 2011: 13,00; 2012: kg. 13,00. Quanto alla stagionalità dei consumi, un'inchiesta sull'alimentazione marchigiana condotta intorno agli anni Cinquanta del secolo scorso segnala che la popolazione locale abitualmente in primavera consumava 3 uova a settimana (1 a colazione mattutina, 2 a cena); in estate ne consumava 5, di cui 1 a colazione, 2 a pranzo, 2 a cena; in inverno solo 1 (a colazione); quasi nullo o molto scarso l'impiego nei mesi autunnali, cfr. F. BONASERA, *Le abitudini alimentari dei contadini delle Marche Nord occidentali (1950)*, «Proposte e Ricerche», 11, 1984, p. 79.

periodi e alle aree territoriali, consentendoci così di poter fare solo qualche esempio, indicando il prezzo delle uova, espresso nel valore delle monete territoriali del tempo e raffrontandolo, per un termine di paragone, con quello di altri generi.

Cominciando da Genova⁶, nel 1765 le uova fresche oscillano nel corso dell'anno da 1 a 2,8 soldi, quelle stantie da 0,08 a 1 soldo; nella medesima città, contemporaneamente, un cappone è in vendita a 24 soldi, un piccione a 11, un pollastro a 8, un mazzo di broccoli a 1, dodici limoni a 4,08; a Ferrara⁷, a metà Cinquecento, 250 uova costano uno scudo, con la medesima somma si possono acquistare 5 capponi oppure si assicura lo stipendio di un mese a uno sguattero; a Siena nel 1538⁸, in occasione di una cena approntata per la locale Signoria risultano acquistate 70 uova per 1 lira e 15 soldi; nella medesima lista 20 piccioni sono apprezzati a 8 lire, 3 lepri a 2 lire e 3 soldi; a Foligno⁹ nel 1576 due uova costano 1 baiocco, 2 polli da 10 a 30 baiocchi, 400 gr di formaggio circa, 5 baiocchi; a Gubbio¹⁰ a metà Seicento 2 uova sono vendute da 1,5 a 2 baiocchi, una coppia di lepri a 65 baiocchi, un paio di pollastri a 30-32 baiocchi; a Rimini¹¹ nel 1645 due uova "grosse" quotano 0,7 lire, un barile d'olio lire 35; a Ravenna¹² nel 1770 per 400 uova si spendono scudi 1,60, per 6 libbre di mandorle dolci (poco più di 2 kg) scudi 1,92, per 4 libbre di mele scudi 0,08; a Urbania¹³ nel 1769, 468 uova sono valutate 1,57 scudi, 100 aringhe uno scudo; a Campobasso¹⁴ nel 1747 un uovo vale 0,5 grane, mentre 1 kg di ricotta salata viene venduta a 5,6 grane; identica la quotazione delle uova a Matera¹⁵ dove, a fine XVIII secolo, sono in vendita al commercio minuto

⁶ P. SCIAPPACASSE, *I consumi alimentari delle famiglie patrizie genovesi in età moderna*, in *Gli archivi per la storia...*, cit., pp. 1886-1887.

⁷ J. DI SCHINO, "La Suprema Magnificenza". *Il convito rinascimentale e l'arte del ben servire*, Presentazione della Mostra «Magnificenze a Tavola. Le arti del banchetto rinascimentale», Villa d'Este, Tivoli 2012, dattiloscritto, s.i.p.

⁸ *Pane e potere. Istituzioni e società in Italia dal medioevo all'età moderna* (Catalogo della Mostra), Roma 1991, pp. 114-115.

⁹ G. METELLI, *L'alimentazione del ceto nobile e delle classi meno abbienti a Foligno tra Cinque e Seicento*, in *Alimentazione e nutrizione secc. XIII-XVIII*, Atti della XXVIII Settimana di Studi, Prato, 22-27 aprile 1997, a cura di S. Cavaciocchi, Firenze 1997, p. 873.

¹⁰ G. M. NARDELLI, *Alla tavola del monaco. Il quotidiano e l'eccezionale nella cucina del monastero tra XVII e XVIII secolo*, Perugia 1998, p. 154.

¹¹ G. L. MASETTI ZANNINI, *Quel che passava il convento. Tavola e cucina dei monasteri femminili nei secoli XVI-XVIII in Romagna*, in "Romagna arte e storia", 32/1991, p. 133.

¹² *Ivi*, p. 142.

¹³ C. LEONARDI, *La mensa nel seminario di Urbania tra Settecento e Novecento*, «Proposte e Ricerche», cit., p. 27.

¹⁴ A. D'AMBROSIO – M. SPEDICATO, *Cibo e clausura. Regimi alimentari e patrimoni monastici nel Mezzogiorno moderno (sec. XVII-XIX)*, Bari 1998, pp. 206-208.

¹⁵ *Ibidem*.

a 0,5 grane, a fronte di 1 kg di provole acquistato a 42,6 grane; a Lecce¹⁶, nei primi del Settecento le uova oscillano da 0,4 a 0,6 grane secondo i mesi dell'anno, una gallina costa circa 10 grane, 1 kg di maiale poco più di 11 grane, 1 kg di salsiccia 6,5 grane, 1 kg di riso 3,8 grane; infine in Terra di Bari, a Conversano¹⁷, nel 1820 il costo di un uovo varia da 0,5 a 0,6 grane, 1 kg di piselli freschi 1,1 grane, 1 kg di ricotta 11 grane, 1 kg di cacio 21 grane, 1 kg di pasta secca (maccheroni) 11 grane, una gallina 20 grane, 1 kg di cozze nere di Taranto 3,2 grane.

Quanto al problema della disponibilità stagionale, meno ampia nei mesi più freddi dell'anno, un certo margine di garanzia scaturiva anche dalle tecniche di conservazione, ben collaudate, che riguardavano ovviamente solo le uova deposte da galline non fecondate: in questi casi le modalità erano varie, secondo le tradizioni locali di ciascuna famiglia.

Uno dei modi più utilizzati, per fare qualche esempio, era quello di conservarle in capienti contenitori, completamente ricoperte da acqua di calce; un altro metodo prevedeva la stratificazione delle uova, con abbondante sale o salgemma, in casse di legno rivestite internamente di carta, sistemate in locali freschi e asciutti; negli ambiti domestici, per una conservazione meno prolungata, si era soliti invece impiegare delle tinozze in cui le uova «con la punta in alto» venivano depositate a strati, coperte via via da varie sostanze, secondo consuetudine, come cenere di legno, sabbia fina, gesso, carbone in polvere, segatura, paglia, olio¹⁸.

L'argomento non è trascurato dalla contemporanea letteratura popolare che spesso dedica al problema espliciti riferimenti come quelli di un manuale napoletano di metà Ottocento¹⁹ dove, fra l'altro, si danno consigli per conservare a lungo le uova fresche; in un primo caso si suggerisce il seguente procedimento:

Si annienti il germe vitale nell'uovo con tuffarlo per un momento nell'acqua bollente; si asciughi poi l'uovo ben bene, e si conservi ponendolo o nella crusca, o nell'arena, oppure nella segatura; si badi però che tanto la crusca, quanto l'arena o la segatura siano perfettamente asciutte;

nel secondo metodo le uova si porranno

¹⁶ *Ibidem.*

¹⁷ *Ibidem.*

¹⁸ O. CASSELLA, *Manuale pratico popolare di pollicoltura*, Napoli 1879, pp. 47-48.

¹⁹ *Collezione nuova di segreti e ricette verificati di facile ed economica esecuzione ed infallibili ... a spese di Gennaro Cimmaruta*, Napoli 1856, p. 79, 128.

in un barilotto fornito di cannolo, e vi si verserà sopra dell'acqua calcina finché l'acqua le superi di qualche dito; dopo 24 ore si farà uscire l'acqua mediante l'indicato cannolo e si riempirà il barilotto di altra acqua calcina, aggiungendovi mezza libbra di acido allungato di zolfo; il barilotto ermeticamente chiuso si lascerà indi senza muoverlo, fintanto che se dovranno togliere le uova. In questo modo si sarà riuscito a conservare le uova per più di un anno, atte ancora, secondo si è sperimentato, ad essere schiuse mediante la cova.

A differenza delle mense popolari, quelle delle comunità religiose in genere costituiscono, invece, un punto d'osservazione privilegiato per raccogliere notizie più dettagliate in merito alla quantità e alla frequenza delle uova consumate a tavola nei secoli scorsi, sia per la più ampia disponibilità delle fonti documentarie (registrazioni contabili, tabelle di vittazione, libri d'amministrazione ecc.), sia perché esse costituiscono una costante e fondamentale componente della loro dieta²⁰, come si evince, fra l'altro, sia dalla calendarizzazione dei menu settimanali di monasteri e conventi²¹, sia

²⁰ Sull'argomento già le antiche consuetudini (XI secolo) di due importanti abbazie medievali, quella di Cluny e di Fruttuaria, sono eloquenti al riguardo: nella prima i giovani novizi avviati alla vita monastica ricevevano una dozzina di uova al giorno e un sostanzioso "supplemento" era pure previsto a favore dei monaci dopo essersi sottoposti alla periodica e diffusa pratica del salasso; nella seconda era stabilito che le uova per i salassati dovevano essere 5 (da servirsi insieme a un'abbondante razione di pane e vino, oltre che alla consueta razione quotidiana di formaggio); inoltre che quello del rapporto alimentare con le uova doveva essere un problema al centro delle attenzioni, si ricordano appunto le preoccupazioni di Bernardo, abate di Chiaravalle, che lamentava l'eccessiva varietà dei modi di preparare questo alimento: «(...) Quis enim dicere sufficit, quot modis...ova versantur et vexantur, quanto studio evertuntur, subvertuntur, liquantur, durantur, diminuuntur; et nunc quidem frixa, nunc assa, nunc farsa, nunc mistim, nunc singillatim apponuntur?» ("Chi potrà elencare tutti i modi in cui si riesce a preparare le uova? Esse vengono girate, rigirate, sbattute, montate, indurite, tranciate, fritte, bollite, farcite, servite sole o con altri cibi"), cfr. M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Bari-Roma 1988, p. 82; L. MOULIN, *La vita quotidiana dei monaci nel medioevo*, Milano 1989, pp. 61-62.

²¹ Per avere un'idea in proposito, passiamo in rapida rassegna, indicando la comunità e l'anno, i riferimenti al consumo delle uova nell'ambito dei menu settimanali: Clarisse, Manfredonia, 1746: uova a cena, mercoledì (A. ANNARUMMA, *Un'analisi economica e fisiologica del bilancio alimentare di una comunità nella Capitanata della seconda metà del Settecento*, Atti del 5° Convegno sulla Storia della Daunia, 1983, vol. II, San Severo 1988, p. 170); Domenicane, Matera, 1796: uova a cena, lunedì e mercoledì (D'AMBROSIO – SPEDICATO, *Cibo e clausura...*, cit., p. 66); Conventuali, Matera, XVIII secolo: uova a pranzo e a cena, sabato (*Ibidem*); Clarisse, Cerreto Sannita, sec. XVIII: uova o a pranzo o a cena, mercoledì, giovedì e sabato (M. BUCCELLA, *Tra vita economica ed alimentazione: il monastero di Santa Maria Mater Christi di Cerreto Sannita*, «Bollettino Storico di Salerno e Principato Citra», 2, 1987, p. 34); Olivetane, Bitonto, 1751: uova a cena il mercoledì (D'AMBROSIO – SPEDICATO, *Cibo e clausura...*, cit., p. 66); Benedettine, Molfetta, 1715: uova a cena, il martedì, giovedì e sabato (A. D'AMBROSIO, *Il monastero di S. Pietro nei decreti vescovili del Settecento*, «nell'opera collettiva» *Uomini e vicende della Chiesa di Molfetta*, Molfetta 1985, p. 181); Clarisse, Castellaneta, 1884: uova a cena, il lunedì, mercoledì e sabato (V. MUSARDO TALÒ, *Il monastero di S. Chiara di Castellaneta*, Taranto 1997, p. 228); Benedettini, Catania, 1700: uova a pranzo o a cena,

dal fatto che esse occupano, il più delle volte, una “voce” autonoma nelle note di spesa, rappresentando cioè un'aliquota percentuale significativa nei periodici bilanci amministrativi e contabili.

Un indice che, tuttavia, non rispecchia a pieno la totalità dei consumi, dovendo considerarsi che agli acquisti (registrati) vanno aggiunti pure i periodici rifornimenti provenienti sia dai contratti mezzadrili²² e sia, soprattutto, dai pollai interni ai monasteri, una fonte autarchica di approvvigionamento alimentare (spesso non contabilizzata), tradizionalmente ben radicata in tali strutture organizzative, con specifici richiami, in alcuni casi, persino fra gli ordinamenti che disciplinano la vita quotidiana delle singole istituzioni²³.

Senza ancora trascurare la possibilità che le uova potevano arricchire la disponibilità della tavola attraverso gli immancabili donativi, soprattutto in determinate circostanze di sovrabbondanza produttiva, oltre che in seguito alla non rara utilizzazione degli albumi impiegati o come lubrificanti, ad esempio nelle città marinare per le sartie di barche e velieri²⁴, o come chiarificanti di vini e liquori, stando a un'antica consuetudine confermata dal seguente “segreto” che si svela tra le pagine di una “collezione” ottocentesca²⁵:

il lunedì e mercoledì (R. RIZZO PAVONE – A. M. IOZZIA, *Comunità monastiche catanesi tra '700 e '800*, in *Gli archivi per la storia...*, cit., pp. 1838-1839; Benedettini, Polirone, 1723: «ova fresche a piacimento», a cena il lunedì e il mercoledì (*Cucina mantovana di principi e di popolo. Testi antichi e ricette tradizionali*, a cura di G. Brunetti, Mantova 1981, pp. 191-192); Clarisse, Lanciano, 1757: uova a cena, il lunedì, mercoledì, sabato (D'AMBROSIO – SPEDICATO, *Cibo e clausura...*, cit., p. 119); Camaldolesi, Faenza, 1791: uova a cena, il lunedì, mercoledì e domenica (G. L. MASETTI ZANNINI, *Quel che passava il convento...*, cit., pp. 169-172); Clarisse, Anagni, 1825: uova «da bere» a cena il lunedì, uova «sparse» a cena il martedì, uova «fritellate» a cena il mercoledì, frittata a cena il giovedì, «ovi sodi» a cena il sabato, «frittata e formaggio» a cena la domenica (F. CARAFFA, *Il monastero di S. Chiara in Anagni dalle origini alla fine dell'Ottocento*, Anagni 1985, p. 186); Benedettine, Ostuni, 1800: uova a cena, il martedì e sabato; a pranzo il giovedì (D. CICCARESE, *Il monastero delle benedettine di Ostuni ovvero le monache di San Pietro*, Manduria 1998, pp. 33-34); Clarisse, Assisi, 1790: uova a cena il mercoledì; a pranzo il sabato (F. CASOLINI, *Il protomonastero di Santa Chiara in Assisi. Storia e cronaca*, Milano, 1950, pp. 169-182); Clarisse, Grottaglie, 1856: uova a cena il mercoledì; a pranzo il sabato (V. MUSARDO TALÒ, *Il monastero di S. Chiara a Grottaglie*, Lecce 1992, p. 108).

²² È stato appurato infatti che, per buona parte dell'Età moderna, i patti colonici con cui si stabilivano, fra l'altro, anche i donativi da corrispondere a monasteri e conventi, molto spesso fanno riferimento a polli e uova: in proposito ovviamente le cifre variano, ma i quantitativi costituivano una quota aggiuntiva non trascurabile.

²³ Per esempio nelle costituzioni particolari osservate nel 1682 dalle benedettine del Monastero di S. Antonio a Norcia, al titolo XX, si fa esplicito riferimento all'«Ufficio delle Pollare» che «saranno due e loro peso sarà di haver cura dè polli, tenere in custodia la provisione per mantenerli (...), tenere netto il Pollaro (...), raccogliere l'ova e consegnarle alla Celleraria che ne noterà il numero (...), cfr. *Regola del glorioso patriarca S. Benedetto accomodata all'osservanza del monistero di S. Antonio di Norcia*, Iesi 1682.

²⁴ D. PREDALI, *Gli avanzzi. Dio in briciole*, «Slow», 18, 2000, pp. 34-37.

²⁵ *Collezione nuova di segreti e ricette...*, cit., p. 97.

Si sbatteranno i bianchi di 10 uova con 3 cucchiaini di sale comune fintanto che ne risulti una schiuma leggera, nella quale si verseranno a poco a poco alcune bottiglie del vino torbido; allorché il vino perfettamente sarassi unito alla detta schiuma, si verserà questa mistura nella botte di vino da chiarirsi, e si muoverà il tutto per lo spazio di 10 minuti ben bene; dopo alcuni giorni di riposo, il vino si troverà perfettamente chiaro.

Resta a ogni modo plausibile ritenere che in tutti questi casi di utilizzazione disgiunta, per evitare l'inutile spreco di tanti tuorli in eccedenza, si preferiva farne donazione agli istituti femminili e qui destinati, in prevalenza, anche all'attività dolciaria che era particolarmente sostenuta e praticata²⁶.

Dati abbastanza eloquenti sui consumi monastici emergono più o meno ovunque, lasciando testimonianza di una larga utilizzazione nei molteplici impieghi di cucina, fatta eccezione durante i canonici giorni di astinenza e digiuno, giacché in genere le uova sono bandite durante i regimi penitenziali²⁷ al pari della carne e dei latticini, per esempio in quaresima e anche in altre ricorrenze liturgiche disciplinate secondo le consuetudini proprie di ogni ordine religioso²⁸. Alcune indicazioni a campione annuale, diversificate per ambito territoriale e cronologico, possono in proposito offrirci qualche dato esemplificativo.

Cominciando dal Centro Italia, a Gubbio²⁹, i locali monaci olivetani del monastero di San Pietro nel 1632 registrano un introito annuale di oltre 16.000 uova, a cui si aggiungono le 4.000 provenienti da vari obblighi colonici: una quantità complessiva sicuramente non trascurabile che, rapportata al numero dei religiosi presenti in refettorio – più o meno una cinquantina – e al computo dei giorni di astinenza (circa sessanta), si traduce nella media annuale attestata sulle 400 uova *pro capite*, con una quota settimanale di circa 9 a testa (ovviamente questo consumo è da considerarsi onnicomprensivo di tutte le utilizzazioni, sia come piatto a sé, sia come ingrediente e farcitura).

In Liguria, nel monastero di San Gerolamo a Quarto di Genova³⁰, abi-

²⁶ A. D'AMBROSIO, *Il cibo dei chiostrì. Piatti e dolci della tradizione monastica*, Terlizzi 2011.

²⁷ Secondo una leggenda popolare questo divieto sarebbe susseguente alle uova lanciate dagli ebrei al Cristo dopo la flagellazione.

²⁸ Altre ricorrenze che imponevano l'astinenza erano legate molto spesso all'avvento, alle quattro tempora, nelle viglie dell'Ascensione, di Pentecoste, il venerdì ecc.

²⁹ NARDELLI, *Alla tavola del monaco...*, cit., p. 83.

³⁰ P. SCIAPPACASSE, *I consumi alimentari delle famiglie patrizie genovesi*, in *Gli archivi per la storia...*, cit., p. 1889.

tato da una comunità femminile appartenente pur'essa alla famiglia olivetana, i dati per il 1769 contabilizzano una spesa complessiva per 11.587 uova pari a un importo di 544,10 lire genovesi che rappresentano il non trascurabile 21,4% delle uscite totali che quelle 40 religiose sostengono per il proprio sostentamento alimentare. In proposito, per qualche termine di raffronto, è opportuno segnalare che nel medesimo anno l'importo pagato per il pesce è pari al 13,6%, quello per le verdure il 5,5%, per la frutta il 4,5%, per la pasta il 6%. Il dato percentuale si definisce ancora meglio con qualche confronto sociale: sempre nel medesimo anno una delle famiglie più in vista dell'aristocrazia genovese, quella dei Doria³¹, nell'ambito del proprio *budget* di vittazione, destina alle uova solo il 2,9% per un totale di poco più di 76 lire; ancora a Genova, ma nel secolo precedente (1614-1615), un'altra famiglia del patriziato cittadino, gli Spinola³², aveva impiegato per l'acquisto di uova il 4% della spesa complessiva (per carne e pesce il 27,7%).

Spostandoci in Romagna³³, le benedettine di Saludecio nel 1688 soddisfano gran parte delle loro esigenze alimentari, attingendo circa 5.000 uova direttamente «dalla galinara di casa», oltre alle 500 che ricevono dalle proprie fattorie agricole; anche le monache di San Matteo a Rimini acquistano nel 1699 solo poco meno di 1.000 uova, riuscendo però a coprire il loro fabbisogno grazie «alle galline del monastero» che ne producono poco più di 2.600 integrate ancora dalle altre 1.200 provenienti «dalle possessioni» di campagna; infine a Sant'Arcangelo, la comunità delle Sante Caterina e Barbara attesta nel 1788 un consumo annuo di 6.886 uova, così introitate: 4.606 «dalla gallinara», 520 «dalla dispensiera» (quindi dai coloni), 1.760 «dalle regalie» dei benefattori.

Scendendo in Puglia il quadro si arricchisce di ulteriori elementi di valutazione: le benedettine di San Pietro a Bitonto³⁴, fra il 1742 e il 1747, documentano l'acquisto medio di circa 15.000 uova all'anno, con la punta più alta registrata per la precisione nel 1744 con 17.840 unità. Più o meno le medesime quantità attestano le clarisse di Francavilla Fontana³⁵ dove i registri contabili, fra il 1748 e il 1749, annotano le spese sostenute per il rifornimento di 14.252 uova. A circa 13.000 giungono invece le cappuccine

³¹ *Ibidem*.

³² M. A. VISCEGLIA, *I consumi in Italia in età moderna*, in *Storia dell'economia italiana. L'età moderna verso la crisi*, a cura di R. Romano, vol. II, Torino 1991, p. 221.

³³ MASETTI ZANNINI, *Quel che passava il convento...*, cit., p. 129, 134.

³⁴ D'AMBROSIO – SPEDICATO, *Cibo e clausura...*, cit., p. 66.

³⁵ *Ivi*, p. 114.

di Santa Maria degli Angeli a Brindisi nel 1755³⁶ quando nel corso dell'anno per ben 287 volte, fra cena e pranzo, le uova compaiono sulla tavola comunitaria variamente acconciate. Notevolmente più bassi sono gli acquisti effettuati dalle monache celestine dei Santi Agnese e Paolo di Trani che nel 1751³⁷ si fermano, più o meno, su 6.000 uova, spesso approntate come "pietanza" serale, in 126 occasioni. Proseguendo con un micro sondaggio mensile (maggio 1828), appuriamo che le benedettine di Conversano³⁸ nel corso dei 31 giorni esaminati comprano in tutto 2.008 uova, destinandone 476 alla preparazione di farciture e ingredienti per il pranzo di mezzogiorno (in 13 circostanze), le rimanenti 1.532 come piatto per la cena di ben 21 sere (accompagnate spesso da verdure cotte o insalate), nella razione di due a testa; considerato che le religiose presenti in refettorio sono 43, se ne ricava che ognuna di esse consuma in media un uovo e mezzo al giorno circa, quindi poco più di 10 a settimana. L'importo per l'acquisto delle uova ammonta a quasi 12 ducati, con una incidenza percentuale sul totale delle spese alimentari mensili (83 ducati) di poco superiore al 14. Quanto agli ordini maschili i dati disponibili provengono dai frati osservanti di Santa Maria della Croce a Francavilla Fontana³⁹ con l'acquisto di 8.300 uova nel 1785, dai francescani di San Matteo in San Marco in Lamis⁴⁰ con 2.400 nel 1830, infine dai celestini di San Severo con 3.000 circa nel 1799⁴¹. In definitiva la tendenza che si delinea in questi refettori conferma a pieno l'ampia disponibilità delle uova, lasciando intravedere dalla relativa documentazione un consumo medio *pro capite* non inferiore alle 4/6 uova a settimana, senza contare l'ulteriore percentuale assunta dalle utilizzazioni indirette (sotto forma di ingredienti, farciture ecc.).

Oltre a monasteri e conventi, anche altri ambienti di vita comunitaria, per le medesime ragioni connesse alla conservazione archivistica di documenti contabili, possono fornirci elementi di valutazione più dettagliati rispetto allo specifico consumo di questo alimento, come avviene per i seminari di formazione sacerdotale e per gli ospedali; con riguardo ai primi, fra i tanti, ci limitiamo a segnalare il caso di Molfetta⁴² che nel 1854-1855

³⁶ *Ivi*, p. 118.

³⁷ *Ibidem*.

³⁸ Archivio Diocesano di Conversano, Fondo S. Benedetto, *Giornale di spese cibarie occorse per la vittazione nella mensa comune*, fasc. maggio 1828, ff.nn.

³⁹ D'AMBROSIO – SPEDICATO, *Cibo e clausura...*, cit., p. 118.

⁴⁰ *Ivi*, p. 66.

⁴¹ A. PRIGIONIERI, *A tavola con i Celestini. Cibo e alimentazione nel convento della SS. Trinità di San Severo (secc. XVII-XIX)*, «Archivio Storico Pugliese», I-IV, 1988, p. 186.

⁴² A. D'AMBROSIO, *Tra anima e corpo. Cibo e alimentazione in Puglia nei secoli XVIII e XIX*, Lecce 1995, pp. 26-29.

conta quotidianamente per 8 mesi una media di circa 140 commensali a pranzo e a cena: le uova preparate in cucina sono in tutto 21.350, compaiono nei menu di 100 giorni circa, il martedì a cena, il mercoledì a pranzo, nella quantità – stabilita dal regolamento di vittazione – di un uovo e mezzo circa per ciascun seminarista, spesso a frittata, ma anche come porzione a sé, «in tegame con provola», «in nevole», «sode», «al pomodoro» e, qualche volta, «fresche da bere». Le note amministrative di questo istituto consentono anche di rilevare la quantità complessiva delle uova destinate a essere utilizzate dai cuochi come ingrediente o legante, per un totale di circa 13.800 unità. Per alcune pietanze è stabilita pure la quantità da impiegare, come nel caso delle «crocchette» che possono essere di riso o di patate: in ambedue le ricette è fissato che per 100 «bocche» occorrono non meno di 30 uova.

Relativamente a qualche regime alimentare ospedaliero possiamo richiamare, ad esempio, quello in vigore presso la congregazione di Carità di Urbino⁴³, che amministra l'ospedale cittadino di Santa Maria della Misericordia dove nel 1893 risulta contabilizzato l'acquisto di 21.744 uova inserite nella tabella dietetica per i pazienti «a quarto di vitto», nella porzione di uno a settimana purché fresche e sorbili; oppure quello osservato a Parma⁴⁴, presso l'ospedale della Misericordia a metà Settecento, dove le uova vengono distribuite in alternativa alla carne, una volta a settimana, nella porzione di 4 a testa per i militari ricoverati, di 3 a testa per le orfane dozzinanti e convalescenti; o ancora quello riservato ai degenti dell'Ospedale dei Pellegrini di Napoli nel 1579⁴⁵, ai quali le uova venivano corrisposte con una certa regolarità due volte a settimana, il mercoledì e il venerdì: doveva trattarsi però di uova comuni e non da bere, perché quest'ultime erano distribuite solo nel caso di prescrizione medica e più di frequente ai convalescenti.

A un consumo d'ambito più prettamente familiare ci conduce invece la documentazione specifica proveniente dall'archivio di un antico nobile casato salentino, quello della famiglia Guarini, con riguardo «alle spese cibarie» sostenute per il nucleo abitativo che vive nel «palazzo Marchesale» di Botrugno, piccolo centro dell'entroterra leccese, facente capo al mar-

⁴³ S. PRETELLI, *Il vitto negli istituti della Congregazione di Carità di Urbino alla fine dell'Ottocento*, «Proposte e Ricerche», cit., p. 37.

⁴⁴ M. DALL'AGLIO MARAMOTTI, *L'assistenza ai poveri nella Parma del Settecento. Aspetti e problemi*, Reggio Emilia 1985, pp. 107-111.

⁴⁵ R. SALVEMINI, *Il consumo alimentare negli ospedali napoletani: aspetti e problemi di un approccio economico (sec. XVI-XVII)*, in *Alimentazione e nutrizione...*, cit., pp. 858-859.

chese Oronzo⁴⁶: in particolare una minuta registrazione quotidiana della quantità delle uova acquistate per alcuni anni (prima metà del XIX secolo), effettuata dal fattore di famiglia (Antonio Mariano), ci fa entrare nelle pieghe dell'impiego di questo alimento in una cucina del basso Mezzogiorno connotata da un'identità nobiliare campagnola di buona disponibilità finanziaria.

Dall'insieme delle note in esame nell'aggregato domestico si delinea la presenza collaborativa di un cuoco, di varia servitù e della famiglia del marchese riunita a tavola con una presenza quotidiana che si aggira attorno ai 6/7 commensali. L'esplicito riferimento al periodico acquisto di «orzo per le galline» ci informa dell'esistenza di un pollaio che certamente non copre affatto il fabbisogno della casa.

L'analitica rilevazione giornaliera condotta a campione per 6 mesi (giugno-dicembre 1820) ci evidenzia infatti l'acquisto complessivo di ben 5.912 uova, così ripartite: 951 a giugno, 956 a luglio, 950 ad agosto, 1003 a settembre, 685 a ottobre, 653 a novembre, 714 a dicembre: la media dei consumi quotidiani oscilla quindi dalle 33 unità di settembre alle 22 circa di novembre; il costo di ciascun uovo varia nel corso cronologico scandagliato da 0,6 ai 0,7 grane e l'incidenza di questa spesa sul totale sostenuto per gli alimenti va dalla percentuale massima del 30 di luglio a quella minima del 22 di novembre. Una quota sicuramente rilevante che occorre però inserire nel contesto specifico delineato dallo stesso fattore, puntuale nelle note giornaliere segnalando che le uova non sempre sono tutte destinate al cuoco di famiglia («per la tavola»), ma spesso risultano distribuite anche fra i vari servitori e salariati, come si coglie dalle sue annotazioni qui riportate per qualche esempio:

- il 5 giugno (...) ova 50, cioè 14 per la tavola, 2 per la Zizza, 12 per Giorgio mattina e sera, 8 per Zei, 4 pel mastro falegnami, 4 pel Turco e 4 pel figlio di Mariano e 4 per la bardascia (bardassa) della cucina (...);
- 3 luglio (...) ova 40, cioè 12 per Giorgio, 8 per Zei, 4 pel Turco, 4 pel maestro Pasquale, 4 pel cavalcante, le rimanenti al coco per la menestra di cocozze, per li millefanti e per la brasciola;
- 7 agosto (...) ova 48, cioè 12 per Giorgio, 8 per Zei, 8 per li mastri, 10 al Turco, le rimanenti al coco per le trippe;
- 9 settembre (...) ova 16, cioè 4 pel Turco, 4 a Zei, due a mastro Pasquale, 6 pel fritto della tavola.

⁴⁶ Devo alla cortesia del compianto Prof. Lorenzo Palumbo la disponibilità delle fotocopie del fascicolo che fa parte del fondo archivistico della Famiglia Guarini depositato nel 1996, per essere schedato, presso l'Istituto di Economia e Politica Agraria dell'Università di Bari.

In definitiva la quotidianità degli acquisti, pur calando sensibilmente in pieno autunno, lascia tuttavia emergere ancora una volta come le uova rappresentino anche in tale contesto familiare, a mezzogiorno e a sera, una componente proteica ricorrente e costante, soprattutto come companatico, protagoniste della tavola, sullo sfondo di una cucina che appare, nella configurazione dei piatti, abbastanza semplice, non raffinata, subordinata alla produzione delle aziende agricole di famiglia per i prodotti caseari (cacio e ricotta) e della terra per verdure, ortaggi e frutta; il fattore si rivolge, invece, al mercato per il rifornimento bisettimanale della carne (vaccina, vitello, castrato, magliato, bovina, maiale) e dei prodotti ittici provenienti direttamente dalla costa marina, a pochi chilometri di distanza, tra cui frequentissime partite di «cozze nere nostrane», soprattutto durante i mesi estivi.

Naturalmente anche tra le famiglie mercantili le uova costituiscono un genere alimentare consumato abitualmente, come è testimoniato per i Datini di Firenze⁴⁷, dai cui registri di spesa a fine XIV secolo emerge che i relativi acquisti venivano effettuati ogni settimana, a pranzo e a cena, per la preparazione di «brodetti», torte, crostate, salse e anche per «l'erbolato» (una sostanziosa frittata a base di formaggio e verdure), e per il «migliaccio» (un dolce con cacio fresco, chiare d'uova, farina e zucchero). Questa tradizione alimentare viene mantenuta in vita anche quando ci si allontanava dalla propria residenza per motivi di lavoro, e infatti anche a Valencia (nel 1404) i fattori datiani documentano⁴⁸ l'acquisto di uova ogni venerdì e sabato, da 8 a 18 unità, per una razione tra 2 e 4 a testa al giorno e per una incidenza sulle loro spese vittuali del 3,12%.

Quanto alle mense più raffinate, ai livelli, per esempio, della cultura gastronomica rinascimentale, qualche esplicito richiamo è delineato anche nel menu del «suntuosissimo» banchetto reale riportato da Vincenzo Cervio⁴⁹, organizzato a Roma, presso Castel Sant'Angelo, nel mese di maggio 1593: fra le tante prelibatezze del «primo servizio di cucina» sono annoverate infatti varie «frittate grosse di 20 ova, alte a modo di pagnotte papaline rognose».

Ancora nella circostanza di un evento signorile, come quello registrato

⁴⁷ M. GIAGNACOVO, *Due "alimentazioni" del basso Medioevo: la tavola dei mercanti e la tavola dei ceti subalterni*, in *Alimentazione e nutrizione...*, cit., p. 828.

⁴⁸ J.V. GARCIA MARSILLA, *L'alimentazione in ambito mercantile. I conti della Filiale Datini di Valencia (1404-1410)*, ivi, p. 836.

⁴⁹ *L'arte della cucina in Italia...*, cit., pp. 493-494. Personaggio non bene identificato, lavorò sicuramente prima presso il duca di Urbino, Guidobaldo II e poi presso il cardinale Alessandro Farnese, nipote di papa Paolo II.

a Mantova nel luglio del 1765⁵⁰ per il soggiorno dell'«Infanta di Spagna», sposa dell'arciduca Leopoldo d'Austria, le uova sono abbondantemente previste e inserite nella nota del servizio conviviale, essendone predisposte 751 per l'utilizzo ordinario di cucina (di un giorno) e 96 da poter essere consumate «fresche».

Non solo nelle ricorrenze particolari, ma anche nella consueta quotidianità le uova non mancano mai sul desco delle famiglie nobili e in proposito basti richiamare, per esempio, il pranzo tipo osservato da Francesco Farnese in un giorno del 1696⁵¹, il 7 aprile, allorquando sulla tavola del duca e della duchessa consorte vengono serviti: «2 minestrine, 2 offeloncini, 2 ovi freschi in tegame, 2 frittatine d'ovi n°8, butirro once 6, selvatico di pesce once 12 circa»; le disposizioni di cucina per la casa prevedono inoltre che in dispensa siano sempre disponibili per le esigenze quotidiane 60 «uova comuni» e «9 freschi da bere» per la duchessa Dorotea Sofia.

E ancora un contratto del 30 giugno 1759 stipulato da Giuseppe Comestabile, «cuoco segreto» del principe Gaetano Boncompagni Ludovisi a Roma⁵², contiene l'elenco delle vivande da servire «per l'eccellentissima tavola», sia «nei giorni di grasso» che «nei giorni di magro», distinguendo in modo specifico le pietanze destinate alla «signora principessa padrona», Laura Chigi Boncompagni Ludovisi, quelle per suo figlio, «il signor don Ignazio», e quelle per la «signorina», la piccola Ippolita. Ebbene anche in questo caso la preoccupazione è di assicurare piatti altamente energetici, a cominciare dalla «principessa madre» per la quale il menu prevede ogni giorno «vitella in brodo», carni, uova e «ciambelle papaline», con poche varianti anche nei giorni di magro; alla piccola Ippolita di otto anni, si somministra ancora brodo di vitello e ciambelle, mentre a cena le «ove fresche» non devono mai mancare; al figlio Ignazio, invece, il contratto assegna per ogni pasto una minestra, delle uova fresche da bere e frittate variamente farcite.

Infine, con riguardo ai calcoli effettuati dal provveditore Cristoforo Messisbugo, fra le materie prime utilizzate per rifornire nel 1547 la tavola della corte estense a Ferrara⁵³, occorre 17.500 uova per la mensa del

⁵⁰ *Cucina Mantovana di principi e di popolo...*, cit., pp. 196-197.

⁵¹ A. M. DALLI, *Piciol lume di Cucina (1701)*, ristampa anastatica a cura di M. Dall'acqua, Parma 1987, pp. 30-31. Antonio Maria Dalli (sec. XVII-1710), bolognese, fu pasticciere e cuoco apprezzato presso la corte del duca Francesco Farnese a Parma.

⁵² C. BENOCCI, *Le ville dei Boncompagni Ludovisi e la tavola: il contratto del 1759 con il "cuoco segreto"*, «Strenna dei Romanisti», 2009, pp. 53-66.

⁵³ M. A. ROMANI, *Regalis coena: aspetti economici e sociali del pasto principesco (Italia settentrionale secoli XVI-XIX)*, in *Alimentazione e nutrizione...*, cit., p. 729.

duca (circa 102/110 commensali), 6.966 per quella dei principi (costituita da 43/45 persone).

Dietetica

Una lunga tradizione salutare, già nelle opere dell'antichità classica, assegna alle uova proprietà energetiche e nutrienti, – «fanno buon sangue» – si sosterrà successivamente negli accreditati ambienti della Scuola medica salernitana – a condizione però che esse fossero state consumate fresche, possibilmente nel medesimo giorno della deposizione.

Senza allargare molto il ventaglio delle citazioni a riguardo, basti riferire solo di pochi autori, cominciando da quanto si legge in uno dei prontuari d'igiene alimentare fra i più considerati nella specifica trattatistica dell'Età moderna, edito per la prima volta a Roma nel 1583, scritto dal medico bolognese Baldassarre Pisanelli⁵⁴, che alle uova dedica un intero capitolo (il XXXXII).

La raccomandazione preliminare è che «siano di galline giovani e grasse (...), calcate dai galli», devono essere poi di piccola dimensione a forma allungata, perché sono le più nutrienti, «buone in ogni tempo, ad ogni età e per ogni complessione», accrescono «il coito e lo stimolano», giovano alle persone malate di tisi, «allargano il petto, stagnano lo sputo del sangue e chiariscono la voce».

Tuttavia se ingerite con altri cibi, esse rallentano la digestione e si trasformano negli umori che trovano nello stomaco: conviene perciò mangiarne solo il tuorlo e, tra le uova e altri alimenti, è bene lasciar passare un po' di tempo. L'ulteriore prescrizione è anche di cucinarle in un certo modo: le migliori, più facili a digerirsi, sono le uova cotte senza guscio nell'acqua, tremule, da sorbire con un pizzico di sale; quelle sode («dure») sono, invece, sconsigliate giacché potrebbero generare «la pietra nelle reni»; anche «fritte e arrostate» risulterebbero pesanti e indigeste; assolutamente da evitare le uova non fresche, bollate come «pessime».

Quasi analogo alle posizioni del Pisanelli, si svolge il ragionamento di un suo contemporaneo, Domenico Romoli⁵⁵, detto il «Panunto»,

⁵⁴ *Trattato de' cibi et del bere del signor Baldassar Pisanelli medico bolognese...*, in Carmagnola, Appresso Marc'Antonio Bellone, 1589, pp. 43-44. Quest'opera, fra l'altro, si sofferma nell'accurata disamina delle virtù e dei difetti dei cibi più comuni, consigliando i modi per la preparazione e la cottura: ebbe un'enorme risonanza tanto da vedere una trentina di edizioni in varie città italiane e sino a metà Settecento.

⁵⁵ D. ROMOLI, *La singular dottrina*, in *L'arte della cucina in Italia...*, cit. pp. 359-360, 392-

altro accreditato personaggio di riconosciuta cultura alimentare, anche lui autore di un'opera che ebbe una notevole fortuna editoriale, stampata per la prima volta a Venezia nel 1560. Per quanto più da vicino ci riguarda, a proposito delle uova, dopo aver ribadito che «han da esser fresche», si sofferma con particolare acribia sulle modalità di cottura e relative implicazioni, tenendo conto soprattutto della loro natura «caldo-umida».

Al riguardo sostiene che le «lesse in acqua sono migliori e più laudabili» rispetto alle uova «poste sopra i carboni», difficili da digerire in quanto, il contatto diretto col fuoco le «desicca», stravolge la loro naturale «umidità temperata» con la conseguenza di farle «uscire tardi dallo stomaco». È sconsigliato ancora di prepararle «arrostate sotto la cenere» perché in questo modo assorbono la fumosità in cui sono immerse potendo così anche favorire il ristagno del «flusso» (diarrea); parere negativo è espresso per «l'uova che si friggiono con l'oglio», assolutamente vietate per coloro che «patiscono di digestione (...) perché si ferman poco nello stomaco e perché son mutabili nella corruzione, generando pessimo umore colerico».

Escluse le modalità di cottura ritenute non idonee, il Romoli ritorna di nuovo sulla lessatura delle uova, esprimendo la preferenza per quelle immerse in acqua senza guscio, le migliori di tutte, soprattutto quando «non passino il termine della debita cocitura, custodendosi nella loro naturale umidità»; l'ultimo riferimento è per le uova «da bere», pur esse apprezzabili e nutrienti, purché «poco cotte e mezzo crude».

Più o meno i medesimi giudizi e suggerimenti si riscontrano in altri autori, come nel caso del protomedico palermitano Gian Filippo Ingrassia (1510-1580)⁵⁶ che ribadisce l'opportunità di cucinare «le huova (...) in alcuni di questi quattro modi: cioè rotti nell'acqua, o nel brodo, o si arrostito sopra il cenere caldo, o nell'acqua con l'aceto cò loro gusci»; in tutte le maniere risultino preparate occorrerà inoltre che non siano cotte a lungo: cioè «sieno cotte tenere, sorbili, che non si lascino indurire e oltre sieno condite con agresto, o con succo di limone, o di maranci, o con aceto e un poco di cannella, col suo sale». Anche in questo caso si sconsiglia di friggere le uova e di approntarle in qualsivoglia altro modo da quelli indicati, perché «si vituperano».

Prima ancora del Pisanelli che, lo ricordiamo, fu allievo del più celebre Uli-

393; sulla biografia di Domenico Romoli si conosce ben poco: d'origine fiorentina, è noto che fu cuoco in pieno Cinquecento (ma si ignora presso quali famiglie) e con ogni probabilità anche scalco di un Papa; il soprannome gli deriva dal fatto che, fra le sue ricette, vi sono numerosi riferimenti al «panunto» ovvero alle fette di pane abbrustolite e intrise nel liquido di cottura delle carni.

⁵⁶ G. F. INGRASSIA, *Informatione del pestifero et contagioso morbo*, a cura di L. Ingaliso, Milano 2005.

se Aldovrandi (1522-1605), medico e naturalista presso l'Università di Bologna, autore di un importante trattato di ornitologia in più volumi, le uova spesso rientrano nella previsione redazionale dei molti *tacuina* medievali riguardanti la salute, dove la teoria e l'astrattezza sono temperate da un certo sforzo empirico di ricerca clinica, dal rispetto della natura e dal buon senso.

Ne è prova, in breve, quanto emerge dalla lettura di un altro testo scritto da un autore anonimo ma attribuibile con certezza all'ambiente della Scuola medica salernitana⁵⁷. Anche in questo trattato (*De flore dietarum*) si ritiene che le uova vadano consumate ovviamente fresche, perché quelle divenute stantie non sono per niente sane («minime sana sunt»), si è convinti che *lesse e moderatamente cotte sono più adatte alla digestione, mentre se cotte fino alla durezza si digeriscono con lentezza* («ova elixa et mediocriter cocta apta sunt digestioni, sed ad duricem cocta tarde digerentur»); fritte sono ancora più indigeribili perché essendo più grasse, *si trasformano rapidamente in esalazione, umori biliosi e putrefazione* («in fumositatem et colericos humores ac putredinem convertibilia»); il consiglio è quello di cucinarle *in acqua, con un po' d'olio e condimenti (pepe, cumino e simili: saranno gustose e verranno digerite più rapidamente; similmente: cotte con un po' d'acqua e carne grassa, bevute calde, calmano l'irritazione della gola e del petto* («cum oleo cocta in aquis et condimentis, scilicet pipere et cimine et similibus, laudabiliora sunt et facile digerentur. Similiter in aqua cum carne crassa non bene cocta, sed tamen calida et bibita, asperitatem gutturis et pectoris leniunt»).

Insomma, seppur con sfumature diverse (per esempio alcuni autori dissuadono dal mangiarle insieme al pesce), i medici sono concordi nell'esprimere un giudizio "storico" tutto sommato positivo sul consumo delle uova, purché fresche, «quia cito alterantur et corrumpuntur», evitando ricette complicate, ma cucinandole con semplicità, «sorbilia», cioè cotte «in acqua ad tantum que tenera remaneant, vel in brodo iussellata», cioè al guscio o stemperate nel brodo, oppure anche fritte in padella ma «cum oleo dulci... ut remaneant tremula»; si tratta dunque di un cibo da preferire perché, oltre a essere gustoso ed economico, costituisce un ottimo coadiuvante per rafforzare gli individui debilitati, purificare il sangue, giovare nei casi di tosse e tisi, curare le viscere, il cuore e la vescica⁵⁸.

⁵⁷ P. CANTALUPO, *Un trattatello medioevale salernitano sull'alimentazione: il De flore dietarum*, «Quaderno di Annali Cilentani», 2, 1992, n. 98 (*De ovis*).

⁵⁸ A.M. NADA PATRONE, *Trattati medici, diete e regimi alimentari in ambito pedemontano alla fine del Medioevo*, «Archeologia Medievale», VIII, 1981, p. 383.

Sanità

Valutate positivamente le proprietà energetico-alimentari, sulla scia dottrinale dei medici del passato, da Galeno a Ippocrate, da Avicenna a Discorde e altri ancora, l'uovo è considerato anche in funzione terapeutica per la cura di varie patologie, per le riconosciute virtù emostatiche sia dell'albume che del tuorlo utilizzati in caso di ferite, per stagnare il sangue e per accelerare la cicatrizzazione delle vesciche.

In proposito Giuseppe Donzelli (1596-1670), studioso di medicamenti e arti salutari, nel suo *Teatro farmaceutico*⁵⁹ indica l'«oglio d'ova di galline distillato» come «eccellentissimo per curare qualsivoglia sorte di ferita», in grado «di cavare dal fondo il sangue estravato», unendo «perfettamente la ferita», senza che «si produca materia marciosa, né infiammazione alcuna».

Per la relativa preparazione suggerisce il seguente procedimento:

Si fanno cuocere l'ova di galline lessate finché s'induriscano, se ne piglia il rosso e, dopo pestato bene, se ne cava l'humidità acquosa con fuoco lento, poi si fa distillare per storta di vetro con fuoco graduato e, cavata l'acqua, l'oglio separato si serberà.

Alle medesime proprietà emostatiche doveva sicuramente ispirarsi un altro preparato di quel tempo, noto come l'«Electuarium ad ovo»⁶⁰, apprezzato coadiuvante, ricordato dalla trattatistica cinquecentesca, per lenire il dolore provocato dalle ulcere epidemiche. A riguardo non si tratta, però, dell'unica citazione in quanto anche nel compendio di Michele Mercati relativo all' *Istruzione sopra la peste* (1576) si prescrivono «empiastri di tuorlo d'uovo con molto sale per cavar fuori gli apostemi»⁶¹; e ancora il francese Ambroise Paré (1510-1590), considerato il padre della chirurgia moderna, medico personale di Enrico II, risulta aver adoperato la proprietà battericida dell'albume per fronteggiare con successo le ferite dei soldati

⁵⁹ *Teatro farmaceutico, dogmatico, e sparagirico del Dottore Giuseppe Donzelli...*, in Roma, per Felice Cesaretti, MDCLXXVII, p. 405. Di quest'olio se ne fa menzione anche nel *Ricettario fiorentino nuovamente compilato e ridotto all'uso moderno*, Firenze, per Gaetano Cambiacci Stampatore Granducale, MDCCLXXXIX, p. 236, dove è pure dettata la relativa ricetta: «Uova quanto piace. Si fanno cuocere a durezza nell'acqua, e poi si cavano i torli, e ben pesti in mortaio di pietra, si mettono sopra d'un fuoco temperato, diligentemente agitandoli, finché premendo fra le dita, le unghino abbondantemente; allora si serrano in un sacchetto di tela forte, e si spremono per strettoio, secondo l'arte».

⁶⁰ Se ne fa riferimento in *Le dictionnaire universel des artes et des sciences*, a cura di T. Corneille, Tomo II, Coignard 1732, p. 128.

⁶¹ M. MERCATI, *Istruzione sopra la peste*, Roma 1576, pp. 33-34.

in campo di battaglia⁶², una tradizione terapeutica che attraversa i secoli e che troviamo consolidata nel 1849 quando la prassi di applicare direttamente sulle ulcere la membrana interna del guscio d'uovo, la così detta «pelle d'uovo», viene accolta ufficialmente da vasti settori della comunità medico-scientifica⁶³.

Sempre sul fronte salutistico, occorre ancora ricordare un'altra tesi, secondo cui il medesimo olio ricavato dai tuorli (una cinquantina ne producono circa 5 grammi), sarebbe stato in grado di curare la tubercolosi, una convinzione, questa, autorevolmente avallata da un noto patologo e anatomista italiano, Giovanni B. Morgagni (1682-1771)⁶⁴, convinto assertore in tal senso dell'efficacia terapeutica di un preparato a base di rossi d'uova sbattuti con aggiunta di alcool al 90% ed estratto d'arance. Un'altra versione, finalizzata al trattamento «dell'irritazione del petto», prevedeva invece che i rossi fossero diluiti con acqua calda e acqua di fiori d'arancia, per ricavarne una specie di emulsione da spalmare sulle parti dolenti.

Ancora altri usi terapeutici popolari attribuiscono poi all'uovo una funzione diuretica e, attraverso applicazioni topiche, di contrasto alle «febbri intermittenti»; i tuorli inoltre potevano essere impiegati per calmare i dolori dei denti e quelli derivanti dalle patologie emorroidali a proposito delle quali si ricorreva evidentemente all'«olio» di cui sopra; anche dalle chiare «fresche» si otteneva un olio «eccellente» per calmare, in tutti i casi di infiammazione, dolori e bruciori; ma non solo: esse venivano pure utilizzate per preparare uno sciroppo contro la diarrea e la dissenteria, amalgamate con semi di lino (prima macinati e cotti), riso e zucchero.

Persino il guscio e la sottile membrana che lo riveste internamente assolvevano a una funzione terapeutica: il primo, ben tritato, e poi ingerito, aiutava a espellere «le pietre dai reni», la seconda, come abbiamo già riferito, era considerata un ottimo rigenerante della pelle, da applicare per esempio dopo le scottature. Qualche altro rimedio era pure delineato per bloccare vomito (con l'ingerimento di una chiara in acqua) e dissenteria (le chiare in tal caso però non andavano ingerite ma spalmate sulla zona addominale).

La valenza delle uova in ambito sanitario si conferma anche dal loro impiego commisto ad altre sostanze, ritrovandosi spesso nei ricettari salutistici del passato, come, per esempio, in quello settecentesco del mar-

⁶² P. BONADEO, *L'ulcera cutanea: un percorso nel tempo*, in *La visione olistica della cura: il malato e la lesione cutanea a cronica*, Volpiano 2003, p. 4: www.vulnologia.it.

⁶³ *Ivi*, p. 6.

⁶⁴ *Professori e scienziati a Padova nel Settecento*, Padova 2002, pp. 20-30.

chigiano Domenico Angelucci⁶⁵ che, fra l'altro, rivela un «secreto molto raro» da usare «per il mal di fianco et a chi non può orinare per pietra», costituito appunto da uova fresche da bere, la mattina a digiuno, unitamente a un «cucchiario di polvere sottilissima di virga aurea», da assumere «per dieci o dodici giorni» fin tanto «farà miracolosamente orinare tutta la pietra senza dolore»; identica guarigione è assicurata anche per i malati di tisi con una «ricetta» a base di «herba farfarilla o farfara» tritata e incorporata a una frittata di uova fresche e lardo, da mangiare «per nove matine continue».

Altrettanto ricorrente appare il richiamo all'uovo nelle cure dell'estetica⁶⁶, in relazione soprattutto alle sue proprietà astringenti, utilizzato principalmente nelle ricette per l'igiene della pelle e per il benessere dei capelli, come sottolinea ancora una volta il Donzelli⁶⁷ quando, richiamando le caratteristiche dell'«Oglio di rossi d'ova di Mesue»⁶⁸, evidenzia che esso «mondifica la cute, cura l'impertigine, la serpigine et altri morbi della cute, fa rinascere i capelli e conferisce alle fistole, et all'ulcere cattive»; per ottenerlo occorrono trenta rossi d'uova lessi, da frantumare con le mani in un tegame, facendoli soffriggere a fuoco lento, mestolando di continuo, «finché s'arrostiscono», premendo infine con due cucchiari di legno sino a «cavarne l'oglio abbondantemente». Un altro metodo suggerito è quello «per distillatione» che consente di ricavare un «medicamento vulnerario» che il Donzelli non esita a definire «miracoloso».

Ma non solo di questo si tratta, a leggere velocemente antichi testi di cosmesi che fanno rientrare le uova in varie preparazioni per gli scopi più svariati, come, per qualche esempio, nel caso delle chiare utilizzate per sbiancare il viso:

Metti l'acqua e l'allume in una pignattina al fuoco e falla bollire, e subito aggiuntovi la chiara ben sbattuta, che verrà come unguento, con il quale ungerai la faccia con una pezza la sera⁶⁹;

⁶⁵ B. BELLOMARIA, *Sapienza, magia e tradizione delle erbe in antichi ricettari delle Marche (XVII e XVIII secolo)*, Camerino 1987, pp. 17-18.

⁶⁶ Si veda in proposito: *Segreti e ricette di bellezza "A far belle le Donne di Piero"*, a cura di R. Manescalchi, A. Menghini, U. Nardi, Sansepolcro 2007. Occorre ricordare che ancora oggi molti cosmetici contengono olio d'uovo che può essere utilizzato come eccipiente/vettore in creme e unguenti per la protezione solare o in lozioni come emolliente, idratante e antiossidante.

⁶⁷ *Teatro farmaceutico...*, cit., p. 505.

⁶⁸ Con questo pseudonimo si allude a un medico arabo-siro (m. 857 d.C.), noto nella letteratura italiana col nome di Mesuè il Vecchio o di Giovanni di Damasco, autore di opere di dietetica e ginecologia.

⁶⁹ G. DI VIGO, *Prattica universale in cirugia*, XVI sec., in *Segreti di bellezza...*, cit., p. 24.

e ancora per la pelle secca e per sanare i porri:

Piglia chiara de ove e falla distillar in alambicco e con quella aqua lava la faccia che è perfettissima a farla bella e leva tutti li segni e cicatrici⁷⁰;

oppure per rendere più colorito il volto:

Procurati salgemma e mettine un pizzico in un uovo e cuocilo sul fuoco; poi premilo bene e raccoglino il liquido con il quale si laverà il viso⁷¹;

nei casi d'inflammazione agli occhi:

Prenderai un chiaro d'uovo, con cui meschierai un po' di canfora e di zucchero, e sbatterai il tutto insieme sino che sia ridotto in ischiuma; ne farai un cataplasma che applicherai sull'occhio malato⁷²;

per la couperose:

Piglia libbra di tartaro arso, mastice, mezza oncia di allume di rocca, tre dragme di canfora, quattro chiare di ove, ogni cosa tridata e mescolata insieme e di poi tutte poste in acqua rosa e stillate, haverai una acqua mirabile e buona⁷³;

e infine per eliminare le anestetiche pustole dalla faccia:

Piglia vinti ova fresche et falle bollire in acqua tanto che sieno dure, poi mondale dalla scorza et ancora da quel pennicolo sotto la scorza; poi cava tutte le tuorle e in luogo di quelli ponete tormentina e oglio di mandorle, in parti equali, e così fate passare per alambicco, et usa ognare con tale stillatione, che non solo leva le putigini, ma la faccia lustra e bianca⁷⁴.

Gastronomia

In tale ambito diviene oltremodo problematico ridurre a sintesi l'infinito repertorio che si profila nel rapporto fra uova e pratiche di cucina, un

⁷⁰ *Experimenta de la excellentissima signora Caterine da Furlì*, XV sec., ivi, p. 67.

⁷¹ *Ricettario* della Biblioteca Comunale di Augusta, Perugia, XV sec., ivi, p. 119.

⁷² *La toletta delle dame, ossia trattato intorno alla bellezza*, Milano 1822, p. 116.

⁷³ *Dè secreti universali*, T. Rossello. XVI sec., in *Segreti di bellezza...*, cit., p. 119.

⁷⁴ *La toletta delle dame...*, cit., p. 25.

connubio antichissimo, ampio, diversificato, oscillante tra preparazioni semplici, territoriali, legate alla memoria familiare, immutate attraverso i secoli e procedure, invece, più evolute, raffinate, messe a punto soprattutto durante la vivace stagione estetica del “barocco” gastronomico.

Con riguardo al primo ambito ci limiteremo solo a due generi di testimonianze esemplificative, scelti per la loro significativa conformazione identitaria legata da un lato, ancora una volta, alla tradizionale e radicata valenza delle mense monastiche, dall'altro a uno dei ricettari più famosi della specifica letteratura italiana. Pertanto un'idea più compiuta dell'incidenza di questo alimento sull'andamento di alcune mense settecentesche possiamo ricavarla seguendo, per cominciare, come e quante volte le uova vengono impiegate nello svolgersi quotidiano della vita di cucina delle monache camaldolesi di San Maglorio a Faenza⁷⁵, nell'arco di una settimana (dal 4 al 10) del gennaio 1791 durante cui sono approntati pasti per 28 religiose: martedì 4 risultano utilizzate 36 uova per la preparazione delle lasagne a pranzo; mercoledì 5 le monache ricevono 1 uovo a pranzo e 1 a cena; giovedì 6, quaranta uova sono impiegate per confezionare i manfringoli come piatto principale; venerdì 7, tre uova a ciascuna delle monache ammalate; sabato 8, tre uova a ognuna delle tre monache convalescenti; domenica 9, due uova «frittellate» a testa integrano la cena serale a base di «costole di maiale»; lunedì 10: ventiquattro uova sono destinate alla preparazione dei «tortelli» previsti a pranzo, mentre un uovo per ciascuna religiosa è distribuito a cena. Nel regolamento di vitazione in vigore nel convento delle cappuccine di San Sebastiano a Rimini nel 1786⁷⁶, si stabilisce, invece, la quantità degli ingredienti necessari per la preparazione di determinate «menestre»: per i tagliolini 8 libbre di farina e 20 uova (nei giorni di festa, 36); per la «pasta grattata» 8 libbre di farina e 14 uova; col riso «si mettano dentro ova numero 10»; per i «bigolotti» 11 libbre di farina e «ova 12»; nelle frittate «rognose» (da ognuna si ricavano 4 porzioni) «vi vanno ova numero 6»; per le torte «fatte con zucche della casa e con formaggi freschi n. 30 (...) ci voleno ova numero 40 ed aromi (...)»; per i «passadini», per ogni due porzioni, «ci vole ova tre»; per le ciambelle, 3 uova ogni due porzioni. E infine anche con riguardo a un altro antico e importante monastero, quello delle benedettine di San Giovanni Evangelista a Lecce⁷⁷, verifichiamo a metà Ottocento l'utilizzo delle uova per la preparazione di determinate pietanze: 36 se ne richiedono, infatti, per una pizza

⁷⁵ G. L. MASETTI ZANNINI, *Quel che passava il convento...*, cit., pp. 170-171.

⁷⁶ *Ivi*, pp. 149-169.

⁷⁷ L. SADA, *Il sacro e il profano nella cucina pugliese. L'antica cucina dei monasteri, dei seminari e degli stuzzichini dell'amore*, Bari 1989, pp. 16-23.

dolce; 80 per fare i «mortaruli»; 130 per un «piatto fritto» (a base di fegato, ricotta, miele, mandorle e carne); 100 per fare i «cenci»; 50 per una crostata (di cacio, ricotta, salumi e mandorle); 32 per imbottire i «maccaroni napoletani»; 45 per i «focazzelli con la ricotta forte»; 34 per il ripieno dei panzerotti; 36, infine, per la «sagna napoletana».

Oltre a tali specifici riferimenti, non mancano richiami a ulteriori modalità di impiego e cottura, «fritte in butirro», «rotte in acqua», «tostate», «a zuppa», «a nevole», «al purgatorio», «a brodetto», «fresche a bere», «al pomodoro»; sono però soprattutto le frittate a dominare la scena delle mense monastiche, prestandosi meglio all'esigenza numerica delle tavole comunitarie, trovandole approntate in varie versioni, secondo le consuetudini locali e stagionali: amalgamate con le erbe dell'orto, con la carne trita, con latte di mandorle, con cipolle, asparagi, fave, ricotta, cacio e ancora tanti altri ingredienti⁷⁸.

Un significativo termine di verifica per valutare nel concreto la valenza gastronomica delle uova può inoltre scaturire – come già anticipato – dall'analisi di come e quanto esse siano collocate e considerate in uno dei ricettari sicuramente più famosi della letteratura italiana, quello di Pellegrino Artusi (1820-1911)⁷⁹, scritto sul finire dell'Ottocento che, nello specifico, dedica al nostro alimento 15 ricette, di cui 8 nella modalità a frittata: uova a bere e sode, uova affogate, uova stracciate, rossi d'uovo al canapè, uova ripiene (I), uova ripiene (II), uovo per bambino, frittata in zoccoli, frittata di cipolle, frittata di spinaci, frittata di fagiolini in erba, frittata di cavolfiore, frittata in riccioli, frittata con rognone, frittata a sgonfiotto (omelette). In altre 6 ricette le uova vengono invece richiamate esplicitamente come ingrediente caratterizzante: fagiolini in salsa d'uovo, salsiccia colle uova, pollo con salsa d'uovo, trippa colle uova; zuppa di pane d'uovo, telline in salsa d'uovo; e altrettanto può dirsi pure per un altro caso, quello riferito alle modalità di preparazione del celebre «zabaione».

Allargando però lo sguardo all'intera opera, su 750 ricette (non abbiamo considerato quelle relative a sciroppi, conserve e liquori), l'impiego di uova è previsto per ben 222 piatti con una quota quindi non trascurabile del 30%: ovviamente si va dalle dosi minime a quelle più sostanziose, secondo la destinazione, dagli impasti vari alle minestre, dai ripieni alle pastelle, dalle salse ai tortini, dagli sformati ai dolci.

⁷⁸ NARDELLI, *Alla tavola del monaco...*, cit., p. 85.

⁷⁹ *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie compilato da Pellegrino Artusi*, Torino 1994. Su quest'opera di grandissimo successo (ristampata in centinaia di edizioni) e sul suo autore, scrittore e gastronomo, la bibliografia è molto vasta, a sancire l'importanza di un testo che ha lasciato una traccia fondamentale nel panorama letterario della cucina italiana.

Quanto alle modalità d'uso, l'uovo intero sicuramente è il più richiamato e fra le ricette con il più alto dosaggio segnaliamo quella per la «stiacciata alla livornese» (12 uova), «per le frittelle di tondone» (6), per la «bavarese» (6); anche l'impiego del tuorlo, da solo e/o aggiunto, viene frequentemente suggerito: per esempio nei dolci detti «puerperoli» (8 rossi), per gli «gnocchi di latte» (8 rossi), per i «croccanti» (5 rossi), per il «cacimperio» (4 rossi); in aggiunta a uova intere con varie proporzioni: per «le bocche di dama» (3 rossi + 6 uova intere), per i «passatelli di semolino» (2 rossi + 2 uova intere) ecc; anche le combinazioni fra tuorli e chiare trovano varie possibilità, come per le «frittelle di riso» (3 rossi e 1 chiara), per la «pasta genovese» (12 rossi e 7 chiare), per il latte «portoghese» (8 rossi e 2 chiare); meno frequente è invece l'uso dell'albume da solo: lo troviamo nel «budino di ricotta» dove occorrono 6 chiare, mentre nel «sufflè» di patate la ricetta ne contempla 3 amalgamati però con 3 uova intere. Anche l'Artusi, infine, non si sottrae a qualche consiglio sul come degustare al meglio le uova che dovranno essere cotte con perizia, «né poco, né troppo», le più saporite sono quelle deposte in primavera, mentre le «fresche» gioveranno sicuramente alle puerpere e... agli sposi novelli.

Abbiamo già accennato che pure le uova – come tanti altri alimenti – sono coinvolte dai processi della sperimentazione estetica dei cuochi rinascimentali, animati dalla voglia di “stupire” a tavola sotto l'impulso della cultura dominante del tempo. Non a caso, leggendo l'*Opera* di Bartolomeo Scappi (1500-1577), al *Libro quarto*⁸⁰, a proposito delle vivande da distribuire ai commensali in base alle stagioni, se ne ha un'idea in quanto le uova assurgono al «primo servizio di cucina», utilizzate nel numero di 8 per la preparazione delle «frittate rognose con presciutto ed erbicine battute»; essendo inoltre inserite nel «secondo servizio di cucina», acconciate «dure ripiene coperte di suo sapore» nella quantità di 6 a piatto; e ancora nel «terzo servizio» in due versioni: sia «mezze dure monde, rifarinate e fritte, servite con zuccaro sopra» nella porzione di 10 a coperto, sia «affritellate, coperte di zuccaro e cannella, servite con sugo di melangole». Significativamente poi, lo stesso Autore, delineando l'elenco delle «masserizie di ferro»⁸¹ (utensileria) occorrenti nella predisposizione di una cucina ideale, prevede non solo specifici padelloni e padelle per «per far frittate», «per fare ovi frittolati», (modellate con delle concavità *ad hoc* per mantenerli ben separati), «per cuocer ova sparse», ma persino un particolare «bolzoneto per far uova imbiancate», cioè un tegame

⁸⁰ B. SCAPPI, *Opera*, Venezia 1610, in *L'arte della cucina in Italia...*, cit., pp. 448-452. D'origine bolognese, fu uno dei cuochi più celebri dell'età rinascimentale, al servizio di vari papi, svolgendo incarichi di grande prestigio, come nella circostanza dell'organizzazione dei banchetti in onore di Carlo V e per l'anniversario di Pio V.

⁸¹ *Ivi*, pp. 429-430.

fondo dal lungo manico con il bordo ampiamente svasato, oltre a varie forgie di «cucchiari», sia «forati aguzzi in punta per far uova frittellate», sia «per ova sparse e per cavar ove sperdute» (strapazzate).

Ed è altrettanto esemplificativo che nel trattato di cucina, noto come il *Trinciante* (1581) di Vincenzo Cervio⁸², cuoco al servizio del cardinale Alessandro Farnese a Roma, viene descritta addirittura la tecnica da adottare per tagliare e preparare l'uovo da bere, facendolo così assurgere allo stesso livello di dignità con cui si prepara per esempio, un cosciotto arrosto o un maialino o un fagiano o un carniere di cacciagione:

(...) piglia la forcina a triangolo molle e lo imbroggerai con essa, spingendo in su l'anello che detta forcina ha in mezzo; levarai l'ovo in alto e con il cortello picciolo da frutti lo romperai attorno attorno; e con la punta del cortello ne levarai quella cimetta che è sopra alla rottura, piegano un poco la forcina verso il tondo che te starà sotto la mano dritta, tenendo il cortello a traverso l'ovo, acciò non caschi il torlo, ma solo il bianco. Poi con la punta del cortello vi buttarai il sale, over zuccaro o canella, conforme al gusto (...) e poi lo ponerai nell'ovarolo, se ve ne sarà; e se non ve ne fusse, lo porrai subito sopra la saliera (...).

Il rinnovato interesse per le uova, valorizzate anche per piatti di prestigio e profilo gastronomico, lo si avverte ovviamente a scorrere i ricettari del Cinque-Seicento, che spesso le riservano una speciale trattazione, accogliendo non di rado le esperienze di cucina maturate oltre confine, specialmente in Spagna e Francia. Per qualche cenno esemplificativo e conclusivo è sufficiente soffermarsi sull'opera di Carlo Nascia⁸³, dal 1659 «cuoco maggiore» al servizio della corte del duca di Parma, Ranuccio II Farnese, che indica una ventina di ricette, i cui dettagli rivelano tecniche e gusti del tempo: «filate»⁸⁴, «alla regina»⁸⁵, «alla castigliana»⁸⁶, «mol-

⁸² *Ivi*, pp. 493-494. Personaggio non bene identificato, lavorò sicuramente prima presso il duca di Urbino, Guidobaldo II e poi presso il cardinale Alessandro Farnese, nipote di papa Paolo II.

⁸³ C. NASCIA, *Li quattro banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno* (ms. del 1684), ristampa anastatica, prefazione e note di M. Alberini, Bologna 1981, pp. 454-471.

⁸⁴ Per la natura di questo studio, evitiamo di trascrivere integralmente il testo delle ricette, preferendo solo qualche breve cenno di delucidazione esplicativa, aiutandoci con le note a margine di Massimo Alberini. In questo caso si tratta sostanzialmente di un dolce per il quale occorrono ben quaranta uova la cui amalgama viene messa in una specie di tasca da pasticceria con cannello metallico a un solo foro, facendola poi cadere a filo in uno sciroppo di zucchero in ebollizione, ottenendo così delle matassine simili a «fili di seta», da usare o come piatto a sé, o per decorazione.

⁸⁵ Anche per questa preparazione ci vogliono quaranta uova: ne viene fuori una specie di dolce corrispondente più o meno alla nostra bavarese con biscotti, o budino diplomatico.

⁸⁶ Una trentina di uova freschissime vengono fatte cuocere per poco tempo in uno sciroppo dolce, per guarnire poi dei biscotti.

li alla portoghese»⁸⁷, «faldacchere»⁸⁸, «fritte alla spagnola»⁸⁹, «al miele alla spagnola»⁹⁰, «a frittatine alla fiorentina»⁹¹, «alla capirottata»⁹², «capirottate alla tedesca»⁹³, «all'arancia all'inglese»⁹⁴, «ripiene»⁹⁵, «alla barbaruberta»⁹⁶, «schiacciate alla spagnola»⁹⁷, «molli al burro»⁹⁸, «allo sformato»⁹⁹, «al pane»¹⁰⁰, «al cumino»¹⁰¹, «in gelatina»¹⁰², «frittellate su zoccolo»¹⁰³.

Le costanti fondamentali di ciascuna preparazione sono legate ancora

⁸⁷ Più o meno è la stessa ricetta della precedente con l'unica variante che la crema ottenuta dai quarantotto tuorli d'uova con lo sciroppo viene «impostata» a freddo.

⁸⁸ Venti tuorli sono sottoposti a una doppia cottura nello sciroppo.

⁸⁹ Le uova sono fatte cadere in una grossa padella in cui sobbolle una notevole quantità di olio o di burro «purgato» (chiarificato): la caratteristica è rappresentata «dall'oviera di rame, apposta per otto o dieci uova, ciascheduna separata»; ha il fondo modellato in modo tale da formare degli alveoli, in ciascuno dei quali va scodellato l'uovo che assume, in tal modo, forma regolare (con risparmio, naturalmente, di olio o burro).

⁹⁰ È una composizione dolce che ricorda le nostre uova in *cocotte*, in questo caso condite con un poco di miele.

⁹¹ Possiamo paragonarle alle più note *crepes*, farcite con polpa di pesce e canditi, e fritte una seconda volta.

⁹² È un piatto composito, una specie di zuppa compatta o di focaccia, preparata con strati alternati di pane e uova, che può essere dolce o salata.

⁹³ Si tratta delle nostre uova al burro, cotte una dopo l'altra nel padellino, messe su un crostone di pane e coperte da una specie di salsa bearnese (aceto e spezie varie) oppure da un'altra salsa a base di uova e succo di limone (simile alla maionese).

⁹⁴ La novità è costituita dal succo d'arancia con le uova che potremmo paragonare alla salsa maltese: ma il brodo di magro (di pesce) e la cottura prolungata fa pensare piuttosto a una specie di zabaione (come consistenza) da versare su biscotti o fette di pane.

⁹⁵ Dopo la lessatura a fuoco lento, le uova vengono tagliate di lungo a metà: i tuorli saranno amalgamati con cannella, prezzemolo e polpa di carpa, ricomposti singolarmente e fatti di nuovo cuocere al forno e successivamente cosparsi o di succo di limone o di zucchero prima di essere mangiati.

⁹⁶ Nome indecifrabile, ma si fa riferimento sempre alle uova sode sottoposte a una seconda cottura in abbondante burro, insaporite con un brodetto o salsa alla senape.

⁹⁷ Si tratta di una ricetta abbastanza strana: le uova cotte sode per brevissimo tempo vengono poi schiacciate fra due palette arroventate e servite in tavola senza essere prima sgusciate, lasciando evidentemente il commensale alle prese con i molti frammenti di «scorza» da togliere.

⁹⁸ Sono le uova «strapazzate» su un fuoco leggerissimo, con un fondo di cottura a base di burro e acqua.

⁹⁹ Si prepara con dodici uova, 200 grammi circa di formaggio in mezzo boccale di brodo: ne viene fuori una specie di sformato o budino di uova strapazzate.

¹⁰⁰ La mollica di pane nel composto, e la cottura in «pignata larga di bocca, acciò possi venir fuori intero», indica che si tratta di uno sformato compatto, con netta prevalenza di sapore al formaggio.

¹⁰¹ Ne diamo il testo originale: «Piglierai sei ova, o la quantità che vuoi, e li sbatterai bene mettendovi una tazza di brodo fatto con acqua, sale et due oncie di oglio, e quando sarà bollito lo leverai dal fuoco e vi metterai dette ova ravigliando bene ogni cosa assieme con puocco di comino».

¹⁰² È una preparazione a base di biscotti inzuppati di sciroppo di zucchero, uova in camicia coperte di gelatina, guarnizione di altre uova «spongiate», probabilmente montate a neve.

¹⁰³ Le uova vengono fritte facendole cadere, appena sgusciate, in una pentola di olio bollente, quanto alla «zoccolo» si tratta di fette di pane imbevute nel latte, fritte e coperte di ricotta grassa, che assomiglia tanto alla nostra mozzarella in carrozza.

una volta e innanzitutto alla freschezza delle uova, con una marcata preferenza per i soli tuorli, ben sbattuti e amalgamati; una cottura o doppia cottura, leggerissima a fuoco lento, in olio o burro a sufficienza, utilizzando padelloni capienti o le «oviere» appositamente forgiate; un uso considerevole di spezie, soprattutto noce moscata e chiodi di garofano, ma anche zucchero, cannella e uva passa; l'utilizzazione di succo d'arancia o di limone, farciture con molte varianti, soprattutto per le uova sode, a base di erbe odorifere e ingredienti con carne o pesce.

Proseguendo e allargando l'indagine fra i tanti altri cuochi più accreditati dal Rinascimento sino a tutta l'Età moderna, ci si perderebbe in una marea di ricette non solo astruse e curiose, ma anche in sintonia con la variabilità della cultura alimentare del tempo e di ciascun territorio di riferimento, sino a giungere, lungo un'ideale parabola, ai nostri giorni con le uova sempre protagoniste in tavola, economiche, vitaminiche, versatili nei modi di preparazione, ampiamente gustate dagli italiani del Terzo Millennio secondo tali preferenze¹⁰⁴: col 49% quelle cotte (a frittata, sode, ad *omelette*), col 35% quelle parzialmente cotte (al tegamino, alla *coque*, strapazzate, in camicia), col 16% quelle crude (freschissime da bere, utilizzate per il *tiramisù*, per lo zabaione, per la maionese ecc.); senza dimenticare, infine, l'ulteriore accreditamento dietetico derivante dalla positiva rivalutazione in ordine al problema del presunto eccessivo apporto di colesterolo, i cui indici sono stati ritenuti invece compatibili sotto l'aspetto nutrizionale¹⁰⁵, fermo restando la soglia delle due-tre uova a settimana e salvo i casi di intolleranze e/o patologie particolari.

¹⁰⁴ Cfr. «nell'opera collettiva», *Il consumo di uova della famiglia...*, cit., p. 228.

¹⁰⁵ Nel corso degli ultimi decenni alcune ricerche medico-scientifiche hanno infatti meglio analizzato e approfondito la composizione dell'uovo di gallina, accertando – fra l'altro – nei grassi del tuorlo quantità più elevate di acidi grassi insaturi rispetto a quelli saturi: un aspetto questo importante perché, com'è noto, una buona presenza di insaturi diminuisce comunque l'impatto del colesterolo sul rischio di malattie cardiovascolari, considerando pure che la colesterolemia dipende solo per il 20% circa dalla dieta, mentre la percentuale restante è prodotta dal nostro organismo.

SUSANNA PIETROSANTI

IL GRANDE MASSACRO DEI DAINI. UN EVENTO DI CACCIA NELLA TOSCANA LORENESE

I cortigiani gli dipingevano sulla lente
un orso che moriva, cosicché, dovun-
que girasse gli occhi, il Granduca non
vedeva che orsi morenti a terra.

(Dino Buzzati, *La famosa invasione de-
gli orsi in Sicilia*)

1. Il grande massacro dei daini ebbe luogo in Toscana, laddove lo spaccio di questa selvaggina era, ed era sempre stato, l'estremo tra i piaceri del signore. Già Francesco Redi, scrivendo il 1 ottobre 1689 da Artimino a Giovanni del Papa, gli comunicava, ironico ma soltanto un po', che la corte stava perpetrando, con allegria crudele, «un dainicidio, e un grande pernacistarnicidio»¹. Con buona pace delle pernici e delle starne, la loro uccisione non partecipa del prisma simbolico di quella dei daini. Uccidere pernici e starne significa divertimento, significa diletto ed emozione alla contemplazione delle gesta vittoriose degli amati ausiliari (questi volatili, naturalmente, saranno stati cacciati con gli uccelli da preda e coi bracchi da fermo: avveniva così fin dall'epoca di Lorenzo², e cani e falchi sono da sempre gli *strumenti animati* della *venatica* regale): ma uccidere il daino, in uno specifico contesto, mette in gioco altre valenze, sprigiona diverse associazioni simboliche, comporta impreviste conseguenze.

2. L'attitudine del cervo e del daino a rappresentare simbolicamente la regalità si data dal Medioevo, più precisamente dall'XI secolo quando, come ci avverte Paolo Galloni, la chiesa si decise a valutarlo in positivo a

¹ Cfr. *Opere di Francesco Redi Gentiluomo Aretino e Accademico della Crusca*, Milano 1809-1811, vol. VII, p. 127.

² Cfr. Z. CIUFFOLETTI, S. PIETROSANTI, *Le cacce dei Medici*, Firenze 1992.

danno del suo predecessore, il leone: «l'azione combinata della penetrazione sempre più profonda dei valori cristiani nell'immaginario e di un sostrato culturale comunque già ben disposto fece sì che il cervo diventasse indiscutibilmente l'animale dei re nella severa legislazione venatoria inglese posteriore al 1066, nella narrativa cortese degli anni 1180-1300 e nei trattati di caccia dei secoli successivi»³. Le corti italiane ne sposarono con entusiasmo la simbolica, e laddove possibile, come a Marmiolo per i Gonzaga, lo allevarono con scrupolo proteggendolo e impiegandolo come selvaggina del signore, a lui riservata e in un certo senso suo *alter ego*: venne enfatizzata ad esempio la dimensione violenta della sua uccisione, se Michelangelo Biondo poteva scrivere «dopo il cinghiale il medico, dopo il cervo la bara»⁴, in modo confacente al correlativo oggettivo di un *rex* che certamente non poteva fare a meno di essere, e di mostrarsi, bellicoso. In zone però meno adeguate alla sopravvivenza del cervo, il daino poteva rappresentare un'alternativa interessante, sia per la sua *allure* solo un po' meno maestosa (un *palancone* nello splendore delle sue pale è appena meno araldico di un cervo maschio col suo palco di corna), sia per la sua astuzia e agilità. I Medici ne convennero, e ne fecero un *totem* di sacralità. Per custodire degnamente questi sovrani fra gli animali – fra l'altro –, viene creato e istituito il Barco Reale il 17 maggio 1626, una gigantesca riserva che riuniva le due precedenti bandite di Poggio a Caiano e Cerreto Guidi e abbracciava quasi tutta la dorsale montuosa del Montalbano: sul versante meridionale partiva dalla confluenza dell'Ombrone nell'Arno presso la Gonfolina, e costeggiava la Valdinievole fino a Montevettolini e San Baronto, mentre sul versante settentrionale andava da Artimino fino alla Villa della Magia, a Quarrata⁵. Per renderne invalicabile la chiusura, era protetta da una cinta muraria alta più di due metri e lunga una cinquantina di chilometri, realizzata per intero tra il 1624 e il 1625. All'interno di essa, era proibito a chiunque, compresi «gli stessi padroni dei boschi», tagliare legna, o danneggiare, o anche solo «svellere anco con le sole mani», qualunque tipo di pianta: e i trasgressori potevano dapprima essere multati e poi addirittura «esser menati su l'asino per i luoghi pubblici con la mitria in capo scrittovi sopra a lettere grosse: *Per rubare legnami nel barco*»⁶: contromisure gravissime, che non arretravano davanti a nessun privilegio sociale, né rinunciavano a una cerimonialità punitiva di solito riservata a ben più pesanti *felonies*. Per

³ P. GALLONI, *Storia e cultura della caccia*, Roma-Bari 2000, p. 113.

⁴ *Ibidem*.

⁵ Per un esaustivo studio sulla riserva cfr. A. LASSI, G. PISACRETA, *Il Barco Reale Mediceo*, Vinci 1998.

⁶ ASF Cons. n. 12, c. 264.

scoraggiare ancor più i trasgressori, si proibiva qualunque commercio di legna raccolta nel Barco, e si autorizzavano i famigli a perquisire ogni casa dove sospettavano che il legname rubato potesse trovarsi: e se il trasgressore fosse stato identificato, sarebbe divenuto «incapace di tutti quei sussidi caritativi che distribuisce il Ser.mo Granduca regnante per mera e propria pietà», e quindi condannato all'indigenza e alla rovina. Contromisure così decise non possono non farci comprendere quanto privilegiata fosse ritenuta la zona del Barco, recinto prediletto del sovrano, priva di ogni altro fine se non quello di garantire al signore la conservazione delle condizioni migliori per praticare l'attività regale *par excellence*, ovvero la caccia: i re, infatti, «non habent nullam delectationem nisi venationem», aveva asserito, secoli prima, Teodoro di Antiochia. La sopravvivenza delle famiglie che abitavano all'interno del Barco non era che un corollario, una «pietà» del sovrano che permetteva loro di coabitare con i veri signori della zona, i daini, bene di lusso e insieme simbolo aggraziato della *maiestas* del loro proprietario. L'appartenenza dei daini al signore, il loro esserne riflesso, era sicuramente ben percepita da ogni strato della popolazione: quando, in epoca già molto avanzata, nel 1764, si fece nella bandita di San Rossore «una strepitosa caccia, ove furono tirate circha a 80 archibusate, e furono ammazzati 20 daini, e molti di più feriti che per la maggior parte periranno», da parte di cavallai, vaccai e guardie delle Razze, i trasgressori stessi sentirono il bisogno di imitare le cacce regali, e si divisero ritualmente in battitori e cacciatori, mentre «il signor Villemine a cavallo vestito di verde e con archibuso, essendo alla testa di tutti, facieva la figura di capocaccia»⁷, rifuggendo da una mattanza disordinata che sembrava disdicevole alla selvaggina più di ogni altra regale anche agli occhi di chi aveva concepito di appropriarsene irregolarmente. Mitici e intoccabili, i daini del signore alloggiavano serenamente nel territorio del Barco a loro riservato, tanto che Angelo Poggesi, nel suo poemetto *La Pisana Caccia* datato 1697, dona a uno di loro la facoltà della parola per avvisarci che

almen qui, se viviamo ad un soggetti,
viviam soggetti ad un signor cortese,
che non ci tien fra muri e ferri stretti,
ma dacci a pascolare ampio paese,
a tutt'altri che a Lui siamo interdetti,
pagane 'l fio chi tenta farci offese,
sapete pur, o forsennati, o sciocchi,
che scritto al collo avem, nessun ci tocchi.

⁷ ASP, Fiumi e fossi, f. 3673, c. 254r.

3. La lussuosa *dépendance* per ungulati appena descritta non nacque, naturalmente, dal nulla, ma ebbe una genesi che abbiamo la fortuna di conoscere. L'Archivio di Stato di Firenze infatti ci ha conservato, nell'unico codice superstite del fondo degli *Archivi Criminali, Tribunale delle Cacce e delle Pesche*, un *Registro di Negotij attenenti alla carica delle Bandite di Cacce et Pesche partecipati con Sua Altezza da me Lionardo Accolti suo segretario*. Si tratta di un documento molto interessante, costituendo la testimonianza più alta che è stato possibile rintracciare sulle figure che, precedendo la creazione della carica molto più nota del Cacciatore Maggiore, ne anticiparono le funzioni. Insieme al Segretario, esisteva il Capocaccia: negli anni del *Registro* si trattava prima di Ainolfo dei conti di Vernio, poi del marchese del Bufalo. Il Segretario, comunque, rappresentava la direttrice verso l'alto delle due che poi verranno riunite nella figura del Gran Cacciatore: a lui spettava comunicare direttamente col signore e riportare agli altri le decisioni di quest'ultimo⁸. La comunicazione diretta col sovrano è un grande segno di privilegio, e insieme un notevole strumento di potere: come sostiene Michel Foucault, coloro che fungono da informatori esercitano il solo potere dal quale il re non può ritenersi *solutus*⁹. Infatti, nonostante la concezione del potere assoluto sia responsabile di un'idea quasi religiosa del sovrano, col quale «nessun contatto utile sembra possibile, perché nessun contatto è plausibile», la condizione normale dei *principes* d'Antico Regime era invece «costellata da incessanti rapporti con l'esterno, segnata da un continuo esame degli avvenimenti, da un'inestinguibile sete di notizie: dalla totale immersione nel mondo»¹⁰. Il granduca deve conoscere tutto, per avere potere su tutto: ma coloro che gli forniscono informazioni lo informano, acquistando potere su di lui: si tratta di una delle considerazioni che hanno sostenuto il riesame del concetto di "potere assoluto" condotto genialmente nel 1992 da Nicholas Henshaw¹¹. A questo scopo, nel 1622,

⁸ Per quanto riguardava invece zone ben definite del granducato, province quali la Montagna Pistoiese, oppure Pisa, esisteva anche la figura del Commissario delle Bandite, carica di cui non conosciamo esattamente l'anno di creazione, a cui già si accennava però nel Bando Generale del 1622, e che poteva affiancare il Fiscale o il Commissario granducale oppure costituire, a seconda dei momenti, un'ulteriore specificazione di tali figure: «la giurisdizione sulle bandite spetta al Fiscale di Pistoia come Commissario di Loro Altezze a ciò deputato», e quella sulle bandite del Pisano «al Commissario Granducale finché vi sia Commissario espresso per le dette Bandite» (ASF LBA f. 74, c. 26 r).

⁹ M. FOUCAULT, *Sorvegliare e punire*, Torino 1986, p. 33.

¹⁰ R. MANCINI, *I persuasori. Discussioni sulla formazione del burocrate moderno*, in *La Mediazione*, a cura di S. Bertelli, Firenze 1992, p. 72. Più recentemente cfr. L. MANNARI, *Il Sovrano tutore. Pluralismo istituzionale e accentramento amministrativo nel principato dei Medici (sec. XVI-XVIII)*, Milano 1994.

¹¹ N. HENSHAW, *The Myth of Absolutism. Change and Continuity in Early Modern European Monarchy*, Londra-New York 1992.

Leonardo Accolti, su ordine diretto del signore, si reca di persona presso le bandite dell'Ambrogiana, Artimino, Poggio a Caiano, Montevettolini e Cerreto per controllare, informarsi, e trasmettere al granduca una «vera cognizione del danno che i beni dei particolari posti in dette bandite ricevono dai porci e dagli altri animali riservati per le nostre cacce». L'Accolti compie il suo mandato, calcola una cifra di risarcimento, ma si lancia in un progetto più ambizioso: si potrebbe «serrare di muro verso Artimino», liberando così molti poderi dai danni degli animali selvatici. A Cerreto, «i boschi si potrebbero o disfare, o tenerli a cultura, o tenerli macchiati e rimondati». Inoltre, «per liberarsi da questo ristoro, avendo Vostra Signoria proposto di ricignere di muri i beni che patiscono danno, le proposi che più facile e di manco spesa sarebbe stato chiudere e far barco delle cacce, col serrar fuor del cinto la maggior parte de' beni che sono descritti per il ristoro». Molti poderi potrebbero essere acquistati «facilissimamente»: altri proprietari, «chi per bisogno di fare i fatti suoi, chi per liberare sé e i contadini dalla servitù che danno li animali», costruiranno autonomamente il muro di protezione. Altri, magari, potrebbero essere aiutati, se «ne hanno bisogno, né possono fare da per loro i muri e le palancate sicure». Si trattava proprio dell'embrione del Barco: idea geniale: in pochi giorni il signore «spedì» la visita alle bandite «per aggiustarne il recinto», sembrandogli meraviglioso il possesso di «un solo e così gran barco di 25 miglia che comprende 20 cacce di animali grossi». Intanto, poiché col bando datato 22 agosto 1622 molte zone delle bandite di Cerreto e Montevettolini erano state sbandite, «ora, in essequirsi la santa ordinazione fatta dalle Altezze loro a beneficio universale di quelli che siano i beni vicini alle bandite del Poggio e di Cerreto per fare un ricinto di mura dentro al quale stieno e si conservino gli animali grossi da caccia, si vede che alcuni luoghi allora sbanditi entrano nel recinto e barco», e dunque il signore comanda che anche in essi ogni tipo di caccia venga solennemente proibito. Inoltre, poiché «il buon concetto di fare il barco e cingerlo di muro per rinchiudere i porci ed altri animali da caccia richiede che mentre si va fabricando si ovvij alla distruzione di essi», non è più lecito catturarli con reti lacci o altri ordigni di qualsivoglia tipo. Finalmente, il 6 maggio 1626, si bandisce la *Provvisione delle proibizioni di cacciare nel Barco Reale fabricata di comandamento di loro A.A. nelle due bandite di Poggio e di Cerreto*. In quella data già «hanno le A.A. loro fatto fabricare il barco reale con ricinto di muro di più di 30 miglia con le sue cateratte, cancelli, case, e altre cose necessarie a tenervi racchiusi detti animali». Il Barco era costruito: il maggior monumento al potere venatorio mediceo non era più un progetto, o un sogno.

4. Ancora nel 1626, però, qualunque costruzione si intraprendesse in connessione col potere granducale aveva sicuramente come motivazione di fondo il consolidamento dello stato. Se Marcello Fantoni ci avvisa che la corte fiorentina rappresenta un caso spiccatamente peculiare nel panorama italiano ed europeo, sia per la sua impronta «precocemente burocratico-rituale», sia per la «specificità del contesto sociopolitico»¹², resta comunque il fatto che si tratta di un sistema poliedrico composto da fattori diversi e intimamente correlati, i meccanismi di governo, il linguaggio figurativo, la politica culturale di regime, la ritualità e molto altro, tutti fattori che «concorrono globalmente alla definizione del potere principesco, un potere inteso però in un'accezione ampia, come governo dello stato ma anche come insieme di fattori ideologici, simbolici e, non ultimo, sacrali»¹³. Cosimo, naturalmente, si era mosso, sul versante istituzionale, militare, dell'accenramento amministrativo, della diplomazia e della burocratizzazione, con decisione, anche se «sul filo delle opportunità» piuttosto che seguendo «un disegno precostituito», verso un regime autocratico, consolidato e ribadito poi da Ferdinando I e Cosimo II¹⁴: e se Gaetano Greco ha potuto dichiarare che quattro erano le finalità necessarie alla formazione di uno stato saldo in Toscana, ovvero «conoscere bene il territorio e gli uomini, decidere rapidamente ed efficacemente, comunicare velocemente dentro il territorio, e infine fidelizzare i sudditi»¹⁵, si deve ammettere che lo studio degli affari di caccia, come esercizio attivo di queste quattro abilità, dovrebbe e potrebbe venire preso in considerazione. È evincibile e risaputo che il processo di creazione delle bandite, attivato da Cosimo il 7 novembre 1549¹⁶, rappresentò una chiara monopolizzazione del diritto di caccia e una fisica presa di possesso del territorio e del tempo, delle attività, della libertà dei propri sudditi: «luoghi, tempi, tipi di selvaggina, infine razze specifiche di cani erano cadute sotto la precisa giurisdizione del principe, che con un attento processo di appropriazione e di specificazione aveva ridotto la caccia toscana ad un suo proprio privilegio, un suo attributo che era alto favore essere chiamati a condividere»¹⁷. Non meraviglia affatto che proprio

¹² M. FANTONI, *La corte del Granduca*, Roma 1994, p. 23.

¹³ *Ivi*, p. 24.

¹⁴ F. DIAZ, *Cosimo I e il consolidarsi dello stato assoluto*, in E. FASANO GUARINI, *Potere e società negli stati regionali italiani del '500 e del '600*, Bologna 1978, p. 79.

¹⁵ G. GRECO, *Inventare uno stato nell'età moderna: la Toscana nel 500*, Cagliari, Facoltà di Scienze della Formazione, Scuola di Dottorato in Scienze Storiche Politiche e Geografiche, 13 dicembre 2007.

¹⁶ L. CANTINI, *Legislazione Toscana raccolta e illustrata dal dottor Lorenzo Cantini socio di varie Accademie*, Firenze 1800, vol. II, p. 136.

¹⁷ CIUFFOLETTI, PIETROSANTI, *Le cacce dei Medici*, cit., p. 32.

Cosimo, che tentò per tutto il suo periodo di governo di colmare l'abisso che esisteva tra potere granducale e potere regale¹⁸, non esitasse a usare anche la sfera venatoria per insistere sulla completezza del suo carisma: come afferma il Lebrun nel suo *Trattato della sovranità*, «i principi sovrani hanno il potere di regolare la caccia, di proibirla o permetterla a chi loro pare»: e per il Pothier, «il diritto di caccia appartiene al re nel suo regno»¹⁹. Regolare la caccia toscana equivaleva dunque a ribadire il proprio potere, la propria peculiare regalità. Esattamente dunque il Cantini interpreta il provvedimento, affermando che Cosimo «che voleva allontanarsi dalle regole costituzionali, procurava d'introdurre delle distinzioni che si conoscono solamente nelle Monarchie assolute e indipendenti»²⁰. E le conseguenze erano molteplici: anche il diritto di proprietà restava sottoposto al diritto del sovrano di riservare zone ben definite, tanto che, secondo Andrea Zagli, «con la creazione delle bandite si instaurava la privativa di caccia granducale e, contemporaneamente, il divieto di cacciare introduceva una servitù sui diritti dei privati»²¹: proprio come Luigi Mascilli Migliorini, esaminando la strategia borbonica di acquisto di terreni ricchi di selvaggina per riservarsene l'uso venatorio, non esita a leggerla come testimonianza di una «presenza regia che si estende a luoghi prima inseriti in possedimenti di famiglie aristocratiche»²², facilitando la presa di possesso diretto del sovrano sul proprio dominio. In questa accezione, il vertice della costruzione medicea fu certamente costituito dal colpo da maestro dal Barco Reale. Inoltre, nel processo di formazione di un potere assoluto, non esiste una doppia priorità, un governo organico che procede precedendo la corte, quanto un unico movimento, con commistione dei «cortigiani» coi burocrati, dando luogo a una serie di ufficiali continuamente presenti nelle sale del palazzo granducale, da un lato, e a un gruppo di gentiluomini che, privilegiati dalla costante vicinanza con la persona del signore, hanno però reali mansioni e incarichi pratici che li rendono non solo cortigiani, ma «ufficiali di governo»: «there could never be a rigid division between courtiers and politicians, or between domestic and governmental functions. The king naturally sought much political advice from those present in his house-

¹⁸ A questo proposito cfr. S. PIETROSANTI, *Sacralità Medicee*, Firenze 1990.

¹⁹ Ambidue citati in A. MARTINELLI, *La legislazione italiana sulla caccia*, Torino 1890, p. 51.

²⁰ CANTINI, *Legislazione Toscana...*, cit., vol. II, p. 138.

²¹ A. ZAGLI, *Proprietari, contadini e lavoratori dell'incolto. Aspetti e problemi dell'accesso alle risorse nell'area del padule di Fucecchio tra XVII e XIX secolo*, in *Il padule di Fucecchio. La lunga storia di un ambiente naturale*, a cura di A. Prosperi, Roma 1995, p. 164.

²² L. MASCELLI MIGLIORINI, *La caccia in una società di corte*, in *Le cacce dei Borboni*, Firenze 1994, p. 12.

hold. Since a monarch's hardest task was deciding whom he could trust, it was sensible as well as convenient to rely on close friends»²³. In questa accezione, nel tentativo di illustrare e verificare i sottili fili di connessione identificati per altri contesti da Henshaw, sarebbe veramente un'occasione mancata non concentrare l'attenzione sulla figura del Cacciator Maggiore.

5. Non sono mai stati intrapresi, in area italiana, studi che ricostruissero la genesi, il funzionamento, le variazioni e infine l'esito ultimo della parabola della carica il cui detentore, comunque si chiamasse, gestiva la regolamentazione e l'applicazione dei provvedimenti del sovrano in area venatoria. Se il monopolio sulla caccia costituisce davvero «una delle caratteristiche più espressive»²⁴ del potere sovrano europeo, in molti casi questo monopolio venatorio poté attuarsi soltanto per il tramite di una magistratura apposita, diretta da un grande ufficiale con specifiche funzioni. Nel suo studio sul *Black Act* inglese, Edward Thompson non prescinde dall'alludervi sinteticamente, così come fanno Zeffiro Ciuffoletti e Franco Cardini per la Francia prerivoluzionaria²⁵: sappiamo così che esisteva il *Chief in Eyre* per l'Inghilterra, il *Grand Veneur* per la Francia: in Toscana, il Grande Cacciatore²⁶. La magistratura nacque nella seconda metà del Seicento, dopo una lunga teoria di figure che gestirono or l'una or l'altra sezione degli affari di caccia. Insieme onorificenza prestigiosa, perché importava una speciale familiarità col signore, e incombenza molto attiva, perché il Cacciatore faceva parte del gruppo dei Tre Giudici Delegati sulle Cacce e sulle Pesche, e quindi aveva un compito non trascurabile nella gestione del contenzioso venatorio, la carica di Cacciator Maggiore appartenne per tutta l'epoca medicea alla *gens* Salviati, configurandosi secondo modalità appropriate all'immagine di quasi – regalità che la stirpe medicea tentò da sempre di proiettare. In altre parole, a una dinastia di granduchi che perseguivano una politica di attribuzione di prerogative carismatiche, si addiceva come Cacciator Maggiore un grande nobile, membro di un *clan* in piena ascesa, che svolgesse i propri compiti in maniera coerente a

²³ HENSHAW, *The Myth of Absolutism*, cit., p. 34.

²⁴ Cfr. Z. CIUFFOLETTI, *Le ripercussioni della Rivoluzione Francese e la fine del monopolio della caccia*, in *La caccia in Italia nell'Ottocento*, a cura di G.L. Corradi, M. Simonti, Firenze 1995, p. 5.

²⁵ E.P. THOMPSON, *Whigs e cacciatori. Potenti e ribelli nell'Inghilterra del XVIII secolo*, Firenze 1989, e Z. CIUFFOLETTI, F. CARDINI, *La Rivoluzione Francese e la caccia*, Firenze 1990.

²⁶ Un primo accenno sulla delineazione di questa figura si trova in M. AMADORI, *I signori della caccia*, in S. PIETROSANTI, M. AMADORI, *La caccia in Italia dal Medioevo all'età moderna*, Firenze 1994, p. 92 e sgg.

questa concezione: proteggesse quindi inflessibilmente le bandite del signore, applicasse pene severe nelle trasgressioni, “governando” il proprio dipartimento con la disinvoltura e i privilegi di una gestione ancora molto lontana da qualsiasi modello di “buona amministrazione”: e comunque, la famiglia aveva legami genealogici con la casa regnante, e può fornire un adeguato esempio del precetto consolidato secondo cui il sovrano governa con l’aiuto delle proprie *élites* – o non governa affatto. E inoltre, in un rapporto prossemico, nessuno meglio che un membro della famiglia Salviati avrebbe mai potuto rapportarsi, anche fisicamente, al sovrano. Esisteva, infatti, una valenza cerimoniale, che rendeva il Gran Cacciatore privilegiato cortigiano, onorato dalla vicinanza fisica col *dominus*: nell’epoca aurea della carica, comunica direttamente con lui, ode dalle labbra del signore il «regio oracolo», e, senza mediazioni, lo informa a parole o per lettera di quanto crede opportuno. Ancora agli inizi del Settecento il Gran Cacciatore Antonino Salviati, per diffondere una proibizione di caccia in bandita in area pisana, dichiara che sta trasmettendo il provvedimento «di comandamento espresso della R.A.S. e colla pienezza dell’autorità da esso conferitali in voce»²⁷. Se la comunicazione in accezione weberiana è il sistema attraverso il quale si esplica il potere, il Gran Cacciatore è un canale informativo privilegiato: quando il signore si trova a decidere riguardo a qualsiasi questione venatoria, il suo comando al proprio ufficiale è sempre identico: «informi, e dica il suo sentimento»: e nella quasi totalità dei casi il “sentimento” decisionale del granduca è identico a quello, informativo, del suo Cacciatore. Sembra veramente il caso di citare qui la celebre definizione di Lasswell, secondo la quale «power is participation in the making of decisions. G has power over H with respect to the values K if G participates in the making of decisions affecting the K-policies of H»²⁸. E certamente si tratta di «trasmettere ad un centro di decisione di ordini, informazioni, suggerimenti, e, d’altra parte, consiste nella trasmissione delle decisioni cui è pervenuto questo centro con altre zone dell’organizzazione»²⁹. Si tratta del processo che unisce il Cacciatore Maggiore al signore, il signore al suo Cacciatore e quest’ultimo ai vari strati del Dipartimento di Caccia. Infatti non è da sottovalutare la direttrice verso il basso, quella che importa l’autorità su tutti gli impiegati del Dipartimento, sulle guardie di bandita, e la regolamentazione diretta sulla popolazione ottenuta tramite la concessione

²⁷ ASP, Fiumi e Fossi, f. 3671, c. 56r.

²⁸ Cfr. H. LASSWELL, A. KAPLAN, *Power and society: a framework for Political Inquiry*, New Haven-London 1950, p. 75.

²⁹ Cfr. H.A. SIMON, *Il comportamento amministrativo*, Bologna 1958, p. 236.

delle patenti di caccia e tramite il privilegio di «giudicare e sentenziare» nelle cause per reati di genere venatorio – e, anche, informando rispetto alle varie suppliche rivolte al sovrano per questioni, o trasgressioni, di caccia. Come si vede, anche in questa sfera la chiave di volta era l'informazione, la mediazione. Se I. Biagianti e R.G. Salvadori possono affermare che la Toscana del 700 conosce una fondamentale distinzione socio-politica: «da un lato i governati dall'altro i governanti, coloro che hanno il potere e decidono al di fuori e al di sopra delle plebi»³⁰, questo rigido diaframma acquistava l'elasticità necessaria al funzionamento grazie alle attività di chi teneva in perfetto funzionamento i vari dipartimenti: e se davvero era «la ripetizione continuata nel tempo di un atto che faceva la carica»³¹, è certo la ripetizione dell' «informazione» che fa il Gran Cacciatore.

6.

Altezza Reale, Giovanni Corsi, umilissimo servo e suddito dell'Altezza Vostra Reale, col più profondo ossequio le rappresenta come fino dall'anno 1758, essendo stato dall'Augusta Magnificenza della Maestà del fu Imperatore Francesco I di gloriosa memoria graziato della rispettabile carica di suo Cacciatore Maggiore in Toscana, fu poi successivamente insignito dallo stesso del pregiatissimo onore di suo Consigliere Intimo Attuale di Stato. Onorato quindi il supplicante della clemenza della Reale Altezza Vostra della conferma di detta carica, si fa ardito di riverentemente supplicarla a degnarsi di volerlo altresì graziare dello stesso onore di Consigliere Intimo Attuale di Stato, e nel tempo stesso ad aver la degnazione di rimettere nell'antico piede e sistema il Dipartimento e Giurisdizione del Cacciatore Maggiore, credendosi in dovere l'oratore di domandare ciò all'Altezza Vostra Reale per il di lei migliore e più esatto servizio³².

Questa lettera inviata al granduca Pietro Leopoldo dal Gran Cacciatore Giovanni Corsi risulta un documento interessante. Primo Gran Cacciatore non appartenente alla *gens* Salviati, il Corsi tenta qui di recuperare al suo incarico i privilegi e le specificità del passato: propone la propria riconferma a Consigliere Intimo, e intanto inoltra una *Memoria* che illustra minutamente «l'antico piede» del Dipartimento. Non a caso: le due

³⁰ I. BIAGIANTI, R.G. SALVADORI, *Il riformismo leopoldino in Toscana*, in G. CHERUBINI, F. DELLA PERUTA, E. LEPORE, G. MORI, G. PROCACCI, R. VILLARI, *Il secolo dei lumi e delle riforme. Storia della Società Italiana*, Milano 1989, vol. 12, p. 31.

³¹ Cfr. S. BERTELLI, F. CARDINI, E. GARBERO ZORZI, *Le corti italiane del Rinascimento*, Milano 1985, p. 29.

³² ASF, Segreteria di Finanze, f. 427, cc. nn.

promozioni dovrebbero andare di pari passo, in quanto proprio l'intimità col signore, verificata dall'elevazione a Consigliere Intimo, sarebbe *conditio sine qua non* per svolgere le funzioni di Gran Cacciatore nell'accezione ancora medicea, ancora di tipo Salviati, della carica: quali fossero queste speciali accezioni, dovrebbe essere dimostrato, secondo le intenzioni del Corsi, dalla sua *Memoria*. Con questo documento, che ricostruisce in ottica ravvicinata le varie vicende del Dipartimento di Caccia, il Corsi fornisce un testo semiscientifico, corredato addirittura di note: essendo arduo compito orizzontarsi nella selva di figure che precedettero quella del Cacciatore Maggiore, ricostruendone le incombenze specifiche e le motivazioni, è assurdo disprezzare questo filo di Arianna. Tutto comincia, ovvio, con la costruzione delle bandite, la cura delle quali viene affidata a «un soggetto, qualificandolo del titolo di Commissario delle Cacce: e per le trasgressioni che di dette leggi si commettessero deputarono il Magistrato delli Otto di Guardia e Balia alla cognizione e punizione delle medesime»³³. Lo affiancava un Segretario sopra le Bandite che abbiamo già visto operare quando la carica era ricoperta da Leonardo Accolti. Secondo il Corsi, «dopo qualche tempo variassi il titolo di Commissario delle Cacce nell'altro più rispettabile di Capocaccia Generale: e ne' ruoli della corte esistenti nell'Ufficio de' Soprasindaci si legge nel Ruolo dell'anno 1666 tra i Camerieri d'Onore di Ferdinando II, Alessandro Visconti Capocaccia». In realtà, alcuni bandi precedenti nominano già questa figura³⁴: e il documento citato dal Corsi, la *Patente* conferita al Visconti, è stato possibile rintracciarlo nel contenitore più variegato dell'Archivio Fiorentino, la Miscellanea Medicea:

vacando per la morte del conte Alessandro Lisci la carica di nostro Capocaccia, e volendo noi provederla in soggetto di abilità, che sappia discretamente sostenerla e sufficientemente esercitarla, abbiamo fatta elezione tra i cavalieri della nostra Corte di voi Alessandro Visconti, precedendoci l'intrasodisfazione che abbiamo ricevuta da voi fin dalla vostra fanciullezza a servizio di nostro

³³ A margine, il Corsi annota le proprie fonti, e dichiara che nel Bando del 4 febbraio 1549 si nomina il Commissario delle Cacce: «non si admitterà scusa alcuna né etiam si admitterà alcuna licentia che fussi data o si dessi per l'avvenire dal Commissario della Caccia o da qualsivoglia altro, excetto che la stessa licentia di V.S. Ill.ma». Cfr. CANTINI, *Legislazione Toscana...*, cit., vol. II, p. 138.

³⁴ Il 17 settembre 1612 si bandisce che «in luogo alcuno del dominio non si possa uccellare a escati senza licenza in scriptis di S.A.S. o di suo Capocaccia Generale» (CANTINI, *Legislazione Toscana...*, cit., vol. XIV, p. 393); il 22 giugno 1617 si avvertono i mugnai della bandita di Baroncelli di non permettersi di far disseccare i loro mulini «senza espressa licentia del Capocaccia generale di S.A.S.» (*ivi*, vol. XV p. 47); il 7 maggio 1626 nessuno deve permettersi di «tagliare legnami di alcuna sorte senza speciale licenza di Loro Altezze, le quali piglieranno sopra di ciò informazione per mezzo del Capocaccia generale» (*ivi*, vol. XV, p. 378).

paggio, anche di valigia, e poi in quello di nostro cortigiano della Camera, e di cavallerizzo di consegna, di dover essere da voi esattamente serviti anche in questa nuova carica³⁵.

Si prosegue, però, con una affermazione allarmante: il Capocaccia dovrà inoltre, in «assenza o impedimenti del nostro Cacciator Maggiore», sostituirlo in ogni sua funzione, compresa quella giudiziaria: e allora? La carica che il Corsi si affanna a retrodatare esisteva già, evidentemente: è chiaro che – non essendo menzionata dall'Accolti, e essendo dimostrabilmente già attiva in epoca del Visconti – viene istituita proprio alla metà del Seicento, in quegli anni tra il 1630 e il 1660, sotto il dominio di Ferdinando II – e il primo Cacciator Maggiore fu, senza dubbi, Vincenzo Salviati. Gli anni centrali del 1600 furono proprio quelli in cui si assisté a un accrescimento vertiginoso delle zone concesse in bandita a questa famiglia, in evidente ascesa³⁶: Vincenzo Salviati, già consigliere di Stato, nel 1644 era stato nominato maggiordomo di Ferdinando II: la sua elezione a Cacciator Maggiore è un passo nella stessa direzione. Ulteriore prova ne è quanto il Corsi scrive più avanti, cioè che Cosimo III ebbe come suo Cacciator Maggiore il marchese Filippo Corsini: esatto, ma la *Patente* rilasciata al Corsini, presente nella Miscellanea Medicea, informa che la carica è vacante perché chi prima la occupava è stato promosso Maggiordomo Maggiore: poiché, qualche carta più avanti, si trova la patente di Maggiordomo Maggiore conferita al marchese Vincenzo Salviati, ogni dubbio su chi fosse il predecessore del Corsini viene fugato³⁷. Dopo l'interregno del Corsini, la carica passò di nuovo a un Salviati, Antonino, figlio di Giovan Vincenzo (eletto proprio dopo la morte del padre, per continuare ad avere tra gli ufficiali di corte «uno del suo sangue»³⁸), e in pratica divenne quasi un privilegio

³⁵ ASF, Miscellanea Medicea, f. 34/8, cc. nn.

³⁶ Il 20 maggio del 1664 viene ingrandita la bandita di San Cerbone (ASF, LBA, f. 56, c. 89): ancora nel 1664 si ampliano i confini della bandita di Gricciano (ASF Cons. f. 10, c. 268: e cfr anche S. MAZZINI, *Caccia in Toscana: i Salviati e la bandita di Gricciano in Valdelsa, 1566- 1775*, «Miscellanea Storica della Valdelsa», 1994, C, n. 2, pp. 99-119): il 30 aprile 1670 viene emanata «un'aggiunta di bandita e iurisdizione dei confini della Bandita di San Cerbone del signor duca Salviati» (ASF Cons. f. 10 c. 323): e infine, nel novembre 1672 viene creata ex novo la bandita di Valdimarina e concessa «al signor marchese Giovan Vincenzio Salviati e a suoi discendenti» (ASF Cons. f. 10 c. 52). Una vera e propria dinastia di signori della caccia: nulla da meravigliarsi che la carica principale appartenesse loro. Sulla famiglia e i suoi possedimenti cfr. P. HURTUBISE, *Une famille témoin: les Salviati*, Roma 1985; V. PINCHERA, *L'archivio Salviati*, «Società e Storia», XIII, 1990, 50, pp. 979-86; ID., *I Salviati: un patrimonio fra Toscana e Stato Pontificio*, «Società e Storia», XIV, 1991, 54, pp. 849-68.

³⁷ ASF Misc. Med., f. 368, c. 212.

³⁸ ASF Misc. Med. F. 368, c. 392.

della famiglia, che in epoca medicea la mantenne quasi ininterrottamente, e riuscì a riserarla anche durante alcuni momenti della dominazione lorenese e nel corso del Regno d'Etruria. La dinastia Salviati gestisce la carica in un lungo ciclo, azionandone le potenzialità in modo privilegiato: distribuisce in autonomia i regali di caccia da fare a personaggi illustri che transitassero da Firenze: è destinataria di *fringe benefits* quali i due cavalli che riceve in uso gratuito per ispezionare le bandite o l'alloggio nei palazzi medicei interni alle zone riservate, in presenza o in assenza del sovrano. La gestione dell'intero ufficio è molto legata a una mentalità d'Antico Regime, una specie di *clientelage* del Gran Cacciatore che, lo sappiamo, dà spesso a voce le licenze, sbrogia le questioni alla buona, senza preoccuparsi di rendere esattamente conto né di tenere un archivio preciso degli affari di caccia: e il suo disordine, talvolta, è criticabile e dannoso. Negli ultimi anni del 600, Stefano Mangani, «maestro di caccie» del granduca di Toscana, valuta se sia il caso di segnalare al signore una lista di irregolarità: conti che non tornano rispetto alla manutenzione degli ausiliari da caccia, che «non sta a dovere come dovrebbe», spreco ingiustificato degli stipendi dei «mastinaj e cavallarij» che partecipano alle cacce di san Rossore, «che fanno sembra di essere in Pisa alle cacce grosse e sono alle loro case e al suo paese», e tuttavia sono presentissimi quando si tratta di venir pagati: truffe delle guardie del Barco che vendono la legna che dovrebbero custodire, e quando vengono bloccati in questo sopruso allora ne commettono altri, si accaparrano le ghiande, per esempio, che «averebbono campato tutte que' povere famiglie pigionali che si ritrovano nel Barco, in particolare tante verginelle, ma non gliene toccò neppure una che toccorno a mangiarle ai porci delle guardie che tengono per vendere». Questo mondo venatorio in preda al caos dipende dal Cacciatore Maggiore, qui Antonino Salviati: che attribuisce non sempre correttamente gli incarichi, ignorando le opinioni di chi saprebbe meglio informarlo («per avermi ordinato il signor Cacciatore Maggiore che io non mimpicciassi più de' mastinai e de' cavallari»³⁹) o non sa sempre quello che deve sapere, se qualcuno non lo «stimola» a rendersene conto. Nonostante ciò, nonostante la macchina venatoria medicea riveli una prevedibile realtà di quotidiani abusi ben difficili da debellare, sempre di una piramide gerarchica si trattava: Stefano Mangani probabilmente non ricopiò mai in bella gli appunti disordinati della sua denuncia che la Miscellanea Medicea ci conserva in minuta, e il Grande Cacciatore continuò a condividere col proprio signore una mentalità sicura e inattac-

³⁹ La fonte è ASF, Misc. Med., f. 377, ins. 4, cc. nn. Per un'analisi più accurata di queste pagine cfr. PIETROSANTI, *Le cacce dei Medici*, cit., pp. 89-94.

cabile, per cui il mondo, venatorio o no, in fondo va, in epoca medicea, proprio e soltanto come deve andare.

7. Giuseppe Pansini, commentando gli effetti del cambio di dinastia in Toscana, scrisse a buon diritto che non di un semplice cambiamento si trattò, ma di un cataclisma⁴⁰. L'universo mentale si avviò a cambiare: da una dinastia che pensò sempre, «secondo la grandezza della sua fortuna, a regnare»⁴¹, e che si servì di ogni mezzo per attestare la propria, sia pure incompleta, sacralità, si passò a una dinastia “illuminata”, che intese il proprio potere in chiave paternalistica, filantropica, riformistica. Alessandra Contini ci avvisa che la presa di potere lorenese costituisce un significativo esempio per valutare il definitivo scivolare «dalla precedente concezione sacrale della *religio regis* alle nuove immagini della sovranità, segnate dal senso profondo della responsabilità e dei doveri dei sovrani»⁴². Naturalmente, la storiografia degli ultimi anni ha mirato a mitigare le cesure fra un'immagine di sovrani dispotici, interessati soltanto alla difesa dei propri diritti e privilegi, in una specie di bolla di autoglorificazione aliena dal considerare i diritti e i vantaggi dei sudditi, e l'inattesa nascita di una nuova classe, altruistica e sensibile, di sovrani illuminati. In realtà esisteva un filo di continuità per cui la monarchia, assoluta per definizione, perché si tratta del potere di un singolo sovrano, è comunque connessa tramite legami di considerazione e di rispetto alle proprie istituzioni, alle proprie élites, a organi di consultazione e di consenso, e dunque «the edifice of “absolutism” is cracking»⁴³, oppure non è proprio mai esistito, molto prima della salita al trono di sovrani “illuminati”. Con tutto ciò, la concezione mentale della regalità, e i suoi rituali, le sue manifestazioni, subiscono variazioni e slittamenti indipendentemente dalle radici politico istituzionali di essa – almeno in parte: e le variazioni di questa concezione riescono a espandersi, in un processo di gemmazione: come asserisce Furio Diaz, in epoche di cambiamento di mentalità «le usanze della vita quotidiana accelerano di qualche po' la loro lenta evoluzione, la gente cambia un po' più sensi-

⁴⁰ G. PANSINI, *Potere politico ed amministrazione al tempo della Reggenza lorenese*, in *Pompeo Neri*, Atti del colloquio di studi di Castelfiorentino (6-8 maggio 1988), a cura di A. Fratojanni, M. Verga, Società Storica della Valdelsa 1992.

⁴¹ A. SEGARIZZI, *Relazioni degli ambasciatori veneti al Senato*, Bari 1916, p. 65.

⁴² A. CONTINI, *Concezione della sovranità e vita di corte in età leopoldina (1765-1790)*, in *La corte di Toscana dai Medici ai Lorena*, Atti delle giornate di studio (Firenze, 15-16 dicembre 1997), a cura di A. Bellinazzi, A. Contini, Roma, Ministero per i Beni e le Attività Culturali, Direzione Generale per gli Archivi, 2002, p. 130.

⁴³ HENSHAW, *The Myth of Absolutism*, cit., p. 45.

bilmente certe abitudini nel nutrirsi, nel conversare, nell'ammiccare, nel sentire la religione, nel rapporto familiare e coniugale, magari nello spidocchiarsi e nel fare all'amore»⁴⁴. Così avviene in Toscana, quando la dinastia lorenese prende il posto della defunta stirpe medicea: «la volontà politica, sempre elemento fondamentale dello sviluppo, viene ad avere maggiore pregnanza e incisività, è in condizioni di ingerirsi in maniera più vistosa e consistente nel mutamento della vita associata. E poiché questa volontà politica è collocata in centri di vertice, c'è poco da fare: l'atteggiamento, il comportamento, gli spostamenti d'interesse e di propositi degli uomini che sono ai vertici risultano in gran parte determinanti»⁴⁵. E determinante e sorprendente risultò l'atteggiamento della nuova dinastia che sconvolse e ribaltò, fra le molte, anche le implicazioni simboliche e le realtà venatorie in Toscana.

8. Tutto cominciò con Pietro Leopoldo, che giunse a Firenze il 13 settembre 1765, preceduto da una febbrile attività che mirava a riorganizzarne l'*entourage*. Un anno prima, nel 1764, il capo del Consiglio di Reggenza, Antonio Botta Adorno, era stato nominato Maggiordomo Maggiore della prima corte toscana, con l'incarico di approntarne gli uffici prima dell'avvento del signore⁴⁶. In realtà, come appare chiaro da un fitto carteggio del Botta Adorno con Vienna, questa operazione sarebbe stata di quasi esclusiva competenza della corte imperiale⁴⁷, compresa la scelta delle personalità a cui sarebbero toccate le cariche principali e la ristrutturazione dei vari dipartimenti. Pochi mesi prima dell'arrivo del signore il segretario Caselli riceve da Vienna un *Rapporto sullo Stato effettivo e personale della Caccia come presentemente è stabilito nell'Arciduchato d'Austria*⁴⁸: del resto è ormai un dato conosciuto che Maria Teresa volle capillarmente regolare i modelli e i rituali, e le strutture, delle corti satelliti dei figli sullo schema saldo della *Hofburg*: la sfera venatoria non deve fare eccezioni a questa salda linea di "asburgicizzazione". Conosciamo così la piramide gerarchica del dipartimento viennese, presieduta da un Cacciatore Maggiore e articolata giù dal Segretario fino alle guardie e alla «schiera della cagnaia» o addirittura al «marescalco» e al «capellano della caccia». Come di consueto il Gran Cacciatore domina saldamente il suo gruppo, e «dipende unicamente dal Sovrano», e «direttamente

⁴⁴ F. DIAZ, *I Lorena in Toscana. La Reggenza*, Torino 1988, p. 2.

⁴⁵ *Ibidem*.

⁴⁶ ASF, Imperial Regia Corte, f. 7, c. 9r.

⁴⁷ Cfr. A. WANDRUSZKA, *Pietro Leopoldo*, Firenze 1968, p. 89.

⁴⁸ ASF, Scrittoio delle Real Possessioni, f. 2528, c. 21.

riceve da lui le sue ordinazioni, e se qualche dubbio o difficoltà intorno alla caccia accadesse, è pienamente in sua libertà, o a bocca, ovvero in altro occorrente distanti in iscritto, informare S.M.tà Cesarea, dalla quale medesima lui riceverà il risultato»: una concezione della specificità dell'ufficio identica a quella vigente alla corte toscana. Anche a Vienna il Cacciatore deve sempre «accompagnare e seguitare» il sovrano, «ricordandosi sempre di dover servire e di stare appresso la Corte». Coerentemente con una concezione tanto tipicamente d' Antico Regime, il Cacciatore viennese manteneva vive altre «sopravvivenze». Gli spettavano «la regaglia de' cervi ammazzati, la partecipazione dell'arrosto selvatico, ovvero il *jus* costumato per il sventrato salvaggiume della corte, l'assegnato denaro del tiro ovvero ammazzamento degli animali di rapina», alcuni prati di fieno e infine «il contingente del sale». Si tratta di usanze antiche, sicuramente rispondenti ai costumi di una corte fortemente gerarchizzata, in cui era sentita come ovvia la connessione tra caccia e banchetto, caccia e protezione dei sudditi dai nocivi, caccia e manifestazione del potere. Sempre in questa logica, oltre al suo stipendio spetta al Cacciatore viennese legna e fieno, e anche un congruo numero di cervi e cinghiali fra quelli abbattuti, e ancora «è permesso far ammazzare secondo il suo bisogno qualche daino, cinghiale e altro selvaggiume minuto»⁴⁹. Questo «partecipare» della selvaggina non è un dato poco significativo, dato che in ogni caso il selvatico è carne del sovrano, e affiancarsi a lui nel possederlo è riconoscersi e vedersi riconosciuta una qualità di grande signore, di grande nobile ancora di stampo feudale – e insieme un'autonomia decisionale ben lontana dalla burocrazia ordinata di altre sezioni della corte. Edward Thompson, illustrando il caso inglese, afferma che anche in questa nazione, certo non feudale ma governata da un potere fortemente gerarchico, i posti migliori della burocrazia di caccia erano «generalmente legati ad alcuni privilegi», alcuni manifesti, quale l'uso di propri casotti di caccia o la ricompensa secondo il prestigio della selvaggina uccisa, altri ufficiosi, quale la «mano libera con il legname, la selvaggina di piccolo taglio o l'erba»⁵⁰. Come nei casi esaminati, anche il Dipartimento di caccia mediceo, lo sappiamo, era stabilito su usanze di questo tipo, mai eliminate fino al tramonto della stirpe, e soltanto adesso, incredibilmente, criticabili.

9. Ma la riflessione sul rimodellamento del Dipartimento di Caccia e Pesca aveva preso le mosse vari anni prima, già nel periodo della Reggen-

⁴⁹ *Ivi*, c. 22.

⁵⁰ THOMPSON, *Whigs e cacciatori...*, cit., p. 40.

za, che come in molte altre aree del granducato era riuscita anche qui ad avviare, con serietà ed energia, un programma che costituì la preparazione e la piattaforma della successiva politica leopoldina. Dopo una prima esitazione, e un momento in cui era sembrato necessario che tutta la sfera venatoria facesse riferimento al Consiglio delle Finanze, che avrebbe dovuto appunto possedere «la juridiction sur les dépenses à faire pour l'entretien de nos chasses, dites "bandite", palais, maisons de campagne, parterres et jardins»⁵¹, si opta invece per un ristabilimento del Dipartimento di Cacce e Pesche, e «piace» al nuovo granduca Francesco Stefano di eleggere alla «carica tanto riguardevole di Cacciator Maggiore in Toscana» il marchese Giovanni Corsi, uno dei ciambellani di corte. Il fortunato, dopo aver prestato rituale giuramento, riceve dal Botta Adorno istruzioni chiarificatrici il 12 luglio 1758. La prima delle *Istruzioni* lo rassicura che riceve la carica «con quelle stesse onorificenze, prerogative, incombenze giurisdizioni e facoltà che ha godute il duca Salviati». Punto di fondamentale importanza, e strutturazione di un *trend* da mantenere: come un Salviati il Gran Cacciatore dovrà vigilare «che sieno rispettate e conservate tutte le sue bandite e riservi di caccia», e che «gli animali di maggior rarità, come francolini, fagiani e pernici, e i daini nel Barco Reale, siano aumentati almeno al segno che lo erano in passato, avuto però sempre riguardo al minor danno possibile dei sudditi di S.M.J. nei loro beni e frutti della terra»⁵². Il Gran Cacciatore deve occuparsi come sempre del microcosmo delle guardie, con una sola, allarmante, variazione: sarà la Camera Granducale a sbrogliare il contenzioso venatorio. Una grave variazione, che indebolisce l'autorità del Corsi ma che permarrà invariata nelle altre *Istruzioni* che giungeranno dal sovrano nel 1759, prima informalmente per lettera, poi ufficialmente⁵³. Qualcosa di mediceo permaneva, sì: l'autorità dichiarata sopra le bandite, la possibilità di alloggiare nelle ville granducali, in due camere riservate, la bella uniforme distintiva «verde gallonata o ricamata d'oro col coltello da caccia in bandoliera». Qualcosa tramontava. Il libero uso dei due cavalli che erano serviti a tutti i Gran Cacciatori Salviati per ispezionare le zone riservate, ad esempio: o la funzione di giudice in area venatoria del Cacciator Maggiore: prestigio cancellato, usanze cassate. Rendendosi conto delle ombre che le *Istruzioni* comportavano, il sovrano stesso inviò, il 29 gennaio 1759, una missiva al «cher, et léal le marquis Corsi notre Grand Veneur en Toscane», per dissipare il più possibile le ambiguità. Rendendosi

⁵¹ ASF, Segreteria di Finanze, f. 40, c. 16r.

⁵² ASF Segreteria di Finanze f. 427 cc. nn.

⁵³ *Ibidem*.

conto della necessità di far pervenire all'ufficiale ordini più precisi, il sovrano chiarisce che intendeva che «les chasses et la pêche ne souvront etre diminuées, mais au contraire elles seront augmentées tant pour l'utile que l'agréable suivant que l'une et l'autre en seront susceptibles»⁵⁴: il Corsi si sarà certo rallegrato a questa chiarificazione, aperta dichiarazione di volontà di accrescimento delle bandite, e definizione del "diletto" venatorio con cui tradizionalmente veniva intesa la caccia dal nuovo signore. Il sovrano sembra intenzionato ad appianare qualsiasi ostacolo abbia potuto turbare il suo Cacciatore, e gli propone la sostituzione del segretario del Dipartimento, l'abate Cantini, col quale il Corsi aveva mostrato difficoltà nel collaborare, con un «sujet plus convenable», a sua scelta: un buon esempio di quella *douceur* con la quale Francesco Stefano trattava i propri sudditi, e che consigliava al figlio, ritenendola più utile della severità e della durezza: e un buon esempio anche di scienza di governo, perché con alcuni collaboratori, ci avvisa Henshaw, il sovrano avrebbe potuto soltanto avere rapporti basati «only on co-operation, not on command»⁵⁵: lo sapeva bene Francesco Stefano. Ma la *vexata quaestio* della sovrapposizione delle competenze giuridiche con la Camera Granducale non era stata modificata, né lo fu nelle *Istruzioni* definitive che il Corsi ricevette il 14 luglio 1759, e che erano ancora in vigore quando Pietro Leopoldo riaprì la propria corte toscana.

10. Nuove *Istruzioni*, altre specificazioni: un vero esercizio di retorica. All'ufficiale, che (è un punto fermo almeno apparente) dovrà godere di tutti gli onori e prerogative dei suoi predecessori, il sovrano lascia «la cura d'invigilare alla puntuale osservanza delle leggi stabilite per la conservazione delle caccie, che non devono essere un motivo di vessazione per i sudditi della Maestà Sua»⁵⁶. È impossibile non sentir rintoccare, in quest'ultima sottolineatura, più che nell'annullamento di secolari privilegi, un presagio non ignorabile: con l'avvento della dinastia lorenese, sarebbe sorto un nuovo mondo di caccia, e il travaglio che avrebbe accompagnato questa nascita iniziava sotteraneamente proprio adesso, nella stesura di queste *Istruzioni* tanto volutamente non innovative – preparare le quali, comunque, non doveva essere stato affatto facile⁵⁷. L'allusione ai saldi limiti in cui

⁵⁴ *Ibidem*.

⁵⁵ HENSHAW, *The Myth of Absolutism*, cit., p. 123.

⁵⁶ ASF Segreteria di Finanze f. 427 cc. nn.

⁵⁷ Lo dimostrano le *Istruzioni per il miglior servizio* (datate 10 aprile 1759) in cui un anonimo ministro, probabilmente il Botta, vaglia punto per punto, rivolgendosi al sovrano, le Istruzioni in

il Gran Cacciatore avrebbe dovuto intendere il suo potere (senza illudersi di poter ingrandire le bandite, senza presumere di poter danneggiare la proprietà privata dei sudditi, senza pensare di esercitare una qualche autorità giudiziaria) è un campanello d'allarme riecheggiato in un successivo grappolo di limitazioni. In primo luogo, il Gran Cacciatore non dovrà più dispensare patenti di caccia per l'eliminazione dei nocivi: una o due volte l'anno saranno invece convocati dai paesi interessati all'abbattimento i cacciatori migliori, e questi, con l'assistenza delle guardie, procederanno alla bisogna: riceveranno fucili che poi restituiranno, e l'intera operazione sarà a costo zero. Altra più inquietante innovazione: l'abolizione dei regali di caccia. Non totale: ad esempio, quando è necessario, nel corso dell'anno venatorio, "rompere le brigate" delle pernici e delle starne, «è necessario che il Cacciatore Maggiore sappia quale uso dovrà fare di tali animali, e sembra troppo limitata in questo caso la sua autorità se non potrà valersene moderatamente per proprio comodo e farne parte anche ad altri»⁵⁸. Fin qui, si può mantenere lo *status quo*. Ma per quanto riguarda i veri e propri regali di caccia, ovvero l'abitudine secondo la quale personaggi illustri che venissero a passare per il granducato fossero omaggiati con selvaggina pregiata, l'opinione del granduca lorenese è negativa, e l'abolizione concepita e attuata. Ovviamente, il dono di cibo è da sempre cardine dell'ospitalità, perché «la sfera dello scambio generalizzato di cibo è talvolta più ampia della sfera dello scambio generalizzato di altri beni»⁵⁹, e nella garbatezza dell'offerta gastronomica, donare selvaggina significava proporre un cibo prelibato, degno della bocca stessa del signore. Naturalmente, secondo la piramide gerarchica: se a «Monsignor di Betun» che transita per Firenze nel 1601 si offriranno quattro cinghiali, al più modesto marchese di Laval, «per ordine di Madama Serenissima», si fa, nel 1604, appena il dono di «un cinghiale»⁶⁰. Considerando che qualsiasi forestiero «consuma per conto del suo ospite, ed intanto è testimone del consumo di quella sovrab-

fabbricazione per il Corsi. Propone, in primo luogo, che si attui una variazione dalle prerogative Salviati, concedendo al Corsi la gestione degli affari di caccia non solo a Firenze, ma anche a Siena: in un punto delicato, quello delle bandite, si specifica che «non si era avuta l'intenzione di impedire al Cacciatore Maggiore di accrescere l'utile e il dilettevole delle cacce, ma unicamente di provvedere che nel raccomandargli tutte le bandite attuali, in guisa che vi si aumentassero gli animali, rimanesse assicurata la moderazione tanto coerente alla clemenza di V.M.J., che vuole aver riguardo al minor danno dei suoi sudditi nei loro beni, e frutti, e il Cacciatore Maggiore non s'immaginasse di poter fare nuove bandite, o di estendere e ingrandire le già stabilite» (ASF, Segreteria di Finanze, f. 418, n. 8, cc. nn.).

⁵⁸ *Ibidem*.

⁵⁹ Su questo tema cfr. M. SAHLINS, *La sociologia dello scambio primitivo*, in *L'economia dell'età della pietra*, Milano 1980, p. 220.

⁶⁰ Rispettivamente cfr. ASF, Diari di etichetta f. 1, c. 133r e ASF, Diari di etichetta f. 1, c. 265r.

bondanza di beni che l'ospite non potrebbe consumare da solo, ed è pure fatto testimone della compitezza cerimoniale di quest'ultimo»⁶¹, si capisce come non potesse essere scardinata la consuetudine dei doni di selvaggina senza cambiare profondamente l'immagine del sovrano a Firenze, in Toscana, ovunque. Un sovrano che non usasse più il frutto della caccia come "feticcio di prestigio" per donarlo ai potenti di passaggio o onorarne i rappresentanti stabili nel proprio dominio, sarebbe stato inconcepibile per la mentalità toscana d'Antico Regime: ma ancora Alessandra Contini ha sottolineato che la corte lorenese stava misurando l'insufficienza di «parametri eliasiani» al fine elaborare modelli simbolici in grado di esprimere rapporti reali di potere fra il principe e la nobiltà, fra il principe e il mondo, e stava prendendo in considerazione l'ipotesi di rimpiazzarli con un nuovo pudore, un inaudito riserbo⁶². Considerazione che, naturalmente, aiuta a inserire in uno sfondo coerente il potere e le conseguenze di tanto gravi variazioni. Se si è potuto interpretare il *Bando della revocazione delle bandite* emanato da Cosimo III nel 1699 come un allentamento della mano sullo scettro, un indebolimento della dinastia ormai alla fine del proprio potere, il semplice annullamento di un dono di selvaggina cassato dal granduca lorenese era, in realtà, un'innovazione altrettanto eversiva, gravida di conseguenze. Il nuovo Cacciatore Maggiore avrebbe fatto meglio a farvi, da subito, attenzione.

11. A una prima ricognizione, la scelta di Giovanni Corsi come Gran Cacciatore risulta certamente, per i motivi già esaminati (la sua appartenenza al patriziato fiorentino, il suo essere membro di una famiglia in ottimi rapporti con la casa regnante⁶³, il suo istintivo e fondato "sapere" di etichetta), molto soddisfacente: e gli archivi non ci tramandano critiche, o ostilità, di Francesco Stefano nei confronti del suo ufficiale. Ma, a onta delle opinioni del padre, insediandosi nel granducato Pietro Leopoldo non giudicò favorevolmente lo *status quo*, neppure quello venatorio: nelle sue *Relazioni* definisce il Dipartimento di Caccia e Pesca come guidato da un

⁶¹ Cfr. T. VEBLEN, *La teoria della classe agiata*, Milano 1969, e anche M. FANTONI, *Alla corte del granduca*, Roma 1995.

⁶² CONTINI, *Concezione della sovranità...*, cit., p. 131.

⁶³ Non la *gens* Salviati, anche se vi sarebbe stato un membro disponibile: Anton Maria, ad esempio, che negli anni tra il 1758 e il 1760 si prodigherà per farsi riconfermare il godimento della bandita di Gricciano: a giudicare dalla ferma opposizione del Corsi, si potrebbe addirittura pensare che il Cacciatore Maggiore prescelto percepisse come un potenziale rivale questo rampollo della famiglia dei Grandi Cacciatori *par excellence* (ASF Segreteria di Finanze f. 426, cc. nn).

ufficiale che era sempre stato «indipendente da qualunque dipartimento, e accordava le licenze a pago, o per il favore e amicizia, a chi voleva lui per andare a caccia nelle bandite». Un miglioramento era *in fieri*, da ottenersi de-salviatizzando, e quindi de-medicizzando, la carica, al fine di depurarla dalle disdicevoli modalità consuete, per il nuovo granduca ombreggiate di connivenze e corruzioni: ma serviva ben altro. Sul sospetto evidente e l'incertezza del sovrano «pesavano certo le tradizioni culturali della dinastia lorenese, e anche la diffidenza del Granduca e dei suoi ministri verso un sistema di governo che sembrava assai lontano dai modelli di organizzazione del potere e della cultura dell'assolutismo europeo»⁶⁴, peccando in efficienza, in chiarezza, in trasparenza. Tuttavia, non essendo pensabile una rottura totale con la tradizione Pietro Leopoldo confermò la carica a Giovanni Corsi: un successo? Forse il Corsi la pensò così: del resto la presenza di una nuova corte fu intesa da quasi tutti i componenti della nobiltà toscana come una rinascita, una ripresa di vita, una riapertura del sistema di privilegi e onori che il *dominus* avrebbe potuto, dalla sua reggia, di nuovo garantire. Ma, per quanto riguardava il Gran Cacciatore, nello svolgimento delle sue competenze, le nuove, inedite regole, con le loro inconsuete ambiguità, l'incompleta delineazione del limite della giurisdizione, il rifiuto del sovrano della reiterata riproposizione dei moduli tradizionali di gestione – gli unici ai quali il Corsi sapesse rifarsi – e in fondo la non chiarita posizione del granduca nei confronti del suo ufficiale, innescarono da subito una situazione preoccupante. Senza soluzione di continuità, si delineano molteplici occasioni in cui da parte del Corsi si tenta di riportare l'autorità della carica alla completezza dei tempi Salviati, e da parte del sovrano non si offre mai una possibilità di farlo. Nella *querelle* sui regali di caccia da farsi alla nazione francese in Livorno, ai tempi dei Medici gestiti dal Gran Cacciatore, e adesso invece richiesti autonomamente in gestione dal governatore della città, il granduca sceglie di sottrarre alle maglie di Dipartimento di Caccia l'intero affare⁶⁵: nello scontro tra il Corsi e la Camera Granducale riguardo ad alcune licenze di caccia ai piccoli uccelli rilasciate dalla medesima a scapito dell'autorità del Gran Cacciatore, di nuovo il granduca umiliò il Corsi e concesse autonomia decisionale agli avversari⁶⁶.

⁶⁴ M. VERGA, *La Reggenza lorenese. Storia della civiltà toscana*, vol. IV, *L'età dei Lumi*, a cura di F. Diaz, Firenze 1999, p. 33.

⁶⁵ Tutta la *querelle* tra il Corsi e il governatore Ginori è rintracciabile in ASF, Segreteria di Finanze, f. 418, ins. 4, cc. nn.

⁶⁶ Si trattò di un lungo e controverso *affair*, che ebbe inizio quando alcuni trasgressori trovati a caccia con le reti nei pressi delle bandite di Castello e San Moro si giustificarono esibendo licenze rilasciate dai Giudici della Camera Granducale: alle proteste del Corsi che rivendicava in primo

Inoltre, il terreno dei permessi di caccia rimase sempre scottante. L'11 novembre 1767 Niccolò Berardi inviò una supplica al granduca chiedendo che, poiché possedeva una casetta nella riserva di Malmantile, gli fosse permesso di andare a balzello alle lepri:

espone l'oratore di aver chiesta detta licenza al marchese Giovanni Corsi Cacciator Maggiore, dal quale li è stata negata senza il riflesso, che il suddetto soffre non piccoli danni in quei pochi effetti che possiede in detto luogo per causa degli animali e non considerato che essendoli stata data tal licenza nel 1764 e 1765, fuori però di detto riservo, il supplicante ha usato di tal fattore con tutti i riguardi e non potendo adesso l'oratore far lunghe gite per non esser più giovane e non avendo né tenendo bracchi per andare a caccia, perciò pregava di poter solo andare a balzello in detto riservo: né ha avuto luogo poter rinnovare le sue richieste al detto Cacciator Maggiore, perché non lo ha voluto ricevere e sentirlo⁶⁷.

La questione è estremamente delicata, perché il Corsi è sotterraneamente accusato di non aver gestito bene il caso, aver disprezzato la supplica usando eccessivamente il suo arbitrio. Si difende usando un'argomentazione perfetta per un Medici, o per un Borbone folle per la caccia, ma inadatta al modo di sentire di Pietro Leopoldo: asserisce che «la ragione si è che questo essendo il luogo che rimanga più forte di animali di tutti gli altri ormai ridotti assai sforniti, si rende a mio parere necessario riservarlo per il servizio della R.A.V.». Poteva questa giustificazione funzionare per un sovrano a cui già le *Istruzioni* paterne avevano insegnato che «il dovere deve sempre avere la precedenza sul proprio piacere: è alla voce del dovere che si deve obbedire: è il proprio piacere che deve sempre cedere il passo»⁶⁸? Poteva funzionare per un sovrano che sospettava che la sua corte gli nascondesse il popolo⁶⁹, lo separasse dalla popolazione, lo rendesse lontano, inetto ad ascoltare, inetto a intervenire? No certo, e dunque «concedesi al supplicante la grazia di poter andare a balzello per quel tempo che crederà opportuno di limitargli il Cacciator Maggiore». Lo scacco del Corsi, appena addolcito dalla facoltà concessagli di stabilire il periodo della “permis-

luogo la sua giurisdizione sulle licenze e poi la non liceità di autorizzare questo tipo di aucupio, la Camera si difese sostenendo che gli agricoltori non avrebbero potuto sopravvivere se privati di questo aiuto, per quanto illegale. L'argomentazione umanitaria, ovviamente, funzionò subito al meglio nell'animo illuminato di Pietro Leopoldo (ASF, Tribunale delle Cacce e delle Pesche, f. 1, c. 109 e sgg.

⁶⁷ ASF, Scrittoio delle Real Possessioni, f. 2528, cc. nn.

⁶⁸ Cfr. WANDRUSZKA, *Pietro Leopoldo...*, cit., p. 111.

⁶⁹ C. DUPATY, *Lettres sur l'Italie*, Roma 1788, I, pp. 84 e sgg.

sione”, stavolta, rintocca più sinistramente del solito: l’anno che incombe, il 1768, sarà un anno di disfacimento e di sussulti per la struttura venatoria toscana.

12. Sullo scrittoio del Cacciator Maggiore prendono a un certo punto a infittirsi le lagnanze e i reclami dei proprietari dei terreni situati nel Barco Reale, che si ritenevano depauperati dai daini. Venticinque proprietari di boschi e terreni coltivati compresi nel recinto del Barco si lagnavano, ad esempio, che

i Daini che esistono nel recinto del medesimo Barco danneggiano considerabilmente non solo i loro boschi, di maniera che non vi si vede più crescere una nuova querce o altra pianta da lavoro o da frutto, e se pure vi nasce è subito pasciuta da detti animali il cui dente è perniciosissimo particolarmente a tali piante: ma apportano bene spesso del danno ancora ai beni coltivati, i quali con tutto che recinti da muraglie e da palancati, con grave dispendio de’ medesimi supplicanti che a proprie spese gli devono mantenere, non restano tanto bene muniti e difesi che qualche volta non possino saltare e penetrare al di dentro detti beni coltivati, nel qual caso devastano le viti, e i seminati⁷⁰.

Giulio Giuseppe Amati, proprietario di due grandi poderi, si lamenta, e molti gli fanno eco, che i daini rodono «in erba i grani, e vecciati, ed altre biade e le tenere metture delle viti»: e inoltre divorano le olive «nel tempo che cadono», e insomma si dimostrano un vero flagello delle coltivazioni, perché «se sono discacciati in una parte delli poderi vanno in altra, e da per tutto non possono starvi contadini oziosi a badare senza andare al lavoro». I reclami si infittiscono, fino a che, il 27 aprile 1768, il Corsi sente l’obbligo di riferire al sovrano riguardo alle contromisure eventuali e alla consistenza dei reclami: è del parere infatti che la situazione sia aggravata e manipolata dai proprietari terrieri, la cui trascurata gestione chiama il danno:

per quanto io fossi già inteso e certificato che gli esposti danni son tutti colpa de’ possessori medesimi per lasciar essi i loro effetti indifesi dagl’animali, ho voluto nondimeno affine di poter umiliare alla RAV un più accertato parere, far rinnovare ne’ rispettivi luoghi una visita oculare del Segretario delle Cacce e del Maestro del medesimo dipartimento. Il che, avendo or questi unitamente eseguito, mi confermano più che mai nella certezza di poter riferire

⁷⁰ Questo come ogni altro documento che segue riguardante l’affare del Barco Reale proviene da ASE, Segreteria di Finanze f. 419, cc. nn.

a VAR che non vi è podere di alcun privato nel detto Barco il quale dove per rovina di muro, dove per rottura di palancato o di siepe, non sia in più e più luoghi esposto a esser penetrato,

e saccheggiato dalla famelicità dei daini. Naturalmente spetta ai proprietari ricostruire e mantenere operative le opportune chiusure: e i danni stessi che si lamentano dovrebbero essere, nell'opinione del Corsi,

assai tenui e rari, perché pochissime sono state le volte che me ne sia venuto qualche reclamo, e sempre vi ho posto io immediatamente rimedio con far ammazzare quell'uno o due al più di essi daini che per accidenti si sono dati a entrare in qualche podere. Dico per accidenti perché, potendo spaziarsi per la boscaglia dove naturalmente tendono, è naturale all'incontro che non vadano a cercare il pascolo ne' luoghi recinti.

Risulta un danno ai boschi, allora? Nell'opinione del Corsi neppure, perché, se i daini rappresentassero un così estremo flagello per la propagazione delle piante, sarebbe difficile credere che fossero nati e cresciuti boschi tanto fastosi, in epoca medicea, quando «si custodiva in esso Barco Reale un numero prodigioso di daini», mentre adesso «di daini appena vi rimane la razza». La questione non sta qui, nella rapacità degli ungulati tanto appassionatamente difesi dal Cacciatore, ma nella condizione di fatiscenza propria dell'intera riserva, dove i muri e i palancati sono semidistrutti, come anche «i cancelli e le cateratte ne' diversi passi, strade e rii». Una situazione simile incoraggia il bracconaggio, perché «rimane libero l'ingresso a' notturni danneggiatori, e l'egresso altresì a' predetti daini, i quali perciò vengono uccisi a man salva, e si veggono mancare sempre più e quasi si riducono al nulla». La caccia di frodo, inoltre, era occasione di scontri sanguinosi: nel 1752 ad esempio una guardia del Barco, Giovanni Bendi, avendo sorpreso con altri due colleghi all'interno della bandita Valentino Paganelli armato di archibugio e «con un daino che aveva ucciso», e nello scontro a fuoco la guardia uccide malauguratamente il trasgressore, venendo condannata a cinque anni di «pubblici lavori»⁷¹.

Il rimedio a questa lunga teoria di carenze appare veramente lapalissiano: rinforzare e rinnovare i recinti, i muri, le palizzate, rendendo davvero efficace la chiusura del Barco. Si dovrebbe imporre ai privati di ricostruire a proprie spese e curarsi della manutenzione dei recinti intorno ai loro poderi, e contemporaneamente, a spese pubbliche, «fare rifabbricare i muri

⁷¹ ASF Segreteria di Finanze f. 421 cc. nn.

dove sono rovinati, e stabilire cancelli, cateratte, e tutto ciò che serve di barriera e che si deve mantenere a spese dell'Erario di VAR». Il Corsi è conscio che la spesa imposta alle Possessioni non sarebbe indifferente, ma crede che non sia il caso di risparmiare «quando si tratta di conservare in buono stato un Parco Reale sì sontuoso e singolare, per quanto sappia, in Europa». Pietro Leopoldo invece si orientò da subito in direzione opposta alla soluzione conservativa proposta dal Corsi che, in sintesi, avrebbe desiderato un restauro del Barco fino al passato splendore, fino allo *status* trascorso di riserva regale unica in Europa, gloria del signore. Ma quanto Pietro Leopoldo pensava al Barco Reale, non era questa l'immagine che gli si proiettava nella mente, bensì un territorio promettente e insieme difettoso, da gestire economicamente al meglio: quale risultava ad esempio dalla *Rappresentanza* che Francesco Gilles, funzionario dello Scrittoio delle Reali Possessioni, gli aveva fatto giungere il 28 gennaio del 1768, quando, essendo ritornate «in amministrazione le fattorie di Artimino, Ginestre e Calappiano», si rese necessario informare il sovrano sulle misure necessarie per gestire al meglio i 22 poderi granducali e, di conseguenza, l'intero «elefante bianco» del Barco Reale. In primo luogo, per evitare l'assalto dei daini, si sarebbero dovuti ricostruire i muri protettivi «assai vecchi, malandati e in buona parte rovinati» con una spesa di «lire 15.000 circa». In fondo, non sarebbe stata una cifra iperbolica, visto che, come asserisce Ildebrando Imberciadori, «a metà del 700 è in progetto una mole grandiosa di lavori in tutto il patrimonio terriero. Sono lavori che riguardano la generale buona efficienza delle fattorie» e per i quali si mobilita «un piccolo esercito di ingegneri e periti computisti, scrivani, visitatori e sottovisitori»⁷². Qualcosa di più modesto sarebbe certo potuto essere attuato anche per il Barco. Il Gilles si sente però in dovere di suggerire al granduca che, «quando le piacesse di levare affatto, o di restringere il detto Barco, in tal caso i detti poderi non avrebbero più bisogno di recinto, e VAR verrebbe a risparmiare non solo la suddetta spesa ma ancora le spese annuali». Un tasto sicuramente funzionante, con un sovrano che era sempre cauto nello spendere denaro che già considerava «pubblico» per spese «volte a magnificare la corte», e disposto semmai a impiegarlo in interventi di «pubblica utilità civile»⁷³: o, meglio, a risparmiarlo. Con meticolosità, il ministro passa a delineare una vera e propria rappresentazione del Barco, a volo d'uccello:

⁷² Cfr. I. IMBERCIADORI, *L'agricoltura al tempo dei Lorena*, in *I Lorena in Toscana*, a cura di C. Rotondi, Firenze 1989, p. 141.

⁷³ PIETRO LEOPOLDO D'ASBURGO LORENA, *Relazioni sul governo della Toscana*, Firenze 1977, I, p. 358.

la grande riserva «consiste la maggior parte in luoghi montuosi, i quali con l'andare dei tempi, essendo stati in gran parte corrosi dall'acque, sono ridotti in tale stato che difficilmente vi si può passeggiare, e in molti luoghi non vi son rimaste che rupi spogliate, di pericoloso accesso e impraticabili». Come sappiamo ormai benissimo, i muri che circondano la riserva sono vecchi e malandati, e la loro riparazione, insieme a quella di cancelli e cateratte, importa una spesa di circa «1.600 lire l'anno». All'interno del pericolante recinto molti terreni appartengono al granduca: i 22 poderi in oggetti e anche boschi «di quercie cerri e castagni e macchia bassa di stipa, imbrentini e altre simili piante». Diversamente da quando era in vigore la gestione medicea, in epoca lorenese i boschi vengono sfruttati intensivamente: divisi in dieci zone chiamate appunto Decimi, una di queste zone viene appaltata annualmente e frutta una buona cifra alle casse del granducato: comunque, con gli stipendi delle guardie, undici, e la manutenzione dei recinti, il mantenimento del Barco rimane una voce in uscita nel bilancio. Se, dunque, il sovrano optasse per un restringimento dei confini della riserva, e per l'imprigionamento dei daini nel Barchetto della Pineta, taglierebbe sensibili perdite, risparmiando una cifra tale «che in meno di 2 anni verrebbe pagato il muro del detto Barchetto, gli animali vi si conserverebbero con più facilità per essere di minore estensione e per esservi buone pasture, e si renderebbe più facile e deliziosa la caccia». Nel toccare la sfera venatoria però, Francesco Gilles si cautela immediatamente:

protestandomi sempre che per quel che riguarda le Reali Cacce, ho rappresentato su tale oggetto ciò che concerne l'economia che porterebbe seco il suddetto provvedimento perché è inseparabile dall'interesse dello Scrittoio delle Reali Possessioni: nel rimanente poi me ne rimetto a quelle considerazioni che su l'Articolo delle Cacce potrà esporre il Cacciator Maggiore.

Ma ciò che poteva esporre, e aveva esposto, il Cacciator Maggiore, non trovò accoglienza favorevole all'orecchio di Pietro Leopoldo che, fra le due ipotesi, sovrapponibili e diverse, di Barco Reale attorno al quale i suoi ministri lo "informavano", prediligeva ormai l'immagine riordinabile ed economicamente razionale del Gilles a onta della foresta seducente e carismatica del Corsi. È stata più volte notata la trasformazione della corte fiorentina sotto Pietro Leopoldo, il suo passaggio di stato, da luogo dove l'aristocrazia si recava a celebrare i propri rituali insieme al sovrano a luogo dove si concentrava, nell'andare e venire dei tecnici, armati di fogli informativi e di appunti, tutto il gioco e tutta la valenza della politica: uno

spazio dove nuovi protagonisti «si trovavano a informare il principe sullo stato delle cose, cercando di forzarlo ad accettare le rispettive proposte»⁷⁴: offrendogli una teoria di “occhiali” che garantivano diversissime visioni, a seconda della tipologia che il signore avrebbe prediletto, lenti in grado di mostrare la realtà nella prospettiva prescelta, e di “informare” ora in una direzione ora in un’altra, opposta. Pietro Leopoldo, scelti i suoi occhiali, questa volta proseguì a consultarsi coi ministri delle Possessioni, progettando lo smantellamento con vera e propria passione partecipativa. Qualche mese più tardi, Giovanni Federighi e Ippolito Scaramucci, dipendenti appunto dalle Possessioni, ricapitolavano così la decisione finale:

il progetto di ristignere il Barco Reale non può non essere plausibile perché diminuisce l’annuo aggravio e spesa del mantenimento di così lunga muraglia e nel tempo medesimo libera una grande estensione di terreni dalla devastazione che ne fanno li animali salvatici.

Il Federighi e lo Scaramucci non negano quanto sosteneva il Corsi, ovvero che sì, certamente i proprietari dovrebbero pensare da soli a mantenere in buono stato i propri recinti, ma affermano che questo risulterebbe «gravosissimo, come non poco costerebbe all’Erario se dovesse rimettere in buon grado le difese di quei suoi propri beni». La decisione migliore, quindi, sarebbe proprio quella di

aprire e sbandire tutto il resto del Parco Reale, giacché uno dei grandi benefici che potesse aggiugnere la sua sovrana beneficenza a tant’altri compartiti ai suoi sudditi sarà sempre quello della restrizione delle tante bandite, tutti gli animali delle quali devastano e consumano buona parte dei raccolti della Toscana.

Bisogna davvero pensare che fosse già emersa, nei colloqui informali coi ministri delle Possessioni, tutta la futura linea d’azione di Pietro Leopoldo, se già nel 1768 si poteva accennare con tanta placida sicurezza a un provvedimento che sarebbe arrivato alle sue estreme conseguenze solo vari anni più tardi.

I giochi, comunque, erano fatti. O stavano per esserlo. Con un motuproprio del 23 luglio 1768 Pietro Leopoldo soppresse il Barco Reale, comandando che i daini che lo popolavano fossero rinchiusi nel Barchetto della Pineta: perché «considerando il grave danno che recano i daini ed

⁷⁴ CONTINI, *Concezione della sovranità...*, cit., p. 154.

altri animali selvatici ai possessori dei beni compresi nel recinto del Barco Reale, nonostante le spese di mura e palancati che sono obbligati di fare, ci siamo determinati a liberarli da una servitù così pregiudiziale». Solo quattro anni prima, giustificando il parere negativo riguardo alla supplica di Francesco Bartolini, affittuario della bandita di Campiglia che aveva chiesto che non fossero date licenze di caccia nella sua zona perché le azioni venatorie spaventavano le mandrie di cavalli che lui allevava, il Cacciatore Maggiore (che le aveva invece concesse ad alcuni privilegiati) aveva dichiarato che non aveva creduto

che resti in minima parte leso il diritto dell'affittuario, perché in vigor del contratto di affitto non può esser stato in lui trasferito se non il gius di percipere il frutto de' beni locativi, e non mai il diritto di cacciare e maxime un diritto privativo rispetto agli altri abitatori del territorio, trattandosi di una delle regalie del principe, che non è trasmissibile né cessibile nelle persone private.

Neppure questa dichiarazione anacronistica risuonò positivamente alle orecchie del sovrano: la caccia, in epoca illuministica e nella riflessione dei *philophes*, non era più un *plaisir* civilizzante, ma un'attività «violenta e nemica della natura, retaggio di età barbariche»⁷⁵: il Corsi non avrebbe concesso nuove licenze: e presto, solo pochi anni dopo, avrebbe contemplato il suo mondo mentale e le sue attese consolidate andare, virtualmente e realisticamente, in pezzi, mentre il sovrano sceglieva senza esitazioni «una politica tendente a offrire al godimento di tutti quello che fino ad allora era stato un privilegio di pochi»⁷⁶: niente, o quasi, escluso.

13. «In questo paese, la metamorfosi di questo stato è molto maggiore di quel che alcuno si possa pensare»⁷⁷: questa opinione, celebre, di Angelo Niccolini avrebbe potuto, in quegli strani giorni, essere certo sottoscritta anche da Giovanni Corsi, il quale, stordito dalla gravità della repentina decisione del sovrano, «malgrado la prontezza dell'animo suo ad eseguire l'ordine di far rinchiudere i daini nel Barchetto della Pineta», si trovò subito a dover misurare la difficoltà dell'impresa e il suo elevato costo. Si mise in ogni caso all'opera: convocati il Maestro di Caccia, il Custode

⁷⁵ Cfr. CIUFFOLETTI, *Le ripercussioni della Rivoluzione Francese e la fine del monopolio della caccia*, cit., p. 6.

⁷⁶ M. FRATI, *Il sistema territoriale delle residenze della corona di Toscana in età lorenese (1737-1859)*, «Memorie Valdarnesi», a. CLXXVIII, 2012, s. lx, 2, p. 143.

⁷⁷ Cit. in VERGA, *La reggenza lorenese...*, cit., p. 42.

delle Pavoniere e il Capoguardia del Barco, e comunicato loro l'ordine granducale, «si sono tutti al primo avviso disanimati a poterlo eseguire», per la «vastità e malagevolezza del paese», che fa sì che la cattura possa presentarsi come «un'opera da gettarvi dentro un lunghissimo tempo ed una spesa esorbitante con pochissimo effetto», rischi dei quali «ho io stimato prima di intraprenderla il darne a VAR un'adeguata contezza». La prima uscita sarebbe legata al trasporto delle tele da Pisa, «e siccome esse sono di tanto volume che occupano fin tre navicelli», il trasporto potrebbe costare addirittura trenta scudi. Inoltre, «dovendosi queste da dove si sbarcano far trasportare sulla sommità del Barco e da qui da un luogo all'altro dove a vicenda occorrerebbe farne la tesa, altrettanta somma e anche maggiore servirebbe per pagare gli uomini». Altri impedimenti: la ripulitura dei vari territori dove le tele dovrebbero essere disposte: l'impiego di «un gran numero di gente per far le scacciate»: preventivo finale, circa 500 scudi.

E ancora. La destinazione finale, il Barchetto della Pineta, potrebbe a malapena contenere sessanta daini, dei centocinquanta che il Corsi stima essere presenti nel Barco. Davanti a una tale selva di inconvenienti, il Cacciatore Maggiore avvisa il signore che sarebbe meglio «piuttosto ammazzare detti animali» che imbarcarsi in un'impresa tanto malagevole, costosa e di poco costrutto. Ammazzare i daini preziosi, ma non certo con una strage indiscriminata: li avrebbero eliminati i Cacciatori Reali e le Guardie della Caccia: un'operazione poco eversiva, perché il numero degli ungulati veniva sempre tenuto sotto controllo, per evitare l'indebolimento della popolazione animale, e per la bandita di San Rossore esisteva addirittura un Impresario per la Vendita dei Daini periodicamente abbattuti: e in ogni caso, l'abbattimento da parte dei Cacciatori di corte avrebbe conservato un'esattezza gerarchica, una correttezza in materia di etichetta che non avrebbe consentito nessun sospetto di *lesae maiestatis*. Abbattuti per ordine del sovrano e da coloro che lo rappresentano, i daini sarebbero morti glorificandone il potere e il carisma: ma non avverrà così: neppure questa proposta del Corsi sarà accettata. A dare la misura della disgrazia in cui era incorso il Cacciatore Maggiore e con lui la concezione di una sfera venatoria quale egli patrocinava, basti il fatto che in questo momento il Corsi non comunica più direttamente col signore, ma deve subire il filtro di altri intermediari. È il Rosenberg, infatti, a comunicare per lettera al Corsi il verdetto di Pietro Leopoldo:

Eccellenza, ho reso conto a SAR della rappresentanza che Vostra Eccellenza mi ha rimesso con la sua lettera del dì 14 del cadente riguardo alla difficoltà che s'incontrano nel far rinchiudere nel Barchetto della Pineta i dajni che si

trovano sparsi in tutta l'estensione del Barco e della proposizione di fargli ammazzare dai Cacciatori di Corte per poi venderne la carne. SAR ha determinato di concedere piuttosto la permissione a' possessori de' terreni del detto Barco di andarvi a caccia e uccidere gli animali suddetti mediante una tassa da pagarsi alla Cassa di Cacce e Pesca.

14. Perciò, l'imprevedibile ultimo avviene. Anche se, nel loro saggio sul *Riformismo leopoldino in Toscana*, I. Biagianti e R.G. Salvadori affermano che «nessun riformatore giunge a progettare il sacrificio di sé, del proprio potere»⁷⁸, il provvedimento di Pietro Leopoldo allude, simbolicamente, proprio a questo. È vero che era stata già avvertibile la tendenza a un'apertura "attiva" del popolo all'interno dei rituali cortigiani, se, ad esempio, durante le feste per la lunga visita di Ferdinando e Carolina di Napoli, a Pitti erano state aperte circa quaranta camere per chiunque volesse usarle, «ogni ceto di persone decentemente vestite sì di città che di campagna, e nel gran Cortile e nell'Anfiteatro ad ogni sorta di persone del popolo e contado, essendo l'anfiteatro e il cortile parimente illuminati a giorno»⁷⁹, ma il linguaggio simbolico, qui, è diverso. Il popolo non è ammesso a partecipare alla festa reale, ma a distruggere l'immagine simbolica del re: e di questa simbolica ognuno era consapevole in pieno. Certamente il dainicidio è anche spiegabile all'interno di un sistema di segni che si indirizzava al disciplinamento dell'aristocrazia e a un "buon governo" egualitario, seppur contraddittorio, teso a un interesse generale da soddisfare facendo saltare le antiche legittimazioni dei corpi privilegiati: perciò i daini sono resi macellabili dai sudditi, e sottratti alla stanca etichetta della caccia aristocratica. Ma non è ancora tutto qui. Se consideriamo i successivi avvenimenti francesi risulta chiaramente quanto la scelta venatoria leopoldina fosse peculiare, particolare: e il confronto non è arbitrario, se da sempre era stato «presente e implicito il confronto tra la Francia e la Toscana, tra gli effetti positivi delle riforme leopoldine e le difficoltà nelle quali versava la Francia»⁸⁰. Oltralpe, dunque, nel pieno della *Grande Peur*, l'Assemblea Nazionale affrontò il tema più emblematico della situazione, l'abolizione del regime feudale, esaminando anche «la *vexata questio* della caccia»⁸¹. Una questione eminentemente politica, visto che era relativa alle

⁷⁸ Cfr. I. BIAGIANTI e R.G. SALVADORI, *Il Riformismo leopoldino in Toscana*, in CHERUBINI, DELLA PERUTA, LEPORE, MORI, PROCACCI, VILLARI, *Storia della Società Italiana...*, cit., p. 100.

⁷⁹ ASF Imperiale e Real Corte, f. 2148, cc. nn.

⁸⁰ Z. CIUFFOLETTI, *Parigi-Firenze 1789-1794: i dispacci del residente toscano nella capitale francese al governo granducale*, Firenze 1990, p. 16.

⁸¹ CARDINI, CIUFFOLETTI, *La Rivoluzione Francese e la caccia*, cit., p. 20.

prerogative regali e, come appare chiaro dal dispaccio inviato a Firenze dal residente toscano nella capitale francese, Francesco Favi, era percepita come strettamente connessa al *modus vivendi* della nobiltà: «nella scorsa settimana, l'Assemblea ha fatto un decreto relativo alla caccia insieme con vari altri concernenti il modo e le condizioni per la redenzione di vari diritti feudali»⁸². Il diritto esclusivo di caccia, da molti secoli privilegio nobiliare e insieme attributo inseparabile dalla sovranità, passò, nei dibattiti dell'Assemblea Nazionale, a essere considerato un attributo della proprietà rurale, gestibile da ogni proprietario, senza limitazioni, sulla propria terra. E infine, coi decreti del 4 e 11 agosto, si abolì totalmente «le droit exclusif de la chasse» anche nei territori riservati al sovrano. Allora si scatenò, racconta *Le Moniteur*, «un'insurrezione di nuovo genere»: la popolazione assalì le bandite signorili e regali, invase il parco di Versailles e massacrò la selvaggina del sovrano, e «con il gusto della dissacrazione furono devastate e saccheggiate le riserve dei principi di Condé e di Conti, e il parco di Vincennes»⁸³. Una vera e propria mattanza, che celebrò sanguinosamente la cancellazione di una delle più significative, e simboliche, attribuzioni regali e nobiliari. Ma ci vuole un'insurrezione vera e propria, incastrata nella cornice della Rivoluzione Francese, perché il sovrano si veda privato del proprio *jus venandi*, assista allo spettacolo della selvaggina più eccellente macellata dalla popolazione in rivolta. Trent'anni prima sotto il cielo di Toscana, la procedura è inaudita: il granduca stesso⁸⁴ «autorizza i sudditi ad uccidere liberamente i daini del Barco»: e il dainicidio è davvero totale, se l'anno seguente, alla richiesta dei Deputati della Pia Casa del Rifugio di San Filippo Neri di ricevere i consueti dieci daini «all'effetto di far servire questa carne pel desinare di ricreazione dei poveri fanciulli che si alimentano e si educano in questo luogo pio», il Cacciator Maggiore fa rispondere «che non vi erano più daini da darsi»⁸⁵, vista la strage dell'anno precedente: e il dono consueto viene sostituito dall'equivalente in denaro. Lo smantellamento del Barco, primo segnale della scelta di subordinazione del diritto di caccia al diritto di proprietà che sarà sviluppata in seguito dal granduca lorenese – fino a capovolgersi, nelle sue più lontane implicazioni, in uno stato di “libera caccia” che a sua volta avrà bisogno di una lunga opera

⁸² ANCORA CIUFFOLETTI, *Parigi-Firenze...*, cit., p. 95.

⁸³ CARDINI, CIUFFOLETTI, *La Rivoluzione Francese e la caccia*, cit., p. 22.

⁸⁴ Pietro Leopoldo, del resto, aveva dato altri segnali: nell'aprile del 1768 aveva accordato ai «comunisti delle Pomarance la permissione di dar la caccia con archibuso in ogni tempo dell'anno ai caprioli, daini et altri animali di quella Maremma che portan grave nocumento alle sementi» (ASF Segreteria di Finanze f. 419, cc. nn).

⁸⁵ ASF, Scrittoio delle Reali Possessioni, f. 2528, cc. nn.

di conciliazione dei successori di Pietro Leopoldo per convivere positivamente con la proprietà –, evidenza più spettacolarmente di qualsiasi altro evento quanto fosse particolare, diversa, la regalità di Pietro Leopoldo a confronto con quella di altri regnanti, i Medici in primo luogo... Eppure la corte viennese da cui il principe proveniva non considerava la caccia diversamente da tutte le altre grandi corti dell'epoca: piacere del sovrano, sistema di segni simbolici della potenza. Così, proprio il granduca che non aveva esitato a promuovere la strage dei daini del Barco fu onorato, durante la sua visita al fratello Imperatore avvenuta nel 1770, dalle consuete modalità venatorie:

nel dopo pranzo del dì 11 agosto i reali arciduchi e arciduchesse si portarono in una bella pianura a Lanzendorff, ove presero il divertimento della caccia dei cervi: e Sua Maestà l'Imperatore e il suo Augusto Fratello nostro Sovrano si divertì a tirare a' cignali⁸⁶.

In Toscana, però, l'Augusto signore aveva scelto altri, più illuminati, fini. Il nipote Leopoldo II testimonia che la sua indole consisteva «nel far le cose semplici appropriate al luogo e al bisogno»⁸⁷, e certo il provvedimento di sbandimento (del Barco prima, delle bandite toscane poi) può essere considerato davvero semplice e appropriato alla situazione contingente, se si desiderava tutelare la proprietà fondiaria e insieme migliorare l'organizzazione «della produzione derivante da ciò che oggi noi chiamiamo il settore primario dell'economia, quello dell'agricoltura»⁸⁸. Contemporaneamente, nello spettacolare dainicidio, rinuncia simbolica della propria autorità venatoria tanto significativa quanto la concreta distruzione delle mura di cinta del Barco, si può dire con il Gianni⁸⁹ che, oltre alla coerenza “illuminata”, come sempre nelle grandi svolte, nelle inattese catastrofi, nelle scelte inaudite, «un sentimento di gloria v'interveniva pure»⁹⁰.

15. Un avvenimento, dunque, estremamente “strano”: e in questo tratto risiede la sua importanza e la sua capacità di seduzione. Dobbiamo

⁸⁶ «Gazzetta Toscana», anno 1768, p. 37.

⁸⁷ Il documento è citato da F. PESENDORFER, *La Toscana dei Lorena. Un secolo di governo granducale*, Firenze 1987, p. 98.

⁸⁸ BIAGIANTI, SALVADORI, *Il riformismo...*, cit., p. 99.

⁸⁹ Sulla figura di questo celebre personaggio cfr. F. DIAZ, *Francesco Maria Gianni. Dalla burocrazia alla politica sotto Pietro Leopoldo in Toscana*, Milano-Napoli 1966.

⁹⁰ Cfr. G. MORI, *La Toscana. Storia d'Italia. Le regioni dall'Unità a oggi*, Torino 1986, p. 47.

guardarci, ci avvisa Robert Darnton, dal rischio di commettere anacronismo, dal non avvertire la differenza tra il presente e le epoche passate, dall'illusione di pensare gli uomini di un altro tempo come identici a noi, eccezion fatta per le particolarità dell'abbigliamento e le bizzarrie di qualche comportamento⁹¹: e in area antropologica, Clyde Kluckhohn ci ha insegnato a seguire, per un'analisi fruttuosa, proprio il filo della percezione delle "stranezze", che segnalano con forza la cesura della mentalità, lo iato da indagare⁹². Come l'episodio dei gatti massacrati nella Parigi del Settecento invoca lo sguardo di uno storico etnografo, che desideri tracciare la "cosmologia" della gente, illuminare il modo in cui le persone dotavano di senso il loro universo, così – se l'agire materiale trova rispondenza nel sostrato simbolico di ogni cultura – è proprio nel punto di tangenza tra i due livelli che si deve appuntare l'attenzione, l'indagine: e il massacro dei daini è un indiscutibile "punto di sella". Da tempo la riflessione della storia contemporanea si indirizza in questa direzione: basta pensare alle considerazioni di Reinhart Koselleck su cosa possa definirsi "evento" per sentirsi immediatamente legittimati nell'analisi appena svolta. Se eventi «ritagliati *a posteriori* dall'infinità dell'accadere» possono essere esperiti dai contemporanei e dai posteri come «un'unità di senso che può essere raccontata»⁹³, non fosse altro che perché, a differenza delle strutture di *longue durée*, producono «qualcosa di più (e di meno) di quanto è contenuto nelle loro premesse»⁹⁴, una reinterpretazione, inaudita, del prima, di quanto è passato, un progetto, inatteso, del futuro prossimo – allora il dainicidio leopoldino è davvero un evento capace di avere un senso: anzi, un significato strutturale. La *pars destruens* elimina una concezione di lunga durata che percepiamo eliminabile, ma mai in questi precisi termini: la *pars costruens* imposta un mondo nuovo che avrà la sua *durée*, e diventerà, a sua volta, struttura. Tracciare la traiettoria di questo episodio particolare, dunque, ha un senso, storiograficamente parlando: non prevede un paradigma di ripetibilità, no, ma traccia le condizioni di un futuro incombente che non avrebbero potuto essere comprese solo dalla somma degli altri, più prevedibili, eventi, e che invece solo dalla straordinarietà di questo acquistano la giusta luce interpretativa: indica lo schema di un futuro prevedibilmente diverso dal passato, forse ripetibile ma mai, senza la spettacolarità esibita di questo evento unico, pienamente comprensibile. Un esempio del con-

⁹¹ R. DARNTON, *Il grande massacro dei gatti ed altri episodi della storia culturale francese*, Milano 1988.

⁹² C. KLUCKHOHN, *Anthropology and the Classics*, Providence (Rhode Island) 1961.

⁹³ R. KOSELLECK, *Futuro Passato. Per una semantica dei tempi storici*, Bologna 2007, p. 123.

⁹⁴ *Ivi*, p. 129.

cetto di *eccezionale-normale* caro a Edoardo Grendi⁹⁵: anche qui abbiamo un avvenimento unico, che contiene in sé elementi tali da fornire chiavi di lettura preziose per decodificare ciò che sarebbe muto se guardato solo dal punto di vista della iteratività dei fattori, senza quel lampo insolito, e straordinario, che è, per parafrasare il titolo di un celebre lavoro di Duby, il “sogno” di chiunque studi storia⁹⁶.

16. Tutti conoscono la fine della storia: il generale “sbandimento”, la legge generale sulla caccia emanata da Pietro Leopoldo, il rivolgimento di un mondo, il grande cambiamento. In questo terremoto, vacillò anche la carica del Cacciatore Maggiore, per franare del tutto e annullarsi alla scomparsa anagrafica di Giovanni Corsi. Reintegrata nella parentesi etrusca, e infine da Leopoldo II, questa figura non fu più la stessa: aveva seguito, svalutandosi, quell'evoluzione della caccia toscana per cui l'esercizio venatorio era slittato da «prerogativa esclusiva e patrimoniale del principe in età medicea» a nient'altro che «un importante oggetto di pubblica economia, una non trascurabile risorsa economica comune che il sovrano non pensava più a distruggere ma doveva conservare per il bene della nazione e per le casse dell'erario»⁹⁷. Di conseguenza, da grande ufficiale compagno del signore, che governava con razionale fermezza l'estensione delle bandite, il Gran Cacciatore si ridusse a impiegato del “Sovrano Banditario”, incaricato di vigilare sul ripopolamento della selvaggina che doveva impinguare la reale dispensa e di combattere, se poteva, l'offensiva del bracconaggio, o come più di frequente avveniva, di difendere le guardie alle sue dipendenze dalla violenza eccessiva dei trasgressori... Nei suoi ultimi anni, il microcosmo del Dipartimento di Caccia toscano funge benissimo da cartina di tornasole della cesura, delle mutazioni, violente e poi più prevedibili, della mentalità venatoria, della mentalità *tout court*. D'altronde, secondo André Chastel, «la storia passa sempre attraverso situazioni del genere: il loro susseguirsi ne costituisce appunto l'essenza»⁹⁸.

⁹⁵ E. GRENDI, *Microanalisi e storia sociale*, «Quaderni Storici», n. 35, pp. 506- 520.

⁹⁶ G. DUBY, *Il sogno della storia*, Milano 1986.

⁹⁷ D. BARSANTI, *Le leggi preunitarie sulla caccia e la loro sopravvivenza fino al Fascismo*, in *La caccia in Italia nell'Ottocento*, cit., p. 42.

⁹⁸ Cfr. A. CHASTEL, *Il sacco di Roma*, Torino 1983, p. 203.

ZEFFIRO CIUFFOLETTI

LA TAVOLA MEDITERRANEA.
BREVE VIAGGIO NEL TEMPO DALLE RADICI ROMANE
AL FUTURO PROSSIMO*

La storia della civiltà mediterranea è fatta di scambi e combinazioni diverse, tante quante le “rane” che popolavano il vasto lago di cui parlò Platone. Persino i prodotti e le pratiche alimentari, come ben sanno gli storici dell'alimentazione, sono frutto di scambi, contaminazioni e sedimentazioni di diverse tradizioni. Pompei, posta sul mare e contornata dalla ricca e produttiva area agricola dell'entroterra campano, era, sino a quando scomparve sotto la lava del Vesuvio nel 79 d.C., una cittadina fiorente e cosmopolita, nella quale diverse etnie e culture si erano nel tempo incontrate e scontrate, ma infine amalgamate. Per queste due ragioni ha un senso partire da Pompei per tentare un breve excursus sulla storia dell'alimentazione dal tempo dei romani ai nostri giorni.

Sicché si può dire, pensando alle influenze dei greci e degli etruschi, che Pompei era una città aperta e pronta a recepire le novità, come ha scritto una studiosa dell'antichità assai apprezzata qual è Eva Cantarella¹. Pompei, in sostanza, si può considerare come uno specchio delle varie civiltà antiche che si affacciarono nel Mediterraneo. L'economia di Pompei era fiorente non solo per la straordinaria fertilità dell'agro campano, ma anche per la sua posizione sul mare che gli consentì di esportare i suoi prodotti. Non a caso la via più importante di Pompei riportata alla luce all'inizio del Novecento dal grande archeologo Vittorio Spinazzola fu battezzata con il nome di Via dell'Abbondanza perché vi si affacciavano forni, negozi e botteghe con un'infinità di merci esposte. Si pensi al vino che veniva esportato

* Testo dell'intervento tenuto in occasione del Forum sull'alimentazione, *Il Concetto di nutrizione dal 79 d.C. al 2015*, Pompei 26 settembre 2014, organizzato da Adkrons, e patrocinato da UNESCO ed EXPO 2015.

¹ Cfr. E. CANTARELLA, *Nascere, vivere e morire a Pompei*, Milano 2011.

sino alla Francia e la Spagna, ma anche nelle colonie africane e nel mondo germanico, nonché a Roma. Lo stesso si può dire dell'olio che nell'antichità, oltre all'uso alimentare, veniva utilizzato per la filatura e tessitura dei tessuti, ma anche per la pulizia e la cura del corpo. Oggi noi conosciamo le straordinarie qualità salutari dell'olio di oliva che è alla base della celeberrima dieta mediterranea, tantoché nel 2010 è stata inserita dall'UNESCO nel patrimonio immateriale dell'umanità².

Le scene del mangiare, i luoghi, gli utensili da cucina, le case e le ville, le taverne di Pompei presentano una ricca documentazione non solo sull'importanza del cibo dal punto di vista dell'economia e della socialità, ma persino sulla dieta base degli abitanti di Pompei. Si pensi che solo per la produzione del pane e dei biscotti sono stati censiti almeno una trentina di luoghi dedicati. Per il vino e l'olio la documentazione è notevole. Frutta e verdura erano abbondanti tanto che Catone nel *De Agricultura* lodava i fichi di Ercolano e Columella in *De re rustica* elogiava il cavolo e le cipolle di Pompei, mentre Plinio il Vecchio citava i vini più noti: il "Pompeianum" e il "Vesuvianum"³.

Fatte le dovute distinzioni sociali, il cibo quotidiano per la popolazione era assai semplice «Doveva essere – ha scritto Mary Beard – una dieta ripetitiva, anche se sana, di pane, olive, vino, formaggio»⁴, specialmente ricotta, frutta, legumi e un po' di verdura dell'orto e ancora un po' di pesce e carne. In sostanza la dieta di base degli abitanti, come testimonia una lista incisa nel muro di una casa con annessa taverna nel centro di Pompei, era assai semplice: pane come base, dopo il pane l'olio, poi il vino. «Si tratta – come ha scritto Beard – di una dieta a base di pane, olio, vino e formaggio. Con qualche rara aggiunta di pesce o di carne»⁵. Non mancava la frutta e la verdura, gli odori: barbabietole, cavoli, senape, menta ecc. Come si vede siamo alle origini di quell'alimentazione semplice e frugale che si ritroverà successivamente nelle isole e nell'area mediterranea ancora molti secoli dopo.

Quello che risulta ancora più interessante è il fatto che proprio nel Mediterraneo, in Sicilia, si può parlare già dal IV secolo a.C. di *gastronomia*, cioè della scienza del sapere gastronomico, orientato alla ricerca della qualità e dei modi migliori di preparare il cibo, al di là delle mere esigenze nutritive. Fu Archestrato di Siracusa o di Gela a scrivere un trattato sulla

² Cfr. Z. CIUFFOLETTI, *Alle origini della dieta mediterranea. Storia e tradizione*, Firenze 2003.

³ Cfr. S. RINALDI TUFFI, *Pompei, la vita quotidiana*, Firenze 2009.

⁴ M. BEARD, *Prima del fuoco. Pompei. Storie di ogni giorno*, Roma-Bari 2011, p. 266.

⁵ *Ivi*, p. 266.

culinaria intitolato *Gastronomia* o *Gastrologia*, al quale si fa risalire il primo uso della parola, dal greco *gastrex* (stomaco) e *nomos* (legge, regola). Le dimensioni culturali del mangiare, incrociandosi con la medicina e con la religione, ma anche con il gusto, assunsero uno spessore così grande nella civiltà greco-romana ed etrusca che il diffondersi del cristianesimo non fece altro che consolidare e rafforzare. Anzi con il cristianesimo il pane e il vino divennero il corpo e il sangue di Cristo nella celebrazione della messa, mentre l'olio divenne, invece, essenziale per la celebrazione del battesimo e per impartire l'estrema unzione. Tutto ciò non fece che dilatare lo spazio geografico della vite e del vino a tutto l'ecumene cristiano.

Greci e romani – come è noto – facevano abbondante uso di zuppe e minestre di cereali e verdure, sino al *puls*, una polenta di orzo e cereali, olio, acqua e verdure, di cui parla Apicio. Proprio le zuppe, comprese quelle di pane, olive e orzo, come è noto, erano la base dell'alimentazione delle popolazioni mediterranee. Si trattava di un piatto unico, cosa che spesso si dimentica, ma che permetteva a tutti di sopravvivere anche perché le zuppe erano estremamente frugali e versatili. Naturalmente si potevano insaporire con gli “odori” e un poco di sale.

Oltre alle zuppe, comprese quelle di pesce, alla base della piramide alimentare mediterranea c'era la pasta e anch'essa, che pure aveva un grande ruolo nella cucina cinese, era nota nella civiltà etrusco-romana (tomba di Cerveteri) e Orazio e Cicerone erano golosi di *làgana* (*laganum*) strisce di pasta ottenute dall'impasto di farina e acqua. Gli arabi e gli ebrei la diffusero in molte zone del Mediterraneo. Al-Idris, un dotto arabo, parla di spaghetti già nel 1154 d.C. Si trattava di pasta secca che i carovanieri portavano con sé negli spostamenti. *Itriyah* si chiamava la pasta secca e non a caso in Sicilia, a Palermo, si consumano ancora oggi i *vermiceddoli di Tria*. A Napoli nel Cinquecento si parla di *trii vermicelli*. In ebraico la pasta secca si chiama in generale *itriyot*. Come si può capire i vermicelli ricordano la derivazione araba ed ebraica insieme. Ed è proprio alla fine del Medioevo e nel Rinascimento che i vermicelli e i maccheroni si trovano a Napoli, a Genova, a Roma e poi in Toscana e in Puglia. A Napoli, alla corte spagnola, avvenne però una prima straordinaria innovazione destinata a lasciare il segno nella cucina mediterranea. Alla fine del Seicento Antonio Latini, un giovane *scalco* ingaggiato a corte per la sua bravura, nel grande trattato, intitolato *Lo Scalco alla moderna*, utilizzò il pomodoro, da poco sbarcato dal Nuovo Mondo nel Vecchio Continente, in due ricette: una minestra già usata in Spagna e una salsa col pomodoro, una sorta di pesto.

Fu ancora un napoletano, Andrea Mattioli (1501-1578) a nominare il tomato col nome solare di «pomo d'oro, dato che i pomodori, allora,

erano gialli come l'oro». E ancora fu un pugliese spostatosi a Napoli, Vincenzo Corrado, a sancire l'ingresso del pomodoro nella cucina napoletana. Fu proprio questo ex-cappuccino, diventato famoso per la sua opera *Il cuoco galante*, edita a Napoli nel 1773 e venduta in oltre settemila copie, a indicare una varietà di impieghi del pomodoro sia: in salsa per condire i tortelli, sia per insaporire le uova⁶. In una sua opera successiva intitolata *Del cibo pitagorico ovvero erbacio per uso de' Nobili e de' Letterati* (1781), Corrado indica oltre sette ricette con l'uso del pomodoro. Questo autore, esperto di agricoltura e di botanica, partecipò alla svolta salutista e vegetariana del Settecento che si fece sentire in tutta Europa e persino nelle colonie americane. La sua opera sul *cibo pitagorico* è stata recentemente ripubblicata con una bella introduzione di Tullio Gregory (Donzelli, 2001). In realtà si trattava di una moda, ma molto attenta al problema del rapporto fra cibo e salute. In effetti *Del Vitto pitagorico per uso della medicina* (Firenze, Moucke, 1743) scrisse il naturalista e medico fiorentino Antonio Cocchi. Si trattava di tematiche molto diffuse all'interno della cultura illuministica e massonica. Secondo la tradizione pitagorica si riteneva che i vegetali fossero utili per la sanità del corpo e per la cura delle malattie. Corrado era piuttosto esplicito, pur non facendo cenno alla teoria pitagorica della reincarnazione, nel ritenere che i vegetali erano più salutari e naturali, mentre l'uso delle carni era nocivo. Corrado esaltava anche un altro aspetto del mangiare e cioè le buone maniere e la socialità. Naturalmente tutti questi riferimenti al mangiare riguardavano le classi alte.

Tuttavia proprio il popolo napoletano fece il miracolo di unire i *maccheroni*, la pasta secca, prima condita con il solo cacio, alla salsa di pomodoro. Ne venne fuori il piatto più rappresentativo della tradizione alimentare italiana nel mondo, insieme con la pizza al pomodoro, altra invenzione napoletana. Per la pasta secca era molto importante non solo l'uso di grani duri e di buona acqua, ma anche il vento caldo e il sole. Una cittadina come Gragnano, posta nell'entroterra di Castellammare di Stabia, dove si affermò precocemente la produzione di pasta secca a livello semi-industriale, si arrivò addirittura, dopo il 1805 quando subì gli effetti devastanti del terremoto, a orientare le vie cittadine per sfruttare i venti caldi provenienti dal mare per asciugare rapidamente i maccheroni. L'emigrazione di massa degli italiani oltreoceano alla fine dell'Ottocento favorì la produzione industriale della pasta secca e la sua diffusione nel mondo. Con gli spaghetti il Sud d'Italia

⁶ Cfr. Z. CIUFFOLETTI, *Introduzione* in V. CORRADO, *Il cuoco galante*, Firenze 2004.

conquistò il Nord e gli spaghetti, come la pizza, diventarono sinonimo della cucina italiana nel mondo⁷.

Negli anni fra le due guerre mondiali, complice il Fascismo e l'autarchia, si giunse a teorizzare, con una buona dose di retorica, la superiorità della «frugalità mediterranea», tipica delle popolazioni meridionali come «più sana e consona con le tradizioni della razza». Una razza, quella italica, «di cui i carnivori nordici temono – come fu scritto nel 1935 – la crescente prolificità e la sicura longevità». Fu dopo la tragedia della guerra che un professore dell'Università del Minnesota, Angel Keys, riuscì a dimostrare scientificamente l'importanza della dieta mediterranea per i suoi effetti salutari (arteriosclerosi, diabete) e antiossidanti, confermata poi dalla famosa piramide alimentare⁸. Tuttavia nel mangiare come e più di altre cose nella vita, occorre educazione, informazione e buon senso. La scienza ci aiuterà, ma non potrà restituirci un sano stile di vita senza la nostra attiva partecipazione.

Recentemente, Rosalia Cavalieri, che insegna Semiotica all'Università di Messina, ha pubblicato un volumetto prezioso sulla storia del gusto⁹. La capacità di apprezzare i sapori è un tratto peculiare della natura umana. Gli uomini nel regno del creato sono i soli esseri capaci di oltrepassare con una scelta cosciente i limiti biologici e di perfezionare le tecnologie e i comportamenti, come ad esempio, di mangiare quando non hanno fame e viceversa. Possono scegliere di cibarsi di questo o di quest'altro alimento, di creare cibo, di attribuirgli un valore simbolico, di elaborare l'arte della cucina, la gastronomia, come avevano capito i greci e i romani, senza ignorare le ricadute del cibo sul corpo e sulla mente, ma anche sulla vita sociale e sullo sviluppo del linguaggio.

Vorrei chiudere questo breve excursus sul concetto del “buon gusto”, proposta tre secoli fa da Vincenzo Corrado. Secondo Corrado, espressione della grande cultura illuministica napoletana, il «senso del gusto» è «il principale fra tutti, come quello, che dalla natura per immediata guisa fu stabilito, per far vivere, e ben vivere le creature sensibili e ragionevoli». Tanto è vero – scrive Corrado – che il gusto è quel senso che «ha maggior relazione con tutte le parti, le più nobili e necessarie massimamente del corpo umano». Tanto è vero – continua – che gli «sbagli (...) di esso producono in noi i pericoli e i danni più perniciosi con lo sconcertare le parti interiori ed essenziali della

⁷ Cfr. Z. CIUFFOLETTI, *Un capolavoro chiamato pasta. Uno stile alimentare globale*, Firenze 2012.

⁸ Cfr. ID., *Olio tesoro del Mediterraneo*, Firenze 2010.

⁹ Cfr. R. CAVALIERI, *E l'uomo inventò i sapori*, Bologna 2014.

nostra Macchina» (il corpo umano). Infine Corrado chiudeva con un inno alla civiltà del «buona gusto nella tavola». Colui che possiede il buongusto non può non essere «sensibile all’Umanità, alla Società, in una parola all’Amicizia», divina virtù – scrive – rara a trovarsi «nelle basse condizioni», ma ancor più rara nell’«alto rango». Corrado, quindi, elevò un inno tutto laico e moderno al «buon gusto» come fonte di equilibrio igienico e mentale e come fonte di disposizione alla socialità e all’amicizia. Che cosa si può dire di più e di meglio, anche se si tratta di un impegno grandioso in un mondo popolato di oltre sette miliardi di esseri, che ormai soffrono più di obesità che di assenza di cibo.

GIUSEPPE GUADAGNO

LA MELA ANNURCA TRA STORIA E CUCINA

Gli Antichi giustificavano l'appellativo *felix* dato alla *Campania* (che per loro corrispondeva al territorio pianeggiante intorno a *Capua* fino alle pendici del Vesuvio) col fatto di essere la sua feracità il risultato della gara tra Cerere e Bacco¹.

Solo che, a guardare ai risultati, la lotta tra la divinità maschile e quella femminile dovette essere impari; mentre infatti Bacco si limitò a distribuire sul territorio grappoli e grappoli di uve delle più diverse qualità, per la povera Cerere (divinità coinvolta in una delle prime lotte per l'affermazione delle pari dignità femminili) la gara si rivelò particolarmente impegnativa, tanto che dovette «buttare (...) sui campi» non solo la ricchezza e l'abbondanza delle messi, non solo la varietà e il colore delle saporite frutta, ma anche tutta l'abbondanza e la varietà di quei prodotti minori dei campi che sono le verdure e gli ortaggi.

È con questa abbondanza e varietà, che per secoli ha formato lo stupore di quanti provenivano dalle aree a nord del Tevere e anche di Oltralpe, che la cucina campana ha dovuto fare i conti, non avendo la necessità, nell'elaborazione delle vivande, di ricorrere al soccorso e all'utilizzazione di altri componenti, in particolare della frutta.

La cucina campana, in sostanza, non ha avuto necessità, per aggiungere sapore alle proprie elaborazioni, di ricorrere, per esempio:

- agli aranci come i Francesi per quel piatto, l'anitra all'arancio, che per essi è quasi un simbolo nazionale, anche se dicerie pettegole vogliono però essere stato importato dalla Toscana da Caterina de' Medici²,

¹ PLINIO IL VECCHIO, *Naturalis Historia*, III 60.

² Oltretutto gli aranci - che all'epoca erano "aranci amari" ovvero "cedrangoli" - non erano comunque nelle tradizioni di Oltralpe: quando dalla Corte di Luigi XI Re di Francia si chiese a Papa

- o alle mele verdi fritte come accompagnamento della carne in Austria,
- o alle banane fritte come contorno in Africa del Sud.

A questa scarsa presenza come elemento della cucina campana non si sottrae nemmeno quel frutto divenuto una delle eccellenze del territorio nei giorni nostri: cioè la mela “Annurca”.

Per quante ricerche fatte nelle maglie della rete della molteplice varietà delle cucine familiari dell’area casertana, perché la famiglia è la culla e la continuità delle tradizioni culinarie (ognuna poi con le sue particolari “varianti”), la mela “Annurca” è risultata protagonista, con albicocche e pesche “spaccarelle”, tagliate e seccate al sole (le “pacche secche”), nel “Pollo al forno con frutta secca e vino bianco passito”, che si faceva per Capodanno nelle “frazioni alte” di Sessa Aurunca³, mentre le “pacche secche” di “Annurca” erano il condimento del “brasato” o “ragù” fatto localmente.

Anche in un piatto veloce e meno impegnativo: la Cianfotta, Cianfrotta, Ciambotta (francese *ratatouille*), se, nella frazione S. Barbara di Caserta, in casa Carafa, si metteva la ormai persa “pera Carmosina”, di cui erano produttori⁴, a Capua, in famiglie di proprietari terrieri, compariva la “Annurca”: questo dimostra come le tradizioni alimentari familiari interagissero con quelle economiche.

Questa particolare eclisse della mela “Annurca” dai panorami culinari campani deriva, probabilmente, dal fatto che questo frutto negli orizzonti della produzione ortofrutticola della Regione è comparso di recente.

Questa affermazione può apparire sconvolgente ed essere definita *politically incorrect*, perché è totalmente all’opposto di quella che è la storia della “Annurca” nella *Vulgata*, abbondantemente recepita da quel preteso strumento di divulgazione che è *Internet*, dove compaiono, sotto la voce “Mela annurca” più siti che, con leggere varianti lessicali, riportano un’identica “leggenda metropolitana”.

Vale la pena riportarla⁵:

La mela annurca è presente in Campania da almeno due millenni. Alcuni dipinti rinvenuti negli scavi di Ercolano e, in particolare, nella Casa dei Cervi,

Sisto IV l’invio di frà Ciccio da Paola (il futuro S. Francesco di Paola) la cui nomea di Taumaturgo era arrivata fino là, si richiedeva anche l’invio di quei frutti che servivano per fare medicinali: G. GUADAGNO, *Spunti storici su S. Francesco di Paola ed il suo tempo*, «Quaderni della Biblioteca del Seminario di Caserta», 8, 2008, pp.49-56.

³ ID., *La frutta secca nella cucina del territorio*, in *La cucina della frutta*, «Quaderni della Accademia Italiana della Cucina», 81, 2012, pp. 38-40.

⁴ *Ivi*, p. 40.

⁵ Il brano riportato è tratto dal sito che più sembra avere ufficialità in quanto espressione dell’Assessorato all’Agricoltura della Regione Campania.

testimoniano la stretta connessione con il mondo romano e la Campania Felix in particolare. Luogo di origine sarebbe il territorio di Pozzuoli, l'antica *Puteoli*, come riporta Plinio il Vecchio (I secolo d. C.) nel suo trattato: "Naturalis historia", con la denominazione di "Mala Orcula" in relazione al limitrofo "Orco" ovvero il lago di Averno sede degli Inferi. Secondo un'altra ipotesi, il nome deriverebbe dal verbo latino *indulcare* riferendosi alla modalità di maturazione. Nel 1583 Giovan Battista Della Porta (1535-1613) nell'opera: "Pomarium", descrivendo i frutti prodotti nell'agro puteolano afferma che: "le mele che da Varrone, Columella e Macrobio sono dette orbiculate provenienti da Pozzuoli, hanno la buccia rossa, da sembrare macchiate nel sangue e sono dolci di sapore volgarmente sono chiamate Orcole". Nei secoli successivi compaiono i nomi di *Anòrcole* e *Annòrcole* mentre l'attuale denominazione Annurca è presente per la prima volta nel "Manuale di Arboricoltura" di Giuseppe Antonio Pasquale.

Tolto il riferimento ercolanese e pompeiano, che si data precisamente, risalendo a un contributo pubblicato nel 1950 da un docente della Facoltà di Agraria di Portici, il quale ritenne di individuare in mele riprodotte in affreschi e mosaici delle due Città «tutti i caratteri del frutto del Melo Annurco»⁶, non è chiara la paternità di tutte le altre informazioni, per le quali dire che si tratta di "leggende metropolitane" è una formula elegante e bonaria per non dire che sono un'accozzaglia di superficiali informazioni erranee.

E per dare una parvenza di autorevolezza a questo guazzabuglio, come sempre succede in simili contesti, si è andati a scomodare l'autorità delle fonti antiche: infatti hanno messo in mezzo Plinio il Vecchio, abusivamente perché questi non ha mai messo in relazione con *Puteoli* la mela "Orcola", e per di più non ha mai citato una mela "Orcola".

L'origine del "pasticcio" è negli scritti di G.B. Della Porta⁷: questi, nella sua opera intitolata *Villae* ed edita a Francoforte nel 1592, nel quinto libro che tratta del frutteto⁸, in un latino elegante, ma non chiaro, saccheggiano abbondantemente Plinio il Vecchio, parla di più tipi di mele (p. 277); tra queste:

– della *Urbiculata*, la quale, a detta dello Studioso napoletano, è quella

⁶ D. CASELLA, *La frutta nelle pitture ercolanesi*, in *Pompeiana* Raccolta di studi per il secondo centenario degli scavi di Pompei, Napoli 1950, pp. 355-386. Ma stranamente (o significativamente) di queste identificazioni non c'è indizio in: C. PASQUARELLA, M. BORGONGINO, *Pomona pompeiana. I dipinti della Sala Pompeiana nella Reggia di Portici*, in *Cibi e sapori a Pompei e dintorni*, Pompei 2005, pp. 156-174. Un riferimento invece in: M. BORGONGINO, *Archeobotanica. Reperti vegetali da Pompei e dal territorio vesuviano*, Pompei 2006, p. 26.

⁷ Su questo Studioso si veda: R. ZACCARIA, in *Diz. Biogr. It.*, XXXVII, pp. 170-179 s.v. *Della Porta Giovambattista*.

⁸ Ed. in cui viene ristampato un testo edito precedentemente intitolato appunto *Pomarium*, Francoforte 1583.

di cui parlano anche Varrone, Columella e Macrobio, così detta «a figura orbis in rotunditatem circumacti»⁹,

– della *Appiana* citata dal naturalista (XIV 49), da cui desume la notizia del «sanguineus color», ma questi ne parla però a proposito delle caratteristiche di mele differenti da questa¹⁰; il Della Porta deve ammettere che la mela contemporanea, cui egli fa riferimento, potrebbe essere una cosa diversa da quella antica «nisi fuerit aliud apud nos genus»,

– e infine di un tipo nella parlata comune detta *Mela orcole*, esportata dall'area puteolana, dalla buccia rossa e dal sapore dolce, di cui però non è sicuro che Plinio tratti, «videtur mihi a Plinio descripta mala».

Più tardi, molto più tardi: in epoca recente, in un ambito in cui si conosceva poco il latino, di fronte al passo del letterato napoletano, ne fu frainteso totalmente il significato, attribuendo quello che nei tre brani era riferito a differenti qualità di mele a un'unica qualità, che così diveniva:

- originaria di Pozzuoli,
- citata già dagli antichi autori col nome di «orbiculata»,
- dalla buccia rosso sangue e polpa dolce,
- chiamata normalmente “orcola”,

identificandola con quel frutto, che si riteneva codificato dal 1876 col nome attuale, ipercorretto e italianizzato, di “Annurca”¹¹.

Purtroppo la scarsa conoscenza del latino non fece percepire che il Della Porta forniva per la *Mela orcola* da lui citata, un dato di primaria importanza: «*maturescunt Augusto mala*»; quel tipo di mela matura ad agosto!¹²

Di conseguenza le *Mala orcole* citate dal letterato napoletano, matu-

⁹ La citazione del Della Porta, che fa riferimento “alla forma perfettamente rotonda” di questo tipo di mela, è tratta pari, pari da: Plin., *N.H.*, XV 51; mentre Varrone ne cita solamente il nome: VARRONE, *De re rustica*, corr I. 59.

¹⁰ Plin., *N.H.*, XV 52 «est quibusdam sanguineus colos origine ex mori insitu tracta».

¹¹ G.A. PASQUALE, *Manuale di Arboricoltura*, Napoli 1876, p. 406.

¹² A quale livello potesse arrivare l'ignoranza del latino e quindi il fraintendimento dei passi è emblema la traduzione, che si è avuto l'impudenza di riportare in un documento, di quel passo del Della Porta che suona (p. 277 vv.27-31): «*Plinius. Orbiculata a figura orbis in rotunditatem circumacti (...) Palladius toto anno servari posse ait, a Varrone, Columella et Macrobio orbi culata dicta. Maturescunt Augusto mala, quae ad nos Puteolis asportantur, cortice toto rubro, ut cruore perfusa videntur, sapore dulci (...) vulgo Mela orcole dicta: videntur mihi a Plinio descripta mala*», la cui traduzione “normale” è: «Plinio [dice]. Orbiculata dalla forma perfettamente rotonda (...) Palladio dice che possono essere conservate tutto l'anno (quelle mele) dette orbiculata da Varrone, Columella e Macrobio. Maturano ad agosto le mele che sono portate a noi da Pozzuoli, colla buccia tutta rossa, da sembrare bagnate nel sangue, di sapore dolce (...) volgarmente dette Mele orcole: mi sembrano le mele descritte da Plinio»; che diventa invece: «Plinio le chiama orbiculate dalla rotondità degli occhi, Palladio sostiene da Varrone che esse possono essere prodotte tutto l'anno ed Augusto dice che le mele colte a Pozzuoli hanno la buccia rossa che sembra coperta di sangue (...) e dal popolo sono chiamate orcole, a me sembrano le mele descritte da Plinio» (Reg. CEE, 2081/92 *Mela Annurca* I.G.P. *Relazione tecnico storica*, A.P.O.M.A. Napoli).

rando ad agosto, non possono in nessuna maniera essere avvicinate alla “Annurca” nostrale; caratteristica di questa infatti è la maturazione non sull’albero: il frutto viene colto ancora acerbo in settembre e messo a maturare su un letto di paglia a cielo aperto (i “melai”).

Contestualmente, mettendo insieme le imprecise indicazioni antiche (Della Porta) delle *mele orcole* dall’area puteolana con testimonianze recenti (Columella Onorati 1804, Del Giudice 1916) dell’uso esclusivo in quell’area della terminologia *orcole*, *annorcole* per indicare quel frutto¹³, prese corpo quella “favola etimologica” che giustifica la locale terminologia col fatto che la coltivazione del frutto avveniva in aree circostanti il Lago di Averno, che era la sede dello *Orco* degli antichi: per cui *ad-orco-la/annorcola*¹⁴.

A questa poetica favola si contrappose un’altra etimologia che, in forma meno poetica ma non meno fantasiosa, pretendeva di individuare l’origine del nome nel collegamento con il «verbo latino ricostruito non testimoniato indulare»¹⁵, perché «le mele si addolciscono con il tempo»¹⁶.

Questa complessa e fantasiosa elaborazione di dati vecchi e recenti è comunque un prodotto sviluppatosi nel corso del secolo passato, con molta probabilità nella seconda metà; in effetti le fonti a nostra disposizione ottocentesche e del primo Novecento, al di fuori della area di produzione puteolana e del particolare nome locale, non conoscono altro.

E tuttavia ci permettono di stabilire che la dicitura “annurca” non è comparsa per la prima volta nel 1876 nell’opera del Pasquale¹⁷ bensì già trentuno anni prima; nel settembre del 1845 infatti si tenne a Napoli la “Settimana Adunanza degli Scienziati d’Italia”: in occasione di questo importantissimo avvenimento culturale e scientifico, che ebbe anche riflessi sociali e politici¹⁸,

¹³ S.C. DEL GIUDICE, *Il Melo “Annurco”*, Napoli 1916, (riportato in: G. ALIOTTA, G. GRASSI, *La Storia naturale del Melo in Europa e le radici culturali dell’annurca*, in *Le piante e l’uomo in Campania. Le radici culturali e scientifiche*, a cura di G. Aliotta, A. Ciarallo, C.R. Salerno, Napoli 2009, pp. 154-155) cita N. COLUMELLA ONORATI, *Delle cose rustiche ovvero dell’agricoltura pratica*, VI, Napoli 1804, p. 202.

¹⁴ Cfr.: A. GIARDIELLO, P. LOMBARDI, F. VERNEAU, *La mela annurca*, in *Prodotti agro-alimentari tipici della Campania*, Portici 1995, p. 260. A. CALABRESE, *Il nome dell’Annurca*, in *Le orcole di Plinio*, Napoli 1995, pp. 1-32.

¹⁵ F. D’ASCOLI, *Dizionario Etimologico Napoletano supplemento ai comuni vocabolari*, Napoli 1968, p. 10 s.v. *annurca*.

¹⁶ ID., *Diz. Et. Nap.*, (Napoli 1979), pp. 56 s.v. *annurca*, 393 s.v. *nnurcà*.

¹⁷ PASQUALE, *Manuale di Arboricoltura*, cit.

¹⁸ Cfr.: G. LANDUCCI, *Cultura e ideologia in Francesco De Sanctis*, Milano 1964, pp. 93-94; G. GUADAGNO, *Aspetti del collezionismo meridionale dell’Ottocento*, in *Alle origini dell’Antropologia italiana*, a cura di F. Fedele, A. Baldi, Napoli 1988, p. 261.

a opera di vari organismi culturali napoletani si provvide a dare alla luce una serie di contributi a stampa poi distribuiti ai convegnisti.

Per conto della “Società Economica” della Provincia di Napoli un *pool* di Professori compose e dette alla luce un *Breve ragguaglio dell’Agricoltura e Pastorizia del Regno di Napoli di qua dal Faro*, dove il professore Guglielmo Gasparrini, che esamina lo stato presente dell’Agricoltura nella Provincia di Napoli, tra gli altri argomenti passa in rassegna la produzione pomologica nel Napoletano¹⁹.

Delle tredici varietà di mele, che dice in produzione all’epoca, ne loda alcune tra cui la “Annurca”: «Le rimanenti, cioè l’annurca, la cannamela ch’è poco o nientediversa dalla carpedola dei Toscani, e la limoncella quasi affatto somigliante alle *reinette franche*, ciascuno secondo la sua natura, sono tutte buone frutta per non dire eccellenti»; è però una lode senza troppa convinzione perché la conclusione è «Niente di meno anche queste non reggono al riscontro con le migliori mele di altra parte di Europa. Imperocché le diverse sorte di *reinette* venute tra noi senza particolare governo, starei per dire che le superano»²⁰.

A conferma e rinforzo della documentazione del Gasparrini circa la terminologia “annurca” pienamente affermata, quasi contemporaneamente (1847), interviene il cavaliere Ippolito Cavalcanti, Duca di Buonvicino, autore di un fortunato libro di ricette della cucina napoletana che assommò numerose edizioni, il quale riporta in lingua vernacolare una ricetta intitolata *Frettelle dè mela co llo rum*, dove l’ingrediente principale è la mela *nnurc*²¹.

In definitiva il Cavalcanti non faceva altro che registrare e trascrivere la pronuncia del nome del frutto come suonava in bocca ai popolani: *nnurc*; questa probabilmente è la forma originaria, mentre la dicitura “annurca” è quella ipercorretta e italianizzata ottenuta aggregando, al termine originale *nnurc*, la ‘a dell’articolo femminile dialettale e aggiungendo la terminazione *a* dei sostantivi femminili: *a-nnurc-a*.

Dal canto loro le forme *orcola* e *annorcola*, che all’inizio dell’Ottocento Columella Onorati e un secolo dopo il Del Giudice²² riferivano come usate in area puteolana ai loro tempi, devono essere termini trascritti in forme anch’esse ipercorrette, ma sotto l’influsso del carisma del Della Porta, come

¹⁹ G. GASPARRINI, *Cenno sullo stato presente dell’Agricoltura nella Provincia di Napoli*, in *Breve ragguaglio dell’Agricoltura e Pastorizia del Regno di Napoli di qua dal Faro*, Napoli 1845, pp. 1-55: 39-40.

²⁰ *Ivi*, p. 40.

²¹ I. CAVALCANTI, *Cucina teorico-pratica*, Napoli 1847⁵, p. 449.

²² Vedi la precedente n. 13.

evidenza in una recentissima indagine lo Aliotta, che conclude: «riteniamo che i fatti presentati non consentano di poter correlare con certezza la nostra mela annurca con una antica varietà»²³.

Anche se la ricerca dello studioso era sostanzialmente indirizzata a individuare «se ci sono relazioni tra la nostra mela annurca e qualche varietà di melo coltivata nel periodo classico»²⁴, le importanti conclusioni a cui perviene costituiscono un punto fermo da integrare, per l'età più vicina a noi, con la sopra dimostrata impossibilità di identificare le *mele orcole* del Della Porta con quelle mele di cui in epoca recente si tramandavano nomi che probabilmente erano la correzione “dotta” (sotto l'influsso dell'eredità culturale e psicologica del Della Porta, come giustamente notava lo stesso Aliotta) di un termine legato alla forma *nnurc(a)*: nome originario di quel prodotto comparso di recente negli orizzonti della produzione ortofrutticola campana.

Che la mela “Annurca” debba essere considerata un prodotto recente, derivato da quei sistemi “spontanei” di coltivazione e di propagazione descritti da Del Giudice (1916)²⁵, sembra potersi dedurre dalla tecnica stessa di coltivazione del frutto che, essendo “caduco”, ovvero col picciolo debole, non può essere fatto maturare sulla pianta, ma deve essere colto in settembre acerbo e fatto maturare “a terra” in “melai”²⁶.

Per poter attuare questa pratica (che per inciso non è citata da nessun autore, antico o meno antico) c'era bisogno che i frutti, esposti nei “melai”, potessero godere di due requisiti ambientali:

- tranquillità delle campagne,
- tranquillità dei territori.

Se prendiamo in esame infatti gli Statuti, cioè i Regolamenti civici, che le varie *Universitas* (nome con cui si indicavano le singole amministrazioni cittadine) si davano, risalta che era prassi comune e diffusa entrare nell'altrui proprietà, anche se recintata, e asportarne fronde, rami e frutti. Tutto questo non solo era un malcostume che veniva da molto lontano se già Columella, alla fine del I secolo a.C., raccomandava di proteggere il

²³ ALIOTTA, GRASSI, *La storia naturale del melo*, cit., p. 155.

²⁴ *Ivi*, p.151.

²⁵ «La mela annurca deve essere venuta fuori per puro caso, come spesso succede, in ispecie nel napoletano, per le altre razze di frutta. Ordinariamente gli agricoltori per trascuratezza e spesso anche per curiosità, lasciano fruttificare le piantine che vengono da seme prima d'innestarle. Da queste piantine selvagge si sono avute, alcune volte, delle razze pregiate che sono state apprezzate ed accettate dai mercati e quindi diffuse dai coltivatori (...) non difficile che il melo annurco, nei tempi remoti, abbia avuto origine da una pianta venuta da seme»: S.C. DEL GIUDICE, *Il melo annurco*, cit., in ALIOTTA, GRASSI, *La storia naturale del melo in Europa*, cit., p. 154.

²⁶ GIARDIELLO, LOMBARDI, VERNEAU, *La mela annurca*, cit., pp. 259-292.

pomarium (il frutteto) con un muro a secco o con fosso²⁷, ma nell'età di mezzo era diffuso dagli estremi confini settentrionali di "Terra di Lavoro" alla *Liburia*, dove ad Acerra, sulla fine del XV secolo, la coltivazione delle mele sembra godere di una particolare protezione²⁸; nel seno cioè di un territorio che da epoca molto antica ha visto congelare nei toponimi la sua attitudine produttiva frutticola:

- (912) *Pumilianum foris arcora* (Pomigliano d'Arco: NA)²⁹,
- (922) *Pumilianum massa Atellana* (Frattaminore: NA)³⁰,
- (1026) *Malitum foris illum fossatum publicum* (Melito: NA)³¹.

In questa situazione è evidente che la coltivazione della "Annurca" presentava gravi problematiche essendo i frutti colti e messi a maturare in pratica esposti alla fiducia pubblica e alla portata dei malintenzionati, a meno che non si ricorresse a costose forme di protezione e controllo, oltretutto prolungate per tutto il tempo della maturazione.

Ad aggravare la situazione concorreva anche l'insicurezza "politica" dei tempi, per cui il Regno di Napoli era stato territorio dove avevano scorrazzato i più disparati eserciti: Francesi, Aragonesi, Austriaci, Spagnoli, e queste armate non erano strutture organizzate, ma più simili a bande di predoni, nella cui organizzazione mentale il saccheggio era strumento di sopravvivenza individuale, prima ancora che strumento di guerra.

Solo con la formazione di uno Stato autonomo e centralizzato forte, con l'abolizione della parcellizzazione e del particolarismo feudali, con controllo del territorio con strumenti di controllo appropriati e diffusi, ciò che in definitiva è avvenuto per il Regno di Napoli tra XVIII e XIX secolo, si poterono gettare le basi per una diffusione della coltivazione della "Annurca" e può non essere casuale che le più antiche documentazioni onomastiche certe risalgano alla prima metà dell'Ottocento.

Da quel momento l'affermazione della mela "Annurca" fu quasi una cavalcata trionfale, tanto che negli anni Quaranta del secolo passato era un prodotto di eccellenza campano; tuttavia intorno agli anni Cinquanta-

²⁷ Col., *de arb.*, 18 «Priusquam pomarium institues quam magnum habere voles circumdito maceria aut fossa, ita non solum pecori sed ne homini quidem transitus sit» (prima di impiantare un frutteto quanto grande tu lo voglia, circondalo con un muro a secco o con un fosso, in modo che non ci sia possibilità di ingresso non solo agli animali ma neppure agli uomini).

²⁸ «Ciascheduno homo o femmina che andasse per li campi delli homini (...) et tagliare (...) ad milo per farne mela casca alla pena de tarj duj et prima emende lo danno»: G. CAPORALE, *Memorie storico-diplomatiche della città di Acerra*, Napoli 1890, p. 94 n. 1. Cfr.: G. GUADAGNO, *Il territorio acerrano e suessolano tra Longobardi e Normanni*, in *Centro Studi Valle di Suessola Quaderni* 1, 1993, p. 120.

²⁹ *Regii Neapolitani Archivi Monumenta*, I, 912, p. 14.

³⁰ *R.N.A.M.*, I, 922, p. 35.

³¹ *R.N.A.M.*, IV, 1026, p. 185.

Sessanta la produzione conobbe una battuta di arresto di fronte alla penetrazione sui mercati delle *cultivar* forestiere, più facili da produrre, meno costose, dalle forme dei frutti più imponenti³².

Negli ultimi decenni però la situazione si è ribaltata e la “Annurca” si è avviata a occupare un posto di rilievo e non solo nell’economia locale³³ (che in definitiva la conosceva già); una conseguenza di questo nuovo ruolo si può individuare nella sua significativa presenza attuale nella cucina campana: non quella familiare dove già era presente (sia pure come elemento “di nicchia”), ma in quella della ristorazione.

Infatti intraprendenti *chefs* si sono impegnati non solo nel recupero della tradizione, ma con la formazione di una “cucina rinnovata”, dove la mela “Annurca” si sposa sovente con la carne di bufala e quella del maiale nero casertano: in sostanza un’azione positiva perché tende a recuperare e valorizzare prodotti di eccellenza del nostro territorio³⁴.

³² GIARDIELLO, LOMBARDI, VERNEAU, *La mela annurca*, cit.

³³ *Ibidem*.

³⁴ Si vedano le proposte degli *chef* del Casertano raccolte in una recente pubblicazione: *Le Ricette della Terra di Lavoro*, a cura di M. Di Martino, Salerno 2009.

MARTINA FRIZZI, SILVIA INNOCENTI

LE VICENDE DELL'ORTO E DELL'ORTOLANO
DELL'OSPEDALE DEGLI INNOCENTI
NEGLI ANNI DI FIRENZE CAPITALE

Il tema degli orti degli istituti ospedalieri fiorentini nel XIX secolo risulta di particolare rilevanza, sia perché questi enti rappresentavano un elemento importante nel panorama sociale e assistenziale sia perché ci troviamo in un periodo storico di svolta per Firenze. La metà dell'Ottocento rappresenta infatti un momento chiave per la storia della città: a seguito dello spostamento della capitale la città mutò il proprio volto in modo importante, passando da una realtà chiusa di stampo medievale a una aperta¹, sia dal punto di vista architettonico sia da quello culturale, commerciale e sociale. In questo contesto anche le attività agricole che fino ad allora si svolgevano all'interno delle mura, rappresentate da orti e piccoli appezzamenti di terreno di privati o che si trovavano all'interno di enti ospedalieri, vennero coinvolte nel cambiamento generale. Lo studio di un caso specifico, come quello dell'orto dell'Istituto degli Innocenti, può fornire un originale contributo storico sull'evoluzione delle attività produttive negli anni di Firenze capitale.

Alla metà dell'800 l'orto di questo Istituto non svolgeva più un ruolo primario per il sostentamento dei bisognosi. Infatti, analizzando i registri degli Affari Generali del '400 e del '500 possiamo individuare diverse voci relative alle spese per l'orto e al tipo di coltivazione che venivano effettuate. Questo non è possibile nell'800 quando questo tipo di documentazioni non riportano più voci relative alla sopracitata attività. Conseguentemente possiamo dedurre che l'approvvigionamento alimentare provenisse da altre fonti esterne. Di conseguenza l'unico modo per capire come veniva utilizzato, è quello di risalire a chi lavorava nell'orto e alle attività che in esso vi svolgeva, attraverso la consultazione di inedite carte e scritture private ritrovate nell'archivio storico dell'Istituto stesso.

¹ F. FANELLI, *Firenze*, Firenze 2002.

Breve storia dell'Istituto degli Innocenti e del suo orto

Nel 1419, grazie a un importante lascito del mercante Francesco Datini, il quale nel suo testamento aveva donato 1000 fiorini allo scopo di erigere una struttura per bambini abbandonati², l'Arte della Seta costruì uno Spedale per la cura dei trovatelli³. L'Istituto, intitolato a Santa Maria degli Innocenti, accoglieva i bambini fino ad allora ospitati nell'ospedale di S. Gallo o di Santa Maria della Scala. I lavori furono affidati a Filippo Brunelleschi il quale li seguì ininterrottamente per 8 anni. Per la costruzione del primo nucleo dello spedale venne acquistato un terreno di proprietà di Rinaldo degli Albizzi, posto nelle vicinanze di piazza dei Servi, in un'area ricca di orti e giardini. Nel 1429 venne completato il nucleo centrale dell'edificio, nel 1438 fu terminato il Chiostro delle Donne e nel 1445 venne inaugurato e cominciò ad accogliere i primi bambini nella «pila»⁴.

Nel tempo un gran numero di benefattori, attraverso lasciti e donazioni, accrebbero il patrimonio dello Spedale, tanto che nel 1454 venne costruita un'altra ala destinata alle donne con annessi chiostro e orto. Alla metà del '700 lo Spedale venne coinvolto nelle riforme lorenese e in seguito alla soppressione dell'Arte della Seta furono effettuati una serie di rifacimenti che alterarono la struttura rinascimentale, lavori che si protrassero fino alla seconda metà dell'800. Tuttora, nella tradizione di assistenza all'infanzia, la struttura ospita due asili nido, una scuola materna, tre case famiglia destinate all'accoglienza di bambini in affidamento familiare e madri in difficoltà e alcuni uffici di ricerca dell'Unicef.

Questa struttura, così come gli altri istituti assistenziali presenti in città, ad esempio S. Matteo e S. Gallo, comprendeva al suo interno un orto che serviva per il sostentamento alimentare degli assistiti⁵, in quanto gran parte delle malattie in quegli anni erano dovute alla malnutrizione. Dall'ingresso dello Spedale, situato in piazza SS. Annunziata, tramite un corridoio che attraversava l'intero edificio, si accedeva alla zona destinata a questo scopo che si estendeva fino a via della Pergola ed era delimitata ai lati da via della Colonna e via degli Alfani.

² L. SANDRI, *L'Ospedale degli Innocenti di Firenze: note per la storia di un archivio*, Firenze 1994; R.A. GOLDTHWAITE, *La fondazione e il consenso della città*, in *Gli Innocenti e Firenze nei secoli. Un ospedale, un archivio, una città*, a cura di L. Sandri, Firenze 2005, pp. 7-11.

³ F. CARRARA, L. SEBREGONDI, U. TRAMONTI, *Gli istituti di beneficenza a Firenze*, Firenze 1999.

⁴ Sorta di acquasantiera posta sul lato destro del portico nell'ala delle donne. Nel 1660 fu sostituita da una ruota.

⁵ *Gli Innocenti e Firenze nei secoli*, cit. Cfr. L. PASSERINI, *Storia degli stabilimenti di beneficenza e d'istruzione elementare gratuita della città di Firenze*, Firenze 1853.

Come riportato nel quaderno dei conti del 1452, l'orto degli Innocenti, interamente cinto da mura, costituiva una realtà produttiva molto importante. Vi sono infatti numerosi documenti riguardanti l'acquisto dei vari attrezzi e materiali necessari alla attività ortiva. Le piante coltivate in questo terreno erano in parte acquistate dall'esterno e in parte propagate in proprio. Una delle particolarità presenti all'interno di questo spazio era una macchina idraulica a trazione animale detta «Bindolo», necessaria al sollevamento dell'acqua utilizzata per l'irrigazione⁶. Questo congegno era molto comune in Toscana, tanto che si ritrova anche nella favola di Pinocchio⁷. Come documentato da fonti del Seicento, oltre alla funzione produttiva erano svolte anche altre attività, come quella didattica volta all'insegnamento dei rudimenti dell'agricoltura ai bambini presenti all'interno dell'Istituto da parte di «maestri dell'orto»⁸.

Alla metà del '500 grazie a una serie di lasciti testamentari, donazioni e aggregazione di beni provenienti da altri ospedali cittadini, l'Istituto disponeva di un vasto patrimonio immobiliare sia in città che in campagna⁹. Tra questi è rilevante la presenza di numerose fattorie che producevano risorse che servivano per mantenere la «famiglia» innocentina. Intorno al '600, grazie anche all'aumento delle sue disponibilità economiche, l'Istituto iniziò ad accorpare terreni e unità poderali che facevano capo a varie fattorie, anche per far fronte alla crescita del fabbisogno alimentare. Basta pensare che in questo periodo la comunità accoglieva 1946 persone tra bambini, lattanti, balie, fanciulli e ministri. L'attività dell'orto all'interno dell'Istituto perde nel tempo di importanza, tanto che agli inizi del '700

⁶ U. CHERICI, *L'assistenza all'infanzia e il R.Spedale degli Innocenti di Firenze*, Firenze 1932.

⁷ «Tre campi distante di qui c'è l'ortolano Giangio, che tiene le mucche. Va' da lui e troverai il latte che cerchi. – Pinocchio andò di corsa a casa dell'ortolano Giangio: ma l'ortolano gli disse: Quanto ne vuoi del latte? – Ne voglio un bicchiere pieno. – Un bicchiere di latte costa un soldo. Comincia intanto a darmi un soldo. – Non ho nemmeno un centesimo – rispose Pinocchio tutto mortificato e dolente. – Male, burattino mio – replicò l'ortolano. – Se tu non hai nemmeno un centesimo, io non ho nemmeno un dito di latte. – Pazienza – disse Pinocchio, e fece l'atto di andarsene. – Aspetta un po' – disse Giangio. – Fra te e me ci possiamo accomodare. Vuoi adattarti a girare il bindolo? – Che cos'è il bindolo? – Gli è quell'ordigno di legno, che serve a tirar su l'acqua dalla cisterna per annaffiare gli ortaggi. – Mi proverò... – Dunque, tirami su cento secchie d'acqua, e io ti regalerò in compenso un bicchiere di latte. – Sta bene. – Giangio condusse il burattino nell'orto e gl'insegnò la maniera di girare il bindolo»; COLLODI, *Le avventure di Pinocchio*, Firenze 1881.

⁸ «Ricordo questo 11 di giugno come noi habbiamo preso per maestro del nostro orto Francesco di Niccolò Fantapiè, qual cominciò a servire il dì primo di maggio prossimo passato copatto che debba tenere l'orto abbondante per servizio di casa e vendere e tempi et ogni tre mesi dare il conto al camarlingo e insegnare l'esercizio alli giovani e fanciulli che stanno in detto orto, con provvisione al detto Francesco di scudi quindici l'anno di [a/m] di lire sette da pagarsili quotidianamente il guadagnato a suo piacere»; AOIF, *Giornale P*, 1604-1605, (1604), n. inv. 5396, c. 256r.

⁹ G.C. ROMBY, *Le proprietà dell'Ospedale degli Innocenti di Firenze-Documenti e cartografia sec. XVI-XVII*, Pisa 2001.

risulta abbandonato sino alla seconda metà del XVIII sec. quando esso viene dato in affitto.

Il primo contratto di locazione

Dall'analisi dei documenti storici visionati, risulta che il primo contratto di locazione dell'orto degli Innocenti risale al 1806, anche se vi sono delle indicazioni che rimandano a stipulazioni precedenti, di cui la più antica di quelle visionate risale al 15 febbraio 1765. La cessione d'uso di questa zona fu affidata a Pasquale Piccioli, il quale si trasferì all'interno dell'Istituto, dove era presente anche una casa di abitazione. L'affitto, con il canone mensile di 48 lire, comprendeva: orto, giardino e «stanza dell'ortolano»¹⁰, oltre all'uso di una stalla per vacche e capre. L'intera area era aperta a «balie», «soprabalie» e «creature»¹¹ e nel caso queste arrecassero danni, il relativo valore veniva detratto dalla pigione dell'affittuario. Nel terreno ortivo erano presenti alberi da frutto¹², i quali non dovevano essere danneggiati o rimossi in quanto capitali fissi appartenenti all'Ospedale. Alla stipulazione del contratto venne anche redatta una stima degli «erbaggi»¹³ con la clausola che al termine dello stesso essa dovesse essere rifatta per valutare le eventuali eccedenze o mancanze. Nel primo caso il relativo valore doveva essere detratto dal canone, mentre nel secondo caso il locatario avrebbe dovuto pagare il corrispondente valore in denaro. I prodotti derivanti dal terreno non erano destinati allo Spedale che, come accennato precedentemente, non aveva necessità di una fonte interna per l'approvvigionamento. L'ente assistenziale concedeva al sig. Piccioli l'utilizzo del bindolo e del letame, ma richiedeva in cambio la manutenzione delle viottole e la vendita a canone ribassato del latte delle vacche e delle capre, destinato all'alimentazione dei «neonati»¹⁴.

Il proprietario del terreno con questo tipo di contratto, beneficiava non solo del canone di affitto e del latte a minor costo (spesa rilevante nel bilancio dell'Istituto), ma anche della manutenzione di un'area che altrimenti sarebbe rimasta abbandonata.

¹⁰ AOIF, 6308, *Filza d'archivio di negozj diversi dell'anno 1806 n.112*, 1418-1830, (1806), fascicolo 42.

¹¹ *Ibidem*.

¹² Vedi Appendice I.

¹³ AOIF, 6308, *Filza d'archivio di negozj diversi dell'anno 1806 n.112*, 1418-1830, (1806), fascicolo 42.

¹⁴ Presumibilmente il termine «neonati» non si riferisce soltanto ai lattanti, ma anche a bambini già svezzati.

1864: l'affittuario Giuseppe Piccioli

Nel periodo di nostro interesse l'orto e le relative pertinenze risultavano locate al sig. Giuseppe Piccioli, figlio del precedente affittuario Pasquale. Per concentrare l'attenzione sugli anni di Firenze capitale, la nostra analisi si è incentrata sul contratto di affitto del 1864 che rimanda a quello precedente del 1859, dove però è citato che l'orto è «da lungo tempo in affitto»¹⁵ allo stesso. Quest'ultimo, nato nel 1805, e residente nella Comunità di Firenze, Parrocchia di Santa Maria degli Innocenti, di professione «proprio lattaio»¹⁶, era sposato con Maria Anna, nata nel 1807, «attendente a casa»¹⁷. I due nel 1864 avevano sei figli: Alessandro, Emilia, Paolina, Giulia, Leopolda e Cesare. Tutta la famiglia viveva all'interno dell'Istituto nella casa di abitazione compresa nel contratto, il quale prevedeva: «orto, fabbrichetta dell'orto, stalla per le mucche, capanna sopra la stalla, stanza per vasi di agrumi e fiori, fabbrichetta per abitazione con pozzo, trogolo, ordigno idraulico per estrarre l'acqua, cantina e casa di abitazione»¹⁸. Il canone di locazione, fissato dal 1 maggio 1864 per 3 anni fino al 3 aprile 1867, era pari a 1179,36£¹⁹ annuali così composte:

Orto + Fabbrichetta + Piazzale + Cantinetta 900 £
 Casa di abitazione 504 £
 Totale 1404 £ (che sono 1179,36 £ annuali)²⁰

Dagli articoli presenti nel contratto²¹ risulta che il locatario doveva mantenere il fondo «da buono e diligente padre di famiglia»²². Qualsiasi danno arrecato doveva essere ripagato e a questo scopo venivano presi in garanzia mobili, stime vive e morte e qualunque articolo esistente sul fondo al termine del contratto. Riguardo i beni presenti, venne redatto un inventario molto dettagliato al fine di assicurarsi che questi, al momento della loro riconsegna, fossero in numero e stato inalterati.

¹⁵ AOIF, 68, *Chirografi e scritte private dall'anno 1845 all'anno 1874*, 1845-1874, (1864), fascicolo 66.

¹⁶ ASFi, *Stato civile di Toscana 1808-1865*, censimento 1841.

¹⁷ *Ibidem*.

¹⁸ AOIF, 68, *Chirografi e scritte private dall'anno 1845 all'anno 1874*, 1845-1874, (1864), fascicolo 66.

¹⁹ *Ibidem*.

²⁰ Dal 1859 venne introdotta la Lira italiana pari a 0.84 Lire toscane. 1404£ toscane=1179,36£ italiane.

²¹ Vedi Appendice III.

²² AOIF, 68, *Chirografi e scritte private dall'anno 1845 all'anno 1874*, 1845-1874, (1864), fascicolo 66.

L'affittuario non poteva subaffittare senza il consenso del Commissario degli Innocenti, pena la disdetta in tronco della locazione. Un esempio risale al 1865 quando venne respinta la richiesta di subaffitto a Ferdinando Romoli e a Maria Berattini in quanto, non essendo sposati, la loro convivenza costituiva un reato. Inoltre doveva essere garantita la servitù passiva dell'orto che consentiva a balie, alunne dell'Ospizio di Maternità, ragazze di ritorno²³ e inservienti del R. Spedale di passeggiare nelle viottole.

L'orto nell'Ottocento

Come risulta da documenti allegati al contratto «L'orto (...) consiste in un appezzamento di terreno di figura quadrilatera, di superficiale estensione staia 8 circa (...) ad Ari 42 circa della moderna misura agraria²⁴, spartito, in quattro riquadri pressoché uguali, da due viottole che si intersecano, con statua di un Santo in fondo (...) ed altre viottole ricorrenti ai lati, tutti con frutti di varia specie»²⁵. Tra questi erano presenti 19 Gelsi, probabilmente rimanenze della bachicoltura legata alla Corporazione dell'Arte della Seta fondatrice dello Spedale, 86 alberi da frutto, 24 viti e 230 Rose²⁶, i quali, come già riportato nel contratto del 1806, non potevano subire modificazioni.

Riguardo gli ortaggi coltivati, non è stato ritrovato il loro inventario²⁷, ma solo la stima del valore complessivo pari a 158,76 £ che doveva risultare inalterato al termine del contratto altrimenti «dovrà il conduttore rispondere in contanti le mancanze e i deterioramenti che si verificassero»²⁸. La coltivazione degli ortaggi era possibile in seguito alla riattivazione del bindolo «che era in disordine nell'anno 1859, e per cui l'orto stesso da prato che era allora, poté rimettersi nella sua primitiva coltura d'erbaggi»²⁹.

Molto importante è l'attività svolta da G. Piccioli come allevatore di vacche e capre che contribuivano all'approvvigionamento del latte necessario a sfamare i bambini accuditi dalla struttura. Il latte era venduto a

²³ Ragazze che tornavano nell'Istituto dopo il periodo di baliatico.

²⁴ 1 staia=525 m²; 1 ara=100 m²; 8 staia=42 ari=4200 m².

²⁵ AOIF, 68, *Chirografi e scritte private dall'anno 1845 all'anno 1874*, 1845-1874, (1864), fascicolo 66.

²⁶ Vedi Appendice IV.

²⁷ Nel contratto in esame si fa riferimento a una «stima degli erbaggi» che purtroppo non è stata trovata.

²⁸ AOIF, 68, *Chirografi e scritte private dall'anno 1845 all'anno 1874*, 1845-1874, (1864), fascicolo 66.

²⁹ *Ibidem*.

quest'ultima a un prezzo inferiore a quello di mercato e inoltre, se la produzione interna non fosse risultata sufficiente, era compito dell'affittuario provvedere al reperimento in città della quantità mancante. Interessanti in tal senso sono i documenti relativi alla richiesta da parte del Piccioli di «far transitare dagli Uffici daziari di porta S. Niccolò, S. Gallo e la Croce, n° venti capre per il latte di neonati dell'Ospedale»³⁰.

Dagli ortaggi ai fiori

Alla fine dell'800, si ha un riassetto generale dell'Istituto che comporta per l'area oggetto di studio una serie di trasformazioni sia a livello strutturale che produttivo³¹.

Nel 1870 venne infatti sottratta una porzione dell'orto per la costruzione, su progetto di Giuseppe Poggi, dell'Emissario Settentrionale in via della Colonna, con la rimozione di 9 alberi da frutto e 7 viti presenti nella zona interessata dai lavori. L'anno successivo il Municipio vietò l'utilizzo del pozzo nero per la concimazione degli ortaggi.

La fine del XIX sec. rappresenta un periodo storico di trasformazioni che hanno coinvolto l'intero mondo dell'agricoltura con la diffusione di professionalità specifiche in campo agrario (in Toscana ad esempio si ha la nascita del vivaismo). In questo contesto, e a seguito della riduzione della superficie del terreno e l'impossibilità di beneficiare del concime naturale, G. Piccioli decise di cambiare il suo indirizzo produttivo e rivolgersi alla floricoltura.

Dalle scritture private del 1871 l'affittuario chiedeva infatti di destinare parte dell'orto all'allevamento di piante di giardinaggio «ivi abbandonando la coltura ortiva perché non ritraesi lo utile necessario»³² questo venne approvato a patto che «l'allevamento delle piante selvatiche e di ornamento debba farsi unicamente in vaso dovendo la superficie dell'orto essere soltanto destinata alle piante domestiche e da frutto»³³. A questo scopo vennero richieste nel 1878 la costruzione di una stanza lungo via della Colonna per il deposito dei semi utili a questa attività, e nel 1882 l'apertura di una finestra sulle mura dell'orto per «collocarvi una vetrina a mostra di fiori ed altri accessori

³⁰ ASCFi, CF 3429, *Affari sfogati al tempo del facente funzione di Sindaco Commendatore Ubaldo Peruzzi, Finanza e dazio consumo dal n. 481 al n. 620*, (1869), n. affare 565.

³¹ G. MOROZZI, A. PICCINI, *Il restauro dello Spedale di Santa Maria degli Innocenti 1966-197*, Firenze 1984.

³² AOIE, 68, *Chirografi e scritte private dall'anno 1845 all'anno 1874*, 1845-1874, (1864), fascicolo 66.

³³ *Ibidem*.

relativi alla industria (...) che ivi vi si esercita»³⁴. Nel frattempo continuava la progressiva sottrazione di beni oggetto di locazione tanto che nel 1875 il sig. Piccioli dovette abbandonare l'abitazione presente nello Spedale in quanto necessaria al nuovo Istituto di Maternità.

Termine del contratto

Non sappiamo quali siano stati i risvolti economici di questa nuova attività, ma sappiamo che terminò nel 1883 quando, alla morte del padre, Cesare Piccioli, firmò a nome proprio e dei fratelli la disdetta definitiva del contratto con lo Spedale degli Innocenti. Nel corso dei secoli l'area dell'orto ha subito diverse variazioni e attualmente ospita il giardino dell'asilo nido collocato all'interno dell'Istituto³⁵.

Conclusioni

Da questa ricerca è emerso che l'orto degli Innocenti, pur non essendo più destinato all'approvvigionamento diretto dell'Ospedale come in passato, rappresentava comunque una attività produttiva abbastanza importante, tanto che, grazie a essa³⁶ e alla connessa possibilità di vendita del latte, il sig. Piccioli riusciva ad avere un guadagno tale da pagare il canone di affitto e da mantenere una famiglia di 7 persone.

La figura dell'ortolano in quell'epoca risulta molto sfuggente, anche perché non si trovano facilmente documenti relativi a questa professione. Un esempio lo possiamo però ritrovare nella favola di Pinocchio, dove l'ortolano Giangio che, come il sig. Piccioli, utilizza il bindolo e alleva le vacche³⁷, viene descritto come un personaggio approfittatore e molto legato al guadagno, tanto da non avere compassione né del burattino né

³⁴ AOIF, 68, *Chirografi e scritte private dall'anno 1845 all'anno 1874*, 1845-1874, (1864), fascicolo 66.

³⁵ Tesi di laurea magistrale in Architettura di Alessia Ragazzini e Dario Romboli, *Il massimo sviluppo dello Spedale degli Innocenti di Firenze nei documenti del suo archivio: 1870-1910*, Relatore Gabriele Morolli, Correlatore Lucia Ricciardi, a.a. 2010-2011.

³⁶ Le eventuali licenze di vendita al pubblico relative a Giuseppe Piccioli sono andate perdute, ma l'ipotesi più plausibile è che egli traesse un effettivo utile dalla vendita dei suoi ortaggi.

³⁷ Probabilmente l'attività dell'ortolano dell'epoca era diversa dall'immaginario moderno, tanto che in entrambi i casi accanto alla coltivazione di ortaggi, si ritrova anche l'allevamento in stalla con annessa produzione di latte. Questo porterebbe ad assimilare la figura dell'ortolano a una sorta di ipotetico "contadino in città".

dell'amico Lucignolo³⁸. Interessante sarebbe approfondire se questa descrizione rappresenti un caso emblematico di tutta la categoria o sia solamente costruita ai fini della favola.

Possiamo ipotizzare che quello di Piccioli non fosse un caso isolato ma che all'interno delle mura cittadine vi fossero, oltre che a terreni coltivati appartenenti a privati, anche altre realtà simili dentro ospedali o istituti di beneficenza.

La presenza di orti in città è documentata già in epoca medievale e si protrae nel tempo fino, ad esempio, agli orti di guerra del Novecento. Tutt'oggi, anche a seguito della crisi economica mondiale, vi è stata una riscoperta di questa pratica, sia per attività didattiche e di svago ma anche per ricercare un risparmio economico e una garanzia sul prodotto che solo all'apparenza risulta più "sano". Infatti, se le tecniche agricole praticate nelle campagne spesso prevedono l'utilizzo di sostanze considerate dannose per la salute umana, la coltivazione di ortaggi in città può essere considerata altrettanto problematica dato l'alto livello di inquinanti come metalli pesanti e polveri sottili che vi si possono trovare. Gli orti urbani quindi, a differenza dell'epoca del sig. G. Piccioli, dove rappresentavano una realtà produttiva vera e propria, possono oggi essere considerati prevalentemente in un'ottica ricreativa.

Questi spazi sono comunque tornati a essere importanti anche nelle strutture assistenziali dove assumono un ruolo terapeutico sia per bambini e malati ma anche per persone con problemi sociali, attraverso benefici fisici, psicologici e cognitivi.

³⁸ «Pinocchio si pose subito al lavoro; ma prima di aver tirato su le cento secchie d'acqua, era tutto grondante di sudore dalla testa ai piedi. Una fatica a quel modo non l'aveva durata mai. Finora questa fatica di girare il bindolo – disse l'ortolano – l'ho fatta fare al mio ciuchino: ma oggi quel povero animale è in fin di vita. (...) Oh! povero Lucignolo! – disse Pinocchio a mezza voce: e presa una manciata di paglia, si rasciugò una lacrima che gli colava giù per il viso. – Ti commuovi tanto per un asino che non ti costa nulla? – disse l'ortolano. – Che cosa dovrei far io che lo comprai a quattrini contanti?»; COLLODI, *Le avventure di Pinocchio*, cit.

Fonti archivistiche consultate

Archivio Ospedale degli Innocenti Firenze (AOIF)
(in ordine di numero di archivio)

68, *Chirografi e scritte private dall'anno 1845 all'anno 1874*, 1845-1874, (1864), fascicolo 66.

3832, *Pianta del piano terreno del Imperiale Spedale di S. Maria degl'Innocenti*, (1819).

3833, *Piante dei vari piani dell'Istituto*, (1838), Tav. 3, Tav. 5.

4719, *Tabelle dietetiche 1852-1860*, 1840-1889, (1860), quaderno 8.

6308, *Filza d'archivio di negozj diversi dell'anno 1806 n.112*, 1418-1830, (1806), fascicolo 42.

6496, *Filza di Archivio affari spediti nell'anno 1862 n.280 parte terza dal n.81 al n.142*, 1831-1887, (1862), fascicolo 10.

6505, *Filza di Archivio affari spediti nell'anno 1865 n.289 parte seconda dal n.41 al n.80*, 1831-1887, (1865), fascicolo 45.

6514, *Filza di Archivio affari spediti nell'anno 1867 n.298 parte quinta dal n.101 al n.129*, 1831-1887, (1867), fascicolo 120.

6523, *Filza di Archivio affari spediti nell'anno 1870 n. 307 parte prima dal n.1 al n.20*, 1831-1887, (1870), fascicolo 8.

6780, *Repertorio per gli anni 1859-61*.

6781, *Repertorio per gli anni 1862-64*.

6782, *Repertorio per gli anni 1865-67*.

6783, *Repertorio per gli anni 1868-70*.

Archivio di Stato Firenze (ASFI)

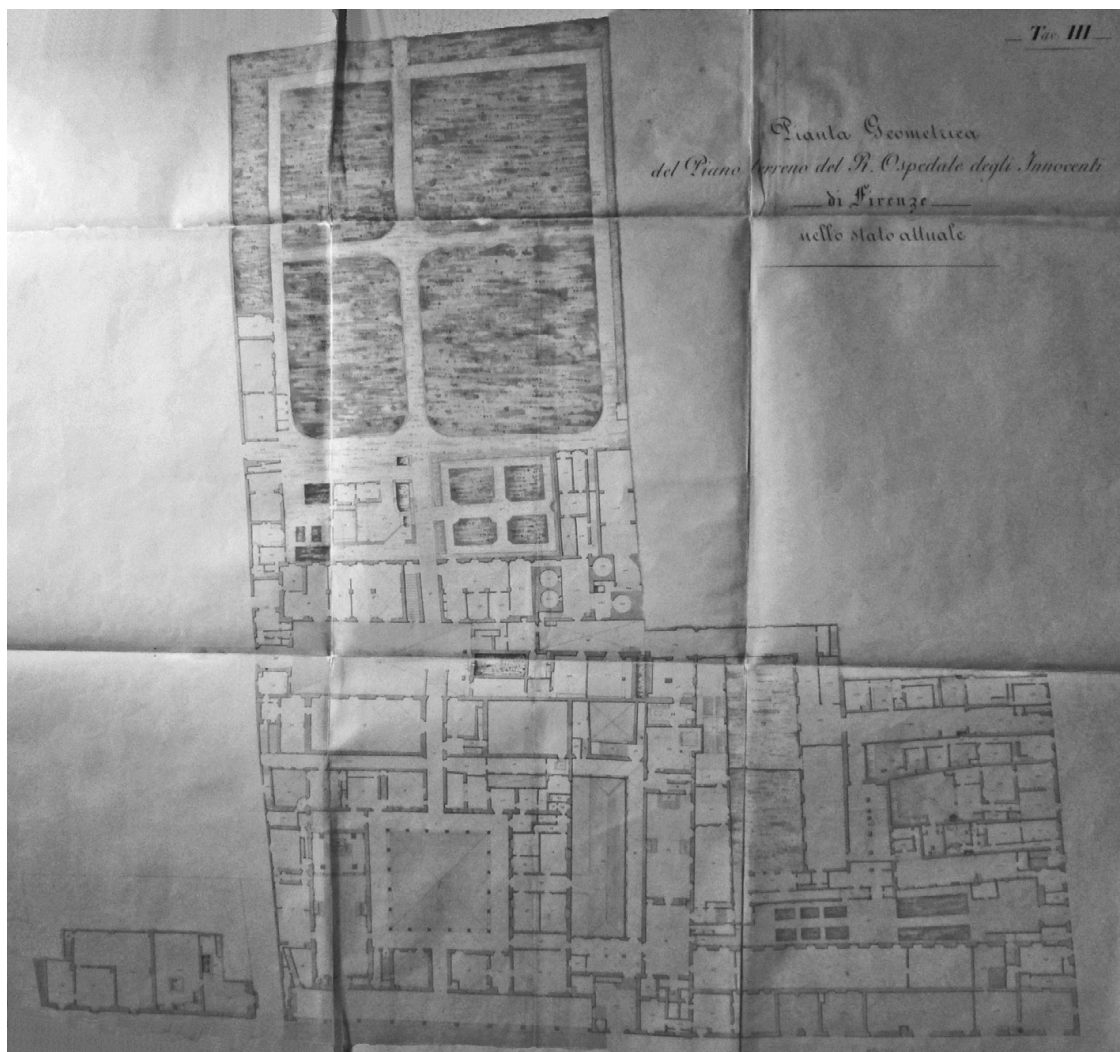
Stato civile di Toscana 1808-1865, censimento 1841.

Archivio di Stato Comune di Firenze (ASCFi)

Affari sfogati al tempo del facente funzione di Sindaco Commendatore Ubaldo Peruzzi, Finanza e dazio consumo dal n. 481 al n. 620, (1869), n. affare 565.

Repertorio affari generali anni 1864-1882.

Planimetria dello Spedale degli Innocenti
(AOIF, Pianta dei vari piani dell'Istituto, 1838, n. inv. 3833, tavola 3)



APPENDICE I

Lista delle specie arboree presenti all'interno dell'orto riportate nel contratto del 1806

(AOIF, Filza di Archivio di Negozi diversi dell'anno 1806, (1806), n. inv. 6308, fascicolo 42)

Al di 31 Marzo 1790

Inventario delle Piante esistenti nell'Orto, e Giardino dello Spedale degli Innocenti a cura di Pasquale Piccioli Ortolano.

NUMERO	DESCRIZIONE	TOT.
2	Gelsi Maggiori	5
3	Detti Minori	
21	Fichi Maggiori	39
6	Detti Merzani	
12	Detti Minori	
25	Susini Maggiori	64
15	Detti Merzani	
24	Detti Minori	
2	Peschi Maggiori	13
2	Detti Merzani	
9	Detti Minori	
2	Albicocchi Merzani	2
1	Pero Merzano	1
1	Melograno Maggiore	1
3	Lauri attorno il Santo in fondo all'Orto	3
2	Allori al Muro	2
4	Viti Maggiori a pergola al Muro	4
3	Aranci al Muro dello Stanzone che due... e uno Maggiore	3
4	Viti Maggiori Sopra le piante di Susino	4
354	Piante di Rosaio composte di 4 Fila ciascheduna pianta	354

Nel Giardinetto

NUMERO	DESCRIZIONE	TOT.
4	Viti a Pergola che tre di Uva Scelta	4
4	Piante di Limoni a Spagliera con Sua coperta di Terra Cotte, Legnami, e...	4
1	Gelsomino Catalogno posto in Terra	1
22	Base di Pietra, e Terra Cotte Servono le Piante dei Vasi di più grandezze	22

Notisi? Che le piante di Agrumi nei Vasi non appartengoo allo Spedale, parte delle quali al Illmo. Sig. re. Giallori et altre al med. Piccioli come... di esso.

APPENDICE II

Lista degli attrezzi in uso all'affittuario Pasquale Piccioli

(AOIF, Filza di Archivio di Negozi diversi dell'anno 1806, (1806), n. inv. 6308, fascicolo 42)

Al di 31 Marzo 1790

Inventario di tutti i Ferramenti da Lavorare nel nostro Orto di Firenze del Regio Spedale degl'Innocenti come appresso.

NUMERO	DESCRIZIONE	LIRE
2	Vanghe usate di d 10; che una buona e una inservibile a z 10...	5.0.0
4	Fra Marre, e Marrotti usate, che un grossa, e l'altra piccola che Sono al g. a z 10. CSa	4.10.0
1	Rastrello di Ferro usato di id 5	2.10.0
1	Tavola di Noce con Telaio il tutto Rifinito	3.0.0
2	Tavolini d'Albero assai usati Rifiniti	1.6.4
1	Panca di Noce con piede contornato ad uso di Sgabello	1.0.0
1	Seggiola antica di Noce a braccioli	0.13.4
1	Sgabello d'Albero	0.10.0
	più Vasellami di Ferro ordinario uso del Latte	1.0.0
2	Merzine di Rame di id 12	12.0.0
1	Imbuto di Latta	0.3.4
1	Misurino di Latta	0.1.4
1	Lanterna	1.6.4
1	Cassa d'Albero	1.0.0
1	Tavolino d'Albero	1.0.0
1	Scaffale d'Albero	1.6.4
3	Seggiole d'Albero coperte di Paglia	3.0.0
3	Quadri che due di Tela, e uno di Foglio	1.6.4
1	Letto con due Materasse, che una di Lana, e una di Capecchio e due Panchette di Ferro	
2	Doccia Legnio	2.13.4

Io Pasquale Piccioli a mano propria

APPENDICE III

Estratto dalle clausole del contratto di affitto di Giuseppe Piccioli 1864

(AOIF, Chirografi e scritte private dall'anno 1845 all'anno 1874, 1845-1874, (1864), n. inv. 68, fascicolo 66)

Ed i patti coi quali le due Parti hanno fatta e fanno la presente Locazione e Conduzione sono i seguenti

1° Che la predetta Locazione, e Conduzione debba avere il suo principio dal prossimo primo Maggio 18Sessantaquattro e durare e continuare tre anni e così a tutto il Trenta Aprile dell'Anno 18Sessantasette, e non disdicendosi dall'una parte o dall'altra quattro mesi avanti il termine del triennio s'intenderà continuato e prorogato di un altro Anno e così di Anno in Anno fino a che non abbia luogo la trasmissione di disdetta anticipata di mesi quattro che così.

2° Che detto Sig. Piccioli conduttore annuo Canone dei suoi Beni, debba pagare al R°. Spedale locatore la somma e quantità di Lire MilleCentoSettantanove e Cent.ⁱ 36 ed ogni sei mesi la rata anticipata salvo però il conguaglio, e compensazione di che è parola al Art° 8°.

3° Che non pagandosi puntualmente il Canone a ciascuna rispettiva scadenza semestrale, e rendendosi il Conduttore Piccioli moroso un mese, o facendo tanto debito interpolatamente che corrisponda ad un semestre, sia il Locatore nella piena facoltà di disdire in tronco la Locazione, nonostante quanto è stato superiormente convenuto la di lei durata, e di riprendere il libero possesso dei beni locati senza bisogno di costituzione in mora alchè avendo aderito il Sig.° Piccioli, ha rinunciato e renunzia alla purgazione della mora alla remissione in buon giorno e ad ogni e qualunque altro equitativo rimedio accordato dalla Legge o dalla pratica dei Tribunali a favore dei debitori morosi, senza pregiudizio in tal caso dell'esazione dei Canonì arretrati, e delle spese.

4° Che il Conduttore Sig.° Piccioli e suoi debba tenere e possedere i fondi locati da buono e diligente padre di famiglia e quelli piuttosto migliorare che deteriorare, e sempre nella cultura quanto al terreno, ed uso attuale quanto agli stabili, ed in qualunque caso di mala manutenzione constatata da Perito dell'Arte, oltre la refezione del danno cui sarà tenuto il Sig.° Conduttore e suoi ricorreranno a favore del Sig.° Locatore nei... e i diritti tutti accordatigli come sopra all'Art.° 3° nel caso di insolvenza del Canone.

5° Sarà del pari il Sig.° Conduttore tenuto ed obbligato di mantenere e restituire al termine dell'affitto, ed in quel medesimo stato che verranno da lui ricevuti gli Articoli di corredo ai fabbricati, e all'Orto, dei quali sarà fatto inventario o nota a parte e dal Conduttore firmata fermo stante la stima degli Erbaggi in Lire Cento-Cinquantotto e Cent.ⁱ 76 e al termine dell'Affitto dovrà il Conduttore rispondere in contanti le mancanze e i deterioramenti che si verificassero.

6° Che il predetto Conduttore non possa in verun tempo e in qualunque caso subaffittare ad altri i suoi beni locati, sia l'intero sia in parte, senza l'espresso consenso del Sig.° Commissario degl'Innocenti cui si intende che debba essere riservata la piena e libera facoltà di accordare o denegare questo consenso; E contravvenendo a questo patto s'intenda disdetta in tronco la presente locazione, e conduzione.

7° Resta stabilito il patto a carico dell'Orto la servitù passiva del diritto di passeggiare nelle viottole del predetto Orto le Alunne dell'Ospizio di Maternità, le Balie, le Ragazze così dette di Ritorno e le Inservienti addette al R°. Spedale Locatore, in tutti quei giorni, e alle ore, e quel tempo che secondo i Regolamenti del Luogo Pio è loro permesso di passeggiare senza che possa esserle mai, con qualunque titolo o pretesto impedito dal Conduttore e suoi e...

8° Lo stesso Sig.° Piccioli Conduttore poi, promette e si obbliga di accollò ed accolla di fornire allo Spedale Locatore per tutto il tempo della durata dell'Affitto, tutta quella quantità di latte, sia di Mucca che di Capra, che possa occorrere per il mantenimento dei Gettatelli, e per qualunque altro uso del Luogo Pio secondo la richiesta che gli verrà fatta giorno per giorno per averne il pagamento, semestre per semestre, compensandone in questo caso la concorrente quantità coll'importare semestrale del Canone d'Affitto come sopra stabilito all'Art.° 2°, sempre che l'Amministrazione dello Spedale trovi in siffatta fornitura convenienza di genere e di prezzo, altrimenti sarà pienamente libera di provvedervi dove meglio creda.

9° Dovendo com'è stato già di sopra indicato cessare colla presenta nuova scritta gli effetti di quella tutt'ora in vigore perciò l'Illmo Sig.° Commissario ... fa' al Sig.° Giuseppe Piccioli e questi viceversa fa' al pred.° Sig.° Commissario

degli Innocenti ampia ricevuta e quietanza per tutto quello e quanto poteva avere relazione ed essere dipendente dalla precitata antica scritta d'affitto.

E finalmente per la puntualità del pagamento del Canone, per la conservazione degli Oggetti di corredo e per la refusione dei danni, sia questa ai fondi che agli oggetti di corredo oltre le obbligazioni tutte reali e personali di diritto s'intenderanno obbligati, in garanzia e con privilegio i Mobili le stime vive e morte e qualunque articolo esistente, rispettivamente sui fondi stessi di qualunque specie essi sieno all'epoca dello scioglimento della Locazione che avvenisse, sia per la decorrenza del termine e della disdetta, sia per le cause di che agli Art.ⁱ 3° e 4° che sopra.

APPENDICE IV

Descrizione degli alberi da frutto presenti nel contratto del 1864

(AOIF, Chirografi e scritte private dall'anno 1845 all'anno 1874, 1845-1874, (1864), n. inv. 68, fascicolo 66)

Nota delle Pianta Arboree e da frutto trovate esistere nell'Orto e Viali

NUMERO	DESCRIZIONE
1	Gelso di età di anni 40 circa
1	Detto di anni 12 circa
16	Detti in parti di anni 7 e di anni 3
1	Detto di circa 12 anni non nostrale
30	Susini di più età e in parte vecchi
15	Piante di fico adulte, e qualcuna vecchia
11	Piante di fico da uno a due anni
2	Albicocchi adulti
10	Peschi di Seme
5	Detti di Nesto
1	Melo Innestato
1	Pero
1	Mandorlo
24	Viti
1	Pianta di Alloro
230	Piante di Rose

Io sottoscritto dichiaro di aver ricevuto in consegna quanto nel presente inventario è descritto, e quanto alle piante arboree, e da frutto, mi obbligo in special modo di mantenerle, conservarle, e di accrescerle piuttosto che diminuirle, e riconsegnarle al termine dell'affitto, semprechè la diminuzione, o la mancanza per altro non derivi dall'intemperie o da qualche altra causa impreveduta e non dalla cattiva manutenzione, o coltivazione delle medesime; ed in questo caso mi obbligo di rendere avvisato la Direzione del Regio Spedale proprietario.

Giuseppe Piccioli

I BOSCHI ETNEI, LE LORO USURPAZIONI E LE CONSEGUENTI AZIONI DEVASTATRICI

1. Innumerevoli e fasciose furono le descrizioni che, in tempi andati, si fecero (e si fanno tuttora) dell'Etna: vulcano attivo e uno dei più grandi della terra. Splendide e ammaliani ci sembrano le considerazioni di tanti viaggiatori che ebbero modo di ammirarlo sia durante le sue eruzioni, spesso precedute da intense scosse sismiche tanto da ingenerare nelle popolazioni paura e disperazione, sia quando la sua bellezza naturale faceva godere alla sensibilità del visitatore, con dolce incanto, la freschezza di un paesaggio ideale, sereno, pieno di vivi colori e imperturbato che lasciava trasparire un mondo idilliaco, di una serenità magica. Bellissime le notazioni di Patrick Brydone sull'Etna (e non solo di lui), allorquando scrisse:

È curioso pensare che questo monte riunisce in sé tutte le bellezze e tutti gli orrori, in una parola quanto di più opposto e dissimile esiste in natura. Qui si può osservare una voragine che un tempo ha eruttato torrenti di fuoco verdeggiare ora delle piante più belle, trasformata da oggetto di terrore in motivo di delizia. Qui si possono cogliere le frutta più squisite nate su quella che fino a poco non era che roccia arida e nera. Qui il suolo è ricoperto di tutti i fiori immaginabili, e noi stessi ci aggiriamo in un mondo di meraviglia e contempliamo questo intrico di dolcezza senza pensare che sotto i nostri piedi c'è l'inferno con tutti i suoi terrori, e che soltanto poche iarde ci separano da luoghi di fuoco e di zolfo;

in buona sintesi «ci sono dei luoghi che senza dubbio si possono dire i più incantevoli della terra e se l'Etna di dentro somiglia all'inferno, si può dire a ragione che di fuori somiglia al paradiso»¹. Paradiso che poteva (e può) essere turbato da un improvviso risveglio minaccioso, spesso spettacolare, dell'Etna, capace di distruggere, con le sue eruzioni e colate laviche, quanto incontrava e incontra tuttora nel suo percorso. Le capacità devastatrici di questo imponente, quanto maestoso e superbo vulcano sono state (e sono immense), tali da far sparire, seppellendone e avvolgendone col loro fuoco lavico, impenetrabili e fiorenti foreste, e più a valle, anni di fatiche umane, spese tutte a impiantare pregiate colture arboree, civili abitazioni, rustici ricoveri, opifici agricoli e industriali, strade, e ogni altra opera realizzata con impegno, passione, fatica e sudore dell'uomo.

¹ Così P. BRYDONE, *Viaggio in Sicilia e a Malta* (1770), traduzione italiana di F. Marengo e M.E. Zuppelli, Milano 1968, pp. 98-100.

All'enorme stuolo di astrusi e involuppati fenomeni che sogliono accompagnare i fuochi, le scosse sismiche e le colate laviche del vulcano, i quali sono stati motivo di accurati studi, di ricerche e di puntuali descrizioni di tali naturali eventi da parte di viaggiatori, naturalisti, scienziati e storici, si è aggiunto un altrettante stuolo di attenzioni e di considerazioni attorno al mondo vegetale che, da tempo memorabile, circonda l'Etna con tutte le sue varie e diverse, vecchie e nuove, problematiche. Nel tempo, gli approcci tentati hanno dato, purtroppo e nonostante i pochi strumenti normativi predisposti², un quadro desolante del modo come non sia stato difeso e adeguatamente tutelato il paesaggio naturalistico-vegetativo che circonda il vulcano.

2. Quanti, in passato, si sono occupati dello studio del territorio etneo³ pensarono di dividerlo in tre segmenti orizzontali (o regioni) ai quali dettero denominazioni convenzionali e cioè: al primo segmento quella di piemontese (altri preferirono piedimontese), al secondo quella di nemorosa (o boscosa) e al terzo quella di scoperta (o nevosa). La prima regione – la piemontese –, nelle descrizioni del tempo, comprendeva quel tratto di basse colline, di pianure e di lave che si estendevano circolarmente a qualche distanza dalla base del vulcano fino a giungere la base del medesimo; la seconda – ossia la nemorosa – si elevava da dove finiva la prima regione, dispiegandosi in fascia circolare ai fianchi dell'Etna, fino alla metà dell'altezza di esso; mentre la scoperta, cioè la terza regione, si ergeva dalla metà del vulcano fino al cratere⁴.

Quel che interessa, ai fini della presente nota, è la seconda regione denominata *nemorosa*⁵. Questa fascia cinge i fianchi dell'Etna e le fu data la suddetta denominazione perché abbondava di folte selve; essa ospitava boschi di gran pregio (faggi, abeti, pini)

² Nel Medioevo sui boschi vigeva una, seppur tenue, sorveglianza a tutela dell'integrità degli stessi che era affidata a ufficiali, detti *capurales*, i quali stavano in carica parecchi anni. Il taglio dei boschi doveva essere autorizzato dalla Corona o dalla Chiesa a seconda della appartenenza dei medesimi. Fu quello che si verificò anche con Pietro III di Aragona (detto il Grande), il quale autorizzò Andrea di Procida, rettore della Chiesa di Catania, a tagliare 60 alberi di castagno nei boschi del demanio e della Chiesa di Catania, allo scopo di ristrutturare i torchi e di ripristinare i tini che vennero distrutti o bruciati nelle vigne durante l'assedio di Messina. Cfr. P. SARDINA, *Tra l'Etna e il mare. Vita cittadina e mondo rurale a Catania dal Vespro ai Martini (1282-1410)*, Messina 1995, p. 27, che cita da G. SPECIALE, *De rebus Regni Siciliae (9 settembre 1282-1283). Documenti inediti estratti dall'Archivio della Corona di Aragona*, Palermo 1882, ristampa a cura di E. Mazzaresse Fardella, Palermo 1982, doc. CCCCXCIV.

³ In tal senso S. SCUDERI, *Trattato dei boschi dell'Etna*, Catania 1828, p. 6. Pressappoco una simile ripartizione zonale fece, in tempi più remoti, T. FAZELLO, *De rebus siculis decades duae*, I Decade, II Libro, cap. IV, Panormi 1588, vedila ora anche in *Storia della Sicilia*, Palermo 1817, vol. 1, p. 150.

⁴ Il territorio etneo ancora oggi viene diviso in tre ampie zone, quasi nel rispetto delle indicazioni passate. La prima zona detta «piano mediterraneo basale» si estenderebbe dalle coste fino a 1550 metri di altitudine. In successione alla prima la seconda, definita «piano alto-mediterraneo», andrebbe da quota 1500 a 2000 metri e la terza, definita «desertica», da 2000 metri di altitudine fino al cratere. Cfr. G.A. RONSISVALLE, *Fisionomia del paesaggio vegetale etneo*, nell'opera collettiva *Etna: un vulcano una civiltà*, Catania 1987, pp. 69-97; SARDINA, *Tra l'Etna e il mare*, cit., p. 22.

⁵ Nemorosa dal latino *nemoralis*: zona boscosa, folta, fitta, fronzuta. Termine riferito essenzialmente al sacro tempio silvestre dedicato alla Dea Diana, presso Ariccia (*ecce templum nemorale Dianae*). Il termine *nemorosa* per indicare la regione boscosa che attornia l'Etna, oltre a essere utilizzato dallo Scuderi (*Trattato dei boschi dell'Etna*, cit., p. 6) e ancor prima da A. FILOTEI DEGLI OMODEI, *Aetnae Topographia*, Muschius Exudebat, Venetiis 1591, p. 35 (copia fotostatica con traduzione dal latino di C. Curti e con introduzione e commento di B. Clausi, Catania 1992) era stato adattato da G. RECUPERO, *Storia naturale e generale dell'Etna*, opera postuma arricchita e annotata dal nipote A. Recupero, t. 1, Catania 1815, p. 121, e anche da A. DE SAYVE, *Voyage en Sicile fait dans 1821 et 1822*, t. 3, Paris 1822. Una sintesi del libro del De Sayve, a cura di F.G., v. in *Antologia: Giornale di scienze, lettere ed arti*, 1822, t. VIII, p. 83.

che erano talmente fitti da rendere impossibile la presenza di strade e di insediamenti rurali e urbani. Detta regione

comincia[va] da' monti di Sannicolò l'Arena, e volgendo ad oriente tocca[va] i monti Vampoloso, Arso, e Cicirello, gli erti gioghi di Pricòco, dell'Arione, e di Cava-secca, le scoscese pendici del Milo, e le basse colline della Giarrita. Di là, piegando a settentrione, percorre[va] le Lenze de' Vitulli, e segu[iva] la catena semicircolare dei monti, che sta[va] al sud di Castiglione, e di Randazzo. Indi si distende[va] lungo la strada, che da quest'ultima città s'inoltra[va] per Maletto, e per Bronte, da dove girando per i monti Chiuso, e Minardo, e per le alture della parte settentrionale de' territori di Aternò, di Biancavilla, e di Paternò, si ricongiunge[va] a' monti di Sannicolò l'Arena⁶.

Per tutto il circuito della sua base, questa regione si mostrava ornata di molte città fortificate e villaggi, di corsi d'acqua perenni e di altre amenità e cose diverse. Il fascino che questa regione, soprattutto per la sua fitta boscaglia e impervietà dei luoghi, offriva ai viaggiatori che si avventuravano ad attraversarla era immenso, al punto che uno di essi, tale Joseph Antoine de Gourbillon⁷, ne cantò il mistero, tanto da ricavarne una foto immaginaria di forte somiglianza con i luoghi (colori, misteri, presunti orrori, ecc.) della Maremma⁸, descritti da Dante Alighieri, nel XIII canto dell'*Inferno*:

non fronde verdi, ma di color fosco
non rami schietti, ma nodosi, e involti
non pomi v'eran, ma stecchi con toscò.

Al de Gourbillon non sfuggì l'occasione di fare un raffronto, ricco di suggestioni, nel dipingere ciò che vide e sentì nell'attraversare le impervie contrade dei boschi etnei, tra questo immenso prodigio della natura, dotato di straordinaria ubicazione, forma, grandezza e fertilità, e la moltitudine delle particolarità misteriose della Maremma conosciute dal sommo Dante. Della bellezza dell'Etna, o meglio del suo «comprensorio» e dello stupendo paesaggio che lo circonda ne era rimasto «incanta-

⁶ Così SCUDERI, *Trattato dei boschi dell'Etna*, cit., p. 8.

⁷ Cfr. J.A. DE GOURBILLON, *Voyage critique à l'Etna en 1819*, t. 2, Librairie universelle de Mongie l'ainè Paris 1820. Una sintesi del libro a cura di F.G., v. in *Antologia: Giornale di scienze, lettere per arti*, 1821, t. IV, p. 229.

⁸ Dante descrisse la Maremma come un cupo e infernale paesaggio, spaventoso e misterioso, dove nessun sentiero l'attraversava e i cui alberi erano rivestiti con foglie nere e con rami aggrovigliati e che localizzò tra Cecina (Livorno) e Corneto (Viterbo). La Maremma, a quel tempo, era sicuramente un luogo selvoso e non erano escluse le somiglianze coi boschi dei luoghi etnei. Il Mongibello (Etna) del quale Dante accenna nel canto XIV (versi 55-57) dell'*Inferno* ne fa riferimento ancora, ma indirettamente, nel canto VIII (versi 67-70) del *Paradiso*. Qui i versi danteschi rivelerebbero la mala signoria degli Angioini, i quali si resero responsabili del Vespro siciliano. L'allusione al gigante Tifeo (uno dei figli di Tartaro e della Terra), il quale nel tentativo di spodestare Giove fu da questo colpito da un suo fulmine che lo fece sprofondare sotto l'Etna, ossia nella parte orientale della Sicilia (Trinacria) che va da Pachino a Peloro cioè ai punti estremi da sud a nord che attraversano l'Isola. Nella descrizione dantesca le eruzioni vulcaniche non sarebbero causa delle furibonde ire di Tifeo ma dovute al «nascente solfi» che si trova nelle viscere del vulcano. Dante, oltre all'accento al Mongibello, torna sulla Sicilia ancora nell'*Inferno*, canti: VII (versi 22-24), XII (versi 106-108), XXVII (versi 7-12), XXX (versi 97-99); *Purgatorio*, canti III (versi 112-116), XXVIII (versi 49-58); *Paradiso*, canti VIII (versi 73-75), XIX (versi 130-132), XX (versi 61-63).

to» anche il Tocqueville nel suo viaggio in Sicilia, compiuto nel 1827⁹. E per vero già qualche tempo prima con parole ancor più espressive, nel rimarcare le straordinarie bellezze naturali del vulcano e la fertilità dei terreni che vi erano attorno, il cardinale Pietro Bembo, così si esprimeva:

Hic amoenissima loca circunquaque, hic fluvii personantes hic obstrepentes rivi, hic gelidissimae fontium perennitates: hic prata in floribus semper, et omni verna die; ut facile quilibet pueliam Proserpinam hinc fuisse raeptram putet: Hic arborum multiugae species et ad umbram valentium, et ad faecunditatem¹⁰.

Tutto ciò, ovviamente, per le ragioni più diverse, apparteneva a un passato molto remoto. Quelle belle contrade *nemorose* descritte con grande stile, che avevano dell'armonioso e del romantico, sono solo un ricordo lontano che quei curiosi viaggiatori, attenti studiosi¹¹, letterati, poeti¹², storici e botanici insigni e scrupolosi naturalisti lasciarono ai posteri.

3. Al tempo del *Trattato dei boschi dell'Etna* di Salvatore Scuderi (1828) si era già a conoscenza che, da tempo memorabile, la regione *nemorosa* era stata sacrificata dall'uomo alla sua distruzione. Purtroppo questo avveniva ciò nonostante, in quanto per il taglio degli alberi occorreva una speciale autorizzazione al fine di impedire uno sfruttamento irrazionale e indiscriminato del bosco. È da ricordare, come esempio, a tutela dell'integrità del bosco, l'intervento del vescovo della Chiesa di Catania, Simone del Pozzo. Questi concesse (febbraio 1388) a Damiano Brancato, priore del Convento benedettino di San Giacomo *de Nemore* (del bosco), la facoltà di costruire una grangia, dedicata a Santa Maria de Angelis, per piantare un vigneto e alberi domestici nel bosco di Catania, a patto di non tagliare gli alberi selvatici¹³. Così pure, da altro uomo di Chiesa, il vescovo di Catania Podio, nel 1427, venne, con più forza, ribadito il divieto di tagliare legno vivo nei boschi situati nel territorio di Catania e di Mascali¹⁴. Sempre a tutela del bosco qualche tempo prima (1396), re Martino I affidò a tal Bartolomeo Perrone di Catania la custodia del bosco di Paternò e l'*affidacionem lignorum mortuorum ipsius nemoris*¹⁵. Ma nonostante i buoni propositi che, come detto, non mancarono, lo sterminio delle foreste non conobbe tregua. L'abbattimento del bosco nella regione *nemorosa* continuò a consumarsi a partire dalle falde settentrionali del monte, dalle balze di Collesano e riguardò quelle zone selvoe, immense che s'inol-

⁹ A. TOQUEVILLE, *Voyage en Sicile et aux Etats-Unis*, in *Ouvres complètes*, t. V, vol. I, Paris 1957, pp. 45-48.

¹⁰ P. BEMBO, *De Aetna ad Angelum Gabrielem liber*, Venetiis, 1495. Il testo latino v.lo, ora, in versione tradotta e presentato da V.E. Alfieri, con note di M. Carapezza e L. Sciascia, Palermo 1981, p. 49.

¹¹ L. SPALLANZANI, *Viaggio al monte Etna*, a cura di N. Famoso, Catania 2002, *passim*.

¹² Bellissimi i versi di Giovanni Pascoli (*L'isola dei poeti*, in *Odi e Inni*, Bologna 1906, p. 31) allorché facendo leva sul simbolismo naturale, ammirando l'Etna e concretizzando alla sua sensibilità il visto e il conosciuto così si esprimeva: «in alto in alto, sopra i gioghi bianchi – d'Etna, più su de' piccoli occhi torvi: – nelle bassure crocitano branchi – neri di corvi. – Quel crocitare mi destò. Di fronte – m'eri, o Sicilia, o nuvola di rosa – sorta dal mare! E nell'azzurro un monte – l'Etna nevosa.

¹³ Cfr. SARDINA, *Tra l'Etna e il mare*, cit., p. 27.

¹⁴ M. GAUDIOSO, *La questione demaniale in Catania e nei «casali» del bosco etneo*, Catania 1971, p. 97.

¹⁵ Ancora SARDINA, *Tra l'Etna e il mare*, cit., p. 46.

travano fin presso le mura di Castiglione di Sicilia. Esse furono atterrate dal marchese Giovan Tommaso Gioieni¹⁶, signore di quella città, per convertire i terreni in campi arabili e, comunque, in altre produzioni¹⁷. Così furono concesse in enfiteusi estensioni di boschi che vennero distrutti, sostituendoli con altre colture (non sempre) redditizie: vigneti, frutteti, ecc. Un simile sfruttamento dei boschi, mediante concessione enfiteutica, venne subito imitato dai vescovi di Catania, proprietari di non pochi terreni boscosi sui quali crescevano i rinomati faggeti etnei, e da tanti altri feudatari delle zone che circondavano il vulcano. Vale segnalare che le concessioni enfiteutiche furono la vera causa dell'azione di frazionamento dei terreni in piccoli spezzoni che spesso non rappresentarono un processo di avanzamento economico capitalistico del territorio etneo¹⁸; causa che capovolse il concetto stesso di area boschiva, la quale era considerata come luogo sul quale esercitare diritti comuni (usi civici) delle popolazioni del territorio, il quale «non è[ssendo] posseduto da alcune persone particolari, ma si appart[eneva] al sovrano o al barone non è[ra] affatto coltivato, ma lasciato alla balia della natura che suole ricoprirlo di folte selve». Ora, non era delittuoso «rendere coltivi i terreni di lor natura fruttiferi ed urbitosi; ma l'abbandonare quegli angoli infruttiferi ed il desolare un terreno, che non può dar altro che legno, parmi avere del barbaro»¹⁹. Non solo, ma è da aggiungere che un terreno, anche se temporaneamente privo di vegetazione arborea, sia per causa naturale, compreso l'incendio, sia per interventi antropici, non perdeva la qualità di bosco o di area boschiva.

Questo insieme di problemi contribuì a spingere, da un lato, le popolazioni dei municipi ivi insediate, che aumentavano significativamente di numero e, dall'altro, i ricchi possidenti terrieri, con la complicità delle autorità amministrative locali, ad abbattere altri boschi: platani²⁰, faggeti, querceti, pinete che crescevano vigorosi attorno all'Etna per sostituirli con altre colture²¹, confinando il bosco in quelle zone montuose, impervie, sol perché, in quei territori, l'ambiente, con la sua rigidità climatica, non consentiva la presenza di piante di minore tessitura²². Eppure i boschi non solo rendevano integra e incontaminata la vita delle popolazioni [de' paesani li boschi di Mongibello], ma ne lasciavano incorrotto, attraente e gradevole il paesaggio

¹⁶ È il caso di rilevare che lo Scuderi (*Trattato dei boschi dell'Etna*, cit., p. 6), indica il marchese Giovanni Tommaso Gioeni col cognome Invène che lo ricaverebbe dall'opera di Antonio Filoteo degli Omodei (*Aetnae Topographia*, cit., p. 26). Nella sua opera il Filoteo accenna a tal marchese Ioannis Thomae Iuenis, Marchionis Castrileonis (p. 46). Il cognome Iuenis sarebbe, nella trascrizione e traduzione più vicina a Gioeni che a Invène. Si tratterebbe, a nostro vedere, di un errore di stampa o più comunemente di una errata trascrizione o traduzione del testo consultato dallo Scuderi.

¹⁷ FILOTEO DEGLI OMODEI, *Aetnae Topographia*, cit., p. 46.

¹⁸ In tal senso G. GIARRIZZO, *Un comune rurale della Sicilia orientale*, Società di storia patria per la Sicilia orientale, Catania 1963, pp. 24-44, G. CANCIULLO, *Terra e potere. Gli usi civici nella Sicilia dell'Ottocento*, Catania 2002, p. 30.

¹⁹ Così RECUPERO, *Storia naturale e generale dell'Etna*, cit., pp. 122 e 127.

²⁰ BEMBO, *De Aetna ad Angelum Gabrielem liber*, cit., p. 322.

²¹ La vigna occupava lo spazio prima occupato dal bosco. Era costume, dettato da esigenze diverse, come avvenuto nel corso della seconda metà del '700, di abbattere consistenti estensioni di boschi per impiantarvi vigneti e altre colture arboree e trasformarli a pascolo e a rotazione con campi di segala. Ma i vigneti coltivati in zone alte, oltre 600 metri di altitudine, non davano produzioni di qualità. Anzi la vigna che rimase la coltura del «povero» diede al contadino poco vino e cattivo e qualche fascina di sarmanti per il forno e qualche frutto (pere, mele, mandorle): cfr. GIARRIZZO, *Un comune rurale della Sicilia orientale*, cit., p. 29.

²² Cfr. RECUPERO, *Storia naturale e generale dell'Etna*, cit., p. 121.

a quanti amavano visitare quei «misteriosi» luoghi etnei, come natura li aveva generati e cresciuti e che per lungo tempo li aveva custoditi; boschi che erano fonte di ricchezza²³ e soprattutto di salvaguardia dei territori situati a valle. La loro distruzione, sin dal tardo Medioevo, fu l'origine e la causa del cambiamento climatico, tanto da dar luogo, sin da allora, ad

alluvioni, siccità, inondazioni, gelate, e allorquando queste accadevano, ove si riversavano su un paesaggio incolto che era in grado di assorbirle in se stesso quei colpi, non produceva danni, cosa diversa quando si riversavano sui campi coltivati e sul lavoro dell'uomo²⁴.

Non mancarono voci di elevato tono culturale e di forte denuncia tese a sollecitare, ai pubblici poteri e alla sensibilità civile, l'urgenza di porre fine allo

scandalo [e allo] sfrenato abbattimento o totale sterminio dei boschi, [affinché si ponesse] mente che così continuando in pochi anni, anzi in pochissimi anni si [sarebbe avuta] l'intera distruzione di quel raro resto dei boschi che [restavano ancora] in piedi e di cui fra breve non [si avrebbero avute] più legna da ardere. E se non si porrà mano agli abusi, con sorveglianza vigilissima, e non si porrà freno alla ingordigia ed al furto; se nuove leggi non obbligheranno a rispettare i distrutti boschi, quelli che più interessano alla conservazione [del territorio] e allo Stato, noi ci troveremo invano con cattivi raccolti annuali, che port[eran]no alla nostra miseria, [peggioreranno] la nostra già cagionata salute, nonché [metteranno] la vita in pericolo²⁵.

I boschi che circondavano e stringevano i fianchi dell'Etna, e crescevano nella regione denominata *nemorosa*, si distribuivano nei territori di Catania, della Cerrita, della Lenza, di Linguaglossa o Ragabo, delle Germanere, di Collesano, di Randazzo, di Maletto, di Bronte, di Santalucia, di Adernò e Biancavilla, di Paternò e di Belpasso. I boschi di Adernò e Biancavilla, sui quali più avanti si spenderà qualche parola, appartenenti alla Contea di Adernò²⁶, e al Principato di Paternò toccavano a ponente i

²³ Nei boschi della seconda regione – la *nemorosa* – si trovavano alti e ampi faggi, lunghi e grossi pini, dai quali gli artigiani ricavano la teda dalla quale estraevano la resina, la pece e la trementina e altri succhi medicinali. Per i vantaggi che dalla teda trassero, da «Linguagrossa», villaggio così chiamato per la rozzezza del linguaggio, i Genovesi e i Longobardi che abitarono quelle zone furono per primi che scoprirono che sull'Etna si poteva «a bell'aggio lavorare la pece». (Cfr. FILOTEO DEGLI OMODEI, *Aetnae Topographia*, cit., pp. 6-7 e pp. 36-37). Ma il bosco oltre a essere «riserva di selvaggina, terreno di raccolta del legno, della cera, del miele, delle ghiande (cibo per suini), tannino per conciare pelli, era anche «territorio di pascolo per gli animali domestici», così J. LE GOFF, *Il meraviglioso e il quotidiano nell'Occidente medievale*, a cura di F. Maiello, traduzione di M. Sampaolo, Bari 1984, p. 35, ma cfr. anche G. CHERUBINI, *L'Italia rurale nel basso Medioevo*, Roma-Bari 1985, p. 17-24.

²⁴ Cfr. CHERUBINI, *L'Italia rurale nel basso Medioevo*, cit., p. 26, e M. MONTANARI, *Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Torino 1984, p. 196.

²⁵ Così PORTAL, *Stato dell'agricoltura e della pastorizia nel territorio di Biancavilla* (manoscritto inedito, inviato alla Commissione di agricoltura e pastorizia di Palermo nel 1852), di prossima pubblicazione.

²⁶ A seguito della legge 10 ottobre 1824 sulle soggiogazioni, il principe don Giovan Luigi Moncada, si avvaleva della facoltà di compiere assegnazioni volontarie in favore di determinati creditori soggiogatori. Ma dal verbale di pignoramento dei beni della famiglia Moncada risultavano anche terreni soggetti agli usi civici che, invece, dovevano restare fuori. In ossequio alle disposizioni sugli usi civici, l'Intendente della provincia di Catania dispose, riguardo alla Contea di Adernò, con due ordinanze del 18 luglio 1843, di

boschi di Bronte e a levante quelli di Paternò; essi risultavano essere tra i migliori della regione *nemorosa* sia per la fertilità del terreno occupato sia per la qualità e varietà degli alberi ivi dimoranti che per la loro conseguente «vigoria e florida vegetazione»²⁷.

4. L'assalto più intenso, indifferenziato e colpevole al bosco ebbe inizio, come anticipato, col Sedicesimo secolo per avere seguito, a briglia sciolta, nei secoli a venire. Nell'800 i boschi che attorniavano l'Etna subirono vere e proprie distruzioni che interessarono oltre la metà della loro superficie, con la conseguenza inevitabile di privarli, con la messa ad altra coltura, della copertura vegetante spontanea. I boschi residuanti a seguito di ciò «furono fortemente impoveriti nella composizione specifica e nella provvigione e alterati nella struttura. Per non pochi di essi cambiò addirittura la forma di governo: rigogliose fustaie furono convertite in cedui composti o semplici»²⁸. Eppure fu scritto proprio all'inizio dell'Ottocento che già le nazioni dotte consideravano

le foreste come prodotto rurale di uso pubblico, di bisogno e di utilità nazionale. [Per cui] anziché affidarne pertanto la coltivazione, e l'incremento, com'è[ra] per altri prodotti del suolo, a lor proprietari, si è[ra] conosciuto miglior partito che i governi ne prend[essero] ingerenza, e leggi opportune, e regolamenti convenevoli statuis[sero] intorno ad essi²⁹.

Cogliendo in positivo quanto si faceva tra i popoli inciviliti, a tutela del bosco (e della connessa questione delle acque) interveniva, nel primo ventennio dell'Ottocento, l'Amministrazione borbonica con la legge 18 ottobre 1819, n. 1733³⁰. Con detta legge venne, infatti, messa in luce la distinzione dei vari modi di amministrare e condurre le proprietà (demaniali e private) nell'intento e col fine di graduare la

assegnare quote di terreni boscati ai comuni di Adernò, Biancavilla e Centuripe. Pertanto e in conseguenza di ciò e sulla base della perizia del prof. Maddem e del prof. Zurria (rispettivamente del 10 gennaio e del 5 dicembre 1845) vennero assegnati a Biancavilla circa 291 salme di boschi e ai comuni di Adernò e Centuripe circa salme 1.450. Con sentenza arbitrale del 30 gennaio 1844 vennero assegnati, inoltre, altri terreni boscati, appartenenti al Principato di Paternò, Belpasso e Nicolosi, ai comuni di Biancavilla salme 58, S. Maria di Licodia, salme 61, Paternò, salme 420, Motta S. Anastasia, salme 194, Belpasso, salme 213 e Nicolosi, salme 487. (Cfr. ROMEO, *Il risorgimento in Sicilia*, Appendice I, Bari 1950, pp. 382-283).

²⁷ A caratterizzare la particolarità dei boschi della Contea di Adernò era la loro «vigorosa e florida vegetazione» – come ebbe a sottolineare SCUDERI, *Trattato dei boschi dell'Etna*, cit., pp. 120-121 – i quali ricadevano (e in parte ancora ricadono) nelle contrade: Ruvolita, Paolofiorito, Filiciusa, Prainita e Pinita.

²⁸ Così V. GUALDI-P. TARTARINO, *Altre riflessioni sulla gestione su basi assestamentali della foresta mediterranea europea*, «L'Italia forestale e montana», 2006, n. 6, p. 482.

²⁹ Così SCUDERI, *Trattato dei boschi dell'Etna*, cit., p. 127.

³⁰ Val notare che la legge 18 ottobre 1819, citata nel testo, si inquadrava sulla linea segnata dalla precedente legge 20 gennaio 1811, la quale prevedeva l'istituzione di un organismo amministrativo – l'Amministrazione generale delle acque e foreste – e al quale venne affidato il compito di sorvegliare, tutelare e incrementare il patrimonio boschivo. (Sui boschi siciliani e sulle iniziative borboniche nel periodo 1803-1815, cfr. G. AGNELLO, *Provvidenze borboniche per la tutela del patrimonio boschivo*, «Archivio storico siracusano», 1975-76, pp. 137-163). Rilevatasi insufficiente la legge n. 1733, ne fu varata una nuova (legge 21 agosto 1826, n. 967) per i domini al di qua del Faro che, successivamente, con decreto 26 marzo 1827, n. 1329, fu estesa ai domini al di là del Faro: cioè alla Sicilia. In conseguenza di ciò, in Sicilia, i Servizi relativi alle acque e foreste cessarono di far carico alla Direzione generale dei rami e diritti diversi per essere aggregati alla Sovrintendenza generale di ponti e strade, residente a Palermo. Ma di là di ciò, in Sicilia, a chi vennero assegnate le competenze in materia forestale non fu mai chiarito.

tipologia degli interventi a salvaguardia delle zone boscate. La legge prescriveva che l'Amministrazione forestale «aver [dovesse] il pieno maneggio de' boschi di proprietà dello Stato, [dirigesse] il metodo di coltivazione e di governo dei boschi de' comuni, dei pubblici stabilimenti e de' corpi morali, ed [invigilasse] sui boschi di proprietà privata»³¹, onde evitare qualsiasi conseguenza dannosa sui fragili equilibri ambientali, esercitando all'uopo un controllo diretto su tutto il territorio boscato. Ciò allo scopo di limitare gli spazi e i privilegi, prima goduti dall'iniziativa privata, al fine di subordinare questa alle esigenze e agli interessi della collettività. Tuttavia, la legge *de qua* si prestò a non pochi rilievi critici, tra l'altro, sollevati, nel 1822, dall'Amministrazione forestale di Palermo e ritenuti *insinuazioni* dalla scienza silvana del tempo. Quei rilievi erano stati sollevati dall'Intendente dell'area etnea e riguardavano le brutalità praticate nel taglio del bosco e nella rigidità dell'ordinamento; brutalità non digeribili neanche da tanti sindaci dei comuni proprietari di boschi, ai quali stava a cuore, invece, la conservazione delle foreste così come la natura li aveva cresciuti. Brutalità che si manifestano attraverso il cosiddetto taglio del bosco a *raso*, con riserve, il quale consentiva «ampie aperture nelle comunità arboree interessate che favori[vano] la rinnovazione delle specie maggiormente esigenti di luce e tolleranti la minore disponibilità di risorse idriche, a scapito di quelle bisognose d'ombra e delle stesse risorse» idriche. Detti tagli a *raso*

interessavano anche alberi di media e giovane età, dotati quindi di elevata capacità pollinogena. Conseguentemente la struttura delle stesse foreste si modificò in modo sostanziale, con la diffusione su vaste superficie della coetanietà e della coesistenza di rinnovazione gamiche e agamiche, in conseguenza delle quali non poche di esse assunsero una fisionomia della macchia-foresta³².

Ma questo nobile disegno non dette i risultati sperati, tanto che occorre promulgare una nuova legge forestale (21 agosto 1826, n. 967), la quale aboliva, limitatamente al Napoletano, le disposizioni della legge n. 1733. Il varo della nuova legge fu preceduto da un forte e animato dibattito nel Parlamento napoletano, dove si sostenne che il bosco era da considerare un patrimonio collettivo da difendere a costo di porre vincoli al diritto di proprietà e quindi l'idea di lasciare ai privati la gestione delle foreste doveva essere respinta proprio per la specificità che la risorsa boschiva possedeva rispetto a tutti gli altri prodotti della terra. Di avviso diverso si espresse però la maggioranza del Parlamento, la quale a conclusione del dibattito pervenne all'approvazione del decreto 13 gennaio 1824, n. 940 e successivamente all'approvazione della legge n. 967 che lasciava piena libertà ai privati di disboscare i terreni di loro proprietà con l'unico vincolo di non dissodare quelli posti a un'inclinazione maggiore di 15 gradi. Restituire «a privati proprietari la facoltà di disporre dei loro boschi a loro piacimento, con la sola limitazione di non dissodare il suolo» – e nonostante la legge del 1826 fosse considerata «la migliore e la più completa fra tutte quelle degli Stati italiani» e la più avanzata anche di quella (legge 20 giugno 1877, n. 3917), varata

³¹ Così GUALDI-TARTARINO, *Altre riflessioni sulla gestione su basi assestamentali della foresta mediterranea europea*, cit., p. 485.

³² Testualmente SCUDERI, *Trattato dei boschi dell'Etna*, cit., p. 129.

circa cinquant'anni dopo dallo stato sabaudo³³ – produsse «il contrario effetto (...) di aumenta[re] le devastazioni delle foreste e le dissodazioni» dei boschi³⁴. L'opera devastatrice, pur nei limiti risibili indicati e della quale si era resa conto l'Amministrazione borbonica con i provvedimenti appena citati, trovava una esplicita conferma negli atteggiamenti tenuti dai feudatari, i quali continuavano ad agire indisturbati.

5. In un rapporto ispettivo del 1824, inviato dall'architetto generale don Gioacchino Maddem all'Ispettore del distretto catanese³⁵, il primo notava che, nel territorio di Bronte, il procuratore della Ducea di Nelson³⁶ consentiva l'abbattimento dei boschi allo scopo di allargare la coltura a seminerio perché, in buona sostanza, era più conveniente alla Ducea, come ad altri feudatari, sia nella determinazione delle tariffe degli estimi catastali che nello interloquire con grossi gabellotti – al fine di lucrare elevati canoni di affitto –, e non con una massa di coloni poveri che quei terraggi, forse, non avrebbero potuto corrispondere. Ma soprattutto nel progetto degli amministratori c'era la tendenza a limitare, ai contadini, ai pastori e ai carbonari, l'effettivo usufrutto degli usi civici dei boschi di Maniace e di San Filippo Fragalà, mediante un auto(scioglimento) dei cosiddetti diritti promiscui, con la complicità di buona parte dei «ducali» brontesi che sedevano in municipio. Così, dall'amministrazione ducale, furono autorizzati grossi gabolletti e diversi altri concessionari di tagliare a loro piacimento qualunque tipo di albero si trovasse nei boschi (delle ex abbazie) di Santa Maria di Maniace e di San Filippo Fragalà³⁷ e negli altri feudi (Mangioni, Porticelli, Petrosino, Boschetto, San Nicolò); feudi questi che tutti facevano parte dell'immenso territorio (esteso salme 7.996³⁸) della Ducea, sul quale vegetavano rigogliosi roveri, cerri, pini selvaggi, aceri, faggi e altre specie di alberi boschivi. Si operava, con la forza del diritto di proprietà (e non solo con quello), sempre contrastato dai «comunisti» brontesi³⁹, un irrazionale disboscamento, la cui conseguenza, pratica e inevitabile, vale ripetere, era il dissesto dei terreni situati a valle.

La vastità del fenomeno e gli effetti deleteri della distruzione degli assetti ambientali di interi bacini montuosi e collinari, come quelli riguardanti in parte la Ducea di Nelson, ebbero influenza determinante sul regime idraulico delle pianure e dell'eco-

³³ Cfr. C. FRASSOLDATI, *L'Ordinamento giuridico forestale e montano in Italia*, Accademia Italiana di Scienze Forestali, Firenze 1960, *passim*; nonché G. SACCHI, *La legislazione e la politica forestale con particolare riferimento al Mezzogiorno*, in Cassa per il Mezzogiorno, *Problemi dell'agricoltura Meridionale*, Napoli 1955, p. 632.

³⁴ C. AFAN DE RIVERA, *Considerazioni su i mezzi da restituire il valor proprio a' doni che ha la natura largamente concesso al Regno delle Due Sicilie*, Napoli 1832, vol. II, p. 44; W. PALMERI, *La tutela del territorio: il bosco e il Parlamento napoletano del 1820-21*, «Storia urbana», 1997, n. 80, pp. 59-60.

³⁵ V. *Rapporto dell'architetto generale G. Maddem al Signor Ispettore di Valle Maggiore, Catania 3 settembre 1836*, in Appendice a L. SAITTA, *Dimostrazione dei diritti propri dei comunisti di Bronte sui boschi degli ex feudi di Maniace e S. Filippo di Fragalà in quei territori*, Catania 1851, p. 26.

³⁶ Sulla Ducea di Nelson, creata nel 1799, come istituzione feudale, da Ferdinando I a riconoscimento dei servizi disonorevoli resi dall'ammiraglio inglese nella distruzione della repubblica partenopea, v. B. RADICE, *Memorie storiche di Bronte*, vol. II, Bronte 1936, p. 3.

³⁷ Sulle abbazie di Santa Maria di Maniace e di San Filippo di Fragalà, cfr. S. NIBALI, *Il castello di Maniace ovvero l'abbazia di Santa Maria di Maniace nei secoli*, Gravina 1985, pp. 115-124.

³⁸ D. VENTURA, *La Ducea di Nelson, Bronte e i Thovez (1819-1871)*, in *Vices Temporum*, a cura di E. Galvagno, Bronte 2005, ma anche G. LO GIUDICE, *Comunità rurali della Sicilia moderna Bronte (1747-1853)*, Università degli Studi, Catania 1969, p. 248.

³⁹ Cfr. P. DE LUCA, *Memorie per li singoli di Bronte contro Lord Guglielmo Nelson*, Catania 1832.

nomia territoriale, tanto da essere rilevato che «da per tutto nella Sicilia citiriore [ossia la parte settentrionale: Nebrodi e Madonie] si e[ra] distrutto un'immensa estensione di boschi»⁴⁰. Ora, di fronte a una così larga e massiccia distruzione del bosco, in cui era prevalsa «l'ingordigia di un passeggero profitto accompagnata [anche e] per lo più dall'impellente bisogno di procurarsi i mezzi di sussistenza»⁴¹, essa non teneva conto delle avversità ambientali e strutturali, le quali rendevano difficilmente perseguibile anche quell'aumento, tanto sperato dalla politica borbonica, della produzione mediante l'ammodernamento del tradizionale quadro tecnologico e agronomico che era lasciato all'iniziativa individuale degli agricoltori meridionali e siciliani⁴².

6. Il processo distruttivo del bosco nel Regno delle due Sicilie era da considerare un serio problema che coinvolgeva le diverse categorie sociali. Con l'abolizione della feudalità e della conseguente giurisdizione baronale, ossia *del mero e misto impero*, e dei privilegi feudali, si pensava risolto anche il problema dello scioglimento dei diritti promiscui e con esso quello di creare le condizioni oggettive per un avanzamento delle situazioni socio-economico delle popolazioni siciliane. Ma non fu così, ben altri inghippi si presentarono nello scenario politico siciliano legati ai rapporti con Napoli.

Com'è noto il decreto dell'8 dicembre 1816 proclamava l'unificazione politica e amministrativa dei Regni delle Due Sicilie, il quale aveva come unico ed esclusivo scopo l'immediata l'entrata in vigore della normativa di diritto pubblico e quella di diritto privato nei domini al di qua e al di là del Faro. In relazione a ciò e con riferimento allo scioglimento dei diritti promiscui, in Sicilia, occorre reinterpretare le leggi isolate sulla abolizione della feudalità – che, peraltro, era stata cancellata con la Costituzione del 1812 –, per adeguarle allo spirito della legislazione napoletana che, in buona sintesi, era quella varata durante il periodo del governo di Gioacchino Murat (1807-1810). Sullo scioglimento degli usi civici si legiferò con decreto 11 ottobre 1817, ma il relativo procedimento cominciò male e lento e non trovò soluzione neanche con le nuove istruzioni impartite l'11 settembre 1825, tanto che si dovette provvedere – dopo i moti rivoluzionari siciliani del 1837 e il tentativo, nella Sicilia orientale, di rivendicare l'autonomia politica da Napoli⁴³ e la visita in Sicilia di re Ferdinando II (marzo 1838)⁴⁴ – a

⁴⁰ AFRAN DE RIVERA, *Considerazioni su i mezzi da restituire il valor proprio a' doni che ha la natura largamente concesso al Regno delle Due Sicilie*, cit., p. 44.

⁴¹ *Ivi*, p. 41.

⁴² P. TINO, *La montagna meridionale. Boschi uomini, economia tra Otto e Novecento*, in *Storia dell'agricoltura italiana e contemporanea*, a cura di P. Bevilacqua, vol. I, Venezia 1989, p. 681-682.

⁴³ Dietro il morbo colerico, in generale, ma in particolare nella Sicilia orientale (Catania e Siracusa), si celava un malcontento che unificava l'intera popolazione. Tanto tra i proprietari, sui quali gravava, a seguito dell'entrata in vigore del nuovo catasto, l'imposta fondiaria, sia tra i funzionari non contenti dello stato di promiscuità degli impieghi che spartivano coi napoletani, sia tra i comuni irritati per l'accentramento della generalità degli affari amministrativi, civili e penali, a Napoli, sia tra i contadini che si vedevano ancora gravati dall'odiosa tassa sul macinato e dalla non risolta in loro favore annosa questione dell'assegnazione delle terre demaniali, la rabbia e il rancore nei confronti dei Borbone erano forti. Sappiamo come finì il moto del 1837. La repressione borbonica, per mano del famigerato marchese Del Carretto, fu violenta, inaudita, feroce e vendicativa. 750 furono i cittadini arrestati, dei quali 140 condannati alla pena capitale, mentre quanti non si erano macchiati di sangue furono condannati alla relegazione e a pene minori in rapporto ai fatti delittuosi commessi. (Cfr. A. SANSONE, *La Sicilia nel Trentasette*, «Archivio storico siciliano», 1890, p. 376).

⁴⁴ Per vero le autorità preposte allo scioglimento delle promiscuità iniziarono a lavorare sin dal

promulgare un nuovo decreto (19 dicembre 1838, n. 5007) e le correlative istruzioni dell'11 dicembre 1841, n. 7095⁴⁵.

Invero, sullo scioglimento delle promiscuità puntarono coloni, contadini, piccoli e grandi proprietari e anche la nobiltà, trovandosi accomunati in ciò, anche con riferimento ai territori boscati e seppure con motivazioni diverse, dalla stessa volontà distruttiva di tanta rara bellezza e del connesso, naturale paesaggio rurale. In particolare tale fenomeno si verificava all'interno delle piccole comunità, grazie all'insipienza e spesso alla compiacenza delle amministrazioni periferiche e delle Intendenze borboniche. La prospettiva di scioglimento dei diritti promiscui diede, infatti, alla grande proprietà l'occasione per la privatizzazione del suolo e la libera utilizzazione di esso, in un momento particolare della vita del Regno delle Due Sicilie. La restaurazione borbonica (Congresso di Vienna 1814-1815) invitava, data la particolare e favorevole congiuntura economica, a intensificare la coltura granaria, che faceva trarre vantaggi economici alla borghesia rurale; e infatti fu questa che, irrobustitasi finanziariamente durante l'occupazione inglese, vide nello scioglimento delle promiscuità la strada per strappare alla nobiltà il monopolio delle proprietà terriere e non risparmiò colpi per conquistarne la supremazia, puntando in ogni modo a mettere le mani sulle terre – ora comprandole, ora assumendole in gabella, ora usurpandole – nell'intento spregiudicato di escludere da quelle terre le masse contadine e cittadine⁴⁶. Sulle terre delle università, nel tempo, non cessarono le rapine dei baroni, alle quali si aggiunsero la speculazione di taluni magistrati

1816, ma il loro operato veniva in continuazione frenato per una complessità di fattori che non coincidevano con quelli della nobiltà, che pure aveva inteso, con la Costituzione del 1812, liberare, a suo modo, le terre ex feudali dai vincoli di uso civico. L'intento della nobiltà era quello di liberare le terre mediante il pagamento di una rendita ai comuni, o meglio indennizzando questi ultimi in danaro, anziché con porzioni di terre. La tesi nobiliare non ebbe alcun sviluppo significativo; essa, infatti, cozzava contro la politica dei civili, peraltro sostenuta, sin dal 1816, dai Borbone volta, invece, a costituire un demanio da quotizzare in favore dei contadini, in attesa che si sarebbero peraltro chiarite le modalità del come compensare il valore degli usi civici, i civili «si diedero spregiudicatamente al saccheggio delle terre comunali» (cfr. O. CANCELILA, *L'economia della Sicilia. Aspetti storici*, Vicenza 1992, p. 119). È il caso di ricordare che dai provvedimenti del 1817 e del 1825 ne derivò, a causa delle non chiare norme procedurali, un contenzioso che non solo provocò ritardi nella individuazione delle promiscuità da liquidare, ma dette luogo a una presa di posizione di ostilità allo scioglimento da parte degli ex feudatari. Le lungaggini nello scioglimento delle promiscuità spinsero, nel marzo del 1833, Leopoldo di Borbone, luogotenente generale di Sicilia a scrivere al fratello re Ferdinando II, del fallimento di ogni tentativo di fare applicare la legge e che «per quanti ordini io abbia dati, non sono ancora riuscito a veder terminare le cause di scioglimento dei diritti promiscui fra gli ex baroni e i comuni» (il virgolettato vedilo in A. SCIROCCO, *Ferdinando II e la Sicilia: gli anni della speranza e della delusione (1830-1837)*, nell'opera collettiva *I moti del 1837 a Siracusa e la Sicilia degli anni Trenta*, a cura di S. Russo, Caltanissetta 1987, p. 55). Ma dalla denuncia di Leopoldo alla venuta in Sicilia di re Ferdinando trascorsero ben cinque anni e solo dopo gli avvenuti moti rivoluzionari del 1837 si provvide a emanare altri provvedimenti, per portare a termine lo scioglimento delle promiscuità (cfr. CANCELILLO, *Terra e potere. Gli usi civici nella Sicilia dell'Ottocento*, cit., p. 50, CANCELILA, *L'economia della Sicilia. Aspetti storici*, cit., p. 118 e ss., ROMEO, *Il risorgimento in Sicilia*, cit., pp. 168-169).

⁴⁵ Cfr. S. MURENA, *Cenni sopra la genesi e le vicende della promiscuità de' campi svolta dalle condizioni agrarie*, in *Ordinanze e provvedimenti emessi dall'Intendente della provincia di Catania su progetti ed avvisi del funzionario aggiunto all'abolizione dei diritti ed abusi feudali e scioglimento delle promiscuità in esecuzione de' Reali decreti e delle istruzioni dell'11 dicembre 1841*, vol. II, Catania 1843, pp. 313-372. Il Murena, notava (p. 316, nt. 2) che nella provincia di Catania, su un territorio di complessivi 8.555.054 moggia [un moggio, misura antica, corrispondente, mediamente, a un terzo di ettaro], vi erano 3.884.992 moggia di terreni promiscui e pubblici, dei quali 1.284.991 moggia erano costituiti da terreni incolti.

⁴⁶ Cfr. ROMEO, *Il risorgimento in Sicilia*, cit., p. 170.

dei municipi, i quali, di quelle terre, non di rado «furono amministratori in un tempo [e,] in un altro ne [divennero] fittavol[i]»⁴⁷, o ossia «gabellotti»⁴⁸ o, talvolta «suggiugatari» [soggiogatari]⁴⁹ o, comunque, possessori, che difficilmente erano «espugnabili». E, come se non bastasse, allorquando, dopo avvilenti liti giudiziarie, si perveniva allo scioglimento delle promiscuità e venivano delimitate le quote in favore dei comuni, detto scioglimento fu talmente viziato sotto il profilo giuridico e anche oggetto di abuso da parte dei detentori di quelle terre, che occorsero parecchi decenni prima di essere rese disponibili al demanio per assegnarle ai contadini e a quanti ne sapevano trarre vantaggi economici e produttivi⁵⁰.

7. Nella Contea di Adernò, come altrove, il fenomeno delle usurpazioni non fu solo frutto di manovre interessate e dilatatorie, derivate dallo scioglimento delle promiscuità. Qui, le usurpazioni iniziarono sul finire del '700 ed ebbero, in prosieguo, un carattere più borghese che contadino⁵¹. Le grandi operazioni di scioglimento delle promiscuità, in generale, si risolsero in una colossale spoliazione del demanio a danno dei contadini, i quali perdettero un antico patriomonio – l'uso civico – che nel tempo li aveva aiutati a far fronte ai bisogni alimentari e urgenti per la loro sopravvivenza⁵². Nel 1824, su ordine dell'Intendente del circondario di Catania, fu verificato lo stato delle usurpazioni del demanio indiviso delle tre comunità della Contea. Lavoro utile e in linea con lo spirito della legge, tanto che le Decurie dei comuni di Biancavilla e Centorbi approvarono «l'ordinata» perizia di verifica, nella convinzione legittima di procedere alle incombenze di legge, ma quella di Adernò si rifiutò di approvarla, ad-

⁴⁷ Così R. GREGORIO, *Considerazioni sopra la storia di Sicilia*, in *Opere scelte*, volume unico, Palermo 1853, p. 773.

⁴⁸ Col termine *gabellotto*, derivante da *gabella* [= imposta daziaria], si soleva indicare, indiscriminatamente, tanto l'imprenditore, intermediario speculatore, che assumeva in affitto possessioni agrarie altrui, quanto il piccolo coltivatore, o il colono, che subaffittava dal primo spezzoni di terreno per coltivarli direttamente. Riteniamo opportuno indicare nel testo col termine *gabellotto* colui il quale assumeva la veste di imprenditore speculatore e non quello di affittuario. Il titolo di affittuario sarà attribuito al fittavolo o terraggiere, paraspolaro, colono, ossia a colui che subaffittava terreni dal gabellotto nel senso ora precisato.

⁴⁹ Era considerato suggiugatario [soggiogatario] chi riceveva l'obbligazione di una rendita annua assicurata da un immobile (voce in *Vocabolario Siciliano italiano illustrato*, di Antonio Traina, Palermo 1974). I pesi soggiogatori, che furono un ostacolo allo scioglimento delle promiscuità, che gravavano sui patrimoni nobiliari siciliani erano ingenti: essi secondo una stima del tempo erano tali «da assorbire metà e più della rendita» che essi producevano (cfr. A. COPPI, *Discorso sull'agricoltura di Sicilia* [discorso letto all'Accademia Tiberina il 10 aprile 1837], Roma 1837, p. 17). Con riguardo specifico alla zona etnea dove dominavano i Moncada, principato di Paternò i loro possedimenti erano gravati da debiti soggiogatori e per ciò pagavano 35.000 onze annue (cfr. ROMEO, *Il risorgimento in Sicilia*, cit., p. 108 e Appendice I).

⁵⁰ Per quello che ci ha tramandato E. CARNEVALE, *I demani e gli usi civici in Sicilia*, in *Inchiesta parlamentare sulle condizioni dei contadini nelle province meridionali e nella Sicilia*, vol. IV, Sicilia, Roma 1910, pp. 277-282, le operazioni di quotizzazione ad Assoro e Belpasso durarono più di 60 anni, a Randazzo più di 40, ad Alessandria della Rocca oltre 66 anni e a Motta Camastra ci vollero 70 anni, dopo lungo ed estenuante giudizio.

⁵¹ GIARRIZZO, *Un comune rurale della Sicilia orientale*, cit., p. 181; ROMEO, *Il risorgimento in Sicilia*, cit., p. 108 e Appendice I.

⁵² È quanto si verificò anche a seguito della censuazione dei beni ecclesiastici. Legge 10 agosto 1862, n. 743. Il demanio del dominio diretto fu venduto, con la connivenza delle Commissioni circondariali enfiteutiche e dei loro periti, a ricchi compratori, a danno dei contadini che ingannati in vario modo furono estromessi fraudolentemente anche dalle possessioni delle quali erano legittimi concessionari (cfr. S. SONNINO, *La Sicilia*, Firenze 1925, p. 115).

ducendo a «pretesto di esser lesi i dritti delle comuni». Motivazione pretestuosa tanto che l'Intendente ordinò al sindaco di Biancavilla di procedere all'imposizione di un canone forzoso, da gravare sui detentori delle terre usurpate⁵³, e di regolare le singole posizioni possessorie. Ma anche stavolta il sindaco di Adernò impedì all'uscire di Biancavilla di «tradire [notificare] le citazioni [...] riguardanti le terre comunali usurpate» dagli adornesi e ciò per «non tuire gli animi dei suoi amministrati»⁵⁴. Motivo ancor più che specioso, ma sicuramente da ritenere parecchio interessato se si tien conto che gli Adornesi erano «i principali usurpatori delle terre» demaniali della Contea⁵⁵.

In conseguenza del nulla di fatto, nel maggio del 1826, lo stesso Intendente si vide costretto a inviare nei tre comuni (Adernò, Biancavilla e Centorbi) un altro consigliere, il cav. Don Antonino Donati, il quale costituì una Commissione allo scopo di sovrintendere a un'altra attenta perizia delle usurpazioni. La Commissione, compiuta la nuova indagine, compilò un ruolo degli usurpatori e ne fissò anche l'entità del canone da essere corrisposto ai comuni. Non restava che dar corso alla legittimazione delle usurpazioni, ma neanche questo tentativo riuscì nell'intento, appunto perché la decuria di Adernò, ancora una volta, si era rifiutata di approvare la perizia Donati⁵⁶ e forse c'era più d'una plausibile motivazione di questo ulteriore rifiuto. La perizia Donati aveva accertato, infatti, che le usurpazioni effettuate nella Contea ammontavano a 442 e occupavano una superficie di oltre 153 salme di terre. Dette usurpazioni, per quasi metà, furono opera di adornesi, i quali detenevano oltre 116 salme di terra e tra gli usurpatori figuravano persone che avevano un rilevante peso nella vita amministrativa di quella Comunità: il barone Guzzardi e i suoi fratelli, il barone don Felice Spitaleri e la famiglia Murabito, i quali avevano occupato ciascuno una superficie da tre a sei salme di terra. Quando alle usurpazioni effettuate da biancavillesi, vale notare che esse ammontavano a 212 – meno uno praticato dal principe di Paternò o chi per esso che aveva occupato salme 4,5 –, i quali usurparono una superficie di circa 37 salme, mentre gli adornesi ne avevano occupato oltre 100 salme⁵⁷.

In generale questa era la situazione delle usurpazioni registrata nella Contea, ma con riguardo ai boschi, argomento specifico di questa nota, solo per fare un esempio, si era verificato che 28 «naturali di Biancavilla» usurparono, nelle contrade Rovere Grosso e Prainita di dipendenza della Contea di Adernò, oltre 30 salme di terreni boscati che furono rasi a suolo colla compiacenza delle autorità locali e distrettuali⁵⁸. Tra

⁵³ L'Intendente, a seguito del parere del Consiglio d'Intendenza del 17 ottobre 1825, ordinava al sindaco di Biancavilla, con sue disposizioni dell'11 gennaio 1826 e del 28 gennaio 1826 di procedere all'imposizione di un canone sulle terre usurpate (*Archivio storico Biancavilla*, cit. da GIARRIZZO, *Un comune rurale della Sicilia orientale*, cit., p. 181).

⁵⁴ Cfr. La corrispondenza del sindaco di Biancavilla, don Angelo Milone, all'Intendente del 10 e 12 marzo 1826, n. 74 e 75, in *Archivio storico Biancavilla*, 1826, cit. da GIARRIZZO, *Un comune rurale della Sicilia orientale*, cit., p. 181.

⁵⁵ Ancora don Angelo Milone all'Intendente, 21 marzo 1826, in *Archivio storico Biancavilla*, Corr. 1826, n. 83, cit. da GIARRIZZO, *Un comune rurale della Sicilia orientale*, cit., p. 83.

⁵⁶ V. Corrispondenza dell'Intendente al sindaco di Biancavilla 17 aprile 1826, in *Archivio storico Biancavilla*, 1826, cit. da GIARRIZZO, *Un comune rurale della Sicilia orientale*, cit., p. 182.

⁵⁷ Cfr. GIARRIZZO, *Un comune rurale della Sicilia orientale*, cit., p. 184.

⁵⁸ Vedi Verbali di sopralluogo nelle zone boschive usurpate, redatti, nei giorni 2, 3 e 4 maggio 1839, dal secondo eletto, don Gaspare Messina e dalla Guardia generale del distretto di Catania, Antonino Borzì, in *Archivio storico Biancavilla*, Faldone 43, Carpetta A) Dissodamento boschi (1839-1889).

gli usurpatori c'erano, come in Adernò, pezzi da novanta, cioè personaggi che avevano ruoli di rilievo in ambito locale e stimavano agganci notevoli e sentiti all'interno dell'Intendenza. Don Nicolò Maglia e don Angelo Milone usurparono nelle contrade Rovere Grosso e Prainita, ciascuno 10 salme di boschi che confinavano con i loro terreni, coltivati a vigneto e, per ciò, lo sconfinamento era molto semplice. Scoperto lo sconfinamento, i due usurpatori dovettero ricorrere ai ripari e con la complicità di don Angelo Biondi, procuratore del principe di Villafranca e del duca di San Giovanni (eredi dei Moncada), ottennero due scritture private fasulle di concessione enfiteutica, datate rispettivamente 21 aprile 1832 e 3 novembre 1833, che successivamente registrarono, presso il notaio Milone (padre di don Angelo), il 27 maggio 1838⁵⁹. Gli altri «naturali» erano piccoli usurpatori di poche bisacce, ma essendo i terreni usurpati, nel loro insieme, «non coperti di alberi selvatici ne tampuoco igentiliti o riserba d'alcuno di tenue importanza», restavano, tuttavia, «colpiti dagli articoli 9 e 12 [della legge forestale] [e] dove[vano] subire il destino che essi infligg[eva]no»⁶⁰, cioè in considerazione «che da nudi terreni saldi in cui erano dal loro principio si [potevano] ridurre in selva castagneti, o di altro qualunque vi fosse specie di alberi selvatici»⁶¹.

La questione delle usurpazioni non ebbe soluzione facile e non fu neanche sollecita, se è vero che ancora nel maggio del 1854 la tensione fra i cittadini era forte e andava assumendo una particolare intensità. Il sindaco di Biancavilla, molto preoccupato della piega che assumeva la complessa situazione dello scioglimento, scriveva all'Intendente che bisognava far presto per bloccare «l'abuso di usurpare». Il sinda-

⁵⁹ Cfr. GIARRIZZO, *Un comune rurale della Sicilia orientale*, cit., p. 250, il quale fa notare come le usurpazioni del Maglia e del Milone furono fortemente contestate. Secondo un esposto di tal Giovanni Schembri al Luogotenente generale della Sicilia del 10 agosto 1847 (*Archivio storico Catania*, Fondo Intendenza, busta 797, citato dallo stesso Giarrizzo) si denunciavano gli intrighi e gli imbrogli che si praticavano al fine di usurpare terreni appartenenti al demanio. I boschi usurpati da Maglia e da Milone, secondo l'esposto non risultavano dissodati, né piantanti ad altre colture, né andava data fiducia a «quanto disse sull'assunto il signor Zurria che [aveva] pranz[ato] in casa del Maglia, in contraddizione del professore Maddem (...) o a quanto con decuriale si è[ra] fatto da alcuni vili decurioni loro parenti e devoti, che avendo voluto sacrificare i sacri diritti della patria si son messi la maschera d'infamia in faccia ai buoni cittadini». L'esposto continuava con l'affermare «o Eccellenza, qual diritto potrebbero dessi usurpatori vantare sulle sudette terre? forse quello che con la iscrizione privata gli tramandò uno degli eredi del Principe di Paternò, lorché i boschi si trovavano tuttora in promiscuità di dritti, e che ad onta di una millantata usurpazione non si arrischiarono giammai di mettersene in possesso finché i detti Eredi godevano in comunione i boschi con la comune, perché dubitavano di non arrivarvi essendovi nel mezzo persone potenti; ora però che si sono divisi i boschi, e che avrebbero potuto dimandare la cosa censita a che era di ragione quel poco che toccò in sorte a questa infelice pupilla [comune] che trovandosi senza appoggio veruno ognuno si crede in dritto di delanarla, e delanarla poi nella parte più sensibile qual è quella dei boschi tanto necessari agli usi civici». Analogo esposto fu presentato il 13 settembre 1847 da tali Antonino Schembri e Giuseppe Anicito (*Archivio storico Catania*, fonte citata).

⁶⁰ Gli articoli applicabili nel caso di specie prescrivevano della loro superficie, la delimitazione dei confini che dovevano essere inalterabili, la iscrizione in appositi registri della composizione specifica del suolo (art. 9), i tagli da eseguire nelle fustaie con le modalità del taglio *a raso*, con il rilascio su ogni moggio di terreno di soli 15 alberi per seme (dette anche di speranza), le zone all'uopo interessate dovevano essere messe *in difesa*, cioè in esse era vietato l'esercizio del pascolo per un tempo determinato dall'Amministrazione forestale. Per qualche utile ragguaglio tecnico sulla legislazione forestale, cfr. GUALDI-TARTARINO, *Altre riflessioni sulla gestione su basi assestamentali della foresta mediterranea europea*, cit., pp. 477-478.

⁶¹ Il virgolettato sta in *Verbale di sopralluogo nei boschi di Rovere Grosso*, redatto il 3 maggio 1839 dal secondo eletto, Gaspare Messina e dalla Guardia generale del Distretto di Catania, Antonino Verzi (*Archivio storico Biancavilla*, cit. alla nota 58).

co riteneva che non erano più bastevoli verifiche e perizie, occorreva procedere alle reintegre: appunto perché sin dal 1819 si erano avvicendati ben quattro consiglieri dell'Intendenza con lo speciale incarico di procedere alla reintegra delle terre usurpate, ma il risultato era stato scandaloso tanto che «i loro verbali restarono fra la polvere di un archivio; l'usurpatore [rimase] pacifico possessore del campo usurpato, ed altri incoraggiati del felice successo» furono stimolati a farne altre⁶².

Il tran tran di tutto ciò, nella Contea di Adernò, si protrasse per bel oltre 20 anni⁶³. Ma sciolte le promiscuità, la ripartizione del patrimonio tra i comuni della Contea, in particolare quello boschivo, tardò ugualmente a verificarsi. L'incapacità delle oligarchie municipali fu talmente «scandalosa», che, un amministratore del tempo, non poté non rilevare che se tra i tre comuni della medesima Contea,

che tanto [avevano] lottato contro i potenti baroni per ottenere il compenso di quei diritti che a traverso la potenza feudali ebbero rispettati; ed oggi stanch[i] ed esaust[i] pervenut[i] al tanto anelato punto di avere una proprietà impugnassero nuove liti tra di ess[i] per dividere quel patrimonio comune. E[ra] un delitto che si mettesse tempo a censire un terreno, ove si vedesse sorgere una classe di proprietari, ed ove in breve tempo la mano industrie dell'agricola [avrebbe potuto] raddoppiare ed anche triplicare il valore del terreno⁶⁴.

8. Il disboscamento si legava non solo a fenomeni di una diversa utilizzazione colturale dei terreni⁶⁵, ma era anche motivo di usurpazione dei terreni demaniali⁶⁶, per trarne profitto non sempre giustificato di fronte ai danni climatici, alluvionali e ambientali che ne sarebbero derivati. Questo insieme di problemi comportò un impoverimento dell'ambiente boschivo statuito dall'ordinamento borbonico che autorizzò il taglio a *raso* degli alberi determinando, come conseguenza immediata, la degenerazione vegetativa che si riconnetteva intrinsecamente con il degrado (edafico) chimico-fisico del terreno, dovuto, questo, essenzialmente all'erosione areale operata

⁶² Il sindaco Verzi all'intendente, 18 giugno 1854, n. 362, in *Archivio storico Biancavilla*, Faldone n. 141. Cfr. GIARRIZZO, *Un comune rurale della Sicilia orientale*, cit., p. 289.

⁶³ Scrisse a suo tempo Michelangelo Greco, considerato «l'Achille della comune» – Manoscritto dal titolo *Cenni sul vero sito della antica città d'Inessa. E per incidenza sopra Biancavilla per esser sita nel medesimo luogo*, ora pubblicato a cura di Alfio Lanaia con titolo *Manoscritto di Michelangelo Greco*, Biblioteca comunale «Gerardo Sangiorgio», Biancavilla 2009, da cui citiamo, p. 294 –, che «Nel 1826 s'incominciarono le cause di promiscuità con tutti gli ex baroni e le Chiese, che dopo anni venti d'incessanti, immense e penose fatiche (...) se ne sono ottenute le favorevoli sentenze [in favore del] le tre comuni».

⁶⁴ V. lettera del Sindaco Verzi al consigliere dell'Intendenza don Gregorio Pulvirenti del 1 giugno 1855, in *Archivio storico di Biancavilla*, Corr. 1855, n. 200, Faldone, n. 141. Cfr. GIARRIZZO, *Un comune rurale della Sicilia orientale*, cit., p. 291.

⁶⁵ Significativo fu quanto accadde nel corso del XIX secolo in tutto il Regno di Napoli. L'alta congiuntura dei prezzi cerealicoli, verificatasi all'inizio del secolo, soprattutto a seguito della presenza delle truppe inglesi in Sicilia, spinse in avanti la domanda di cereali al punto che i proprietari terrieri si adoperarono a sviluppare ed estendere i seminativi, cioè la coltura estensiva, anche attraverso processi di miglioramento dei sistemi colturali, a scapito delle colture legnose specializzate: vigneti, frutteti (cfr. P. VILLANI, *Feudalità, riforme e capitalismo agrario*, Bari 1968, p. 142) e delle superfici boschive, tra l'altro, queste ultime ridotte sensibilmente per effetto dei frequenti e colpevoli, irrazionali disboscamenti.

⁶⁶ In argomento G. CORONA, *Demani ed individualismo agrario nel Regno di Napoli (1780-1806)*, Napoli 1995, p. 120 e ss., ma anche PALMERI, *La tutela del territorio: il bosco e il Parlamento napoletano del 1820-21*, cit., p. 35.

delle acque piovane, il cui scorrimento superficiale non trovava alcuno ostacolo, a seguito dell'anzidetto taglio dissennato⁶⁷. Di conseguenza, forte, appassionata e documentata fu la denuncia di quanto accadeva nelle diverse Comunità poste alle pendici dell'Etna. In un manoscritto dell'abate Salvatore Portal attinente anche alla Contea di Adernò, si legge⁶⁸:

La dove aveasi eletto la sua dimora Igea nel bel paese creato da Dio in un sorriso d'amore, in Sicilia sta ora invece la vita dei suoi abitanti in pericolo ogni anno perché ne fecero stanza le celebriti, a intermissioni frequenti, le febbri tifoidali ed altre maledizioni. In Troina, Bronte, Randazzo, Sanfratello, Capizzi, Gangi, Petralia ed altri comuni le celebriti e febbri perniciose mietono migliaia di vite ogni anno. In Belpasso, Paternò, Biancavilla, Adernò, in altri paesi abbondano le febbri perniciose e le tifoidali istesse si fanno di quanto in quanto sentire nelle coste meridionali poi queste ultime mettano a bruno [lutto] gran numero di famiglie ogni anno. Non la finirei di annoverare tutti i mali che han prodotto i disboscamenti ed ad uno ad uno nominerei i paesi dove sventrati i campi sono avvenuti il divisamento di opere mal viste. I boschi comunali pei quali dovrebbero essere meglio tutelati, sono i più manomessi.

Nel periodo considerato, tuttavia, una rilevante importanza economica e commerciale andava assumendo la produzione del legname e in particolare quella ottenibile dai boschi della Contea di Adernò, del Principato di Paternò, del territorio di Bronte, ma anche dai boschi di Castiglione di Sicilia, di Linguaglossa e di Piedimonte. Da questi boschi proveniva il pino per la costruzione delle *saie* (canali) necessarie per la conduzione dell'acqua per irrigare orti e «giardini». Lo stesso legname di quercia, di faggio, di castagno o d'altro genere, oltre a servire agli usi domestici (cucina e riscaldamento), veniva lavorato per essere utilizzato per altri scopi, in una economia che stentava a varcare la soglia della modernità. Col legno dei boschi si costruivano attrezzi da lavoro, aratri, scale, contenitori per alimenti, mobili, tetti per casamenti, imposte e inoltre esso poteva servire ad altro uso⁶⁹, come quello, nel periodo 1840-50, per la costruzione del molo di Catania⁷⁰.

In questo contesto l'avanzamento lento, ma inesorabile, del sistema economico, dell'industria e del commercio urtava con l'economia feudale e, di conseguenza, con il diritto dei «comunisti» all'uso civico, ossia al diritto di fare legna, raccogliere frutta o far pascolare gli animali nei boschi. Il diritto all'uso civico, per una serie di ragioni, andava scemando, anzi, ormai, poteva ritenersi un residuo di un passato tanto remoto. All'uso civico subentrava lo scioglimento dei diritti promiscui e l'anelato

⁶⁷ GUALDI-TARTARINO, *Altre riflessioni sulla gestione su basi assestamentali della foresta mediterranea europea*, cit.

⁶⁸ Testualmente PORTAL, *Stato dell'agricoltura e della pastorizia nel territorio di Biancavilla*, cit.

⁶⁹ Si tenga conto che, nel comune di Biancavilla, secondo un prospetto statistico del 1835 (V. *Appendice II*, in GIARRIZZO, *Un comune rurale della Sicilia orientale*, cit.), operavano 63 falegnami ed erano attive cinque fabbriche di mobili che occupavano 32 addetti. Per cui la necessità di avere legname era una condizione primaria e necessaria per l'occupazione delle maestranze e degli operi. Inoltre, operavano in loco 15 forgiati, 17 fornai i quali, per le loro attività artigianali, utilizzavano legno di pino ad altro legno (cfr. ancora GIARRIZZO, *Un comune rurale della Sicilia orientale*, cit., p. 94, che cita da *Archivio storico Biancavilla*, Corr. 1826, n. 43).

⁷⁰ Cfr. GIARRIZZO, *Un comune rurale della Sicilia orientale*, cit., p. 93, CANCIULLO, *Terra e potere. Gli usi civici nella Sicilia dell'Ottocento*, cit., p. 95.

formarsi di demani comunali che dovevano essere, in una prospettiva prossima, assegnati in quote ai contadini. Ma il tardarsi dell'assegnazione fu motivo sufficiente per i borghesi di accaparrarsi comunque quei terreni nell'intento di sostituirsi al ceto nobiliare. C'era, per così dire, una sorta di concorrenza sfrenata sia dei contadini, nei quali aleggiava una legittima aspettativa: l'aspirazione alla piccola proprietà, cioè un avanzamento economico e sociale e, quindi, di ceto, sia nella classe dei *civili* e dei borghesi, non ancora civilizzati, la quale mediante raggiri vari, a ciò si opponeva e, nel contempo, operava indisturbata per usurpare le terre demaniali e, con mille altri cavilli e imbrogli, riusciva a mettere le mani su cospicue estensioni di terre. Al contrario, le condizioni dei contadini, nonostante si riconoscesse il loro sacro diritto su quelle terre, rimanevano precarie.

La restaurazione borbonica, dopo le sommosse del 1820 e del 1837, fu di ostacolo all'affermarsi di una coscienza civica capace di dare dignità al Regno delle due Sicilie e di allinearla coi Paesi europei. La restaurazione assunse una dimensione rilevante e, in comuni come Biancavilla e paesi vicini, non lasciò spazio per un necessario cambiamento politico e culturale. Tuttavia, nonostante le contraddizioni che si poseero sulla scena politica, non può negarsi che, sin dalla prima metà dell'Ottocento, in Sicilia e nell'intero Mezzogiorno, una parvenza di capitalismo nelle campagne⁷¹ che impose la trasformazione e la rottura di un certo equilibrio ambientale e paesaggistico rurale non tollerò la presenza di territori boschivi e di pascoli, anche se era noto ad agronomi e botanici che il bosco non era una risorsa naturale riproducibile nel breve periodo, per cui era necessario che a esso si prestasse particolare attenzione, mediante opere di rimboschimento, nonché di efficace tutela e vigilanza. Purtroppo non fu così. Nonostante qualche larvato tentativo di tutela manifestato, esso non dette risultati tangibili, anzi, al contrario, sia la politica borbonica che quella savoiarda, agirono «verso il bosco in maniera prevalentemente parassitario, sfruttando[lo] come si sfrutta una miniera di carbone e [di] qualunque altra risorsa naturale»⁷².

Non meno grave era la situazione negli altri comuni dell'*hinterland* etneo. È il caso di segnalare quanto accade a Linguaglossa. Qui la Decuria aveva approvato un regolamento che puniva chi si fosse reso «reo» del mancato rispetto dei beni comunali e, quindi, del bosco, oggetto tra l'altro, di uso civico. Ma a distanza di qualche anno dall'approvazione del predetto regolamento, si scoprì che nel territorio comunale vi erano stati «furti» di legname. Del furto furono denunciati il sindaco in carica Vincenzo Lo Vecchio, il suo predecessore Antonio Pafumi, e due guardie bosco tali Orazio Giuliano e Antonio Carbonaro. Per verificare l'entità del danno ai boschi fu istituita una commissione, la quale accertò che, in diverse contrade, furono abbattuti, tra querce e pini, oltre 2000 alberi. Nelle contrade Scavotto e Pernicara, fu trovata con le mani nel sacco la ditta Giuseppe Turrisi, la quale aveva atterrato abusivamente

⁷¹ Cfr. VILLANI, *Feudalità, riforme e capitalismo agrario*, cit., p. 142. Vale notare, tuttavia, che in Sicilia, dopo il 1816, pur annoverando un insignificante sviluppo capitalistico agrario, dovuto all'industria enologica, l'agricoltura restava ancora un settore economico arretrato e privo di quelle infrastrutture che potevano avere una funzione integrativa ai diversi comparti produttivi (cfr. F. DE STEFANO, *Storia della Sicilia dal secolo XI al XIX*, Bari 1948, p. 348).

⁷² Così, parafrasando, C.M. CIPOLLA, *Storia economica dell'Europa pre-industriale*, Vicenza 1975, p. 154; CANCIULLO, *Terra e potere. Gli usi civici nella Sicilia dell'Ottocento*, cit., p. 97.

100 querce e 376 pini⁷³. Ciò poté accadere, ovviamente, per la complicità delle autorità locali e dei guardaboschi, i quali «tutto facevano tranne che guardare i boschi»⁷⁴. Ma a Linguaglossa, come in altri comuni, la distruzione dei boschi continuò ancora nel periodo 1852-1854. In questo lasso di tempo fu accertato l'abbattimento di ben 635 pini, il cui danno economico municipale fu calcolato in circa 1244 ducati.

Gli amministratori locali, che avevano fatto il bello e cattivo tempo, addusi a un cronico assenteismo e al privilegio di classe, erano lontani dal guardare al rinnovamento sociale. L'assenza di una politica socio-economica nel Regno delle Due Sicilie si rifletteva ancor di più in negativo a livello locale per gli intrighi che maturavano tra le caste municipali. L'inadeguatezza delle amministrazioni municipali fu motivo sufficiente per spingere i contadini, gli operatori economici della Comunità (carbonari, falegnami, fabbri, fornai, commercianti, ma anche industriali di ogni genere) ad arrangiarsi come meglio poterono e, per frenare le loro pretese, giuste o ingiuste che fossero, occorreano certezze, risposte idonee, snelle e sollecite, delle quali, purtroppo, non si vedeva traccia nell'orizzonte siciliano.

La quantità di legno che occorreva per soddisfare le necessità industriali e i bisogni economici degli operatori, dietro il paramento della tutela del patrimonio boschivo, era soggetta a particolari autorizzazioni. C'era anche coi Borboni, una protezione (velata) per la conservazione dei boschi da far rispettare, ed erano gli intendenti chiamati a vigilare sul taglio del bosco. Il procedimento autorizzativo di tale operazione avveniva mediante il sistema del «martellare»⁷⁵ gli alberi, cioè segnare quelli da tagliare; operazione, questa alla quale provvedeva, ogni anno, la Guardia generale del distretto. Era un procedimento lento e macchinoso ed erano pochi i casi in cui i sindaci, premuti e sollecitati dalle diverse categorie sociali interessate, riuscivano ad avere la prescritta autorizzazione. Di conseguenza, tanto per il consumo locale – sia per la carbonizzazione che per l'uso domestico del legno – quanto, per il commercio interno ed esterno era facile superare tale lentezza, anche con la complice indulgenza dei guardaboschi di «abbattere furtivamente degli alberi» secolari e di pregio, e trovare i ricettatori i quali si ingegnavano di collocare, illegalmente, il legname così ricavato.

I Guardiaboschi e Guardie generali, i Sindaci, in particolare gli stessi spinti dall'esempio dell'impunità ne fecero strazio orrendo – dirà Salvatore Portal⁷⁶ – Per quattro o al più sei d[enari]⁷⁷ si vende[va] un pino gigante, quindi si fa[ceva]no trasportare

⁷³ *Archivio storico Linguaglossa*, 1841, *Verbale della Commissione*.

⁷⁴ Così A. CAVALLARO, *Placed Domino*, Linguaglossa 2010, p. 102.

⁷⁵ «Martellare» equivaleva a segnare gli alberi d'abbattere dietro autorizzazione dell'autorità forestale provinciale. Da una ispezione effettuata il 25 maggio 1848 (*Archivio storico Catania*, Fondo Intendenza borbonica, busta 1065) dal sindaco di Castiglione di Sicilia, don Antonino Sangiorgi, e dalla guardia generale del distretto di Catania, don Gioacchino Maddem, risultava che nelle contrade *Collebasso* e *Germaniere*, furono «martellati», per essere abbattuti, e segnati con la sigla DM (= Deputazione Molo): querce antiche, zappini (pini), faggi dei quali veniva indicata, approssimativamente l'età, l'altezza e la circonferenza. Il legname ricavato era destinato alla costruzione del porto di Catania.

⁷⁶ V. PORTAL, *Stato dell'agricoltura e della pastorizia nel territorio di Biancavilla*, cit.

⁷⁷ I guardaboschi facilmente «non lasciano di colludersi con falegnami, e con carbonari con positivo danno dei boschi». Va notato che tal don Nicolò Castiglione fu ritenuto responsabile di «parecchie collusioni permettendo per una ricompensa in denaro ricevuta da contravventori sì esteri, che paesani non solo di far carbone, ma anche di tagliare degli alberi dalla legge vietati» (così GIARRIZZO, *Un comune rurale della Sicilia orientale*, cit., p. 94, nt. 138, che cita da *Archivio storico Biancavilla*, Corr. 1828, n. 498 e Corr. 1828, n. 825).

[lontano] dal luogo del delitto per sfuggire al castigo [della legge], e si fa[ceva]no i verbali di contestazione avverso persone ignote. [Erano] mille le astuzie, mille gli scaltrimenti, che usa[vano in] questa ipotesi ingorda ed immorale, proposta a tutela dei boschi e manten[eva]no il sacco a viceversa gran numero di particolari quando quei deprevali ed avidi di guadagno: se in un bosco contiguo o vicino ad altro di particolare proprietà, o comunale si vend[eva]no e si permette[va] di abbattere alquanto più, centinaia di quella genia di fustoni [che si] compra[va]no a caro [prezzo], e si divid[eva]no a tre o quattro e più martellati che quello è[ra] il bando e la soluzione dell'albero destinato ad abbattersi impunemente, e poi colla vita di quello [se ne abbattevano] migliaia dell'altro bosco, poiché non [essendo] fissa[ti] termini a tagliarli ed a trasportarli e marterlarli, resta[va]no in piedi per sei otto mesi, mentre si manda[va]no dal bosco ridotte in tavole migliaia di carichi ne' casini [dei civili] delle comuni e campagne, che [erano] il ricettacolo del legno, e del carbone in contravvenzione o nelle stesse comuni. I castaldi di vicini vigneti sicché i vigneti infruttuosi o a coltura di segala o a passola [furono] ridotti per la maggior parte i campi dove ebbero coltura e crebbero le annose quercine ed i pini. I castaldi ed altri ancora colla frammistione veduta dai Guardiaboschi o dei sindaci porta[va]no la distruzione delle rare querce esistenti, ed infossato l'albero abbattuto nel luogo stesso ove tenea le radici [lo] carbonizza[va]no e lo distrugge[va]no affatto, per non lascia[re] vestito di delitto così anche la speranza di pullulare la ceppaia; e preferendo di dire lo abuso lo sperpero che svestendo la corteggia le querce comuni ed i sugheri vivi dirò che il maggior strapazzo, lo estermio maggiore sta nell'enorme abuso di bruciare gli alberi per ottenere il sottocarbonato di potassa detto dai montanari *cinniri di ligno pocito*, ma che di fatto si ott[eneva] dal legno migliore. Cento o più quintali di legno non basta[va]no per dare un quintale di quella cenere.

9. Nell'esporre le nostre considerazioni sulla secolare distruzione dei boschi, rileviamo in negativo, che nonostante siano state ventilate giuste preoccupazioni, elaborati progetti, avanzate sagge proposte, accompagnate da soluzioni tecniche, pur tra mille contraddizioni, sono sempre prevalsi particolari interessi, ai quali erano associabili il burocratismo degenerativo e un formalismo cronico dell'Amministrazione borbonica, in contrasto con quelli generali dell'umanità che si esprimevano nelle ragioni della tutela, della salvaguardia di questo prodigio della natura: il bosco. La degenerazione vegetativa, dovuta al disboscamento incontrollato, connessa al degrado del suolo, che per effetto dell'erosione causata dalle acque piovane scorsero in superficie, produssero non poco danno a valle e all'ambiente. Difficile fu fermare «l'ingordigia del passeggero profitto» e lo fu ancor di più in prosieguo. Ed è gravissimo rilevarlo ancora, nonostante il verificarsi delle intemperie alluvionali e del cambiamento climatico. Eppure, noi comuni mortali non ci accorgiamo, per dirla, metaforicamente, con un antico detto degli indiani Hopi, che «il cielo è sostenuto dagli alberi, quando l'uomo li avrà tagliati tutti, esso cadrà sulla terra e la schiaccerà».

ALFIO GRASSO

UNA ENCICLICA RIGUARDANTE DIRETTAMENTE L'AGRICOLTURA.
ECOLOGIA INTESA IN CHIAVE BIBLICA
E AGRICOLTURA INTEGRALE, GLOBALE*

Una rilevante eco internazionale in ambito scientifico

Papa Francesco con questa sua Enciclica ci ha riportato all'epoca del Seicento, quando i Gesuiti miravano a presentarsi come la punta più avanzata negli studi matematici e nelle scienze del tempo. Quando il Re Sole affidava a una eletta schiera di padri Gesuiti il compito di tenerlo aggiornato sul progresso scientifico dell'epoca, quando papa Gregorio XIII incaricava un celebre gesuita, insigne matematico, il padre Cristoforo Clavio, di riformare il calendario e l'Accademia delle Scienze di Berlino si avvaleva del contributo di scienziati gesuiti attraverso il suo fondatore e presidente Goffredo Leibniz, sempre in stretto rapporto con loro. Fu appunto la scienza la chiave che permise ai missionari gesuiti di quel tempo di convertire parte della élite cinese¹.

Attualmente si ha questa impressione leggendo nell'Editoriale del 23 giugno 2015 di una prestigiosa rivista scientifica internazionale, come «Nature», una enfatica esaltazione della «Enciclica sulla cura della casa comune: laudato sii», pubblicata ufficialmente il 18 giugno 2015, ma dal pontefice consegnata alle stampe il 24 maggio, nella solennità di Pentecoste. Enciclica specificamente dedicata all'ecologia, come indica chiaramente il titolo: ecologia infatti è il termine che deriva da *oikos* («casa, dimora») e -logia («scienza»).

Queste considerazioni di pieno consenso da parte di una rivista di alto livello scientifico quale «Nature» che si qualifica per la sua attenzione ai problemi ecologici, si accompagnano agli apprezzamenti pressoché unanimi delle altre riviste del settore, come pure non solo della generalità degli ecologi, ma anche di lettori di ogni categoria e livello culturale. Essi appaiono evidentemente commossi dalla viva attenzione da parte del pontefice all'oggetto della sua Enciclica: «sora nostra, madre Terra, la quale ne sustenta et governa et produce diversi fructi, con coloriti flori et herba»². Si ha così l'impressione che il papa gesuita, attraverso l'ecologia, una ecologia integrale, intenda alla fine convertire il mondo agnostico contemporaneo.

* Nel testo sono indicati in corsivo i riferimenti ai numeri dei paragrafi dell'Enciclica.

¹ Su questo argomento si cfr. la mia monografia: G. FORNI, *Missioni cattoliche e agricoltura in Cina*, ora alle stampe presso i tipi di CIVIS, Trento.

² *Cantico delle Creature*, Fonti Francescane 263.

Tra i commenti comparsi su riviste non specializzate in ecologia, ma di carattere antropologico-culturale e filosofico, politico, economico-sociale, certamente quello che meglio coglie il significato profondo, nei suoi molteplici aspetti, dell'Enciclica è l'editoriale *L'ecologia integrale* di G. Costa e P. Foglizzo, comparso sul n. di agosto/settembre di «Aggiornamenti sociali»³, per l'appunto la rivista dei gesuiti di Milano. Commento che, avendo per oggetto l'individuazione e l'illustrazione della "prospettiva focale" su cui si regge e si svolge l'Enciclica, presenta una rilevante affinità con la nostra ricerca. Ciò anche se l'ambito di questa è ovviamente più ristretto, ma certamente enormemente più ampio di quello che possa apparire a prima vista. Di conseguenza nello svolgimento di questo studio terremo sempre presente tale analisi di «Aggiornamenti sociali».

Noi intendiamo in primo luogo, come approfondiremo meglio in dettaglio più avanti, sottolineare e focalizzare l'impostazione più specificamente *operativa* con la quale la Bibbia⁴, secondo quanto riferisce l'Enciclica (65/75, ma cfr. anche qua e là successivamente), sintetizza la missione dell'Uomo. Il libro del Genesi dopo aver precisato (1,27) che Iddio aveva creato «l'Uomo a sua immagine e somiglianza» (ovviamente non fisica, ma intellettuale e appunto operativa), l'aveva invitato (1,28) a popolare la Terra (= l'ambiente), e quindi ad «assoggettarla» (*ibidem*) con l'evidente significato di conoscerla e farla «fruttare». Infatti poi conferma (2,15) che compito dell'Uomo è quello di «coltivarla» e «custodirla». Cioè per chi conosce e si rende conto dei vari livelli di rilevanza tecnica, con cui a seconda delle epoche e dei luoghi, viene praticata la coltivazione, essa parte dalla semplice ed elementarissima protezione per arrivare alla coltivazione più intensiva; in altri termini, a ben riflettere, il compito che la Bibbia assegna all'Uomo è quello di praticare, attenti bene, nel senso semantico ora specificato, un'agricoltura *globale, universale, integrale*. Questa interpretazione concorda con la definizione più aggiornata di agricoltura considerata come "governo della biosfera"⁵.

Struttura e contenuto dell'Enciclica

Mirabile è la grandiosa architettura e struttura di quest'Enciclica che considera e coinvolge nei loro aspetti più problematici, spesso drammatici, una molteplicità quasi infinita di argomenti di straordinaria rilevanza, una vera "universitas", per altro richiesta dal significato dell'oggetto, "l'ecologia", con competenza, prudenza, obiettività. Ci basti accennare oltre al titolo dell'introduzione quello dei capitoli:

- *Laudato si', mi' Signore* (Niente di questo mondo ci risulta indifferente; uniti da una stessa preoccupazione; S. Francesco d'Assisi; il mio appello).

³ «Aggiornamenti sociali», 8-9, 2015, pp. 541-548.

⁴ Il testo biblico da me adottato è: *La Bibbia concordata* edizione italiana con *imprimatur* del 1968.

⁵ Cfr. al riguardo del concetto di «coltivazione e quindi agricoltura per protezione» nel numero fondativo della «Rivista di Storia dell'Agricoltura» (1, 1961, pp. 1-11) l'articolo di G. FORNI, *Due forme primordiali di coltivazione*. Per l'agricoltura intesa come "governo della biosfera" cfr. F. SCARAMUZZI, *Un grande errore demolire l'agricoltura*, «I Georgofili. Atti Accad. Georg.», 2015, VIII, 12 (191) t. I, pp. 3-22, in particolare p. 5.

- I *Quello che sta accadendo alla nostra casa*⁶ (Inquinamento e cambiamenti climatici: inquinamento, rifiuti, cultura dello scarto; il clima come bene comune; la questione dell'acqua; perdita di biodiversità; deterioramento della qualità della vita umana e degradazione sociale; inequità planetaria, la debolezza delle reazioni; diversità di opinioni).
- II *Il Vangelo della creazione* (La luce che la fede offre; la sapienza dei racconti biblici; il mistero dell'Universo; il messaggio di ogni creatura nell'armonia di tutto il creato; una comunione universale; la destinazione comune dei beni; lo sguardo di Gesù).
- III *La radice umana della crisi ecologica* (La tecnologia: creatività e potere; la globalizzazione del paradigma tecnocratico; crisi e conseguenze dell'antropocentrismo moderno: il relativismo pratico; la necessità di difendere il lavoro; l'innovazione biologica a partire dalla ricerca).
- IV *Un'ecologia integrale* (Ecologia ambientale, economica e sociale; ecologia culturale; ecologia della vita quotidiana; il principio del bene comune; la giustizia tra le generazioni).
- V *Alcune linee di orientamento e di azione* (Il dialogo sull'ambiente nella politica internazionale; il dialogo verso nuove politiche nazionali e locali; dialogo e trasparenza nei processi decisionali; politica ed economia in dialogo per la pienezza umana; le religioni nel dialogo con le scienze).
- VI *Educazione e spiritualità ecologica* (Puntare su un altro stile di vita; educare all'alleanza tra l'umanità e l'ambiente; la conversione ecologica; gioia e pace; amore civile e politico; i segni sacramentali e il riposo celebrativo; la Trinità e la relazione tra le creature; la Regina di tutto il creato; al di là del sole).
- *Preghiera per la nostra Terra.*
- *Preghiera cristiana con il creato.*

L'obiettivo di questa nostra ricerca: alcune necessarie premesse

Ovviamente nelle nostre riflessioni sull'Enciclica qui non potremo soffermarci specificamente su aspetti emotivi, e nemmeno su quelli specificamente morali o biblico-teologici. L'etica è da noi considerata soprattutto in quanto concorre nel condizionare l'operare umano.

Obiettivo nostro è infatti quello di riflettere su come l'Enciclica interpreta la direttiva biblica (Genesi 1 e 2) di “soggiogare”, “coltivare”, “custodire” la Terra. Vale a dire quelle operazioni che meglio concretizzano la somiglianza dell'Uomo, secondo le intenzioni del Creatore (1,26), con Dio. In sintesi l'agricoltura e le sue applicazioni dirette e indirette, focalizzandone il fulcro: la partecipazione, collaborazione dell'Uomo alla Creazione.

Prima di addentrarci in un'analisi sistematica interpretativa dell'Enciclica, è necessario porre alcune essenziali premesse. Dobbiamo innanzitutto sottolineare che essendo la nostra una rivista storica, l'Enciclica è qui considerata principalmente come

⁶ Come si è ricordato in precedenza, l'etimologia del termine “ecologia” ne spiega la derivazione da *oikos* (=“casa”).

eminente documento di storia contemporanea, relativo all'agricoltura, ma anche come trattazione di principi etici di comportamento al suo riguardo che permangono nel tempo.

Occorre poi tener presente la natura del documento. Esso è steso per fini pedagogico-didattici da chi occupa la Cattedra "suprema di Pietro", quindi lo stile della trattazione non è quello di un "saggio" che sviluppa un argomento, ma è lo scritto di un padre, di un maestro che soddisfa uno dei suoi obblighi fondamentali: sotto il profilo etico ammonire, correggere, ribadire, sottolineare ciò che va mutato, corretto e migliorato, quindi è chiaro che focalizzi nel rapporto più fondamentale dell'uomo, quello con l'ambiente e con se stesso, gli aspetti negativi da modificare, correggere, migliorare. Gli aspetti positivi sono citati solo per portarli come esempio e stimolo. Da qui l'impostazione necessariamente qualitativa e non quantitativa e il carattere inevitabilmente spesso ripetitivo, quasi ossessivo in diversi punti dell'Enciclica. È chiaro che gli aspetti essenziali elementari sono sotto il profilo etico di tutta evidenza. Ma nella stesura dell'Enciclica è evidente che l'assistenza di specialisti è resa necessaria per le problematiche più complesse e per lo sforzo immane di superare la prepotente influenza della moda, delle vulgate. Sforzo che inevitabilmente in qualche caso potrà apparire solo come un tentativo al riguardo.

In particolare è sotto gli occhi di tutti l'inevitabile e dovremmo aggiungere necessaria influenza dell'ottica scientifica oggi predominante. Ad es. quella per cui nel più fondamentale dei cicli, quello del carbonio, la CO_2 venga considerata sostanzialmente solo sotto il profilo climatologico e quindi soltanto come causa di un eccessivo "Effetto serra". Di conseguenza viene sottaciuto il fatto più sicuro ed essenziale che costituisce l'esclusiva e unica fonte del principale nutrimento per le piante: il carbonio. Come è noto, questo è il principale componente della sostanza secca delle piante e dei loro prodotti e quindi del nostro cibo. È opportuno anche ricordare che la moda attuale non tiene presente che per molte di esse la sua concentrazione attuale nell'atmosfera è tuttora *molto al di sotto di quella ottimale*⁷. Torneremo ancora più di una volta sull'argomento CO_2 in quanto cardine di molti equivoci nei quali cade l'ecologia contemporanea. È implicito ma è opportuno ricordarlo che, analogamente a tutte le nozioni e "verità" scientifiche, come scrive il Popper⁸, anche l'apporto appunto di natura scientifica degli specialisti consultati per la stesura dell'Enciclica sia "falsificabile". Da qui la grande cautela che sapientemente nell'Enciclica accompagna le asserzioni sugli argomenti non ancora del tutto assodati e le frequenti precisazioni riguardo le questioni più controverse.

⁷ Così si legge nei trattati di fisiologia vegetale, ad es. (p. 720) nell'autorevole trattato di botanica, steso dal mio Maestro, direttore e rinnovatore dell'Istituto di Botanica dell'Università di Milano, il compianto prof. Sergio Tonzig, e nelle più serie Enciclopedie (cfr. ad es. la Utet, De Agostini, 2003, voce *Fotosintesi*). Nel suo solco mi sono poi laureato in fitopatologia con una tesi sugli effetti delle carenze nutritive nelle piante. Per quel riguarda la nutrizione carbonica nelle piante e l'evoluzione dell'agronomia, cfr. G. FORNI, *Effetto serra e agricoltura*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», 1, giugno 2006; ID., *Agricoltura e nutrizione carbonica dei viventi*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», 1, giugno 2009; ID., *L'enciclopedia agraria del cartaginese Magone tradotta in latino per decreto del senato*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», 1, giugno 2014; ID., *Dall'agronomia di Magone a quella di de Saussure*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», 2, dicembre 2014.

⁸ K. POPPER, *La logica della scoperta scientifica*, trad. ital., Torino 1970 (postscritto, Milano 1984). Per un'attualizzazione dei concetti del Popper cfr. E. BONCINELLI, *I sette ingredienti della scienza*, Milano 2015, pp. 82-83.

Dobbiamo anche dare per scontato che l'estensore dell'Enciclica, il pontefice, essendo vissuto la quasi totalità della sua esistenza in Sudamerica, ha inevitabilmente, almeno in parte, improntato il suo modo di pensare e operare nell'ottica propria di quell'ambito mondiale. Ottica alquanto distinta da quella nordamericana e da quella stessa europea. Il suo frequente riferimento a conferenze episcopali sudamericane lo conferma. Né va trascurato il fatto che prima degli studi filosofico-teologici svolti durante il suo noviziato nella Compagnia di Gesù, aveva frequentato, nella prima giovinezza, una scuola per periti chimico-industriali.

Se uno degli obiettivi del pontefice è quello di sottolineare le applicazioni troppo spesso malamente impostate, indirizzate e squilibrate di nuove scoperte e innovazioni scientifico-tecniche, quindi male utilizzate o più spesso adottate in maniera disordinata senza i necessari orientamenti e controlli, certamente il partire, come fa l'Enciclica, dalle riflessioni ed espressioni di gratitudine e ammirazione per tutti i doni del Creatore, da quello della vita di ciascuno di noi a quello dell'intero Creato, è certamente efficace. È implicito infatti il contrasto della bellezza del Creato con una «cultura dello scarto e dell'immondizia» produttrice di luoghi insani, invivibili, cui sono relegati i poveri e gli ultimi, quelli che al pontefice stanno più a cuore.

Il perno dell'Enciclica: la focalizzazione della missione dell'Uomo nel Creato

Come abbiamo già sottolineato all'inizio, il perno principale di tutta l'Enciclica (66, 67) sta in alcuni passi del Genesi che qui dobbiamo ancora riportare per nuove considerazioni, partendo da quello (Gen. 1,28): «Siate fecondi e moltiplicatevi, riempite la Terra e soggiogatela». Invito completato in Genesi 2,15, ove il testo sacro precisa che l'Uomo è stato posto sulla Terra, perché la «coltivasse» e la «custodisse». Ovviamente un «coltivare» e un «custodire» che si riferisce al mondo intero, non a una sua parte. Un «soggiogare» poi che evidentemente significa prima «conoscere», indi «usare», non «abusare». Significa «coltivare» nel suo valore semantico più completo di «sviluppare», «perfezionare» ciò che viene soggiogato, vale a dire il mondo intero. Approfondiremo questi concetti verso i quali molti settori dell'opinione pubblica mondiale, come spiegheremo più avanti, risultano piuttosto sordi, con l'ausilio dell'Enciclica: basti per ora accennare al rilevante apporto della genetica, la forma più attuale del processo domesticante, e della chimica di sintesi per la produzione di fertilizzanti utili allo sviluppo delle piante coltivate o anche di alcuni antiparassitari, che come taluni disinfettanti e farmaci in ambito umano, sono quasi indispensabili per la loro difesa. Ma il passo dell'Enciclica, sul quale più dobbiamo riflettere, è quello dove (66) sottolinea che la «relazione originariamente armonica tra essere umano e natura si è trasformato in conflitto, causa la pretesa dell'Uomo di diventare come Dio (Genesi 3,5) così la Terra fu da Dio «maledetta» (3,17), resa irta di «spine e di cardi» (Genesi 3,18), per cui ora per vivere, produrre il cibo con «l'erba dei campi» (Genesi 3,18), l'Uomo deve faticare e sudare (Genesi 3,19)».

Sia per il credente come per il non credente, questa è infatti la situazione. La Bibbia ne spiega al credente le cause e l'origine dei suoi aspetti negativi e le sue conseguenze. Ma ciò non riduce la valenza etico-pedagogica dell'Enciclica riguardo a qualsiasi lettore, anche se non credente. Pone infatti come obiettivo finale e sostan-

ziale il recupero e la difesa della fratellanza universale, non solo tra viventi, ma altresì riguardo all'intero mondo fisico, come l'aveva contemplata san Francesco.

Stando così le cose, chi legge l'Enciclica con l'ottica dell'agronomo, deve innanzitutto rendersi conto anche del significato etologico prescrittivo dei suddetti passi del Genesi, deve calibrarne e soppesarne i concetti e le parole che li esprimono.

Prima della maledizione divina tutto era (66) armonico: il Creato spontaneamente produceva frutti di ogni genere in abbondanza. L'Uomo doveva custodirlo, governarlo, coltivarlo, svilupparlo in una sorta di coltivazione globale, universale di spontaneo realizzo. Dopo la maledizione divina la Terra produce invece «cardi e spine». Nelle attuali condizioni l'Uomo deve «coltivare i campi», sviluppare le «erbe» alimentari, (le graminacee produttrici di grani mangerecci da cui trarre il pane) secondo il dettame biblico, con il «sudore dalla fronte» e con l'impegno, vale a dire *essenzialmente ed ovviamente*:

- *innanzitutto realizzare questi campi*. Il che significa in certi luoghi *disboscare, dissodare boschi e macchie*, ormai, secondo il Genesi, dopo la maledizione, produttrici solo di spine e di cardi infruttiferi o, peggio, velenosi.
Significa in altri luoghi *bonificare paludi, acquitrini, arginando fiumi*. In altri ancora significa scavare canali per *irrigare* terre aride o desertiche.
- In *secondo luogo* il campo, oltreché irrigato, va *concimato, difeso dalle male erbe, dai parassiti* di ogni genere.
- In *terzo luogo* i campi così realizzati non vanno abbandonati a se stessi: spine e cardi li occuperebbero rapidamente. In essi vanno coltivati e difesi, oltre che le erbe cerealicole (il Genesi evidentemente specificandole indica una parte per il tutto), l'intera serie delle *piante utili*. Cioè *l'imperativo del coltivare tutto il mondo* è sempre vigente. Ma la coltivazione impone sacrificio e fatica non sempre con buoni risultati: si parte, come si è accennato all'inizio, dalla "coltivazione per protezione" (la coltivazione per protezione⁹ è la forma più semplice del "coltivare") in alcune aree, i cosiddetti "parchi naturali", in tutte le altre, coltivazioni nelle modalità schematizzate nei tre punti suddetti.

Il contemperamento di obiettivi con esiti, sotto taluni aspetti, talora divergenti: un equilibrio non facile da realizzare

Riflettendo sui dettami biblici e gli obiettivi che l'Enciclica ci propone sotto alcuni profili, ci sono motivi da far tremare le vene e i polsi.

L'invito del Genesi (1,28) – «siate fecondi e moltiplicatevi, riempite la Terra, soggiogatela» – è chiaramente indicatore che con la creazione dell'Uomo inizia una nuova Era, l'Era, appunto, dell'Uomo: l'*Antropocene*, secondo la terminologia dei geologi. Era che chiaramente presuppone una rilevante trasformazione (non devastazione) dell'ambiente, del paesaggio.

Ma un conto è realizzare quest'Era su una Terra spontaneamente feconda che andava custodita e agevolmente coltivata, del tutto diverso in un ambiente in cui, dopo la maledizione divina, prevalgono i "cardi" e le "spine".

⁹ FORNI, *Due forme primordiali di coltivazione*, cit., 1961.

È quindi spiegabile come l'Enciclica riguardo l'adempimento dell'invito del Genesi di "riempire" demograficamente la Terra, focalizzi soprattutto il modo deteriore con cui questo comando viene realizzato: cultura dello spreco, dell'arricchimento senza limiti di pochissimi, il moltiplicarsi spropositato degli indigenti, la devastazione degli ambienti. È evidente infatti che fornire l'alimento necessario a nutrire molti miliardi di persone in una Terra dove predominano, dopo la maledizione divina, cardi e spine, rende molto difficile per l'Uomo il riservare ampi spazi alla coltivazione per protezione (anche contro l'Uomo stesso) dei cosiddetti "ambienti naturali" con il loro patrimonio di biodiversità. Inevitabilmente la flora e la fauna domestiche, in quanto produttrici di cibo, necessariamente vengono progressivamente a costituire la massima parte degli ecosistemi terrestri. Papa Francesco (66) aiuta a interpretare come almeno una parziale guarigione dalla piaga inferta dal peccato ai nostri progenitori, il realizzo di quell'armonia con l'ambiente e tutte le sue creature esaltato dal santo di Assisi. Quindi l'*iter* che l'Enciclica ci propone di seguire è alquanto arduo. Esso è posto in bilico tra esigenze e obiettivi tra loro, almeno in parte, contrapposti, come appunto conservare e proteggere tutte le creature (anche quelle oggi apparentemente meno utili), e nel contempo nutrire una popolazione umana in continuo incremento, con la coltivazione intensiva, praticata nei campi, necessariamente in progressiva espansione. Finalità per di più articolate e connesse con altri fondamentali obiettivi, quali quelli richiesti dalla giustizia sociale, vale a dire il rispetto delle esigenze dei ceti più deboli, dei "poveri", tendenzialmente sopraffatte dall'istinto egocentrista del ceto sempre più ristretto degli "ottimati" (105).

Apprezzamenti e incoraggiamenti nei riguardi degli agricoltori e degli agronomi, ma cautele e avvertimenti in riferimento all'agro-scienza

È necessario premettere che, nel mondo occidentale, come sembra evidente da qualche tempo, sta diffondendosi una sorta di psicosi collettiva. Ciò per effetto di un forte disadattamento psicologico alla rapidissima, travolgente e sconvolgente industrializzazione/urbanizzazione degli ultimi secoli e alla constatazione di alcuni suoi effetti negativi, troppo spesso colpevolmente trascurati. In tal modo si è instaurata, prima nei ceti intellettuali poi anche nelle masse popolari, una concezione della realtà (*Weltaanschauung*, dicono gli antropologi tedeschi) radicalmente avversa a tutto ciò che possa evocare o anche solo simboleggiare tale processo: vedi ad es. i prodotti chimici di sintesi (che di per sé, non si capisce perché debbano essere a priori nocivi), gli organismi geneticamente modificati (anche questi non possono essere bollati a priori come dannosi), e così via, pur riguardo a quelli chiaramente utili o addirittura necessari. Nell'immaginario della gente è infatti la chimica in tutti i suoi livelli, più della stessa ingegneria che provoca tale senso di repulsione.

Come è noto, le concezioni del mondo sono costituite da un amalgama di emozioni, ideologie, superficiali razionalismi che alla fine si estinguono, ma che durante il periodo della loro predominanza è difficilissimo "correggere", sradicare anche con la forza di principi e concetti-chiave solidamente razionali e di tutta evidenza positivi e fondamentali per l'esistenza umana. Ad esempio in agricoltura, grazie a una corretta e progredita impostazione agronomica.

Così l'agricoltura, in quanto considerata trasformazione dell'ambiente naturale, sebbene costituisca la fonte esclusiva e totale¹⁰ del nostro cibo, è oggi dal pensiero comune e dalle "vulgate" contemporanee solo tollerata, e ciò soltanto nella sua veste tradizionale, tecnicamente poco incisiva. Viene invece ignorata o peggio incredibilmente combattuta, quando inevitabilmente, e necessariamente sotto il profilo operativo, adotta, nel suo stadio evolutivo attuale, gli ammodernamenti (perfezionamenti, nuovi strumenti, ecc.) che lo sviluppo della chimica, della genetica e tutta la tecnoscienza moderna pongono a sua disposizione. Ammodernamenti che ovviamente possono presentare taluni aspetti negativi che vanno controllati, eliminati o accolti nei limiti conciliabili con le esigenze della salute pubblica. Ammodernamenti che nel loro insieme, hanno il grossissimo, straordinario merito di aver permesso di ridurre in misura drastica, nel quadro demografico mondiale, la proporzione dei sofferenti la fame. Dal 23,3% degli anni '90 all'attuale 12,9% secondo le statistiche degli Enti internazionali¹¹, un dimezzamento che ha si direbbe, del miracoloso, ma che è regolarmente di fatto sottaciuto, meglio, occultato dai media. Cfr. ad es. in sostanza anche dall'EXPO 2015 di Milano.

L'Enciclica, pur doverosamente sensibile all'opinione comune, ha necessariamente una posizione molto articolata su questo fondamentale argomento. Ecco i punti e i concetti trattati dall'Enciclica che più interessano l'agricoltore e quindi l'agricoltura e l'agronomia in genere. Argomenti che svilupperemo anche in seguito, quando se ne presenterà l'occasione.

Innanzitutto è da sottolineare la sua esaltazione del lavoro in generale e *in primis* quello agricolo (124- 128), e quindi, sia pure con infinite cautele e precisazioni (60, 61; 78; 102-104; 131-133; 187; 201) l'esaltazione in chiave biblica della scienza e della tecnica. Cioè, in altri termini, del principio, in precedenza illustrato, secondo cui l'Uomo deve prima conoscere, poi sviluppare il Creato, e in questo senso coltivarlo, completarlo, vale a dire antropizzarlo. In altri termini, come già innanzi sintetizzato, in senso lato, deve *agricolturare* il mondo. Molte cose che noi consideriamo mali, l'Enciclica precisa che sono in realtà stimoli a crearne il superamento (80). Tra le regolazioni e limitazioni focalizzate dall'Enciclica, la più significativa e rilevante è la necessità di rispettare, conservare le finalità di ogni specie vivente (76, 83-85, 130, 132, 221). Ma ne esistono molte altre, per cui l'Enciclica, pur elogiando la tecnoscienza, obiettivamente critica la quasi anarchia, la mancanza di un più consapevole autocontrollo nella ricerca e nell'utilizzo dei suoi risultati (105). Ritiene ovviamente negativa la fiducia eccessiva nelle spesso illusorie, immaginarie possibilità illimitate della tecno-scienza (106, 113, 115). Nel contempo critica aspramente la frequente dipendenza della ricerca specialmente in ambito agroalimentare ed ecologico dai poteri finanziari (108, 109). Importante è la critica all'assolutizzazione (201) del proprio sapere da parte di ogni settore scientifico¹², che così tende a ritenersi autosufficiente

¹⁰ Totale perché l'agricoltura, intesa in senso lato, come fa la Bibbia, comprende anche la caccia e la pesca.

¹¹ Il «Corriere della Sera» del 10.09.2015 cita al riguardo: UNICEF, FAO, OMS, ONU, Nature e altri.

¹² È opportuno, al fine della comprensione del pensiero di fondo, su cui s'impenna l'Enciclica, non sottacere la critica che chiaramente traspare in essa della posizione angusta, oggi alla moda, riguardo l'esistenza di Dio, strettamente connessa con questa assolutizzazione praticata da un'ampia schiera di pensatori e studiosi. Questi, constatando che ogni concezione scientifica costituisce una catena, auto-

e autonomo, in quanto risulta devastante per la scienza nel suo complesso perché impedisce le necessarie integrazioni reciproche, tra i vari settori di essa.

Significativa è anche, in ambito agronomico, la cauta valorizzazione che fa l'Enciclica degli OGM (131-135). Essi vengono considerati «effetto di una partecipazione responsabile all'azione creatrice di Dio». Ovviamente viene auspicato un approfondimento della ricerca al loro riguardo e viene raccomandata ogni attenzione perché vengano evitate le possibili conseguenze negative, quali il possesso monopolistico delle sementi di tale tipo. Esso può giungere a provocare l'espropriazione indebita, forzata dell'azienda dei contadini non in grado di procurarsele. Ma questa problematica per l'Enciclica non è evidentemente specifica solo dell'introduzione dell'impiego degli OGM, ma si estende agli esiti analoghi di altre innovazioni affini.

Strettamente connessa a queste problematiche è la sottolineatura che fa l'Enciclica del principio che la "Natura" non è certo una divinità assolutamente intoccabile (78). La moda attuale del "ritorno alla Natura" non può essere a scapito della libertà e della responsabilità dell'Uomo, che è parte del mondo con il compito di coltivare le proprie capacità per proteggerla e soprattutto svilupparne le potenzialità.

Come l'Enciclica affronta il problema ecologico di maggiore attualità (e altri analoghi)

In particolare la mancanza di dialogo tra le varie scienze è fonte di errori madornali nei vari settori applicativi. Nel nostro caso in quelli delle politiche ecologiche e dell'agronomia. A questo proposito dobbiamo riprendere quello esemplare del ruolo della CO₂, in tali ambiti. Argomento toccato direttamente o indirettamente di frequente dall'Enciclica, anche se solitamente in forma almeno apparentemente non complessivo, non globale (22-25, 80, 140, 201). Tale gas, come dovrebbe esser noto, ha invece un profilo bivalente: sotto quello climatologico, è considerato uno dei potenziatori, oggettivamente molto nocivo¹³ dell'Effetto serra. Sotto quello biologico all'opposto, come pure dovrebbe esser noto, costituisce indiscutibilmente la fonte esclusiva, necessaria e quindi preziosa, di carbonio per le piante e, sotto questo aspetto, loro nutrimento principale e per loro tramite nostro. Nutrimento dei vegetali il cui assorbimento, durante il succedersi delle Ere geologiche, è stato via via sempre più rafforzato, mediante una serie mirabile di progressivi perfezionamenti delle strutture fogliari¹⁴. Ciò che è incredibile è il fatto che i climatologi, secondo quanto appare,

sufficiente sotto il profilo semantico, di anelli causa-effetto giungono alla conclusione che l'Universo possessa in se stesso, sotto il profilo fisico, una propria autonomia totale, ma illusoriamente ed erroneamente ne deducono l'inutilità logica dell'esistenza di Dio. Ciò perché evidentemente una volta scoperta l'autonomia e l'autosufficienza, esclusivamente sotto il profilo fisico, del mondo reale, dell'Universo, è del tutto superfluo aggiungere un ulteriore anello finale di natura fisica del tipo causa-effetto. La domanda, veramente essenziale e fondamentale sta invece nel chiedersi perché e come esiste questo mondo. Risposta che evidentemente non può essere offerta dalla realtà fisica stessa, ma deve essere di natura totalmente diversa. Metafisica, si diceva ai tempi di Aristotele.

¹³ Essendo uno dei principali "gas serra", come tale concorre a promuovere una serie di processi a catena, in quanto il riscaldamento climatico da lui prodotto provoca lo scioglimento dei ghiacci e quindi la decomposizione per l'ossidazione dell'*humus* congelato nei suoli circumpolari con ulteriore sviluppo di CO₂ atmosferica. Ciò alla fine determina l'acidificazione degli oceani con lo sconvolgimento degli ecosistemi marini.

¹⁴ Prima con l'adozione della struttura lamellare delle foglie che incrementa in misura enorme il

hanno occultato totalmente anche a se stessi l'utilità della CO_2 come alimento principale e insostituibile dei vegetali, e purtroppo l'opinione pubblica tiene in conto in definitiva, esclusivamente della loro evidentemente distorta interpretazione. Succede così addirittura che a causa dell'operare a compartimenti stagni degli scienziati, tanto deprecato dall'Enciclica (201), i climatologi abbiano adottato la CO_2 , gas cardine della nutrizione vegetale e quindi umana, come modulo standard per misurare l'Effetto serra di qualsiasi gas! Certamente la CO_2 è un gas particolarmente adatto per questa funzione, ma probabilmente i fisici e i chimici dell'atmosfera se fossero stati pienamente consapevoli della sua fondamentale, insostituibile funzione nella nutrizione delle piante e indirettamente degli animali, avrebbero evitato di indicarla come gas tipo, nell'ambito di quelli specificati appunto come "gas serra".

Ma per capire per intero, in profondità quanto scrive l'Enciclica riguardo a questo problema, bisogna tener presente come essa sottolinei (140) che nel Creato nulla è rifiuto, perché ciò che è rifiuto a livello di una data categoria dei viventi, ad es. appunto la CO_2 emessa dagli animali con la respirazione, e dagli uomini anche nelle centrali termoelettriche, costituisca il cibo di un'altra categoria, nel nostro caso delle piante. Per cui alla fine diventa nostro cibo. Quindi con questa sostanziosa considerazione l'Enciclica valorizza implicitamente a fondo la fondamentale, insostituibile funzione della CO_2 . Ovviamente tutti questi processi in natura si svolgono in forma armonica e quindi l'Uomo deve porre attenzione, nell'ambito di una concezione di ecologia integrale (137, 138), a non squilibrare il complesso dei cicli che costituisce la struttura dell'ecosistema terrestre. Inoltre (23) sottolinea che in climatologia non si può attribuire una causa specifica determinabile a ogni fenomeno particolare.

È molto significativo che, alla fine del V capitolo (201), l'Enciclica sottolinei: «la realtà è evidentemente superiore all'idea» (che di essa si fanno spesso errando gli uomini o una categoria di essi). Vale a dire che la conoscenza che della realtà ha l'Uomo è sostanzialmente sempre incompleta. Quindi varia a seconda dei punti di vista e, come spiegheremo a fondo nell'Appendice, delle epoche storiche. Sempre a proposito della questione CO_2 bisogna anche sottolineare che se l'Enciclica come principio valorizza la scienza (102, 103) tuttavia opportunamente si mantiene critica circa le frettolose conclusioni, oltre, come si è rilevato, sulle assolutizzazioni del proprio sapere espresse da alcuni scienziati (201). L'esigenza di ingenti, colossali finanziamenti propri della ricerca scientifica attuale, spesso rende quasi necessaria per poterle proseguire, l'esaltazione parossistica dei risultati delle indagini in corso. Il che richiede talora quasi l'occultamento o la messa in disparte di quelli delle ricerche del passato. Peggio, se ne evidenziano solo gli eventuali aspetti negativi. È ben vero, infatti, come dimostrava Popper¹⁵, che compito della ricerca è quello di "falsificare" i risultati di qualsiasi ricerca, perché questo è il motore del progresso scientifico, ma ciò è ben diverso dal pretendere di confutarli in modo *globale*, come spesso si è soliti fare, in base a nuove evidenze che "falsificano" o meglio evidenziano solo aspetti negativi *collaterali*. Tipico esempio di questo comportamento lo si rileva appunto riguardo al problema chiave dell'Ecologia e quindi dell'agricoltura contemporanea,

contatto delle piante con l'atmosfera, poi addirittura l'apertura in esse degli stomi, infine creando una categoria di piante, le C-4 in grado di creare nelle guaine fogliari una riserva di CO_2 !

¹⁵ POPPER, *La logica della scoperta scientifica*, cit.

sul quale dobbiamo necessariamente ripetutamente soffermarci, cioè il rapporto tra emissioni antropiche di CO₂, produzioni agricole e riscaldamento globale. La fondamentale scoperta effettuata da vari scienziati alla fine del '700, focalizzata e completata da N.T. de Saussure¹⁶, per la quale la CO₂ è il più fondamentale e insostituibile nutrimento delle piante, non è stata mai falsificata. È stata evidenziata da Svante Arrhenius un secolo dopo, solo l'influenza della CO₂ sul potenziamento dell'Effetto serra. Per conoscere a fondo, tenendo conto della sua decisiva rilevanza, la questione CO₂, e soprattutto del modo e livello con cui se ne occupa l'Enciclica, è necessario ottemperare al fondamentale principio per il quale una vera conoscenza di un fatto, di un processo può essere conseguita solo analizzandone la genesi¹⁷. Per questo fine sintetizziamo in appendice innanzitutto quanto ne scrivono gli storici del clima più specifici e scientificamente più oggettivi, a partire da S.R. Weart (2005)¹⁸, E. Le Roy Ladurie (2009)¹⁹, W. Behringer (2010)²⁰. Poi per quanto riguarda la fisiologia vegetale, abbiamo sottolineato l'apporto di alcuni grandi botanici, da N.T. de Saussure a S. Tonzig, ma avremmo dovuto aggiungere anche quello di qualche biochimico agrario, in particolare A. Menozzi²¹, nominato negli anni '30, senatore del Regno per merito delle sue feconde ricerche anche di carattere applicativo (concimazione carbonica, ecc.). Inoltre abbiamo riportato in appendice il significativo auspicio di R. Ciferri, sommo fisiologo vegetale e geobotanico dell'Università di Pavia.

Alla fine si può così desumere che mentre le asserzioni di carattere generale del pensiero ambientalista vigente non di rado concordano con quelle dell'Enciclica, appare evidente al lettore più accorto che le asserzioni concordanti non costituiscono ciò che più la caratterizza e quindi la nostra attenzione va volta soprattutto all'intenzione e allo sforzo dell'Enciclica di prospettare una visione integrale dei problemi ecologici e alla sua adozione del principio che occorre rendersi conto di tutti i loro aspetti, compresi quelli negativi. Da ciò l'indicazione nell'Enciclica, delle varie limitazioni, precisazioni, critiche, risvolti che accompagna tali asserzioni. Particolarmente significative sono poi le sue valutazioni riguardo alle responsabilità umane in tale problematica.

*Alcune considerazioni e osservazioni da parte dei collaboratori
del Centro Studi e Ricerche di Museologia delle scienze storico-agrarie F. Pisani
(c/o Dipartimento Scienze Agrarie e Alimentari, Università degli Studi, Milano)*

Per una migliore oggettività abbiamo sondato l'opinione di alcuni docenti di scienze agronomiche dell'Università di Milano, in particolare abbiamo consultato il professor

¹⁶ N.T. DE SAUSSURE, *Recherches chimiques sur la végétation*, Paris 1804.

¹⁷ B. CROCE, *La storia come pensiero e come azione*, Bari 1938.

¹⁸ S.R. WEART, *Febbre planetaria*, trad. ital., Milano 2005.

¹⁹ E. LE ROY LADURIE, *Le réchauffement de 1860 à nos jours*, Paris 2009.

²⁰ W. BEHRINGER, *Storia culturale del clima*, trad. ital., Torino 2010.

²¹ Dovremmo citare anche E. Reinau, lo scopritore del "segreto" del letame, osannato dai contadini, misconosciuto dai chimici. Il suo effetto fertilizzante è dovuto soprattutto al fatto che una volta inserito nel suolo, grazie all'ossidazione dei suoi componenti organici, produce enormi quantità di CO₂, provocando la cosiddetta "respirazione" del terreno. Cfr. il capitolo «Concimazione carbonica» in: A. MENOZZI, V. PRATOLONGO, *Chimica vegetale e agraria*, vol. II, Milano 1946. Le nozioni scientifiche di Reinau, Menozzi non sono state "falsificate".

Luigi Mariani. Il suo parere è molto prezioso, in quanto i suoi interessi e quindi la sua preparazione sono centrati sulle relazioni tra agronomia, clima, preistoria e storia. Riguardo all'Enciclica egli è un grande apprezzatore²² «dell'afflato francescano che la pervade e che richiama ad una comunione con la Natura ed al rispetto per il Creato». A questo proposito Mariani cita questo passo dell'Enciclica: «Se noi ci accostiamo alla Natura e all'ambiente senza questa apertura allo stupore e alla meraviglia, se non parliamo più il linguaggio della fraternità e della bellezza della nostra relazione con il mondo, i nostri atteggiamenti saranno quelli del dominatore, del consumatore o del mero sfruttatore». Mariani apprezza moltissimo anche «l'attenzione preoccupata (...) a temi che riguardano i poveri, il degrado sociale, l'inquinamento, la perdita di biodiversità, la mancanza di sicurezza alimentare, le città sempre più caotiche e che nel terzo mondo divengono malsane baraccopoli, che toccano tutti noi». Condivide «i richiami all'unità, agli stili di vita morigerati ed austeri, al rifiuto della corruzione, al principio di sussidiarietà per cui lo Stato non può far tutto, alla centralità della politica come servizio».

Dopo questi calorosi apprezzamenti, Mariani aggiunge qualche osservazione su come la situazione scientifica e antropologica attuale in riferimento ai problemi ambientali si riflette nell'Enciclica. Innanzitutto egli, pur consapevole che un'Enciclica non può, né deve essere un trattato di ecologia, lamenta l'assenza in essa di dati quantitativi. Questi sono per lui necessari per valutare molti aspetti fondamentali del vivere umano, in particolare alcuni che attualmente sono in fase di netto miglioramento, quali ad esempio il prolungamento medio della vita, la maggiore produttività agricola, la rilevante riduzione della proporzione in ambito demografico dei sofferenti la fame, e così via. Come abbiamo già rilevato, secondo i dati della FAO e di altri enti²³ la proporzione delle persone denutrite sarebbe passata dal 23,3% del triennio 1990-2 al 12,9% del 2014-16.

Mariani lamenta poi la posizione morbida da parte dell'Enciclica nei confronti della prospettiva esclusivamente di tipo climatologico e quindi negativa con cui dall'opinione comune viene considerato l'argomento ecologico cardine attuale, da noi ripetutamente citato in precedenza, quello dell'incremento di matrice antropica della CO₂ nell'atmosfera, ritenuto causa del riscaldamento globale in atto, con relative deleterie conseguenze. Prospettiva questa, fa notare, che alcuni dei maggiori esperti considerano oggi non del tutto assodata²⁴. Ciò mentre solo in modo generico viene fatto cenno a quella botanico-agronomica, per di più scientificamente sicura (in quanto, mai falsificata), secondo la quale non solo la CO₂ è il nutrimento fondamentale e insostituibile delle piante, ma in quanto per gran parte di esse il suo livello nell'atmosfera è tuttora lontano dal costituire l'*optimum*²⁵. Inoltre il suo lieve incremento attuale (passaggio dallo 0,03% allo 0,04%) è per loro molto vantaggioso e quindi, sotto tale profilo, proficuo anche per l'Uomo. Ciò è chiaramente evidenziato dall'incremento della produttività agricola correlato al succitato incremento di CO₂.

²² Tra virgolette sono posti sia i commenti all'Enciclica del prof. Mariani, sia i passi dell'Enciclica da lui citati.

²³ Dati FAO riportati in «Corriere della Sera» del 10.09.2015, p. 21.

²⁴ F. Prodi, Responsabile del CNR per le questioni climatiche, docente di fisica dell'atmosfera: *Cambiamenti climatici*, in *Clima, energia, società*, Milano 2011, p. 141 e sgg.

²⁵ S. TONZIG, *Trattato di botanica*, Milano 1948, capitolo sulla fotosintesi.

nell'atmosfera²⁶. Aumento di produttività, vale a dire di biomassa vegetale prodotta, non spiegabile solo con il progressivo miglioramento delle tecniche di coltivazione. Tale incremento si accompagna all'emergere o all'ampliamento, verificato per via satellitare, di aree verdi in ambiti desertici o subdesertici. Processo abbastanza generalizzato sull'intero Pianeta²⁷.

Mariani spiega la preferenza dell'Enciclica per l'adozione della visuale climatologica, in confronto a quella agronomica, addebitandola ai consulenti del pontefice. Consulenti che, evidentemente, hanno seguito la moda unilaterale oggi in auge in ambito scientifico che fa riferimento solo a tale visuale, dimostrandosi privi della necessaria ottica globale interdisciplinare, indispensabile per una visione oggettiva della questione. Moda che appunto, per inciso, in quanto unilaterale, viene ripetutamente e decisamente criticata (201) dalla stessa Enciclica.

Mariani mostra poi un apprezzamento per quei paragrafi dell'Enciclica che sottolineano come sia giusto entusiasarsi e rallegrarsi per i progressi delle varie tecnologie (102, 103) perché «la scienza e la tecnologia sono un prodotto meraviglioso della creatività umana, che è un dono di Dio». In questo ambito, in un'epoca di grande confusione come l'attuale, sarebbe stato utile per chiarire i concetti, secondo Mariani, inserire anche un riconoscimento specifico del prezioso contributo, che ovviamente va ben controllato, della chimica nell'ambito agroalimentare. Gli antiparassitari e i concimi chimici sono del tutto paragonabili ai farmaci e ai ricostituenti nell'ambito della salute umana. Tutti sanno che questi farmaci utilizzati alle dosi prescritte sono decisamente benefici. Anche al loro impiego si deve certamente il rilevante prolungamento medio della vita umana mondiale verificatosi in questi tempi, passato dai 45 anni del 1950 ai quasi 70 odierni. *Mutatis mutandis* analoga preziosa utilità, se ben impiegati, hanno i prodotti chimici utilizzati in agricoltura. Anche al loro contributo si deve l'attuale rilevante progresso, come sottolinea la FAO, nella lotta contro la fame.

Un comportamento del tutto inaccettabile: la strumentalizzazione dell'Enciclica

Mariani, a questo punto, non manca di rilevare una certa propensione mostrata dall'Enciclica ad accogliere alcune istanze dei nostalgici del buon tempo antico. Essa è spiegata dall'acuta sensibilità paterna del pontefice per talune "difficili", ineluttabili conseguenze, dell'evoluzione economica: questa impone le cosiddette economie di scala, per cui un'agricoltura efficiente e quindi molto efficace nella lotta contro la fame esige strutture tecniche di grande rilevanza, di per sé incompatibili con una realtà basata su piccole aziende familiari, e a maggior ragione in un ambito globale con l'agricoltura tradizionale delle popolazioni indigene primitive, connessa con la loro attività atavica di caccia e pesca.

L'Enciclica a questo riguardo, secondo Mariani, avrebbe potuto focalizzare meglio quelle forme economiche e sociali ibride che mediante strutture di cooperazione

²⁶ L. MARIANI, *Produttività dei vegetali coltivati e livelli atmosferici di CO₂*, «XXI secolo, scienza e tecnologia», 2014, XXV, 1, 2-4.

²⁷ U. HELDEN, C. TOTTRUP, *Regional desertification, a global synthesis*, «Global and Planetary change», 2008, 64, pp. 169-176.

possono abbinare e coniugare i vantaggi economico-tecnici della grande impresa con quelli sociali della piccola proprietà familiare. Ovviamente ciò richiede una legislazione e un'amministrazione pubblica che agevolino questi processi, e anche, come ci insegnò la politica di Franklin Delano Roosevelt, presidente degli USA durante la grande crisi degli anni '20-'30 del '900, un intervento finanziario oculato, assolutamente temporaneo, dello Stato che deve esser accompagnato da una opinione pubblica coadiuvante promossa dalla presenza di una schiera di cittadini innovatori.

Ma ciò che infine per Mariani è assolutamente inaccettabile, è la strumentalizzazione dell'Enciclica compiuta dagli ambientalisti più radicali, idolatri della Natura, peraltro aspramente condannati dalla stessa Enciclica (78). A essi si affiancano anche quei commentatori dell'Enciclica che pur tollerando una coltivazione di limitato livello tecnologico, fanno parte di coloro che occultano, o tendono a occultare, nella Bibbia (e ora nell'Enciclica) ogni riferimento alla Missione «concretrice» (80) dell'Uomo. Mariani si stupisce quindi che Istituti, Enti e riviste che si ispirano al Messaggio cristiano²⁸, favoriscano questa strumentalizzazione. Si è persino verificato il caso, di per sé incredibile, in cui una rivista cristiana ha assegnato alquanto «ingenuamente» (?) un compito molto delicato, nientemeno che la «Guida alla lettura dell'Enciclica»²⁹ a un agnostico dichiarato³⁰. A uno dei paladini dell'agricoltura tradizionale, in prevalenza prescientifica, ancorata a un livello tecnologico piuttosto rudimentale: del tempo in cui purtroppo le carestie e le pestilenze si succedevano, come ci documentano le cronache, con dolorosa devastante frequenza. Quello in cui, come si è detto, la durata media della vita umana era di molto inferiore all'attuale. Tutti aspetti che questi paladini del buon tempo antico ovviamente, ma in modo intellettualmente poco corretto, tendono a cancellare dalla memoria. Fatti, si noti bene, che accadevano quando l'agricoltura «biologica» o quella «biodinamica» erano addirittura, come è ovvio, in sostanza le uniche praticate!³¹

Ma per capire a fondo la questione, si tenga previamente ben presente il significato di questi passi dell'Enciclica (80) che qui riportiamo, significato che implicitamente questa «Guida alla lettura dell'Enciclica» tende a sottacere: «Dio che vuole agire con noi e contare sulla nostra collaborazione, è anche in grado di trarre qualcosa di buono dai mali che noi compiamo», quindi qui vi è un chiaro riferimento ad esempio agli effetti anche benefici, non ipotetici, ma molto concreti, della CO₂, prodotta industrialmente in eccesso sotto il profilo dell'Effetto serra. Di ciò si parla poi ancora nel paragrafo 140, ove si sottolinea che in natura non si producono rifiuti. La CO₂ prodotta dai vulcani, e dai viventi con la respirazione funge da alimento per le piante.

Si legga ulteriormente nell'80: «In qualche modo Egli (Iddio) ha voluto limitare se stesso creando un mondo bisognoso di sviluppo» da parte dell'Uomo. È abbastanza evidente, in questo caso, il riferimento implicito ad operazioni come la produzione

²⁸ Cfr. ad es. in modo sotto certi aspetti incredibile «Famiglia cristiana» come poi vedremo.

²⁹ «Guida alla lettura dell'Enciclica» allegata a «Famiglia cristiana», n. 25, 21 giugno 2015.

³⁰ Carlo Petrini, nato a Bra (Cn) nel 1949, fondatore di Slow Food e di Terra Madre.

³¹ Probabilmente «Famiglia cristiana» ha affidato la «Guida alla lettura dell'Enciclica» a un miscredente per attrarre l'attenzione verso di essa di un mondo «occidentale» attualmente in buona parte scristianizzato. Ciò però, a ben riflettere, è molto pericoloso perché è praticamente quasi impossibile che un miscredente accolga integralmente l'etica biblico-cristiana, e quindi alla fine di fatto si concorre a diffondere una concezione non strettamente concordante con i dettami biblici e di conseguenza, sostanzialmente anche col significato etico dell'Enciclica.

degli OGM, che appunto presentano proprietà assenti nelle specie “naturali” di partenza. Argomento ripreso nei paragrafi 133, 135. In altri paragrafi (131) dell'Enciclica, l'esaltazione della partecipazione dell'Uomo alla Creazione è ancora più evidente: ad esempio quando, recependo anche i contributi di altri papi, vengono posti «in risalto i benefici dei progressi scientifici e tecnologici che manifestano quanto sia nobile la vocazione dell'Uomo a partecipare responsabilmente all'azione creatrice di Dio»: «la Chiesa apprezza l'apporto dello studio e delle applicazioni della biologia molecolare, completato con quello di altre discipline, come ad es. la genetica, nell'agricoltura e nell'industria». Altrove (117) l'Enciclica non perde occasione per ribadire che il ruolo dell'Uomo è quello «di collaboratore di Dio nell'opera della Creazione», e nel paragrafo 78, dopo aver sottolineato che contrariamente a quanto di fatto implica l'etica degli ambientalisti più radicali, «il pensiero ebraico-cristiano ha demitizzato la Natura», che quindi non è intoccabile, ma anzi perfezionabile e ribadisce infatti che «l'essere umano è parte del mondo con il compito di (...) proteggerlo e di svilupparne le potenzialità». Più avanti (102) dopo aver ricordato che «scienza e tecnologia sono un prodotto meraviglioso della creatività umana» l'Enciclica sottolinea che «la trasformazione della Natura a fini di utilità è una caratteristica del genere umano (...), in tal modo la tecnica esprime la tensione dell'animo umano verso il graduale superamento di certi condizionamenti» naturali. Nel paragrafo 124 aggiunge che gli uomini «assicurano la creazione eterna» e ribadisce che «il prudente sviluppo del Creato è il modo più adeguato di prendersene cura e implica il porsi come strumento di Dio per aiutare a far emergere le potenzialità che Egli ha inserito nelle cose».

Analizzando, dopo la lettura di questi passi dell'Enciclica, la “Guida alla lettura” di essa, stesa da Carlo Petrini, risulta del tutto evidente, come si è detto, che questi tenda ad omettere qualsiasi accenno ai passi succitati, vale a dire ai riferimenti che l'Enciclica fa, non solo all'esaltazione del progresso scientifico e tecnico, ma soprattutto all'opera concreativa dell'Uomo per il completamento e lo sviluppo del Creato e quindi della Natura. È ovvio infatti che chi tende a focalizzare la Natura è portato a considerare questi interventi specifici e distintivi dell'essere umano come riprovevoli. Prudentemente Petrini ha premesso di essere un miscredente, altrimenti questa sua, almeno implicita rimozione degli enunciati biblici, relativi ai compiti più nobili e specifici dell'essere umano, quelli che spiegano, come documenta la Bibbia (Gen. 1,27), che «Dio creò l'uomo a sua immagine» (immagine evidentemente operativa non fisica), lo avrebbero probabilmente (in altre epoche) fatto indicare, come un pericoloso eresiarca. I suoi scritti sarebbero stati presumibilmente compresi nell'“Indice dei libri proibiti”.

È ovvio che per schematizzare la tendenza del Petrini a sottacere alcuni aspetti del pensiero dell'Enciclica, nelle precedenti citazioni di essa abbiamo dovuto limitarci ad alcuni passi essenziali, omettendo numerose precisazioni che l'Enciclica di volta in volta fa accompagnare, in particolare alle enunciazioni relative all'azione concreatrice dell'uomo. In sostanza tali precisazioni nel loro complesso sottolineano che l'azione umana non deve mai stravolgere le finalità poste da Dio in ogni sua creatura. Ma eventualmente accrescerle e completarle.

Le varie precisazioni e limitazioni che nell'Enciclica si accompagnano alle enunciazioni, come pure i concetti espressi talvolta in forma implicita, possono dare l'impressione, a una prima lettura, che l'Enciclica dica e non dica, ma è chiaro che si tratta

di precisazioni e limitazioni che in argomentazioni così complesse, quali quelle contenute in questa Enciclica, come si è detto, sono del tutto necessarie, e che un buon Padre, un buon educatore prudente non può assolutamente omettere. Ciò malgrado il rischio di una eventuale strumentalizzazione, esse sono indispensabili per trasmettere una concezione oggettiva anche nei dettagli di ciò che è vero, e di ciò che è falso.

Conclusioni: agricoltura, ambientalismo e concezione cristiana.

Solo un'agricoltura integrale, cioè praticata globalmente, a vari livelli d'intensità e forma, può salvare e conservare natura e ambiente

La strategia dei Gesuiti del '600 in Cina costituisce il modello tipico del loro operare missionario sia riguardo al mondo pagano del loro tempo, sia riguardo a quello ateo, agnostico, scristianizzato dell'epoca contemporanea. Tale strategia è caratterizzata da un intelligente anzi *geniale realismo*. Sull'esempio di san Paolo e dei padri della Chiesa che in epoca greco-romana presentarono la concezione cristiana quasi come perfezionamento, completamento e rettifica non tanto dell'edificio idolatrico in cui ormai i ceti più evoluti non credevano, ma di quello intellettuale-culturale di quel tempo, i Gesuiti missionari del '600 innestarono la concezione cristiana nell'edificio intellettuale e culturale della Cina di quel secolo. E questo presentandola come un coerente suo completamento.

In modo analogo l'Enciclica considera il pensiero e la concezione ecologista come espressione intellettuale globale, complessiva dell'umanità contemporanea. Quindi dopo aver posto come ideale, l'armonia tra creature e Natura cantata da san Francesco, fa proprie, completa e perfeziona molte delle istanze degli ambientalisti. Ciò per contrapporsi a un mondo reale pervaso da immani putridi immondezze. Questi spesso devastano le periferie urbane e perfino alcuni dei territori più belli del Pianeta. Ecco quindi che l'ecologia interpretata in chiave biblica, cristiana, quella che s'ispira a san Francesco s'innesta su quella laica, le dà un significato più profondo, motivato, completo, integrale, convincente.

La concezione del mondo ambientalista non è certo accolta dall'Enciclica tale e quale. Come si è visto, secondo il dettame biblico, la Natura, l'ambiente naturale non va conservato in sé di per sé, ma va *protetto, coltivato, sviluppato, completato*. Questo significato nell'Enciclica è sinonimo in chiave biblica di agricoltura nei suoi vari livelli e del pensiero agronomico a essa sotteso. Questa Enciclica dedicata alla «cura della casa comune» innesta così nel pensiero ambientalista, oggi predominante, il concetto cristiano di fratellanza universale. L'Uomo non è il «cancro della Natura» come vorrebbe l'ambientalismo «radicale»: la tecno-scienza agraria viene accolta dall'Enciclica, anzi elogiata come partecipazione all'opera creativa divina, anche se con alcune cautele.

In definitiva e in sintesi quindi l'ambientalismo razionale, l'ecologismo universale, anzi meglio, per usare il termine impiegato dal pontefice «integrale», viene trasfigurato dall'Enciclica nell'idea, progetto secondo la terminologia biblica, di *coltivazione, (agri)coltura totale, integrale, universale*. Ciò tenendo presente, come già più volte si è precisato, che anche il semplice «proteggere» è una forma di coltivazione³². E che la

³² G. FORNI, *Gli albori dell'Agricoltura*, Roma 1990, in particolare pp. 31-32. ID., *L'Agricoltura: coltivazione e allevamento: genesi, evoluzione, contesto*, in G. FORNI, A. MARCONE, *Storia dell'Agricoltura*

coltivazione “per protezione” costituisce il momento iniziale, embrionale dell’origine dell’agricoltura.

Così si giunge alla conclusione che solo una coltivazione, un’agricoltura integrale cioè praticata a vari livelli, ovunque, secondo le necessità, può salvare la Natura e l’ambiente, in certi casi persino dalla stessa “aggressione umana”. Si tratta in questo caso della “coltivazione per protezione” delle “riserve” cosiddette “naturalì”.

In definitiva questa Enciclica, se ben compresa, costituisce un’esaltazione, sublimazione appunto totale, universale, dell’agricoltura e trasforma, almeno potenzialmente, ogni essere umano, ogni cittadino del mondo, impiegando la terminologia biblica, in un “coltivatore totale”. Un compito che assegna all’Uomo una responsabilità immensa tale da far veramente tremare le vene dei polsi.

Appendice. Per capire l’Enciclica occorre conoscere l’origine, la storia e quindi il significato della questione ecologica di fondo

Come è noto ai climatologi e ai geologi, la costante più evidente del clima è quella di mutare nel tempo. Or bene, secondo quanto scrive il noto storico del clima, W. Behringer³³, sino alla metà degli anni ’80 del Novecento, i climatologi asserivano che una nuova glaciazione stava approssimandosi, da cui la proposta di annerire con polvere di carbone polverizzato i ghiacciai.

Dopo tale epoca, a seguito di forti siccità e altri eventi climatici un po’ straordinari, si profilò una nuova “quasi certezza”, ancorata all’ipotesi che a seguito delle forti emissioni di CO₂, provocate dall’industrializzazione del mondo, si fosse troppo accentuato il, di per sé benefico³⁴, “Effetto serra” provocando un processo di un eccessivo riscaldamento globale del Pianeta. Negli anni ’80 e ’90 il governo Britannico, capeggiato da Margaret Thatcher, avendo deciso di chiudere la maggior parte delle miniere di carbone del proprio Paese, in quanto ormai obsolete e quindi economicamente passive, il cui finanziamento lo aveva fortemente indebitato, non trovò nulla di meglio che abbracciare e sostenere con ogni mezzo tale tesi. Ciò anche per potenziare l’industria atomica di cui era fautore e soprattutto per fronteggiare, con il sostegno dell’opinione pubblica, il drammatico sciopero dei minatori che, a seguito delle suddette chiusure, ormai durava da più di un anno. I minatori erano evidentemente terrorizzati dalla prospettiva di una massiccia perdita dei posti di lavoro.

Il succedersi di questi eventi e attualmente l’impostazione tendenzialmente catastrofista della questione CO₂ in una prospettiva, come si è detto, del tutto unilaterale in quanto climatica e non anche botanico-agronomica, ha determinato l’emergere della “moda-ideologia”³⁵ (come tutte le ideologie con qualche nucleo “reale”) dell’at-

italiana, vol. I, Tomo 1, Firenze 2002, pp. 7-46. Fondamentale anche ID., *Due forme primordiali di coltivazione*, cit.

³³ W. BEHRINGER, *Storia culturale del Clima*, cit., pp. 253-254.

³⁴ L’effetto serra impedisce la dispersione nello spazio, del calore provocato dall’irradiazione solare sulla Terra. In mancanza dell’effetto serra si calcola che la temperatura media del nostro Pianeta si aggirerebbe attorno ai 30° sotto zero.

³⁵ Ovviamente intesa come pensiero predominante, comune, transeunte in un determinato ambito. In questo modo una concezione scientifica entra in un ambito ideologizzante.

tesa di una futura desertificazione del Pianeta surriscaldato. Ne conseguirebbe anche l'innalzamento dei livelli degli oceani, con sommersione delle numerose città costiere e così via. È incredibile come in nessun altro campo, la "moda" giunga a essere l'equivalente di una quasi certezza come nell'ambito scientifico a tutti i livelli. È implicito nel trattato del Behringer, la conclusione che il passaggio dall'ipotesi di una nuova glaciazione provocata da cause puramente naturali, a quella di un surriscaldamento globale provocato dall'Uomo, sia alla fine effetto di un luciferino antropocentrismo umano...

Per capire la rilevanza del fattore "moda" con le sue rapide variazioni, in ambito scientifico è opportuno riportare in sintesi anche quanto scriveva agli inizi (1954) di tale tempeste, nella prestigiosa *Enciclopedia Agraria Italiana*³⁶, il celebre botanico Raffaele Ciferri³⁷: partendo dal dato incontrovertibile che la CO₂ costituisce l'unica e insostituibile fonte di carbonio per le piante e come tale loro principalissimo alimento e attraverso loro nostro; considerato che la concentrazione ottimale di CO₂ nell'atmosfera per un buon numero di piante coltivate (quelle indicate come C-3) oscilla³⁸ attorno al decuplo di quella normale, per cui raddoppiando la CO₂ atmosferica attuale, si raddoppierebbe (in condizioni normali) l'assimilazione di questo gas da parte delle piante e di conseguenza di altrettanto, la produzione di sostanza organica (cioè di prodotto agricolo). Ma, aggiunge Ciferri, siccome la temperatura media, come ha documentato il Nobel Svante Arrhenius all'inizio del '900, salirebbe di 4° centigradi, l'incremento produttivo sarebbe ancora maggiore passando almeno da uno a tre. Ciò gli fece ipotizzare utopisticamente (ma con lo sviluppo della popolazione mondiale – egli scriveva – potrebbe diventare necessario) che si potrebbe conseguire tale obiettivo arricchendo artificialmente di CO₂ l'atmosfera, trattando le rocce calcaree e affini, disponibili sul pianeta in quantità pressoché "infinita", con acido nitrico, producibile anch'esso in quantità illimitata partendo dall'azoto libero dell'aria e realizzando per di più con ciò una rilevante quantità di concimi azotati. Ciferri, ovviamente, negli anni '50 non poteva sapere che il suo sogno di concimazione carbonica planetaria, con l'estendersi della rivoluzione industriale al Terzo mondo e le conseguenti massicce emissioni di CO₂, sarebbe diventato spontaneamente realtà.

GAETANO FORNI

³⁶ Voce *Carbonio*, *Enciclopedia Agraria Italiana*, Roma 1954, p. 88.

³⁷ G. CARETTA, A. PIROLA, R. Ciferri, *scienziato versatile e critico*, Milano 2000. Alcuni suoi ammiratori lo indicavano come il Leonardo da Vinci del XX secolo.

³⁸ TONZIG, *Trattato di botanica*, cit., pp. 720-721.