

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI
FIRENZE

RIVISTA DI STORIA DELL' AGRICOLTURA

Diretta da Giovanni Cherubini



SOMMARIO

GAETANO FORNI, <i>Il contributo delle civiltà agrarie degli altri continenti all'agricoltura europea</i>	Pag. 3
FRANCO MONTEVECCHI, <i>Il trasporto marittimo di cereali nel Mediterraneo antico</i>	“ 29
REMIGIO BANAL, <i>Il Falerno</i>	“ 61
GABRIELLA GALARDI, <i>La percezione geografica di un'isola mediterranea: la Corsica, tra tempi antichi e moderni</i>	“ 69
ANTONIO SALTINI, <i>Due scienziati romantici fondano le scienze del suolo. (parte I) In troika nella steppa alla scoperta del processo della pedogenesi</i>	“ 121
ORSETTA PELLION, <i>“Fare di necessità virtù”. Viaggio nella tradizione alimentare mezzadrile</i>	“ 141
Mostre dell'Accademia dei Georgofili	
<i>I Georgofili</i>	“ 157
a cura di Lucia Bigliuzzi e Luciana Bigliuzzi	
Convegni	“ 205
Recensioni	“ 217
Indici del 1996	“ 223

IL CONTRIBUTO DELLE CIVILTÀ AGRARIE DEGLI ALTRI CONTINENTI ALL'AGRICOLTURA EUROPEA

Un'analisi storica dell'agricoltura delle nostre campagne

Quasi nessuno, anche tra gli specialisti antropologi, storici, archeologi, ambientalisti, si rende conto di come l'agricoltura delle nostre campagne sia il risultato di una sintesi tra le agricolture preistoriche, protostoriche, storiche, frutto delle civiltà agrarie dei continenti extra-europei. Infatti l'apporto della civiltà europea consistette soprattutto in una rielaborazione, in una sintesi dei contributi degli altri continenti e poi di recente nella scientificizzazione-industrializzazione dell'agricoltura. In sostanza quasi nessuna pianta domestica, nessun animale allevato è originario dal nostro Paese.

Pochissimi inoltre si rendono conto della stretta interdipendenza, in epoca moderna, tra l'introduzione della coltivazione di nuove piante e le radicali trasformazioni della nostra economia. Ecco quindi perché le campagne italiane sono delle sconosciute in casa: la gente le attraversa, le vede continuamente, ma non conosce la provenienza dei suoi componenti, non ha idea dei loro effetti.

Quando attraversiamo la campagna, scorgiamo colture di ogni genere: campi a mais, riso, frumento; se siamo in collina o anche nelle vallate montane, sui pendii splendidi vigneti e siepi di robinia, in montagna castagni e campi di patate, segale, saraceno. Ovunque, presso le abitazioni, orti a zucche, meloni, pomodori, fagioli, girasoli e qua e là pescheti e albicoccheti; se viaggiamo nella penisola, oliveti e agrumeti. Si tratta di piante indigene, cioè di origine italiana? No, vengono tutte da Paesi spesso lontanissimi, le cui civiltà hanno, lungo i millenni, acquisito alla coltivazione e quindi addomesticato tali piante¹ anche se oggi appaiono ben amalgamate e omogeneizzate nel nostro territorio. Si

¹ Per un approfondimento sulle civiltà agrarie di tutto il mondo e sulle tecniche agrarie tradizionali, la loro origine, storia e documentazione museale, in particolare per quelle euromediterranee, si vedano G. FORNI, *Gli albori dell'agricoltura*, Roma, REDA, 1990; G. FORNI, *Les six révolutions technologiques qui ont caractérisé l'évolution de l'agriculture tradition-*

consideri che persino piante che si trovano o si trovavano allo stato selvatico nei nostri boschi, come la vite selvatica, in realtà, nelle loro forme coltivate, sono tutte originarie dall'Oriente, anche se non si deve escludere che a costituire il loro patrimonio ereditario attuale abbiano contribuito, almeno in piccola parte, anche le sottospecie indigene².

In che modo tutto ciò è accaduto? Non certo accidentalmente, o per curiosità o capriccio (anche se questi fattori in qualche caso hanno giocato la loro parte), ma in coincidenza con le grandi rivoluzioni tecnico-culturali che, a guisa di gigantesche inondazioni, hanno coperto e intriso intere regioni e continenti. Non è detto che ciò sia avvenuto a seguito di grandi migrazioni, analoghe a quelle dei popoli germanici nell'Alto Medioevo. In certi casi si è trattato di una lenta diffusione a macchia d'olio, la cui dilatazione, ad esempio nel caso della rivoluzione del Neolitico, a cui si deve la nascita dell'agricoltura, non superava la media di un km/anno³ (fig. 1).

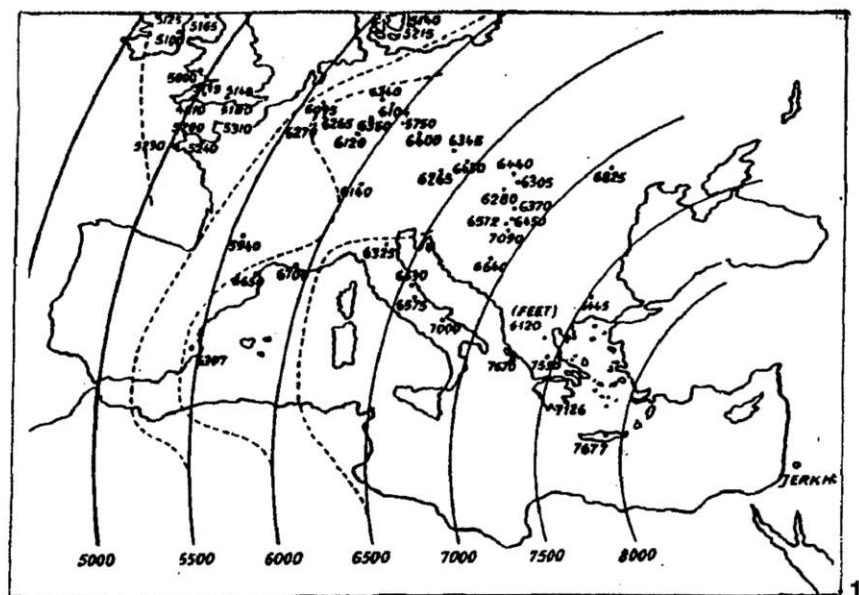
In uno studio specifico, a cui rimandiamo il lettore più interessato, si sono distinte sette grandi rivoluzioni culturali agrarie⁴. Alcune di queste sono strettamente collegate con l'introduzione di nuove piante coltivate. Ad esse, quando riguardavano anche il nostro Paese, si deve la mirabile creazione dell'agricoltura attuale delle nostre campagne. Vediamo di illustrarne le principali, ponendone in evidenza gli aspetti più significativi e le conseguenze più rilevanti e riferendoci soprattutto, in questa occasione, alle piante coltivate (fig. 2 e Tabella).

nelle euro-méditerranéenne, I Jornadas Intern. sobre Tecnología Agraria Tradicional (Madrid 1992), Madrid, Museo Nac. del Pueblo Español, 1993, pp. 257-266; F. GIUSTI, *La nascita dell'agricoltura*, Roma, Donzelli, 1996; J. KOSTROWICKI, *Geografia dell'agricoltura*, Milano, Franco Angeli, 1980; V. NICCOLI, *Prontuario dell'agricoltore e del tecnico agrario*, 6a ed., Milano, Hoepli, 1915; *Evolution of crop plants*, a cura di N.W. Simmonds, London and New York, Longman, 1976; *Il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura (catalogo)*, Milano, Garolla, 1992; *Nell'agricoltura lombarda il contributo delle civiltà agrarie di ogni tempo e di tutto il mondo*, Milano, Museo L. Storia dell'Agricoltura, 1993; E. WERTH, *Grabstock, Hacke und Pflug*, Ludwigsburg, Ulm, 1954; J. VANDIER, *Manuel d'archéologie égyptienne*, VI, *Scènes de la vie agricole*, Paris, Picard, 1978.

² G. FORNI, *Genesi e protodiffusione della vitivinicoltura dal Mediterraneo orientale alla Cisalpina*, in *2500 anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino*, a cura di G. Forni, A. Scienza, Istituto-Confraternita della Vite e del Vino di Trento, Trento 1996.

³ A.J. AMMERMAN, L.I. CAVALLI SFORZA, *Measuring the rate of early farming in Europe*, «Man», 6 (1971), pp. 674-688; ID. *The Neolithic Transition and the Genetics of Populations in Europe*, Princeton, Princeton Univ. Press, 1984, trad. it. *La transizione neolitica e la genetica di popolazioni in Europa*, Torino, Boringhieri, 1976, p. 81.

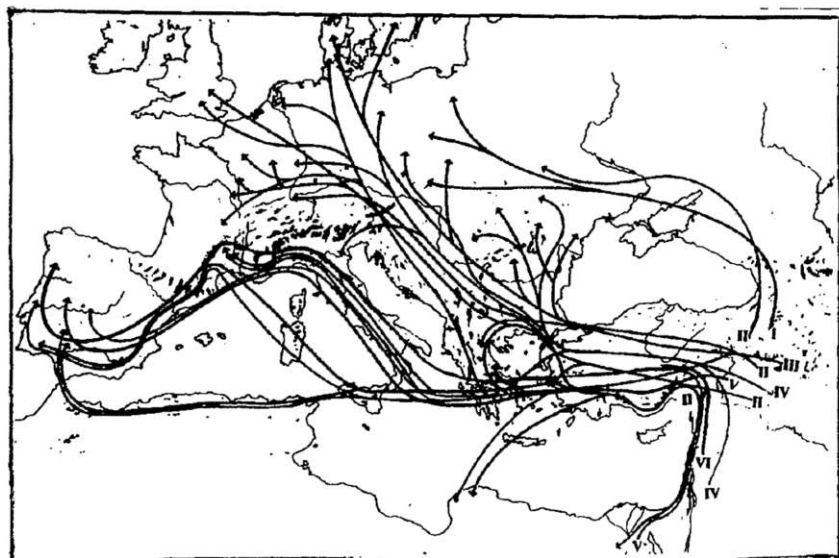
⁴ G. FORNI, *Les six révolutions technologiques*, cit.



2a

Fig. 1. La diffusione dell'agricoltura dall'epicentro originario (per il Mondo Antico) del Prossimo Oriente è un processo che presenta molti aspetti analoghi a quello della diffusione di una nuova specie vivente, di un'epidemia. Essa presenta quindi un ritmo spaziale-temporale rappresentabile graficamente. Le date sono indicate in anni, a partire dal presente. Esse corrispondono grosso modo a livelli di diffusione (indicati dagli archi) regolari, di 500 anni per 500 km. Le linee tratteggiate specificano variazioni regionali, i punti le stazioni preistoriche datate col metodo del radiocarbonio (da Ammermann e Cavalli Sforza, *Measuring the rate*, cit. 1971).

Fig. 2. a) Nel nostro Paese l'azienda agricola è un vero e proprio museo vivente, sintesi delle agricolture di tutti i tempi e di tutti i continenti e in particolare di quattro civiltà plurimillinarie: quella americana del mais, quella asiatico occidentale del grano, quella africano australe degli ortaggi, quella asiatico centro-orientale del riso. Esse erano in relazione con i «centri d'origine» ristretti (A1, B1, C1) in cui ancora oggi



2b

INQUADRAMENTO CRONOLOGICO DELL'INIZIO DELLA PRESENZA DELLA VITE DOMESTICA

Regione	3500 a.C.	3000 a.C.	2500 a.C.	2000 a.C.	1500 a.C.	1000 a.C.	500 a.C.	0 (500) d.C.
I. Circummesopotamia settentrionale	x							
II. Transcaucasia occidentale	x							
III. Circummediterraneo est-meridionale	x							
IV. Circumponto settentrionale		x						
V. Balcania meridionale		x	x					
VI. Transcaucasia orientale				x				
VII. Italia meridionale e isole					x	x		
VIII. Italia centrale						x		
IX. Italia padano-veneta							x	
X. Iberia							x	
XI. Europa centrale								x
XII. Europa atlantica								x
XIII. Ciscaucasia								x
XIV. Regione transcaspiana								x

2c

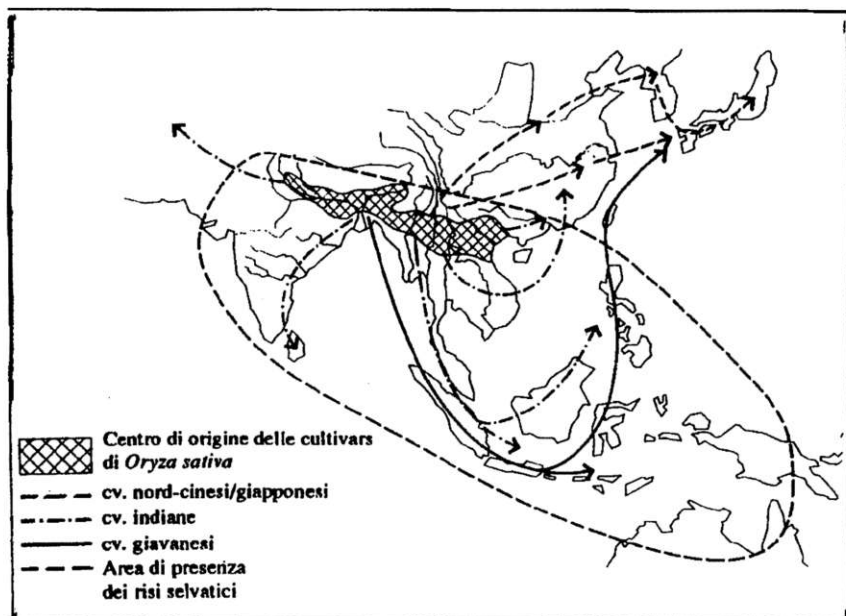
crescono spontanei gli antenati della maggior parte delle piante coltivate (questi sono presenti, assieme ad altre specie utili secondarie, nelle più ampie «aree» A2, B2, C2 corrispondenti).

b) Schema di diffusione delle principali piante domestiche nel Prossimo Oriente (Centro A1): I) segale; II) frumento (farri); III) orzo; IV) lenticchie, ceci, piselli; V) lino; VI) fava (ispirato a G. Forni, *Albori*, cit., p. 111 e D. Zohary, M. Hopf, *Domestication of plants*, cit.)

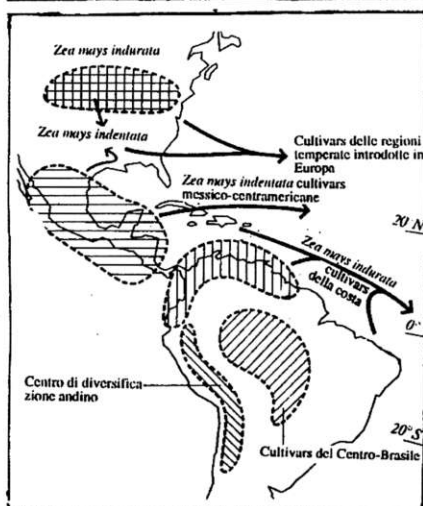
c) Cronistoria dell'origine e diffusione della vite domestica (da G. Forni, *Genesi e protodiffusione della vitivinicoltura*, cit.)

d) Origine e diffusione delle varietà coltivate (= *cultivars*) di riso asiatico (*Oryza sativa*). Esso è da distinguersi dal riso dell'Africa occidentale (*O. glaberrima*). Dalle cultivars indiane di riso asiatico è derivato il nostro riso (ispirato a T.T. Chang, in *Evolution of crops plants*, a cura di N.W. Simmonds, cit.)

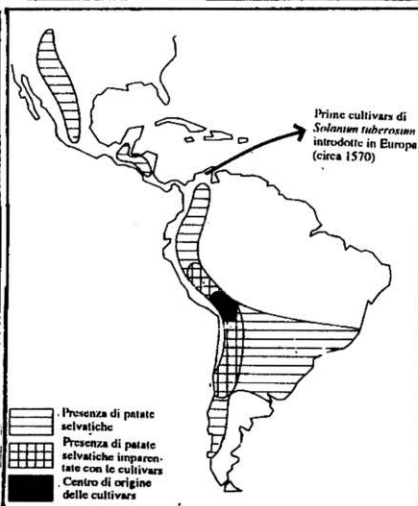
e) Origine e diffusione delle cultivars di *Zea mays*. In Europa si sono acclimatate



2d



2e



2f

prevalentemente le cultivars di *Z. mays indurata* e di *Z. mays indentata*, della regione temperata americana (schema semplificato ispirato a M.M. Goodman, in *Evolution of crops plants*, a cura di N.W. Simmonds, cit.). Qui sono state evidenziate soprattutto queste due sottospecie.

f) Origine e diffusione delle patate domestiche (schema semplificato ispirato a N.W. Simmonds, in *Evolution of crops plants*, a cura di N.W. Simmonds, cit.)

Tab. 1. Regione d'origine ed epoca d'immigrazione in Italia di piante e animali domestici

Per evidenziare in modo più completo il contributo delle civiltà degli altri continenti, si sono riportati, distinguendoli con un asterisco, anche piante e animali domestici non (o scarsamente) coltivate e allevati in Italia.

Area d'origine	Piante	Animali
Eurasia centromeridionale	frumento ¹ , segale ³ , orzo ¹ , avena ²⁻³ , (lino) ¹⁻² , (carota) ⁴ , (cavolo) ⁴ , lattuga ⁴ , (pisello) ¹ , (barbabietola) ⁴ , (veccia) ¹⁻² , (lenticchia) ¹⁻² , (fava) ¹⁻² , (melo) ⁴ , (pero) ⁴ , (fico) ²⁻³ , (ciliegio) ⁴ , cotogno ⁴ , noce ⁵ , (mandorlo) ²⁻³ , (vite) ²⁻³ , melograno ³⁻⁴ , (olivo) ²⁻³ , castagno ⁵ , (susino) ⁴ , carrubo.	cavallo ² , capra ¹ , pecora ¹ , bue ¹ , anatra ³ , cane ¹ , dromedario*.
Asia centro-settentrionale	miglio ² , grano saraceno ⁶	oca ³ , renna*, cammello*.
Asia centro-sud-orientale	albicocco ⁵ , pesco, agrumi ⁴⁻⁵⁻⁶ , riso ⁷ , cece ¹ , rapa ¹ , anguria ⁴ , pepe*, igrane*, taro*, banano*, cocco*, canna da zucchero*.	baco da seta ⁶ , gallo ³ , yak*, bufalo*, banteng*
Africa	melone ² , sorgo ⁴ , lagenaria ³ , anguria ³ , dolico ⁴ , fagiolo occhiuto ⁴ , caffè*, cotone*.	asino ³ , gatto ³ , ape ³ .
America	patata ⁷ , pomodoro ⁷ , fagiolo ⁷ , zucca ⁷ , tabacco ⁷ , mais ⁷ , peperone ⁷ , girasole ⁷ , cacao*, ananas*, arachide*, manioca*, batata*, cotone*.	cane ⁷ , tacchino, alpaca*, lama*.

Epoca d'introduzione in Italia: 1 = neolitico; 2 = età del bronzo; 3 = età del ferro; 4 = epoca greco-etrusca; 5 = età romana; 6 = età medievale; 7 = età moderna.

Sono poste tra parentesi le specie che, pur essendo indigene in Italia (almeno in quella mediterranea) e quindi già in precedenza utilizzate e protette (coltivazione per protezione), sono state introdotte dall'Oriente come piante domestiche. L'indicazione di più numeri per la stessa pianta indica che essa è stata introdotta in una data epoca, ma poi, in epoche successive, sono state inserite altre specie dello stesso genere (caso degli agrumi) o altre sottospecie (o altre varietà) più specificamente domestiche.

Circa la corrispondenza tra la mappa (fig. 2a) e la tabella, è ovvio che le denominazioni *civiltà del mais*, *civiltà del grano* ecc. indicano solo la pianta fondamentale, alla quale vanno affiancate molte altre piante utili.

Il termine Eurasia centro-meridionale corrisponde soprattutto al centro A1, ma è chiaro che, tramite la valle del Nilo, molte piante dell'A1 sono confluite nell'A2 e viceversa.

Dall'Oriente mediterraneo la prima immigrazione: quella del frumento, dell'orzo e della segale (6/5000 a.C.)

È a tutti nota l'importanza della cosiddetta *rivoluzione* (nel senso di radicale cambiamento, anche se lento) *neolitica*, che in realtà, come abbiamo sopra accennato, si dovrebbe indicare come *rivoluzione agraria*. Invero si tratta della più grande rivoluzione tecnologica e socio-culturale di tutti i tempi, in quanto essa ha innescato la "simbiosi" uomo-ambiente biologico in contrapposizione all'antagonismo precedente, proprio dei cacciatori-raccoglitori, e alla fine ha costituito la matrice della stessa rivoluzione industriale.

Questa prima tappa dell'agricoltura ha potuto svolgersi grazie all'addomesticazione, nel Vicino Oriente, dei primi cereali: il frumento, l'orzo e, più tardi, la segale e l'avena e grazie all'acquisizione delle tecniche per il loro utilizzo, in particolare la panificazione, l'impiego in minestre, la birrificazione, tecniche tra loro strettamente connesse⁵. Parallelamente si svolse anche la domesticazione dei primi legumi, quali il pisello e la lenticchia⁶.

L'illustrazione (Fig. 1) ci evidenzia che il ritmo di diffusione della cerealicoltura neolitica (e, più in generale, dell'agricoltura) era, come si è accennato, in media di 1 km/anno. Per cui, partendo dagli altipiani palestino/siriani verso l'8000/7000 a.C. (secondo la datazione con il radiocarbonio) si arriva verso la fine del 6. millennio nelle aree più accessibili del nostro Paese.

La coltivazione dei cereali di tipo estensivo aridofilo nell'area di origine (mediterraneo-orientale) si propaga inizialmente in Europa secondo un'impostazione più di tipo orticolo, presso sorgenti e rive fluvio-lacuali⁷.

⁵ G. FORNI, *Nuove luci sulla genesi della panificazione e sulle fasi della sua evoluzione*, IV Colloquio interuniversitario «Homo edens»: *Nel nome del pane* (Bolzano, giugno 1993), Trento-Padova, Regione Trentino-Alto Adige, 1994, pp. 195-215; Id., *Che cosa e perché si macina*, in Catalogo mostra *Il grano e le macine* (Museo Provinciale di Castel Tirolo, 27.IV-24.VII 1994), Tirolo, Museo Prov. di Castel Tirolo, 1994, pp. 13-33; Id. *Genesis e protodiffusione della vitivinicoltura*, cit., pp. 22-25; J. Vandier, *Manuel d'archéologie Egyptienne*, cit.

⁶ G. FORNI, *Albori dell'agricoltura*, cit.; Id., *Nuove luci sulla genesi della panificazione*, cit.

⁷ G. FORNI, *Le più antiche fondamenta storiche dell'irrigazione e della bonifica in Padania*, Seminario *Acqua e agricoltura in Lombardia* (Milano, 9.X.1991), «A.M.I.A.», 13 (1991), p. 40; B. BAGOLINI, *I processi neolizzatori nell'Italia Settentrionale, nel quadro di una problematica generale*, «Dialoghi di Archeologia», 1981.

Una difficoltà di eccezionale rilevanza era costituita dalla diversità climatica: piovosità in primavera (anziché in inverno, come nel Mediterraneo orientale) che favoriva la diffusione delle malattie crittogamiche (ruggine, carbone ecc.). Tali malattie divennero maggiormente devastanti con la successiva introduzione dei grani nudi, meno resistenti ai loro attacchi. Il terrore che esse incutevano era tale che non si seppe far di meglio che adorarle come divinità malefiche. È così che ancora nel Pantheon romano un posto di rilievo occupava la dea Robigo, appunto la ruggine, in onore della quale si svolgevano il 25 aprile le feste Robigalia. Ma evidentemente Robigo non era molto sensibile alle preghiere, se negli ambienti padani dovevano, come riferisce Plinio (N.H. XVIII 141, 149), seminare il frumento (il farro) mescolato con la segale o con l'avena, così che nelle annate più piovose, soccombendo il frumento, prendevano il sopravvento (Plinio interpreta questo fatto come una degenerazione del frumento) queste ultime, in quanto cereali più rustici.

Ancora dal Mediterraneo orientale la seconda immigrazione: quella della vite, del fico e dell'olivo, seguita, in epoche successive, da pesco, albicocco, agrumi

Forse nessuna pianta ha avuto, come la vite, e il suo prodotto, il vino, una storia così affascinante e ricca di contrasti⁸. Il suo utilizzo da parte dell'uomo, sino al nascere dei primi borghi nel Calcolitico (cioè tra la fine del Neolitico e l'età dei Metalli) fu sostanzialmente marginale. Si accentuò allora sotto diversi profili: biologico e culturale, sino a diventare preminente nelle epoche successive. Si deve quindi inserire la sua fortuna tra le miriadi di effetti propri alla rivoluzione economico-culturale conseguente all'introduzione dell'aratro, vale a dire all'incremento di produzione pro/capite che il suo impiego ha provocato. Cioè il nascere della viticoltura si accompagna da un lato a quello della domesticazione e allevamento del bue (necessario per il traino dell'aratro), dall'altro alla genesi della stratificazione e differenziazione sociale, della metallurgia, tutti processi determinati dall'incremento di produzione succitato e che sboccano appunto nella costituzione dei primi borghi.

Ma in che modo e perché la vite, questa rampicante dai piccoli grappoli acidi (allo stato selvatico) venne a prevalere? A prima vista

⁸ G. FORNI, *Genesi e protodiffusione della vitivinicoltura*, cit.

questo non sembrerebbe chiaro, lo diventa solo se si considera che biologicamente la vite esplose come vegetazione infestante nei primi consistenti depositi di rifiuti, tra le acque luride. Fenomeno che si accompagnava al costituirsi dei primi rilevanti insediamenti più propriamente stabili.

È questo accostarsi delle viti infestanti all'uomo (antropofilizzazione) che accese in lui l'interesse per queste piante: con stupore doveva notare che non tutte portavano frutti, il che lo spinse a selezionare e moltiplicare per via vegetativa (la quale permette di conservare i caratteri biologici) quelle produttive, cioè le femminili e le seppur rarissime ermafrodite che, in quanto dotate di entrambi i sessi, erano anch'esse fruttifere, e, tra tutte, quelle a frutto migliore (meno acido, più grosso ecc.). La vite selvatica infatti è pianta dioica, cioè presenta individui maschili (con funzione esclusivamente impollinante e quindi non produttiva) ed individui femminili, oltre ad una piccolissima percentuale di individui ermafroditi. Solo queste due ultime categorie, come si è accennato, sono portatrici di frutti.

È chiaro che l'insieme di suddetti processi si svolse ovunque, man mano si presentavano le condizioni per il loro emergere e svolgersi: clima temperato sufficientemente umido, ambiente antropizzato nella misura sopra descritta.

È chiaro altresì che, pur verificandosi l'antropofilizzazione della vite ovunque si presentavano le necessarie condizioni, essa si realizzò la prima volta ove queste emersero più precocemente, vale a dire nella regione siro-anatolica: viti e vini orientali ebbero così il loro sopravvento su quelli incipienti localmente in Occidente, dove, come si è detto, il processo di antropofilizzazione della vite fu molto più tardivo.

Di conseguenza, se si definisce come civiltà del vino (d'uva) quella in cui la coltivazione della vite si è nettamente affermata, è documentato⁹ che in Grecia ciò non è avvenuto prima della fine del III millennio, cioè un millennio più tardi che nell'ambito siro-libanese. In Italia meridionale¹⁰ la si può datare con l'avvento degli Enotri, all'inizio dell'ultimo millennio a.C., in Italia settentrionale¹¹ con il manifestarsi dell'influenza commerciale e poi con la colonizzazione degli Etruschi nella valle del Po centro-occidentale (ma con rilevanti riflessi anche nelle vicine aree Retiche, Venetiche, Golasecchiane ecc.), vale a dire partendo dalla

⁹ Ivi

¹⁰ L. COSTANTINI, L. BIASINI COSTANTINI, *Bolsena-Gran Carro*, in *L'alimentazione nel mondo antico, gli Etruschi*, Roma, 1987, Libreria dello Stato, pp. 61-70.

¹¹ G. FORNI, *Genesi e protodiffusione della vitivinicoltura*, cit.

prima metà dell'ultimo millennio a.C.

Sotto il profilo della documentazione paleobotanica (reperiti di vinaccioli, tralci ecc.) si è riscontrata la presenza della vite domestica nel VII sec. a.C., in Romagna, a Verucchio. Essa è evidenziata circa un secolo dopo in diverse località della Padania centro-occidentale (come ad es. a Castelletto Ticino). Ma in complesso, per l'Italia settentrionale, il dato più significativo per la rilevanza della quantità di vinaccioli reperiti (oltre 1500) è quello di Castelrotto Veronese, risalente appunto al V sec. a.C.

Pure in Italia, nell'ambito padano e atesino, non mancano i documenti relativi alla precedente fase d'incubazione (antropofilizzazione): oltre a quelli sopra citati, i fasci di tralci di epoca pre-etrusca di Ferrara, i vinaccioli di vite selvatica reperiti con altri avanzi di cibo a Bressanone, il passaggio, a Santorso Vicentino, dai reperti di vite selvatica a quelli di vite domestica, e così via.

Analoga situazione per caratteristiche biologiche e coltivatorie, pur con qualche diversità sotto il profilo delle esigenze climatiche e nel diverso tipo di utilizzo dei frutti, presentano anche l'olivo¹² e il fico. L'abbastanza dettagliata descrizione sotto i vari aspetti, fatta per la vite, ci permette di renderci conto implicitamente anche del processo d'introduzione di tali piante.

Più tardiva (epoca classica) fu l'introduzione di altre piante arboree, la cui riproduzione per via vegetativa è più complessa in quanto dipendente in sostanza dall'impiego dell'innesto: peschi, albicocchi, cedri, limoni ecc.¹³. Tutte piante originarie dall'Asia centro-orientale, dove (o nelle cui prossimità) appunto si inventò l'innesto. La loro diffusione nell'area mediterranea e poi europea si verificò in epoca ellenistica, in coincidenza ovviamente con quella delle tecniche d'innesto. All'immigrazione di queste piante si associò sia quella di altre, come il ciliegio, il melo, il pero¹⁴, indigene anche in Italia, ma più precocemen-

¹² G. FORNI, *Dall'olivo all'olio. Quattromila anni di storia agro-alimentare mediterranea prima di Cristo*, V Colloquio Interuniversitario «Homo edens» *Il dono e la quiete - Il mare verde dell'olio* (Perugia-Spoleto-Spello Aprile 1995) (in stampa).

¹³ G. FORNI, *Gli albori dell'agricoltura*, cit., p. 371.

¹⁴ D. ZOHARY, M. HOPF, *Domestication of plants in the Old World. The origin and spread of cultivated plants in West Asia, Europe and the Nile Valley*, Oxford, Oxford University Press, 1993.

te selezionate in oriente, sia di altre quali il castagno e il noce¹⁵, il cui indigenato in Italia è dubbio e che non necessitano strettamente dell'innesto.

Lo straordinario effetto delle piante immigrate dalle Americhe: l'innescò della rivoluzione industriale

La scoperta dell'America comportò l'afflusso in Europa di numerose piante coltivate, dotate di caratteristiche botaniche ed economiche straordinarie: basti dire che la loro produttività è tale per cui nell'America pre-colombiana, anche senza l'impiego di uno strumento come l'aratro (che accresce la produttività del lavoro umano) si crearono le condizioni per l'emergere delle civiltà urbane (quali l'incaica, l'azteca ecc.). Si tratta innanzitutto del mais e della patata, ma si potrebbero aggiungere altre piante di minore importanza economica: pomodoro, fagiolo (quello che i Romani chiamavano *phaseolus* in realtà era il legume che attualmente denominiamo *dolico*), melanzana, peperone, zucca, tabacco, girasole ecc.¹⁶.

È chiaro che, combinando, nell'Europa post-rinascimentale, l'agricoltura all'aratro con la coltivazione di tali piante (che, in confronto a quelle indigene del Mediterraneo orientale, si possono con tutta tranquillità qualificare come iperproduttive) si determinò una miscela per così dire "esplosiva" il cui esito fu un corrispondente passaggio di civiltà: vale a dire l'innescò - e poi lo sviluppo - nell'Europa centro-occidentale, dalla valle del Tamigi a quelle del Reno e del Po, della civiltà industriale.

¹⁵ G. FORNI, *Le colture agrarie padane e la loro produttività all'epoca della romanizzazione*, «Rivista Archeologica dell'Antica Provincia e Diocesi di Como», 176 (1994), pp. 17-82; *Pubblicazioni 1981-1990, Vol. I*, Laboratorio di Archeobiologia dei Musei Civici di Como, a cura di L. Castelletti, Como, 1990, *passim*.

¹⁶ *Evolution of Crop Plants*, a cura di N.W. Simmonds, London & New York, Longman, 1976; *Animali e piante dalle Americhe all'Europa*, Genova, Sagep, 1991; S. TORRE, *Colombo. Un nuovo mondo a tavola*, Milano, Idealibri, 1991. Per ulteriori utili informazioni, M.G. BENZONI, *La historia del mondo nuovo*, Venezia (II ediz. c/o F.lli Tini), F.lli Rampazetto, 1565; F.F. BERDAN, P. RIEFF ANAWALT, *Codex Mendoza*, Los Angeles, Univ. of California Press, 1992; M. BOUYER, J.P. DUVIOLS, *Le théâtre du Nouveau Monde*, Paris, Gallimard, 1992; I.L. CARACI, *La scoperta dell'America secondo Théodore De Bry*, Genova, Sagep, 1991; *Cristoforo Colombo e l'apertura degli spazi*, Roma, Libreria dello Stato, 1992; T. DE BRY, *Collectiones peregrinationum in Indiam orientalem et Indiam occidentalem*, XXV parti, Francoforte/M., Matheo Merian, 1590 ss.; B. DE SAHAGUN., *Historia general de las cosas de la Nueva España*, Codice Fiorentino, Laur. Medic. Palat. 220, ff. 408r-494r, 1550/55; M. DUCHET, *L'Amérique de Théodore De Bry. Une collection de voyages protestants du XVI.ème siècle*, Paris, C.N.R.S., 1987; D.W. GADE, R. RIOS., *Chaquitacilla*, «Tools and Tillage», II (1972), pp. 3-15; GARCILASO DE LA VEGA (EL INCA), *Commentari Reali degli Inca*, Ediz. Ital. a cura di F. SABA

Infatti numerose sono le conseguenze del rilevante incremento di produttività¹⁷, determinato dall'introduzione di tali nuove culture. Ci limiteremo qui a ricordare le due principali: aumento corrispondente sia di popolazione sia di capitali, entrambi in gran parte risultati così disponibili per il trapasso dall'artigianato alla produzione in serie. Questa si era resa potenzialmente possibile in epoca post-rinascimentale, grazie al progresso delle scienze meccaniche e della fisica in genere (Galileo, Newton ecc.).

È chiaro che il processo d'introduzione delle nuove piante nella nostra agricoltura¹⁸ non si è realizzato nella sua interezza immediata-

SARDI, Milano, Rusconi, 1977 (l'originale è del 1609, Lisbona); C.B. HEISER, *The gourd book*, Norman, University of Oklahoma Press, 1979; P.C. MANGELSDORF, *Corn: its origin, evolution and improvement*, Cambridge, Mass., Harvard Univ. Press, 1974; S. PAPA, *Vita degli Aztechi nel Codice Mendoza*, Milano, Garzanti, 1974; F. GUAMAN POMA DE AYALA, *Nueva Corónica y Buen Gobierno*, l'edizione del manoscritto del 1572, Paris, Institut d'Ethnologie, 1936; Id., a cura di J. V. Murra, R. Adorno y J. L. Urioste, Madrid, Historia 16, 1987; A. RIGOLI, *Due "mondi" a confronto*, Genova, Ed. Colombo, 1992; R. SALAMAN, *The history and social influence of the potato*, Cambridge, Cambridge Univ. Press, 1949, Ristampa 1970 (un'edizione in Italiano parzialmente ridotta, aggiornata da J.J. Hawkes, è comparsa nel 1989 presso l'ed. Garzanti, Milano); K. SAPPER, *Beiträge zur Kenntnis der Besitzergreifung Amerikas und zur Entwicklung der altamerikanischen Landwirtschaft durch die Indianer*, Hamburg, De Gruyter, 1938; M. SENTIERI, G.N. ZAZZU, *I semi dell'Eldorado*, Bari, Dedalo, 1992; G. SILVINI, *L'impero degli Aztechi nella sua tradizione storica. Il codice Ramirez (sec. XVI)*, Milano, Ediz. Paoline, 1985; T. TODOROV, G. BAUDOT, *Racconti Aztechi della conquista*, Torino, Einaudi, 1983.

¹⁷ A quanto ammonti questo incremento di produttività è presto desunto, sia pure a livello orientativo, dalla consultazione di un manuale di agronomia dell'epoca che precede la meccanizzazione delle campagne. Così, consultando le prime edizioni (risalenti all'inizio del secolo) dell'opera di V. NICCOLI, *Prontuario dell'agricoltore e del tecnico agrario*, 6.a ed., Milano, Hoepli, 1915, e limitandoci prudenzialmente ai livelli più bassi, si nota come la produttività del mais fosse all'incirca doppia, cioè del 100% superiore a quella del frumento. E tenendo conto della principale componente nutritiva, l'amido, la produttività al riguardo di un ha coltivato a patate è 20 volte, cioè del 2000% superiore a quella del frumento!

Ma non basta: si deve altresì tener presente che patata e mais sono piante sarchiate da rinnovo. Il che significa che, grazie alle loro caratteristiche agronomiche (rinettamento dalle male erbe ecc.) queste piante hanno potentemente contribuito ad eliminare l'anno di riposo (maggese). Ciò in concreto ha significato l'aumento della superficie produttiva (limitandoci agli avvicendamenti più diffusi) di un terzo, laddove era in uso la rotazione triennale, addirittura il suo raddoppio, laddove era praticata quella biennale. È chiaro che all'aumento della superficie coltivata corrispondeva un parallelo incremento di produttività.

¹⁸ Ricca documentazione in F. RE, *Saggio sulla coltivazione e sugli usi del pomo di terra*, Milano, Silvestri, 1817; A. TARGIONI TOZZETTI, *Cenni storici sulla introduzione di varie piante nell'agricoltura toscana*, Firenze, Tipografia Galileiana, 1853; V. NICCOLI, *Saggio storico e bibliografico dell'agricoltura italiana*, Torino, U.T.E.T., 1902; P.A. SACCARDO, *Cronologia della flora italiana*, Padova, Tip. del Seminario, 1909; S. TORRE, *Colombo, un nuovo mondo a tavola*, cit.; A. SALTINI, *Storia delle scienze agrarie*, Bologna, Edagricole, 1984-1989; G. COPPOLA, *Il mais nell'economia agricola lombarda*, Bologna, Il Mulino, 1979; *Fava, patata, fagiolo, papavero. Sistemi e tecniche tradizionali di coltivazione e di utilizzazione nel Bellunese*, a cura di D. Perco, Feltre, Comunità Montana Feltrina, 1988; G. BIADENE, *Storia della patata*

mente dopo la coltivazione in Europa del primo mais, della prima patata, ma che ha richiesto diversi decenni o piuttosto e meglio qualche secolo. Basti dire che le prime coltivazioni europee di mais davano piante con pannocchie sterili, per la diversità del fotoperiodo (lunghezza del periodo d'insolazione) tra l'America centrale e l'Europa. Ancor più rilevanti le difficoltà (specie riguardo alla patata) di carattere psicologico, per accogliere nella nostra dieta alimentare l'utilizzo dei loro prodotti.

Un quesito storico ci pone il fatto che in molte aree della Lombardia il mais, il più "grande" e "grosso" dei cereali, sia chiamato *carlone*. Scrive infatti Giuseppe Banfi, nel suo *Dizionario milanese/italiano* (Milano 1852) sotto la voce "*melgon*" (= granturco): "La coltura di esso tra noi la raccomandò S. Carlo Borromeo... e che da lui chiamossi Carlone". Una delle spiegazioni possibili potrebbe consistere nel fatto che San Carlo abbia conosciuto il mais e ne abbia ascoltato gli elogi, in occasione dei suoi contatti con Venezia (nel Veneto era entrato in coltivazione prima che in Lombardia) e poi l'abbia diffuso, suggerendone la coltura, durante i suoi frequenti viaggi pastorali. Ma i suoi consigli vennero accolti solo in occasione della grande carestia che imperversò alla fine del '500, dopo la sua morte.

Per la patata, un ruolo altrettanto importante ma ben documentato ha avuto Alessandro Volta, l'inventore della pila, il quale ne aveva compresa l'utilità nei suoi ripetuti viaggi in Europa Centro-Occidentale.

L'acquisizione non solo di piante, ma anche delle tecniche per coltivarle

È chiaro che l'introduzione in Europa di mais e patata non si è limitata semplicemente alle due specie vegetali, ma ha compreso anche quella delle loro specifiche tecniche colturali¹⁹. Queste sono state elaborate dagli Amerindi in millenni di tentativi ed esperienze. Il mais selvatico infatti non esiste in natura, così come nel mondo animale non esiste in natura il cane selvatico, ma è il frutto di combinazioni genetiche,

in Italia dagli scritti dei georgici, Bologna, Vercelloni, 1996. Circa la mancata formazione dei grani nella pannocchia nelle prime coltivazioni europee di mais, dipendente dal differente fotoperiodo tra America tropicale ed Europa, si veda A. BRANDOLINI, *Maize*, in *Genetic resources in plants*, a cura di O.H. Frankel, A.H. Bunting, Oxford/Edinburgh, Blackwell, 1970. Per il contributo di Alessandro Volta e dell'abate prof. Pietro Monti nella diffusione della patata, si veda G. FORNI, *Una storia sociale dell'agricoltura nella fascia collinare pedemontana comasca*, in *Storia di Carimate*, Biblioteca di Carimate, 1991.

¹⁹ J.R. TROCHET, *Les plantes américaines et l'Europe*, «Histoire et sociétés Rurales», 1 (1994), pp. 99-117.

conservate grazie ad una continua paziente selezione.

Inoltre, se la patata selvatica è reperibile nelle vallate andine, i suoi tuberi sono velenosi per l'uomo. Le prime coltivazioni di mais e patata documentate risalgono al 5000 circa a.C.²⁰.

Ecco quindi che è necessario, per renderci conto dell'importante contributo delle civiltà indigene americane alla nostra agricoltura, porre in evidenza le tecniche colturali praticate dalle popolazioni incaiche, azteche e dalle altre genti amerinde.

Preziosa al riguardo è l'opera *Nueva Coronica y buen Gobierno* stesa all'inizio del '600 da un indigeno peruviano forse discendente da dignitari locali: Felipe Guaman Poma de Ayala²¹. Tale codice rimase dimenticato fino al 1908, quando venne riscoperto nella Biblioteca Reale di Copenhagen e poi riprodotto in edizione critica nel 1936 dall'Institut d'Ethnologie dell'Università di Parigi.

Guaman Poma de Ayala era nato intorno al 1535, in epoca coincidente con quella dell'arrivo di Pizarro in Perù. Stese la sua opera con l'intenzione di far conoscere la storia andina, fino allora tramandata oralmente, attraverso la consultazione dei vecchi indios.

Analogamente prezioso per l'ambito nord-americano (azteco) è il Codice Fiorentino (così chiamato perché conservato alla Biblioteca Laurenziana di Firenze), steso a partire dal 1547 dal frate francescano Bernardino de Sahagun con il titolo *Historia general de las cosas de la Nueva España*. Esso, come scrive uno specialista, il Baudot²², rientrava nel grandioso progetto di questi religiosi di scoprire i valori aborigeni messicani mediante accurate interviste, condotte con una metodologia in sostanza straordinariamente moderna.

Infine, di rilevantissimo interesse documentario, anche a riguardo della coltivazione di altre piante, sono gli acquarelli realizzati dal vivo (1585-86) dall'inglese John White, che costituirono poi la base del primo volume della *Americae Descriptio* (Francoforte 1590) di Théodore De Bry. Pubblicazione questa poco oggettiva, in quanto stesa in chiave di un feroce antispannolismo e di un fanatismo protestante (basti dire che ripubblica in essa, tacendo il nome dell'Autore in quanto Gesuita, il prezioso lavoro etnografico: *Historia natural y moral de las Indias*, del Padre Josè de Acosta, il cui originale è del 1590), ma ricca d'informazioni preziose ai nostri fini. È al De Bry che si deve anche la riproduzione delle incisioni che illustrano l'opera del viaggiatore mila-

²⁰ cfr. opere citate in nota 18.

²¹ F. GUAMAN POMA DE AYALA, *Nueva Coronica y Buen Gobierno*, cit.

²² G. BAUDOT, in T. Todorov, G. Baudot, *Racconti aztechi della conquista*, cit.

nese G. Benzoni: *Historia del Mondo Nuovo*. Questa, stampata precedentemente a Venezia nel 1565, venne poi pubblicata in traduzione latina da De Bry come *Partes IV, V, VI*, (1594-1596) della sua *Americae Descriptio*. Da essa è tratta l'incisione qui riportata, che illustra il metodo indigeno per produrre la birra (*cicia*) mediante masticazione/ insalivazione del mais.

L'immigrazione del riso dall'Asia Orientale e delle sue tecniche di coltivazione e lavorazione dall'Estremo Oriente all'Italia, all'Europa.

La coltivazione del riso, pianta originaria dell'Estremo Oriente, iniziò il suo sviluppo in Italia poco prima di quella del mais²³, attorno all'epoca del Rinascimento. Infatti, sebbene esso fosse noto sin dall'epoca romana, era considerato come un medicinale, che le carovane trasportavano dall'Oriente assieme alle spezie²⁴.

Una delle prime e sicure documentazioni sulla presenza della coltivazione del riso in Italia sono le lettere del Duca di Milano Galeazzo Maria Sforza, risalenti al settembre 1475, in cui fa riferimento al risone da semina. Sessant'anni dopo il riso costituiva una delle principali coltivazioni della Bassa padana, dove si era rapidamente diffuso nelle aree acquitrinose, qui abbondanti. Alla fine del '500 il riso padano era noto ed esportato in tutta l'Europa centro-settentrionale.

Anche la coltivazione del riso comportò un rilevante incremento di produttività. Ciò non soltanto per la messa a coltura di terre non coltivabili se non a riso (acquittrini del Vercellese, del Novarese e della Lomellina), ma anche per il fatto che, con le tecniche di trapianto

²³ R. CIFERRI, *Lineamenti per una storia del riso in Italia*, «Quaderni Istituto Botanico dell'Università di Pavia» (1959).

²⁴ Per ulteriori utili informazioni si veda F. BRAY, *Agriculture*, parte II, Volume 6: *Biology and biological technology*, della monumentale pubblicazione di G. NEEDHAM, *Science and Civilisation in China*, Cambridge, Cambridge University Press, 1984; H.C. CONKLIN, *Ethnographic Atlas of Ifugao*, New Haven & London, Yale University Press, 1980; J. IINUMA, *Recensione del volume giapponese NOMUSHI GYOGYOSHI in «Tools and Tillage»*, II (1984), pp. 58-59; Id. *Japanese Farming. Past and Present*, Tokyo, Nobunkyo, 1995; NOMUSHI GYOGYOSHI (FUKUOKA Shiryō), *Survey of Agricultural and Fishing Implements in Fukuoka (Japan) Prefecture in 1879 (Materials for the History of Fukuoka Prefecture, vol. 3)* (in giapponese), Fukuoka, 1982; E. PAUER, *Beiträge zur Japanologie, Band X. Technik - Wirtschaft - Gesellschaft*, Wien, Institut f. Japanologie Universität Wien, 1973; M.S. Randhawa, *A history of agriculture in India*, New Delhi, Indian Council of Agricultural Research, 1980; WANG XING GUANG, *On the Chinese Plough*, «Tools and Tillage», VI, n.2 (1989), pp. 63-93; E. WERTH, *Grabstock Hacke und Pflug. Versuch einer Entstehungsgeschichte des Landbaues*, Ludwigsburg, Ulmer, 1954.

importate dall'Oriente, si potevano ottenere dallo stesso terreno due raccolti di cereali in un anno: uno di frumento e uno di riso. Questo veniva trapiantato a giugno, appena dopo la mietitura del grano. È chiaro quindi che anche l'introduzione della coltura del riso nell'Italia padana ebbe riflessi economici analoghi a quelli dell'introduzione del mais e della patata.

Inoltre, come avvenne per il mais e per la patata, l'introduzione della coltivazione del riso non si limitò alla pianta, ma riguardò anche le tecniche di coltivazione e di utilizzo orientali adattate all'ambiente padano. Queste sono state elaborate in diversi millenni di tentativi e di esperienze. Per soddisfare le particolari esigenze del riso (temperature elevate e disponibilità abbondante di acqua irrigua) occorreva in particolare sostituire, durante il periodo di germinazione, l'irrigazione periodica propria dell'Asia sud-orientale, con quella continua. Ciò per difendere le pianticelle dai freddi notturni primaverili.

Per rendersi conto dell'importante contributo delle civiltà orientali alla nostra agricoltura, è necessario illustrare le tecniche di coltivazione nel loro ambito praticate, gli strumenti e le macchine tradizionali impiegati (tra queste il ventilabro per la pulitura di ogni tipo di cereali, introdotto nel '600 dalla Cina in Europa, ad opera dei Missionari Gesuiti).

Alessandro Manzoni e la "rivoluzione" forestale della robinia in Brianza. Le invettive del Gadda.

Se Alessandro Volta fu il precursore dell'introduzione della patata nel Comasco, un altro celebre intellettuale lombardo, Alessandro Manzoni, fu il pioniere di un'ulteriore rivoluzione silenziosa. Una rivoluzione che cambiò profondamente i connotati di molte aree boschive del paesaggio collinare padano. Si tratta della *Robinia pseudoacacia*. Pianta della famiglia delle leguminose, originaria degli Stati Uniti Settentrionali, fu introdotta in Europa nel 1601 ad opera di Vespasien Robin (da cui il nome della pianta), figlio di Jean Robin, botanico e farmacista della corte di Enrico IV, re di Francia. Per diversi anni, la robinia destò interesse solo come pianta ornamentale, per la sua abbondante e profumata fioritura. In Italia venne coltivata per la prima volta a scopo di studio nel 1662, nell'Orto Botanico di Padova. Il Manzoni conobbe i pregi della robinia in Francia, e divenne uno dei primi appassionati divulgatori del suo utilizzo, non più a solo scopo ornamentale, ma economico, come pianta forestale, apprezzabile per l'estrema rusticità,

la rapidità nello sviluppo e nella propagazione: in Brianza, a Brusuglio, ne piantò 200 esemplari. Una robinia colossale, dal tronco di oltre un metro e mezzo di diametro, la si può ammirare ancora oggi²⁵ nel parco della Villa Manzoni, in quella località.

È certo che il Manzoni non si limitò a sperimentare la coltura della robinia nei suoi terreni, ma, come agronomo professionista, la propose ai suoi clienti. Tra questi in particolare al canonico Tosi, proprietario di estese terre forestali alla Malpensa. A questi, nel settembre 1815, scriveva: "... *Le includo il libercolo sulla robinia... Veda quanto quest'albero è preferibile al castagno. Ho segnato i luoghi che fanno più al caso...*". Il fatto che la robinia, data la sua rapidità nel propagarsi e nel diffondersi, si comporti da infestante, ha suscitato anche delle reazioni negative. Tra queste, le invettive di un altro celebre scrittore, Carlo Emilio Gadda. Egli, con molta vivacità, così la descrive: "... Cresce in tre anni quanto l'abete in trenta: più celere della zucca dell'Ariosto salita in sul pero da notte a mattina... Neppur li virtuosi discepoli di Nembrot vi andrebbero (nei boschi di robinia) a cercar la légora con li stivali, dentro cotali spine della robinia..."²⁶. Nello stesso passo, il Gadda se la prende con il Manzoni, "colpevole" di aver introdotto in Brianza la robinia. La realtà è che, fin quando la robinia era intensamente utilizzata come legna da ardere, per la palatura delle viti, per produrre manici d'attrezzi, ed era continuamente sfrondata per il foraggio degli animali, essa veniva in tal modo contenuta. Ora invece invade non solo le scarpate, ove è sempre preziosa per impedire le frane, ma infesta tutte quelle aree che, un tempo disboscate per trasformarle in campi, sono state, con il recente esodo dalle campagne, abbandonate e lasciate incolte²⁷.

ABSTRACT

Events of the introduction and development of agriculture in Italy are shown. The relevant stages are identified in chronological order, according to the acquisition of the main cultivated plants by agricultural civilisations from the other continents. Wheat and barley have been introduced from Near East; maize and potato from the Americas; and rice from the Far East and India.

²⁵ M. CORGNATI, L. CORGNATI, *Alessandro Manzoni fattore a Brusuglio*, Milano, Mursia, 1984.

²⁶ da C.E. GADDA, *Le bizze del capitano in congedo e altri racconti*, Milano, 1981, p. 27.

²⁷ Per chi voglia approfondire la conoscenza di questi affascinanti quanto poco conosciuti argomenti, si offrono diverse possibilità. Una via è quella di leggere o almeno consultare quanto abbiamo pubblicato al riguardo e cioè per la preistoria e l'antichità: G. FORNI, *Albori dell'Agricoltura*, cit., e, per le epoche successive, Id., *Una storia sociale dell'agricoltura ...cit.*

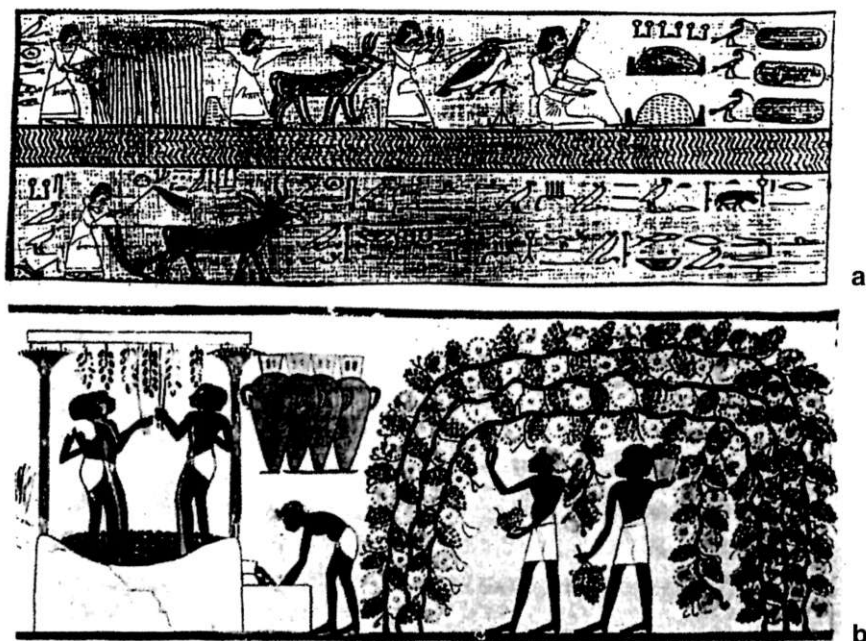


Fig. 3. Dall'Asia mediterranea è derivata la nascita stessa della nostra agricoltura europea, imperniata prima sulla coltura del frumento e degli altri cereali affini (orzo ecc.) introdotti durante il Neolitico, poi anche su quella della vite. Ma le prime stupende vivide rappresentazioni di tale agricoltura si riscontrano non in Asia anteriore, non in Europa, bensì nelle minuziose pittografie egiziane! Ad esempio in quelle di eccezionale bellezza risalenti alla XVIII dinastia (a metà del II millennio a.C.) che qui riproduciamo, illustranti scene di lavori agricoli. a) Papiro di Ani (contabile reale), conservato al British Museum: da sinistra mietitura e poi trebbiatura del grano mediante calpestio bovino, cumuli di grano trebbiato e pagnotte; sotto, aratura in preparazione delle nuove semine; b) Tomba di Nakht (scriba del tempio di Amon, ubicato a El-Gurna, nei pressi di Tebe): vendemmia e pigiatura (tratta da *L'Alimentazione nel Mondo Antico- Gli Egizi*, a cura del Ministero Beni Culturali e Ambientali, Roma, 1987).

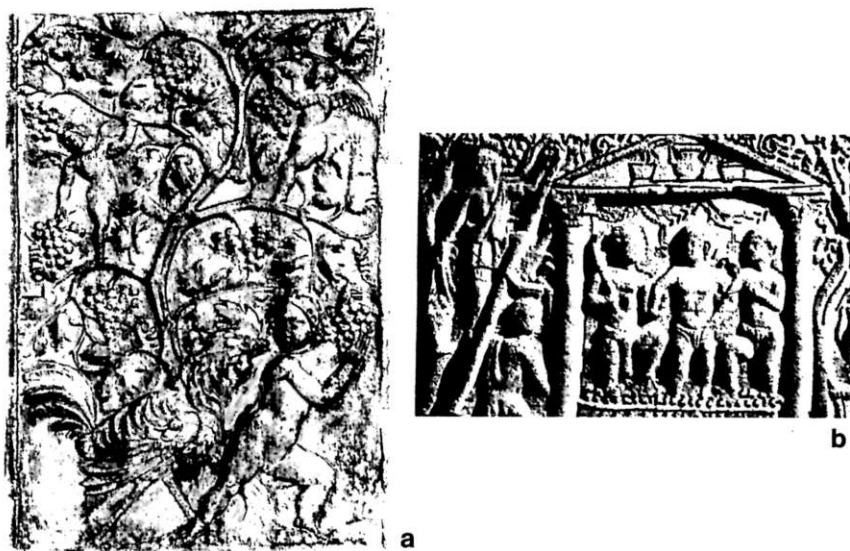


Fig. 4. Originaria dell'Asia Minore, la civiltà della vite e del vino ebbe un grande sviluppo non solo in Italia meridionale, ma anche in quella settentrionale e particolarmente in Lombardia, già in epoca prima etrusca, poi gallica e infine romana. Lo dimostrano i numerosi reperti archeologici con raffigurazioni glorificanti la viticoltura:

a) rilievo del III-IV secolo, posteriormente immurato nel portico di Sant'Ambrogio di Milano, rappresentante putti vendemmiatori assaliti da un gallo inferocito (si noti l'ala abbassata) per l'asporto dell'uva di cui è ghiotto. Sempre a Sant'Ambrogio, altro rilievo analogo, di poco più tardivo, è rappresentato sull'architrave della porta del campanile.

b) mirabile rilievo raffigurante vendemmia e pigiatura, risalente all'epoca romana. Fa parte della raccolta «Morando Bolognini» ed è conservato nell'omonimo Castello di Sant'Angelo Lodigiano, in cui è inserito il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura.

L'importanza della viticoltura lombarda e più specificatamente milanese è confermata dagli Autori classici latini. Varrone (116-27 a.C., quindi poco dopo la conquista romana), illustrando le forme di allevamento della vite (Libro I, 8, del suo *De re rustica*) descrive le viti collegate a giogo come si pratica nel Milanese (*ut in Mediolanensi*) e poi indica gli alberi che fungono da sostegno vivo delle viti, come usano i Milanesi (*ut Mediolanenses faciunt*) e che essi chiamano *opuli* (*in arboribus quas vocant opulos*). Infatti ancor oggi l'albero marito della vite, in genere l'acero o l'olmo, è chiamato in Lombardia *opol* od *oppel*. Sempre riferendosi all'ambiente padano, Strabone (V, 1, 12) sottolinea con stupore che in Padania la produzione era così grande che dovevano costruire botti (nel mondo mediterraneo si usavano anfore ed altri recipienti in terracotta) *grandi come case*! Polibio (II, 15) aggiunge che, per lo stesso motivo, i prezzi dei vini erano irrisori.

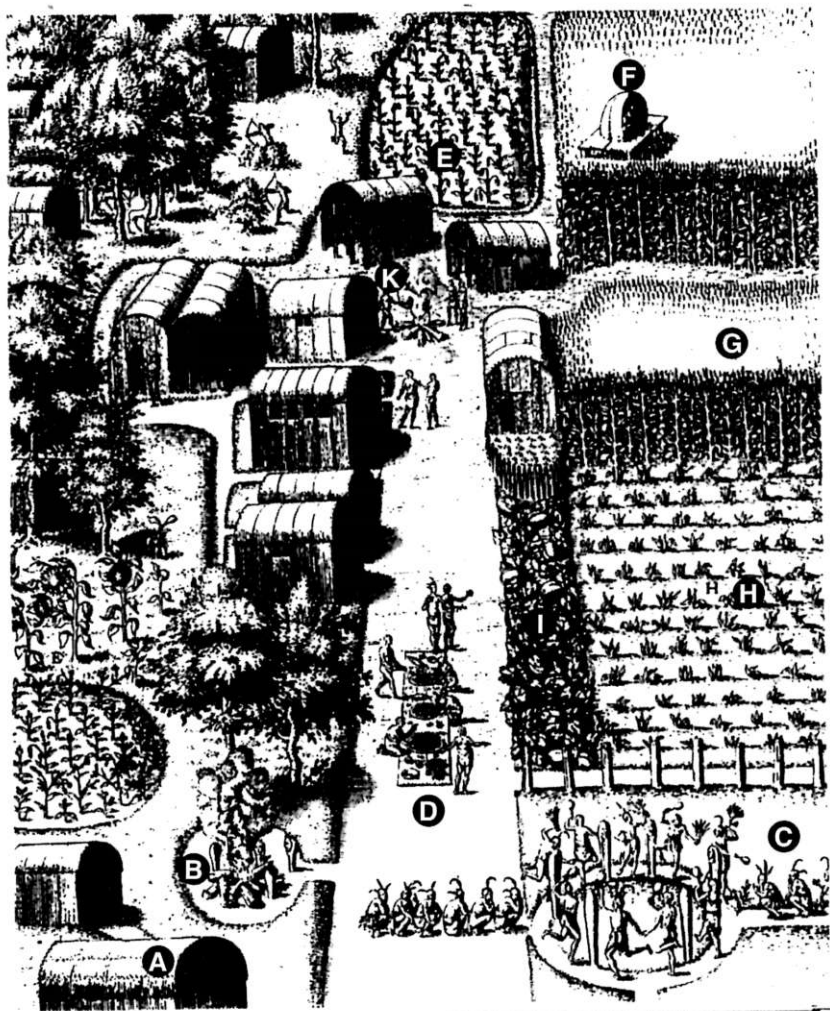


Fig. 5. Incisione cinquecentesca tratta da un acquarello di John White raffigurante l'agricoltura dei Pellerossa Algonchini (Virginia, USA). A. Edificio sepolcrale dei capi; B. Fuoco sacro. A sinistra campo di tabacco e, più in alto, di girasoli; C. Festa conviviale; D. Banchetto rituale; E (al centro in alto) Campo di tabacco; F. Un uomo sorveglia il campo di mais contro uccelli ed altri animali, facendo strepito in modo da allontanarli; G. Un campo di mais a maturità; H. Campo di mais più giovane; I. Orto di zucche. K. Si prepara il fuoco per la festa. Notare in alto, a sinistra del campo di tabacco, ai bordi della foresta, un cervo che, attratto dai campi di mais, zucche ecc., deve essere allontanato a colpi di freccia. È in questo modo, grazie all'adescamento e all'attrazione irresistibile, che i terreni coltivati esercitavano sugli erbivori selvatici, che questi vennero familiarizzati e poi domesticati.



Fig. 6. Il ciclo annuale delle operazioni agricole mensili secondo le tradizioni precolombiane nel Paese degli Incas (Perù), documentato da Guaman Poma de Ayala, tra la fine del '500 e l'inizio del '600

1 GENNAIO. Mese piovoso. Si zappano e si sarchiano le giovani piantine di mais, seminate in agosto-settembre. Il guardiano si scalda al fuoco. 2 FEBBRAIO. Ancora piogge. Il mais si sviluppa. Occorre allontanare, facendo fracasso con tamburelli, gli animali che ne sono attratti. In primo piano, raccolta di due piante di patata. 3 MARZO. Ancora piogge. Continua lo sviluppo del mais. I ragazzi spaventano con fionde e sonagli gli uccelli che vogliono cibarsene. Si portano via fastelli di giovani rami di mais.

4 APRILE. Ormai il mais è pronto per il raccolto. È luna piena. Occorre far attenzione ai ladri: un uomo con un lama. Il guardiano si scalda al fuoco. 5 MAGGIO. Si raccoglie il mais con un falcetto dentato. Si affastellano gli stocchi di mais. 6 GIUGNO. Si procede alla raccolta delle patate con bastone-vanga e zappa. Prima di immagazzinarle vengono asciugate al sole, poi trasportate in sacchi ai magazzini. Al Dio Sole si fanno speciali manifestazioni di culto. 7 LUGLIO. Si trasportano le provviste nei magazzini. Cani e polli si cibano dei chicchi che cadono in terra. 8 AGOSTO. Semina del mais: gli uomini scavano buchette con il bastone-vanga (*ciaquitaqlla*, letteralmente *aratro a piede*); le donne frantumano le zolle. La birra di mais (*cicia*), bevuta in abbondanza, provoca qualche ubriacatura. 9 SETTEMBRE. È il mese della siccità. Termina la semina del mais in un campo solcato



da canali d'irrigazione. Una donna spiana la terra dopo la semina, con uno speciale strumento in legno a forma di spada (*cucillon*). 10 OTTOBRE. Uccelli e quadrupedi danneggiano il mais germinante, beccandone le tenere foglie. Occorre allontanarli con la fionda e i sonagli. 11 NOVEMBRE. C'è ancora siccità. La distribuzione dell'acqua va regolata, cavandola da un pozzo. Si prega per la pioggia. 12 DICEMBRE. Si piantano i tuberi di patata: anche qui gli uomini scavano solchi col bastone-vanga e le donne vi inseriscono i tuberi e sminuzzano le zolle con martelli. Inizia la stagione delle piogge, che si concluderà in maggio.

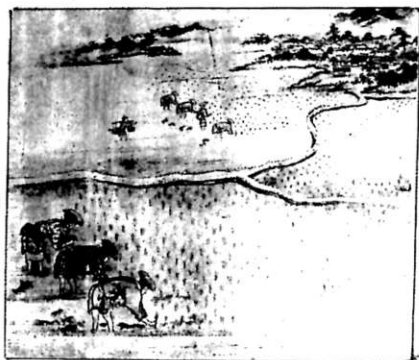
Fig. 7. Incisione cinquecentesca dell'esploratore milanese Gerolamo Benzoni (1519-



a



b



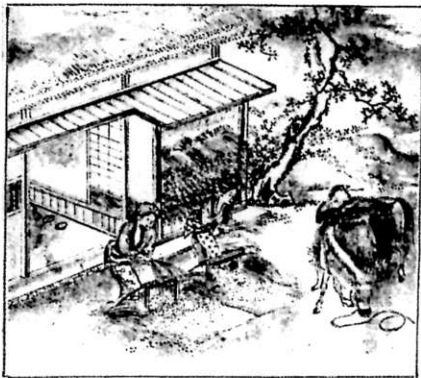
c

1572) che pubblicò a Venezia (1565) il resoconto dei suoi viaggi in America. Raffigura la produzione della birra di mais (*cicia*) mediante masticazione e insalivazione del cereale, indi il suo sputo in apposito recipiente. Questo veniva poi versato in acqua e scaldato leggermente per tre ore circa, allo scopo di permettere alla ptialina della saliva di trasformare l'amido del mais in zucchero fermentescibile.

Fig. 8. Le tecniche risicole impiegate nelle nostre campagne (e solo di recente trasformate dall'industrializzazione) derivano da quelle orientali. a) Ex voto shintoista settecentesco che illustra: a destra la coltura del riso: preparazione del terreno con l'aratro e, sopra, con l'erpice. A sinistra trapianto del riso, raccolto e trebbiatura, battitura, e pulitura del risone con il ventilabro (importante strumento introdotto in Europa da missionari gesuiti in epoca post-rinascimentale). b) Particolare dell'aratura, c) del trapianto, d) della mietitura, e) della sgranatura con pettine, f) della pulitura



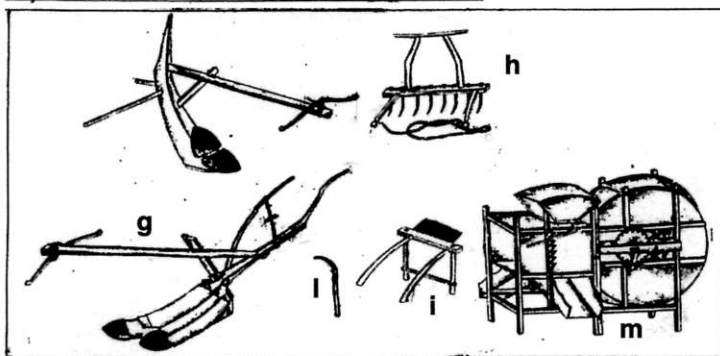
d



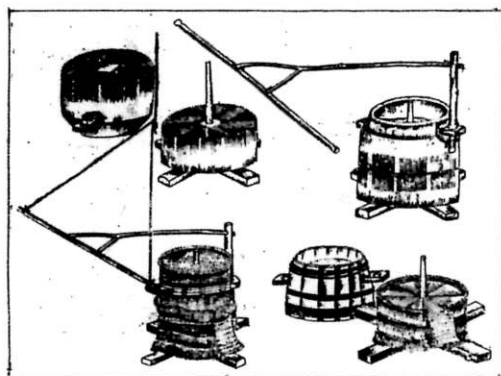
e



f



del risone: a sinistra con ventilabro meccanico, al centro con piano inclinato e con crivello; a destra sgusciatura con mulino a mano. g) Particolare di aratri rispettivamente monovomere e bivomere. h) Erpice verticale. i) Particolare di pettine per sgranatura. l) Falcetto per mietere il riso. m) Ventilabro tradizionale giapponese. n) Mulino manuale per sgusciare il riso: in basso a sinistra colmo di risone (notare il manico a T sorretto da una corda), in alto a destra vuoto. Attorno sono le varie



n



componenti. Come si nota in f), il mulino è azionato mediante un movimento di va e vieni da parte di due addetti al manico T orizzontale, inserito all'apice di quello verticale. Il terzo operatore addetto a quest'ultimo trasforma il moto di va e vieni in moto rotatorio, ai fini della macinazione (da Nomushi Gyogyoshi, *Survey of agricultural and fishing implements*, cit.).

Fig. 9. La monda del riso in Val Padana: il fittavolo indica alle mondine le malerbe da estirpare (da una stampa del primo Ottocento).

IL TRASPORTO MARITTIMO DI CEREALI NEL MEDITERRANEO ANTICO

Il trasporto marittimo di cereali avviene quando alcuni paesi bagnati da uno specchio di mare o dall'oceano producono una eccedenza sui propri consumi di granaglie, ed altri invece non ne producono a sufficienza per i bisogni alimentari della loro popolazione, ma hanno eccedenze di altri prodotti commerciabili e con esse bilanciano, o tentano di bilanciare, i costi della importazione. In casi molto frequenti nella storia antica e recente, eventi militari, carestie, programmi politici intesi ad assicurarsi alleanze o aree di influenza, l'esportazione di cereali, specie di grano, è avvenuta ed avviene tuttora al di fuori delle regole commerciali, cioè come donazione umanitaria, o ad un prezzo politico.

La condizione necessaria, alle origini storiche di questo trasporto, fu la disponibilità di vettori, di navi da carico cioè, idonee per qualità e quantità, alla caricazione ed alle traversate degli specchi di mare.

Il trasporto marittimo di cereali ha inizio, nel Mediterraneo antico, quando già per mare, da molti secoli, si trasportavano merci ad alto contenuto tecnologico o di notevole valore perché rare, od ancora perché «oggetti d'arte» e di lusso. Tali trasporti marittimi avvennero fra la Creta minoica e l'Egitto dei Faraoni dalla metà del III millennio alla metà del II millennio a.C., su navi che, dall'esame della iconografia pervenutaci, si può ragionevolmente dedurre avessero una portata di poche decine di Tonnellate metriche. La loro costruzione era resa possibile dall'impiego di utensili di bronzo, seghe, asce, scalpelli, trapani, i primi a permettere la trasformazione di tronchi d'albero in tavole e puntali per la costruzione di scafi con ossatura e fasciame. Le imbarcazioni monoxile, costituite cioè con tronchi scavati e posticce laterali, rimasero ancora per alcun tempo, confinate negli ambiti lagunari e fluviali, e nei brevi bracci di mare. Esse erano costruite con l'impiego di asce di pietra e del fuoco per ricavare e levigare la superficie interna ed esterna e per dare alle estremità una forma che facilitasse l'avanzamento nell'acqua. Ma più di tanto, senza strumenti metallici, non era stato possibile all'uomo. Pietre dure, oro, piume, animali rari,

avorio grezzo giungevano da Creta all'Egitto, e venivano scambiati con olio d'oliva, vino, armi di bronzo, tessuti pregiati, vasi artistici, gioielli. Era uno scambio commerciale di prodotti ad alta concentrazione di valore che aveva come acquirenti le classi privilegiate dei due paesi.

Pur essendo impossibile stabilire una periodizzazione, perché l'impiego del ferro si estese lentamente ed in tempi diversi nei vari paesi mediterranei, si può indicarne la diffusione attorno alla fine del II millennio a.C., ancora più imprecisabile è la cronologia della diffusione del bronzo, cronologia che va dal IV al III millennio a.C. Il movimento commerciale del rame, e dello stagno, quest'ultimo in gran parte importato da paesi extramediterranei, ha tutta una sua storia.

Il trasporto marittimo di cereali in quantità notevoli con viaggi ripetuti ogni anno si affaccia alla cognizione storica non prima dell'ottavo secolo a.C., per acquistare volume e regolarità con il commercio del grano nel VI e V secolo a.C. Da quel tempo assumono fisionomie precise le rotte, i provvedimenti politici e militari di conquista e di difesa dei mercati e delle linee di traffico, il controllo del commercio interno. Pur in misura, e con caratteristiche e condizioni diverse, dal VI secolo a.C. siamo in presenza di politiche economiche che affrontano il problema della nutrizione di grandi masse urbane con l'impostazione e la realizzazione di un potere marittimo, cioè con dimensioni delle flotte mercantili proprie o di paesi soggetti, collocazione di porti e loro difesa, forza navale con capacità suasiva o deterrente sui potenziali concorrenti od avversari. E siamo in presenza di scambi commerciali con trasporto marittimo come condizione necessaria alla stabilità interna ed alla sopravvivenza di strutture e classi politiche dominanti: le masse affamate non sono governabili, ed i cereali, sopra tutto il grano, sono elemento insostituibile della alimentazione mediterranea.

Non ritengo che la pirateria, endemica nel nostro mare, abbia sensibilmente minacciato il trasporto marittimo del grano: la nave graniera non è preda appetibile, il suo carico ha un basso valore unitario, comporta una divisione dell'equipaggio fra nave pirata e nave sequestrata per poter condurre quest'ultima ad un porto ove realizzare la vendita del carico; ed in un porto i pirati potevano presumibilmente essere trattati come tali.

La scarsità delle fonti sull'argomento specifico del commercio del grano non impedisce di individuare alcuni periodi in cui esso assunse fisionomie tecniche e politiche definite: la vita economica e politica di Atene nel V e IV secolo a.C., l'interscambio commerciale fra i regni ellenistici, l'importazione di grano della Roma repubblicana e poi imperiale, i rifornimenti di grano all'Italia nel basso impero ed ai tempi dell'Impero bizantino. Questo conduce fino all'avvento dell'Islam, che

rompendo l'unità economica del Mediterraneo ne altera gli scambi commerciali mentre nell'Occidente europeo si stabilisce per alcun tempo quella economia che è chiamata «curtense», contraddistinta da un modesto scambio commerciale, specie di generi alimentari, limitato a piccole aree regionali.

Un approccio all'argomento in esame ne deve esaminare tutte le componenti accennate sopra: la tecnologia delle costruzioni navali, l'arte marinaresca e le tecniche nautiche, l'entità della produzione e del consumo dei cereali, ed infine le politiche economiche e militari che volta a volta nei diversi paesi e nelle diverse circostanze hanno provveduto ad affrontare il problema di assicurare regolari e sufficienti rifornimenti.

Le fonti storiche a disposizione non sono molte e sopra tutto mancano di dati statistici. I problemi economici e finanziari non interessavano gli storiografi antichi; le uniche due opere sulla finanza e sulla economia che ci sono pervenute, ma non abbiamo notizia che ne siano state scritte altre, sono l'*Economicon* dello pseudo-Aristotele, scritto sulla fine del IV secolo a.C., e «Le entrate» di Senofonte, fine del V secolo a.C.. In ambedue non vi è accenno al problema del commercio dei cereali, mentre esso è spesso presente nelle «Storie» di Tucidide e nelle «Elleniche» di Senofonte. Ma esso compare quando si tratta di situazioni di crisi dovute ad eventi di guerra.

Commercio di grano in quantità anche considerevoli, precedentemente al V secolo a.C. avveniva per via di terra in tutto il Vicino Oriente, dove la Mesopotamia costituiva il più importante produttore di cereali. Per il trasporto marittimo la prima notizia storica è quella di Erodoto, con una data precisa, il 481 a.C., quando Serse è ad Abido sull'Ellesponto e si accinge a passare in Grecia per sottomettere gli Elleni, ed Atene in particolare, dopo la fallita impresa del padre Dario nel 490 a.C..

«Stando ad Abido Serse vide le navi frumentarie che provenendo dal Ponto (il Ponto Eusino o Mar Nero) navigavano attraverso l'Ellesponto ritornando ad Egina (nel Golfo Saronico di fronte ad Atene) e nel Peloponneso. I suoi consiglieri che gli stavano attorno, come seppero che le navi erano nemiche, erano pronti a catturarle, e rivolgevano al Re lo sguardo per vedere quando lo comandasse. Serse invece chiese loro verso dove navigavano. E quelli risposero: «Alla volta dei tuoi nemici, sire, portando grano» Ed egli replicando disse: «E non navighiamo anche noi là dove si dirigono costoro, provvisti oltre che di tutte le vettovaglie, anche di grano? In che dunque essi ci recano offesa se portano viveri per noi?»¹

¹ Her, VII 147.

Da questo breve accenno si possono trarre alcune deduzioni. I Persiani sanno che quelle navi provengono dal Chersoneso Taurico, dalla Crimea cioè, sulle cui coste affluiva la produzione di grano del retroterra, la attuale Ucraina. Le riconoscono immediatamente come navi «frumentarie» e ne indicano l'area dei porti di scarica. Quindi questa importazione di grano dal Bosforo era un fatto ben conosciuto, familiare da tempo per regolarità e volume. In altro passo² Erodoto accenna a «Sciti agricoltori» stanziati oltre il Boristene (il Dnieper), ad Elleni stanziati lungo l'Hipanis (il Bug) e ad un altro fiume non identificabile, il Panticapi. Tutto questo ci porta a Panticapeo, colonia ellenica di Mileto, sulla sponda ovest del Bosforo Cimmerio (Stretto di Kertch) la cui fondazione alla fine del VII secolo a.C. fu seguita da un rapido sviluppo come centro commerciale di esportazione dei prodotti che scendevano lungo il Tanai (Don). A Panticapeo si fa risalire la fondazione di Tanai città attorno al 500 a.C.. Le esportazioni consistevano principalmente in pesce salato od affumicato, ed in grano. Abbiamo quindi ora, all'inizio del V secolo a.C., un traffico marittimo di grano «ucraino», consistente e regolare, dal Ponto Eusino, con vari porti di scarica nella madrepatria ellenica il cui territorio, montagnoso e carente di irrigazione, era ed è povero di produzione cerealicola.

Atene, Corinto, Argo e Sparta erano le polis dove già in quel periodo il sinecismo, l'addensarsi della popolazione in centri urbani manifatturieri, commerciali e di potere politico, aveva preso vigore ed assunto le caratteristiche ed i bisogni di una struttura economica articolata e complessa. All'altra estremità della rotta del Ponto Eusino, Panticapeo, con Tanai la polis più settentrionale della colonizzazione ellenica, riceveva in cambio del grano e del pesce i manufatti dell'artigianato, valuta in argento, prodotti artistici, armi. Già dal 680 a.C. gli Elleni si erano stanziati sulle rive europee dell'Ellesponto e sulle rive occidentali del Ponto Eusino, creando polis ed empori.

L'alimentazione della madrepatria consisteva prevalentemente in pane di farina di grano ed in piccola misura di orzo, pesce, carne di agnello, latticini, olio di oliva ed ortaggi: una dieta «mediterranea». Questi alimenti erano tutti prodotti localmente in misura sufficiente a meno del grano, e spesso la sua scarsità sul mercato causava penose carestie. Nel retroterra del Bosforo Cimmerio la produzione di grano era sovrabbondante per il consumo locale, data l'esigua densità di una popolazione non concentrata in grandi centri urbani, e data la grande estensione di terreno piano coltivabile e la sua natura. Le vie fluviali

² Her, IV 54.

infine fornivano un rapido ed economico mezzo di trasporto ai centri costieri di raccolta e di caricazione. Gli insediamenti di Panticapeo, la politica economica dell'Atene periclea, il carattere «marittimo» della polis attica, resero possibile un commercio di grano che perdurò anche dopo la caduta della supremazia ateniese, per tutto il periodo ellenistico ed oltre.

Attorno alla metà del V secolo a.C. la dinastia di «tiranni» ellenici, gli Archeanattidi, che aveva dominato Panticapeo dalla fondazione della colonia, fu sostituita da quella degli Spartocidi. L'economia della città era sostenuta dai «dazi» levati sulle merci in transito, dazi consistenti principalmente in natura. L'esportazione del grano comportava, per essere redditizia, una organizzazione per l'ammasso ai porti di imbarco, un compratore solido col quale stabile prezzi convenienti, ed al quale concedere un diritto di prelazione sul grano annualmente prodotto, e, chissà, anche convenire contratti in «futures».

Pericle navigò nel Ponto Eusino con una squadriglia di navi non imponente per numero, ma le triremi ateniesi godevano in quegli anni (attorno al 438 a.C.) di una fama indiscussa: lunghe sui trentasette metri fuori tutto, larghe circa sei, mosse da centosettanta vogatori i più esperti ed addestrati dell'epoca, spunti di velocità sui dodici nodi nell'attacco con lo sperone, manovrabilissime, erano le navi che avevano vinto i Persiani a Salamina e poi all'Eurimendote ed a Cipro. Quando Pericle navigava nel Ponto Eusino, Atene poteva contare su una forza navale fra le duecento e le trecento triremi; il Re persiano avrebbe potuto in pochi mesi averne a disposizione anche il doppio, ma la sua capacità navale, oltre a non essere «nazionale» perché composta ed armata da Fenici, Ionici e Cilici, era solo «virtuale», non era «visibile», e quindi non aveva una presenza suasiva o deterrente. Pericle condusse l'operazione secondo i canoni dell'impiego della forza navale in tempo di pace validi in ogni tempo per conseguire il potere marittimo. Le altre componenti di questo potere, il riconoscimento del dominio ateniese su Egina, la fondazione ed il rafforzamento di colonie ateniesi od amiche, o comunque a sovranità limitata lungo le due rive dell'Ellesponto e sulle rive del Ponto, precedettero od accompagnarono l'esibizione della forza navale.

La politica di Pericle nel Chersoneso Taurico assicurava il regolare rifornimento di grano all'Attica e nello stesso tempo con le basi sull'Ellesponto poneva sotto il controllo ateniese tutte le polis e le isole della Lega di Delo. Questo controllo era mascherato, od anche sinceramente vissuto, come provvedimento a difesa delle importazioni di grano di tutte le polis, e l'Impero persiano era in quei decenni assai inattivo, mortificato dalle sconfitte subite nel 490, 480 e 479 a.C., la pirateria

pressoché assente nell'Egeo settentrionale e nel Pònto Eusino. In effetti la politica periclea aveva instaurato l'egemonia ateniese su buona parte della madrepatria ellenica e delle colonie utilizzando una netta superiorità navale per assicurarsi il controllo della materia prima, necessaria alla sopravvivenza delle polis federate nella Lega di Delo, il grano.

Nel 431 a.C. la tensione fra Sparta e Corinto da una parte, ed Atene dall'altra, provocò l'inizio di un lungo conflitto armato, durato quasi un trentennio (431-421 poi 415-404). «Il motivo più vero dice Tucidide³ ma meno dichiarato apertamente, penso fosse il crescere della potenza ateniese ed il suo incutere timore ai Lacedemoni, si da provocare la guerra». Per alcuni anni (436-431) Sparta si era tenuta formalmente fuori dalla contesa che vedeva fronteggiarsi Atene e Corinto sulla crisi di Epidamno (Durazzo), colonia sia di Corinzi che di Corciresi, dove erano in corso violente discordie interne, e che Corinto rivendicava come sua esclusiva zona di influenza contro le pretese di Corcira (Corfù). La piccola guerra fra Corcira e Corinto si internazionalizzò nel giro di pochi anni: «Tre sono le potenze navali degli Elleni, l'ateniese, la corcirese e la corinzia. Se Atene vuole impedire che le ultime due si alleino contro di lei, deve allearsi con Corcira, che è situata in posizione di controllo delle rotte verso la Sicilia e la Magna Grecia, e può impedire che di là giunga una forza navale in appoggio ai Peloponnesi, mentre può costituire base intermedia per forze navali ateniesi partite dal Pireo». Questo in precisi termini di potere navale il messaggio che portarono gli ambasciatori corciresi ad Atene. La polis attica non era insensibile alle prospettive di un ampliamento della sua area di influenza verso occidente, sul mare Jonio e sulle colonie della Magna Grecia, ma non considerava le conseguenze che tale politica avrebbe comportato e le difficoltà politiche e militari che avrebbe dovuto superare per attuarla. Questa frenesia «imperialistica» si verificò due decenni dopo e portò al disastro dell'impresa di Siracusa. Tant'è, Atene strinse con Corcira una alleanza «difensiva» che presto si materializzò con l'invio di una squadriglia di triremi che intervennero negli scontri fra Corinzi e Corciresi in aiuto di questi ultimi. Mentre nelle estati successive continuano gli scontri navali fra navi di Corcira e navi di Corinto, Atene fa due mosse che rendono più tesi i rapporti fra Atene e Sparta, fino a quel momento spettatrice attenta e preoccupata: impone a Potidea, colonia corinzia ma alleata di Atene, di abbattere la cinta muraria che la protegge dalla parte del mare, e di rompere i rapporti che essa intratteneva con la città-madre. I Potideati rifiutano, interviene anche Perdicca, re di Macedonia, Atene

³ Thue I 23.

invia trenta triremi ed un corpo di spedizione, ma giungono duemila «volontari» dal Peloponneso che incitano i Potideati alla ribellione. Potidea si trova sull'istmo di Pallene, la più occidentale delle tre penisole della Calcidica che è area di predominio ateniese e base intermedia del traffico marittimo con il nord-est, con i porti granieri del Ponto Eusino. Non si può affermare che fin da quel momento Sparta avesse chiaro il progetto strategico di minacciare i rifornimenti di grano di Atene; sarà solo nella seconda parte della guerra che tale strategia verrà predisposta ed attuata.

Gli eventi portano la polis attica ad una mossa dura e provocatoria: Megara, che ha dato aiuto a Corinto nelle operazioni militari contro Corcira, viene punita con un «embargo» sulle sue merci in tutti i porti della Lega Attica. La città, che viveva di commercio marittimo, viene così privata dei rifornimenti di grano, soffocati i suoi commerci, minacciata di fame. Corinzi e Megaresi premono su Sparta che infine dichiara la guerra ad Atene.

Guerra che si trascina per trenta anni e vede il ripetersi di incursioni estive dell'Attica da parte dei Peloponnesiaci con devastazioni del territorio e distruzione di gran parte degli uliveti, ed una serie di vittorie navali di Atene.

Fino a quando la polis attica poté affrontare lo sforzo di una guerra essenzialmente marittima con i mezzi finanziari forniti dalla Lega di Delo, con la superiorità in strategia e con la superiore tattica navale delle sue triremi, con i rifornimenti di legname che assicuravano la sostituzione, di anno in anno, delle unità perdute per naufragio, affondamento o cattura da parte del nemico, e sopra tutto, con la difesa delle rotte che le assicuravano il rifornimento di grano, essa resistette ed a volte prese vistose e vittoriose iniziative; Ma lo sforzo economico e militare, la defezione e l'indebolimento degli alleati, l'emorragia finanziaria, la perdita di vite umane, la caduta di credibilità causata dalla disastrosa impresa contro Siracusa (415-413), portarono alla sconfitta di Egospotami sull'Ellesponto nel 405 a.C.

Le rotte del grano in mano al nemico, assediata da terra, la città si arrese per fame nel 404 a.C..

Ora Sparta aveva la supremazia sulla madre patria ellenica, ma una supremazia priva dell'elemento che poteva renderla accettabile dalle altre polis: una penetrazione economica e commerciale che pur favorendo lo sviluppo e la prosperità della città dominante non soffocasse le altre. Invece l'inventerata tradizione lacedemone tentò di imporre un duro regime di sovranità limitate imponendo governi oligarchici sotto il controllo di «governatori» militari spartani, gli «armosti», ed in Atene

in particolare con l'appoggio al regime oligarchico ed autoritario dei Trenta Tiranni. Per quanto riguarda il traffico commerciale marittimo Sparta non aveva né la posizione geografica, né la mentalità, né la tradizione tecnologica che le consentissero di sostituirsi ad Atene. Pure Corinto, l'acerrima nemica che a vittoria ottenuta ne aveva richiesto la distruzione, non era in grado di occuparne lo spazio marittimo e commerciale; la sua area di influenza era limitata alle rotte dal Golfo di Corinto lungo le coste dell'Etolia e della Tesprozia, poi su una serie di porti da Corcira ad Epidamno. I traffici di Corinto si svolgevano con le polis della Magna Grecia e della Sicilia, non dominabili, specie Siracusa, né militarmente né politicamente. Corinto aveva una solida tradizione di architettura navale, ma i suoi cantieri avevano crescenti difficoltà nell'approvvigionarsi di legname da costruzione, che proveniva dalla Tracia, dalla Macedonia e dalla Peonia. Inoltre le sue attività nel settore secondario erano di volume limitato, tale da non stimolare le vaste ambizioni di una politica di potere marittimo.

Atene quindi, nel giro di dieci anni, scrollatosi di dosso il dominio oppressivo dei Trenta Tiranni, poté nel 394 a.C. istituire la «Lega Marittima Ateniese», edizione riveduta e corretta della Lega di Delo crollata con la sconfitta e per l'irriducibile municipalismo delle polis aderenti.

Gli Elleni affidavano alla pietra i testi delle loro leggi e dei trattati di «politica estera», cioè fra le polis. Così ci è giunto, nel «Corpus Inscriptionum Atticarum», il decreto con il quale Ateniesi e polis aderenti fondarono la nuova federazione o «Lega Marittima». L'impostazione della Lega fu accurata e prudente e si accettò l'ineluttabile: gli Elleni della Ionia anatolica erano ritornati sotto il dominio persiano. La Lega era articolata in due corpi direttivi, da un lato Atene con la sua Assemblea, dall'altro i restanti aderenti con un Sinedrio dei Confederati. Sinedrio ed Assemblea potevano emanare norme e decreti che non divenivano esecutivi se non approvati da ambo i corpi. Veniva istituito un fondo finanziario per le necessità comuni, cui contribuivano tutti gli aderenti: ma non più un «tributo» ad Atene, ma un «contributo» a carattere mutualistico. Era conferito ad Atene il comando supremo delle forze confederate. Assente ogni intonazione bellicistica nei riguardi sia di Sparta che della Persia. Realisticamente, Atene mirava ad assicurare la sopravvivenza e lo sviluppo della sua economia e del suo commercio stabilendo un'area a lei favorevole ed adeguata a limitati impegni militari.

L'ordine in cui abbiamo trovato inciso sulla pietra i nomi delle polis e dei paesi aderenti è conforme ad una norma protocollare di cui ci

sfugge il criterio. Ma elencandoli nella rotazione geografica dei porti, ci mostra che essi, nell'alto Egeo, nella Propontide e nell'Ellesponto, andavano a formare i punti di approdo e di difesa delle rotte del grano con il Bosforo Cimmerio. Sono le rotte di un «Mercato Comune», privo ora delle basi sulla sponda orientale dei Dardanelli, ma pur sempre difeso da una rinata forza navale ateniese che si aggira fra le centodieci e le centotrenta unità, per la maggior parte triremi.

Il trasporto marittimo di grano riaffiora a tratti negli storici del tempo come Senofonte, e nei molto più tardi Diodoro e Plutarco.

L'argomento e le dimensioni di questa trattazione non permettono una esposizione dei fatti turbinosi e dei rovesciamenti di alleanze fra Atene, Sparta, Corinto, Tebe e l'Impero persiano, che contrassegnarono gli anni che vanno dal 400 al 355 a.C., quando con Chio e Rodi iniziarono le defezioni dalla Lega, che infine fu dichiarata dissolta per imposizione del Re di Persia, mentre sull'Ellesponto già premeva la nascente potenza militare macedone. In quel cinquantennio il «Mercato Comune» con a capo Atene si rivelò il prodotto di una classe economica, imprenditoriale e commerciale, che sia in Attica che nelle polis federate era intenta ai suoi interessi particolari e limitata nella sua visione politica, classe che non intravedeva, e forse non poteva intravedere, che solo una stretta unità in politica estera ed in condotta militare, anche se a volte coercitiva all'interno, avrebbe potuto consentire sopravvivenza e successo. Non a caso ho usato il termine «Mercato Comune».

Nel 395 a.C. avevano già aderito alla Lega Corinto, Argo, le polis dell'Eubea, della Acarnania e della Calcidica; nel 394 a.C. Lemno, Imbro, Sciro, Delo e Chio. Nel 388 a.C. aveva già ripreso sicurezza e regolarità la rotta del grano dal Ponto Eusino sotto la protezione della rinata forza navale ateniese che contava sulle basi di Taso, Samotraccia, Bisanzio, Calcedone. Nel 367 a.C., in cambio dell'appoggio al satrapo Ariobarzane contro le mire delle satrapie vicine, Atene ottenne la cessione di Sesto Critone sull'Ellesponto.

Quando l'azione politica ed il potere navale di Atene stanno assicurandole il potere marittimo e la forza economica che essa aveva avuto dal 440 al 431 a.C., Tebe dispiega un'alta concentrazione di potenziale militare ottenuto con una innovazione di tattica terrestre che nel delicato equilibrio di forze della madrepatria ellenica porta ad una breve preminenza beotica, all'alleanza fra Atene e Sparta, e con la battaglia di Mantinea (362 a.C.) al collasso dell'Ellade delle polis.

Epaminonda cadde gravemente ferito e morì poco dopo.

«L'esito di questi avvenimenti andò contro ogni umana aspettativa. Nello scontro quasi tutta l'Ellade si era riunita ed affrontata. Nessuno

dubitava del significato della battaglia, che avrebbe comportato la supremazia dei vincitori e l'assoggettamento dei vinti. Invece la divinità guidò la sorte in modo che entrambe le parti eressero il trofeo come vincitori e nessuna delle due impedì all'altra di innalzarlo. La tregua stipulata per la restituzione dei morti fu concessa come se ognuna fosse vincitrice, ed accettata come sia l'una che l'altra avessero subito una sconfitta. Nonostante la pretesa di aver riportato la vittoria che entrambe le parti rivendicavano per sé, nessuna risultò aver conseguito tangibili vantaggi: né l'estensione del territorio, né il numero delle città, né il prestigio che ciascuna possedeva prima della battaglia risultarono accresciuti. In tutta l'Ellade l'incertezza ed il disordine furono più gravi di prima».

Con queste parole termina il racconto delle «Elleniche» di Senofonte. Suo figlio Grillo era caduto nella battaglia.

Nel 357 a.C. Atene riconquista Sesto, riconduce l'Eubea nella Lega, ma poco dopo Bisanzio è perduta, gli stanziamenti per la flotta militare sono insufficienti. L'incapacità finanziaria moltiplicava così gli insuccessi in mare e causava la perdita di basi navali e conseguentemente di mercati vitali; ed appare nel Ponto Eusino la grave minaccia della pirateria.

Nel 367 a.C. Filippo di Macedonia conquista Anfipoli nel Golfo Strimonio, porto di primaria importanza sulla rotta col Ponto Eusino, e Pidna ad Occidente della Calcidica; l'anno seguente Potidea poi Cretide, spingendo così il territorio conquistato fino al fiume Nesto ed assicurandosi la zona mineraria del Pangeo, ricca di oro ed argento. Quando, sotto le più varie giustificazioni religiose e politiche, le polis si schierarono pro e contro i Focesi che si erano impadroniti del santuario e del tesoro di Delfi, Filippo si intromise pesantemente a difesa della città di Larissa in Tessaglia, attaccata da bande di mercenari assoldati dai Focesi. La «Guerra Sacra» continuò fino al 348 a.C. con vicende alterne, Filippo conquistò e rase al suolo Olinto, un accordo fra lui e gli Ateniesi gli riconobbe la conquista di Anfipoli, venne ammesso nella Anfizionia Delfica mentre la sua falange divenne lo strumento militare più potente dell'Ellade. La forza navale ateniese era nel frattempo paralizzata dalle difficoltà finanziarie. Il 4 di agosto del 338 a.C. a Cheronea in Beozia, Ateniesi e Tebani vennero duramente sconfitti dai Macedoni. Filippo non impose condizioni apparentemente gravi al suo più acerrimo nemico, ma il Chersoneso, il superstite ed essenziale elemento di potere marittimo ateniese, la cerniera della sue rotte commerciali, delle rotte del grano, doveva essere interamente ceduto al vincitore.

Non abbiamo in Senofonte, e poi in Diodoro e Plutarco, che rari

accenni a trasporti marittimi di grano nel periodo che va dal 404 al 338 a.C., ma uno di essi è significativo per la stretta connessione che rivela fra traffico commerciale marittimo e presenza di forza navale; l'altro perché induce a considerazioni sui numeri, sulle quantità di grano trasportato per mare.

Nell'inverno 377-376 a.C. si tenne a Sparta una riunione nella quale i Lacedemoni ed i loro alleati decisero di allestire una flotta con la quale procedere al blocco navale di Atene e prenderla per fame come nel 404 a.C.. Si calcolò che con sessanta triremi sarebbe stata assicurata una sufficiente superiorità numerica ed al principio dell'estate la forza navale mosse e si schierò in due ali, per una lunghezza di ottanta miglia con vertice e Ceos (Zea) ed estremità ad Egina a sud, e la strettoia meridionale fra Eubea ed Attica a nord. Lo schieramento era molto diradato, le triremi erano lontane una dall'altra più di un miglio. Inizialmente i comandanti delle navi provenienti dal Ponto Eusino con il loro carico di grano nicchiarono di fronte alla prospettiva di incappare nel blocco, ormai vistosamente avvertibile da Atene, da dove per via di terra le navi erano state informate quando nel Golfo Euboico, sopra Calcide Eubea. Poi un primo convoglio di navi graniere venne raggiunto da una squadriglia di triremi ateniesi e scortato felicemente fino al Pireo. Infine l'intera forza navale ateniese uscì in mare e dopo una serie di spostamenti sui quali né Diodoro né altri ci illuminano, incontrò al largo di Naxos, sessanta miglia più a sud-est di Capo Sunio, la squadra spartana ed ottenne una schiacciante vittoria. All'origine della infelice strategia spartana c'era stato una grossolana mancanza di dati informativi, di «intelligence» si dice ora: Atene aveva pronte a muovere al momento ben ottantatre triremi, e non meno di sessanta come era stato calcolato. All'errore strategico seguì l'errore tattico di diradare la formazione del blocco invece di concentrarla fra Capo Sunio e la punta meridionale dell'Eubea.

L'altro accenno ci riporta indietro al 395 a.C., quando Agesilao, comandante di un corpo di spedizione spartano in Anatolia (in quel momento Sparta si oppone alla Persia) sbarca ad Efeso e risalendo fino a Cuma si rende conto che senza un'adeguato sostegno navale non può assicurare a Sparta i rifornimenti di viveri. L'Egitto, in quel momento in rivolta contro l'Impero Persiano, gli concede cento triremi ed un consistente rifornimento di grano. In uno dei tanti rovesciamenti di situazione avvenuti nella prima metà del IV secolo, Agesilao ed il comandante della flotta spartana Ferace hanno di fronte Conone ateniese, che comanda la forza navale persiana in Egeo, composta da unità cipriote e fenicie. Ferace salpa da Rodi e va a bloccare Cauno dove

si trova Conone con quaranta triremi. Accorrono da terra Artaserse e Farnabazo, il blocco è tolto, la flotta spartana rientra a Rodi, Conone si porta a Rodi i cui abitanti, da lui persuasi, cacciano gli spartani, Conone occupa il porto, si impadronisce del grano inviato dall'Egitto e ne rifornisce la città in premio per la adesione alla sua causa.

Abbiamo quindi un esempio «antico» di trasporto di grano per mare a scopo militare e con intenti politici, trasporto di grano che per la rapida decisione e la immediata attuazione egiziana conferma che in quel tempo l'Egitto aveva la disponibilità di notevole eccedenze da usare per la sua strategia militare e per i suoi piani politici. Vi saranno infiniti altri esempi, nella storia dell'umanità, di trasporti di grano motivati dall'urgenza di affrontare impellenti situazioni di carestia, o da criteri suasi, o deterrenti, di politica estera.

Un acuto osservatore del commercio internazionale di grano, Henry Fornari, che ha servito durante la seconda guerra mondiale nella Psychological Warfare Branch delle Forze americane, ed è stato poi Vicepresidente della Bunge Corporation, uno dei quattro colossi del commercio internazionale di granaglie, così dice nella prefazione del suo libro «*Bread upon the waters*» (cioè «il trasporto marittimo di granaglie»): «Dato che adeguati rifornimenti di grano possono rappresentare e spesso rappresentano la differenza fra la fame e la sopravvivenza per le popolazioni di alcuni paesi, l'esportazione e l'importazione di grano è spesso componente intrinseca di politiche nazionali ed internazionali»⁴. Nel suo libro il Fornari esamina il commercio ed il trasporto per mare di granaglie dal 1965 in poi, ma la sua affermazione sulla «esportazione di grano» come «componente intrinseca» di politiche nazionali ed internazionali ha una validità che affonda le sue radici in ventiquattro secoli di storia.

Ma questo grano egiziano destinato agli Spartani di Agesilao e poi finito in mano ai Rodi conduce ad altre considerazioni, ed interrogativi, altrettanto interessanti; quante tonnellate furono inviate dall'Egitto, su navi di quale portata, quale era in quei tempi il consumo giornaliero individuale di pane, e quale era, numericamente, la popolazione che lo consumava?

Nella Grecia storica la base delle misure solide era il cotile, il cui valore oscillava da regione a regione attorno a litri 0,25. 4 cotili formavano un chenice, attorno quindi ad 1 litro. 8 chenici formavano un ecteo e 6 ectei 1 medimno. 1 chenice era in Atene considerata la razione giornaliera di grano per uomo. Il medimno, fra i 48 ed 50 litri,

⁴ H. FORNARI, *Bread upon the waters*, Nashville, London, Aurora Inc. Pag. IX.

era la misura usata nel commercio e nel trasporto marittimo, così come attualmente si usa il bushel di 36,3 litri.

I nostri mulini di oggi ricavano circa il 73% di farina dal grano macinato; dato che le macine dell'antichità ci sono note, possiamo assumere che nei tempi in oggetto si ricavasse fra l'80% ed il 90% di macinato molto ricco di crusca. Otto o nove etti di pane, o focacce, per persona al giorno possono apparire una razione abbondante, ma dobbiamo considerare che allora non esistevano maccheroni e spaghetti.

Il pane, si sa, ha un peso largamente superiore a quello della farina impiegata per cuocerlo.

La «portata» di una nave è il peso totale (carico e liquidi necessari) che essa può imbarcare senza oltrepassare l'immersione massima consentita dalle sue dimensioni e dalla sua struttura. La «stazza» netta è il volume disponibile per il carico. Questa precisazione non deve apparire superflua: la «stazza» è universalmente indicata in tonnellate di 100 piedi cubi, pari cioè a metri cubi 2,83, ed il termine «tonnellate» non accompagnato dalla indicazione che si tratta di portata, o di stazza, come avviene troppo spesso nella stampa giornalistica ed anche in alcune pubblicazioni, può causare grossolani errori di valutazione.

Fino a qui abbiamo unità di misura antiche ed una loro equivalenze con le nostre misure odierne, con una approssimazione sufficiente. L'interrogativo tuttora non completamente risolto è: quale era la consistenza demografica delle varie popolazioni nelle varie epoche che la storia del Mediterraneo antico tenta di ricostruire? Le testimonianze antiche ci danno dati parziali, mancavano allora studi e statistiche, si teneva conto del numero degli uomini liberi e non degli schiavi, oppure dei maschi e non delle donne e dei fanciulli, dei soli cittadini e non dei meteci, gli stranieri residenti. K.J. Beloch (1854-1929) valuta la popolazione della Grecia al tempo di Augusto in tre milioni. Successive valutazioni sono state fatte dal Gomme e dal Myers, e da esse risulterebbe una popolazione totale dell'Attica nel 425 a.C. di circa 250.000 persone ed una pari popolazione nel 323 a.C., di cui attorno alla metà vivente in Atene. La Laconia e Sparta sui 12.000, Rodi 1.500. È però indubitabile che a partire dalla metà del IV secolo a.C. ed in particolare dalla fine di quel secolo la madrepatria ellenica subì un fortissimo decremento demografico.

Ritornando al grano fornito dall'Egitto a Sparta, di questa fornitura Senofonte non ci dà notizie, e non è la sola omissione che si incontra nelle «Elleniche». Anche Plutarco nella sua «Vita di Agesilao» ignora il particolare. L'unica fonte antica che ci fornisce dati è Diodoro (21 a.C.). «I Lacedemoni inviarono ambasciatori al re di Egitto per concludere una

alleanza; egli, in luogo dell'aiuto richiesto, fece dono agli Spartani dello σκεμή (equipaggiamento, attrezzatura) di cento triremi, e di σιτου δὲ μυρίαδας πεντήκοντα (cinquecentomila di grano)⁵.

Ma possiamo ovviare alla mancanza dell'unità di misura, usuale negli autori antichi, interpretando 500.000 «medimni», che fa calcolando lo sfrido, attorno ai 24.000 metri cubi di grano, pari a 19.000 tonnellate metriche.

È impossibile determinare quale fosse la popolazione di Sparta e la Laconia tutta al principio del IV secolo a.C.. La Laconia fu, mediamente, meno popolata rispetto ad altre regioni della madrepatria ellenica. Non resta altro che assumere i dati relativi al IV secolo a.C. calcolati, od ipotizzati dal Meyer e dal Cavaignac, e poi riassunti e discussi dall'Andreades (1876-1935) nella sua «Storia delle finanze greche dai tempi eroici fino all'inizio della età greco-macedonica».

Si presuma quindi che il grano inviato dall'Egitto dovesse rifornire tutti gli abitanti di Sparta, della Laconia e delle polis a Sparta alleate, per un totale (spartati, meteci, iloti, uomini, donne e bambini) di 250.000 persone, e per un anno. Si ha: $250.000 \times 365 = 91.250$ tonnellate metriche di grano, al consumo giornaliero di 1 Kg. di grano per persona.

Siamo troppo lontani dalle 19.000 tonnellate metriche indicate da Diodoro se egli intendeva medimni. Supponiamo ora che egli abbia inteso «modii» romani; il che, anche per un elleno siceliota, ma vivente in una Sicilia provincia romana da due secoli, può essere ben probabile. Le 500.000 «misure» di grano, intese come modii di litri 8,7, vengono ad equivalere a tonnellate metriche 4.350, e ad essere sufficienti per 45.450 persone, per un anno. 4.350 tonnellate metriche costituiscono il carico di una trentina di navi della portata di 150 T.M., e navi di quella portata erano comuni in quel periodo. E l'ipotesi «modii» è per me la più verosimile.

L'anno dopo la vittoria di Cheronea Filippo di Macedonia moriva assassinato da una congiura. E nel 334 a.C. il figlio Alessandro passa l'Ellesponto per invadere la Persia ed il suo impero. Alla sua morte nel 323, il mondo che egli aveva soggiogato, dalla Grecia alla Mesopotamia ed all'Indo, dalla Siria all'Egitto, si frantumò in regni dinastici caratterizzati da una classe dominante di Elleni e di Macedoni ellenizzati. La grande espansione dei regni di Egitto e di Siria favorirono il formarsi di strutture economiche corpose ed articolate, e di politiche economiche che nel regno tolemaico assunsero un carattere «statalistico» o «dirigistico», nel regno seleucide un assetto più articolato e diversificato nelle varie

⁵ Diod. XIV 79-4.

attività produttive e commerciali e nelle diverse etnie della popolazione. Nell'«Economico» dello pseudo Aristotele viene definita una economia «basilikè», cioè del Re o del governo centrale, una «satrapikè» cioè della regione, una «politichè» cioè della popolazione cittadina, ed una «idio-tikè», cioè del singolo e della sua famiglia. Il mondo ellenistico vede la fondazione ed il fiorire di nuove città e l'espandersi di alcune di quelle preesistenti, e con questo il formarsi di grandi masse urbanizzate che richiedono regolari ed ingenti rifornimenti di grano. Al contrario le polis della madrepatria ellenica, ed Atene in modo particolare, vedono decrescere la popolazione sia per la denatalità che per l'emigrazione.

Le testimonianze storiche sul periodo che va dal IV a I secolo a.C. contengono notizie di crisi della produzione agricola di cui le città soffrono in misura talvolta tragica. Tali crisi sono originate sia da fatti naturali limitati a singole regioni, sia da fatti bellici. Le politiche economiche degli Stati, ed i provvedimenti regionali, fronteggiano queste crisi con trasporto marittimo di cereali, specie di grano. Essi sono intesi ad assicurarsi la sopravvivenza di una città «amica», od il creare un legame con una città prima «nemica» o comunque non rientrante nell'ambito attuale della propria influenza. Vi sono casi di finanziamenti privati per tali esportazioni, di concessioni di crediti a lunga scadenza, crediti resi possibili dall'esistenza di una diffusa attività bancaria. Il trasporto ed il commercio del grano assumono una fisionomia «internazionale», vi è una vicenda alterna di prezzi, di disponibilità di grandi partite, di esplicita utilizzazione di esportazioni a scopi politici e militari. Il tutto commisto ad una filosofia, ad una visione dei rapporti umani al di sopra delle frontiere, che in modo generico afferma l'obbligo morale di non permettere che intere popolazioni muoiano di fame.

Questo substrato morale, o questa vernice moralistica, riapparirà a tratti nella storia del pianeta, da quei secoli in poi: lo testimoniano il Piano Marshall dell'ultimo dopoguerra, gli aiuti ai paesi sottosviluppati specie africani dei nostri tempi. «Il Piano Marshall - dice H. Fornari nel libro citato sopra - fu strumentale nell'evitare l'eventualità di carestie (nei paesi usciti dalla guerra) mentre nello stesso momento fu d'aiuto nel gettare le fondamenta per un sostenuto periodo di prosperità agricola negli Stati Uniti, creando così una situazione mercatamente diversa da quella che aveva causato un così repentino ed acuto disagio nella agricoltura americana dopo la prima guerra mondiale»⁶.

Ma c'è un problema di costi che, nella antichità come ai nostri giorni, fa della esportazione del grano un fatto di politica economica

⁶ H. FORNARI, *Bread upon the waters*, cit., pag. 89.

interna agli Stati, ed un fatto di politica comunitaria per le aggregazioni di Stati come il Mercato Comune Europeo: la necessità di ammassi e lo stabilire incentivi o limitazioni alla produzione. Il grano cioè non rientra fra quei prodotti il cui valore commerciale è sostanzialmente determinato dalla legge della domanda e dall'offerta. Quindi si hanno prezzi «politici» che sono il risultato di accordi fra Stati, nell'antichità come ora; e si hanno sussidi per il terreno non coltivato. Vi è la ricerca di un equilibrio fra disponibilità di ammassi e costi di una produzione che quando è eccedente ai bisogni del paese produttore richiede l'adozione di prezzi al di là del valore commerciale del momento. Vi è poi il trasporto per mare, il nolo, ad incidere pesantemente sui costi dell'esportazione.

I regni ellenistici, in particolare Egitto e Siria, nel III secolo a.C. tesero ad incrementare rapidamente la loro produzione agricola, per aumentare l'esportazione e diminuire l'importazione. Di questa politica soffrì in modo particolare il mondo delle polis elleniche travolte e sfinite dalle guerre che avevano imperversato nel loro territorio. Per l'approvvigionamento del grano le polis istituirono la *σιτονία*, una magistratura con poteri coercitivi con la quale si obbligavano i cittadini «ricchi» a comperare grano per la città a volte con denaro proprio, o con prestiti a lunga scadenza, o sottoscrizioni a fondo perduto. E questo sotto la minaccia di disordini e rivolte ogni qual volta che si profilava una scarsità di grano sul mercato locale.

A trent'anni dalla sconfitta di Cheronea Atene, perduta la sua forza navale, era divenuta politicamente «oggetto» di una storia di cui altri erano i soggetti. Il suo declino demografico si era accentuato in un «suicidio di razza», i suoi traffici si erano ristretti e la polis si avviava a rimanere una «città universitaria, frequentata da filosofi e retori che dissertavano e da discepoli che li ascoltavano. Nel 310 Antigono Monofthalmo ed il figlio Demetrio Poliorcete sono in guerra contro Cassandro in una di quelle contese che contraddistinguono il mondo ellenistico di quel secolo. Demetrio entra al Pireo e ne fugge Demetrio Falereo governatore di Atene e legato a Cassandro. Alla città che è alla fame viene elargita una distribuzione di grano, 150.000 medimni, pari a metri cubi 7.500, ed a circa 5.500 tonnellate metriche, quantità sufficiente a sfamare una popolazione di centomila persone, a mezzo kilo di grano al giorno, per un po' meno di quattro mesi, od una di cinquantamila per otto. Ma non fu una elargizione gratuita: come contropartita Atene si impegnavo a costruire a sue spese nei suoi cantieri cento navi da guerra, triremi e quadriremi. Antigono aveva predisposto da prima il legname necessario ed il rifornimento di grano, sicuro che le

condizioni sarebbero state accettate. Da quali ammassi il grano pervenisse non sappiamo, certamente non dall'Egitto, al momento in guerra con gli Antigonidi. Possiamo però calcolare il numero di navi, o di viaggi, in trenta, su vettori di 150 tonnellate metriche di portata.

Demostene ci racconta che nella prima metà del IV secolo a.C. Atene era ancora una volta a corto di grano. Leucone (389-249 a.C.) «tiranno» o re di Panticapeo nel Bosforo Cimmerio, inviò alla città un aiuto sotto forma di esenzione una tantum dalla «trentesima», tariffa doganale sulla esportazione del grano, che Atene riceveva ogni anno nella quantità di 400.000 medimni, pari a circa 19.000 metri cubi e quindi a 16.000 tonnellate metriche, che equivalgono al consumo di 200.000 persone per tre mesi. Singolare testimonianza questa del prolungarsi di un legame fra paese produttore ed un suo tradizionale cliente, legame risalente alla fine del secolo VI a.C., rinsaldato da Pericle con il suo viaggio nel Ponto Eusino.

Ho indicato Kg. 0,5 e Kg. 1 come consumo pro capite giornaliero di pane nel mondo mediterraneo antico intendendo che queste quantità si riferiscono a due diverse situazioni contingenti quali le carestie ed i periodi di larga disponibilità di grano. Ritengo si possa presumere che i consumi abbiano oscillato fra le due quantità indicate.

Si hanno anche testimonianze di importazione in Grecia di grano italico e siciliano nel V e nel IV secolo a.C., dalla Cirenaica ed anche da Cartagine, od almeno su vettori cartaginesi.

In Egitto l'amministrazione tolemaica introdusse e favorì la coltivazione di grano della Media, superiore per qualità a quello egiziano, ed incrementò la coltivazione in Cirenaica, allora ricchissima in produzione agricole. In anni normali l'Egitto poteva esportare non meno di 10.000.000 «artabe»: questa misura di capacità variava sensibilmente da regione a regione del paese, e variò nel tempo (da 61 a 24 chenici) e quindi non ci è permessa una equivalenza con sufficiente approssimazione. Assumendo l'artaba più usata di 40 chenici, per dieci milioni di artabe si ha una esportazione annua di 392.000 metri cubi pari a circa 340.000 tonnellate metriche.

Sulla metrologia antica in generale, e su quella navale in particolare, (stazza e portata) gli studi non sono molti, e non esaurienti. Lionel Casson in «The size of ancient merchant ships» (Le dimensioni delle antiche navi da carico) (Studi in onore di A. Calderini e R. Paribeni Vol. I Milano 1956), affronta il problema esaminando sia le fonti storiche e letterarie che quelle epigrafiche e da queste ultime ricava dei carichi di grani, nei secoli IV e III a.C., dalle 120 alle 330 tonnellate. L'autore non specifica se tonnellate metriche o Lont Tons inglesi (e americane). Nel

primo caso si intenderebbero 120 e 300 t. metriche, nel secondo caso 118 e 320 Long Tons. Altro esame viene compiuto da M. Merzagora in «Navigazione in Egitto nell'età greco-romana» (Aegyptos - Anno X n. 24 dicembre 1929) con un'ampia documentazione quasi esclusivamente di fonte papirologica, nella quale non si affronta il problema delle equivalenze delle misure e non viene messo in evidenza che la «artaba» è misura di capacità e non di peso, e pertanto non può essere usata come indice della portata di una nave. Fra le utili indicazioni che si possono trarre da quest'ultima ricerca, vi è quella della presenza, nel periodo tolemaico, di navi egiziane della «portata», recte «della stazza» di 5.000 e 10.000 artabe; assunto l'artaba di 40 chenici ed il chenice essendo litri 0,98, si hanno stazze nette attorno a 190 metri e 390 metri cubi, e quindi una portata di carico di grano di circa tonnellate metriche 160 e 320.

Nell'età dei diadochi (fine IV ed inizio III secolo) Rodi era importante centro di immagazzinamento e di transito del mercato granario, in concorrenza con Atene, e più tardi con Delo. In Alessandria il commercio estero era prevalentemente in mano alla borghesia greca residente. Le testimonianze, papiracee ed altre, ci inducono ad immaginare questi «mercanti di grano» in termini non molto dissimili da quelli con cui Dan Morgan in «*Merchants of grain*» descrive le cinque grandi potenze del commercio granario internazionale dei nostri giorni, Bunge, Continental, Dreyfus, André, Cargilli, e quella che allora, da più di un decennio, si stava affermando in quel campo, il gruppo Ferruzzi.

«Le compagnie granarie non sono semplici intermediari che smistano documenti annotando gli ordini... esse hanno autorità, prestigio, mistero... lo studio del mercato internazionale del grano è ancora alla sua infanzia... le compagnie sono state capaci di rimanere fuori dall'occhio del pubblico a lungo, esse non hanno mai diffuso brochures di pubblicità commerciale... la discrezione può essere la merce più apprezzata di tutte nel business del grano... le grain companies non presumono che il pubblico abbia il diritto di sapere alcunché circa quello che esse stanno facendo... il vice presidente di Bunge, H. Fornari, rifiutò di farsi intervistare da me». H. Fornari è l'autore di «*Grain upon the waters*» citato sopra⁷.

In caso di emergenza politica o militare l'Egitto tolemaico procedeva a requisizioni di navi. Ed anche in questo il commercio internazionale del grano non è molto cambiato da allora.

Nel 402 a.C. Cartagine è sconfitta a Zama, dopo una lotta

⁷ D. MORGAN, *Merchants of grain*, New York, Viking Press, 1979, pp. 15-18.

protrattasi per sedici anni, nei quali Annibale ha vagato dalla Spagna all'Italia, ed in Italia di vittoria in vittoria terrestre, incapace di conquistare la città di Roma, mentre Roma ha affermato la sua supremazia navale istituendo il fronte spagnolo, difendendo il basso Tirreno e lo Jonio, rintuzzando le velleità di Filippo di Macedonia, conquistando Siracusa, ed infine sbarcando in Africa le forze terrestri di Scipione. Una strategia terrestre-marittima quella romana, contro una strategia terrestre autonoma di Annibale, non concordata con l'impiego della forza navale di Cartagine, impiego peraltro indeciso e saltuario.

L'Italia romana aveva ricevuto qualche rifornimento di grano dall'Egitto durante la guerra annibalica: Tolomeo IV Filopatore si era dimostrato favorevole ad un abbattimento del potere marittimo cartaginese, o meglio non vedeva di buon occhio una conclusione della guerra con la vittoria risolutiva di Annibale. La produzione agricola italiana non contava ancora sulla pianura padana, prima invasa dai Galli, poi di nuovo sfuggita all'influenza ed al controllo militare romano con la discesa di Annibale ed il concentrarsi della lotta nella parte meridionale della penisola. Il fabbisogno di grano della capitale e degli altri centri, Napoli, Taranto, Palermo, Brindisi, trovava sufficienti rifornimenti nelle aree agricole a ciascuno circostanti. Anche il grano siciliano non costituiva ancora una delle principali riserve di cereali della città di Roma. Questo assetto venne mutando nel II e nel I secolo a.C.. Pur con l'aumento della produzione granaria conseguente alla riconquista della pianura padana ed alla colonizzazione di quel territorio, la Repubblica Romana ebbe sempre più impellenti necessità di importare grano, soprattutto per la capitale, dove la popolazione cresceva rapidamente di numero e premeva politicamente sulle «magistrature» e sulla condotta della vita sociale. Nel I e II secolo d.C. Roma raggiunse e forse superò il milione di abitanti.

Con l'estendersi del dominio romano ad oriente fino a coprire tutta l'area mediterranea del mondo antico, e con il grande afflusso di mano d'opera servile, il latifondo nella penisola italiana si indirizzò verso colture, quali la vite, l'ulivo, gli ortaggi, più redditizie in termini di profitto di quella del grano.

Assumiamo che alla morte di Augusto, 14 d.C., la popolazione di Roma capitale fosse non più di 600.000 persone in totale, che nel I secolo a.C., fossero meno, e nel I secolo d.C. molte di più. Non abbiamo testimonianze storiche precise a confermarci queste indicazioni. Assumiamo quindi che la popolazione di Roma fosse di un milione di abitanti alla fine del I secolo d.C..

Ogni tanto bisogna pur «iurare in verba magistri» e pertanto

partiamo da una affermazione del Mommsen nella sua Storia di Roma: «I Romani traevano ogni anno dall'Egitto la terza parte del grano necessario al consumo di Roma, cioè 20.000.000 di staia, pari ad ettoltri 1.740.000». Ora è chiaro che il Mommsen con staia, «Scheffel», non intendeva la variabilissime misure che molto più tardi assunse questo termine, ma invece «Sextarii», la sedicesima parte del modius, e cioè litri 0,54; e mi sembra chiaro anche che vada inteso che i venti milioni di staia fossero il consumo totale della città. Abbiamo quindi 109.000 metri cubi di grano contro i 174.000 indicati da Mommsen. La differenza non è di poco conto ma ci riconduce a quantità sulle quali si può ragionare. Per un milione di abitanti a Kg. 0,5 di grano al giorno gratuiti od a prezzo politico si ha in un anno un fabbisogno di 182.500 tonnellate metriche di grano, corrispondenti a circa metri cubi 254.000 quando caricato alla rinfusa. Questi numeri non sono molto lontani da quelli desunti dalla affermazione del Mommsen, e dobbiamo tenere conto che i criteri di valutazione della popolazione di Roma nei primi secoli dell'era volgare posson avere diversità se pur non grandissime.

Con un valore medio di 150.000 tonnellate metriche, una portata per nave di 300 t. metriche, si hanno annualmente cinquecento viaggi, dei quali un buon terzo dall'Egitto e gli altri due terzi, secondo molte e non discordi testimonianze, dall'Africa (Numidia e Libia), dalla Sicilia e dalla Betica (Spagna Ulteriore). I 170 viaggi dall'Egitto ad Ostia, ad una velocità media di cinque nodi, avevano verosimilmente una durata di 40/50 giorni, inclusi 20 giorni impiegati nella caricazione, nella discarica, ed in soste in porti intermedi. Da giugno a settembre non potevano essere compiuti più di tre viaggi. E questo porta a concludere, con una ragionevole certezza, che sulla sola rotta Egitto-Ostia e ritorno fosse impegnata una flotta di una sessantina di navi graniere di portata sulle 300 tonnellate metriche.

Tutti i dati esaminati od ipotizzati sopra possono apparire, a prima vista, materia poco interessante, o scarsamente significativa. Ma pure essi ci avvicinano alla possibilità di arricchire la nostra conoscenza della vita della società di un'epoca, vita di cui studiamo i protagonisti, le guerre, le istituzioni politiche e giuridiche, ma ben poco sappiamo dei bisogni e delle capacità materiali di soddisfarli, che di queste guerre, istituzioni politiche ed assetti sociali erano il substrato, spesso il movente decisivo, e le conseguenze.

L'intensità, le dimensioni e le rotte del trasporto marittimo di grano nel Mediterraneo, nell'epoca imperiale ormai «lago romano», sono conseguenti alle vicende della produzione, alle politiche adottate dagli imprenditori, alle guerre civili dei due triumvirati prima, e poi ai

confronti militari che spesso determinarono l'ascesa al potere di questo o quel contendente. Le dimensioni di questa trattazione non permettono di seguire queste vicende, peraltro sotto molti aspetti difficilmente ricostruibili per mancanza di documentazione specifica. Verranno quindi qui accennate alcune fra le più evidenti tendenze apparse negli ultimi due secoli a.C. e nei primi cinque secoli della nostra era.

La Sardegna e la Sicilia erano state le principali fornitrici di grano per Cartagine che soprattutto dopo l'esito della seconda guerra punica, conservando sempre una capacità economica e commerciale considerevole, aveva sviluppato la viticoltura e la produzione di olio di oliva. Sembra che questo abbia spinto Catone e gli agrari italici a promuovere la terza guerra punica e la distruzione della città. La successiva politica romana, specie nel primo periodo dell'impero, promosse lo sfruttamento delle province africane come terreno per la produzione di grano, che dopo Augusto fu introdotta anche nell'Illiria.

Il crescente fabbisogno di Roma e delle altre grandi città dell'Impero spinse i giulio-claudi a promuovere un ritorno alla coltivazione del grano nella penisola italiana, dove per altro la coltivazione della vite e dell'ulivo era in declino per la concorrenza della Gallia per la vite e dell'Oriente per l'ulivo. Ma questo non valse ad influire decisamente sull'andamento delle importazioni italiane ed in modo particolare su quelle della capitale; gli imperatori, dai flavio-antonini in poi, si assicuravano il controllo di grandi quantità di grano, necessario all'esercito ed a conservare la quiete ed il favore della grande massa urbana di Roma. Per tutto il periodo in esame, dal III secolo a.C. al V d.C., la valle del Po, l'Etruria, l'Umbria ed il Piceno ebbero in media una produzione di grano sufficiente per i mercati locali, ma non costituirono risorse per l'esportazione ad altre aree della penisola.

La crisi dell'impero e le invasioni barbariche non produssero inizialmente una penuria generale nella produzione agricola ed in quella del grano in particolare. Certamente la popolazione di Roma, che pur andava rapidamente decrescendo, soffrì sensibilmente durante le guerre gotiche, ed ancor più con l'occupazione di gran parte della penisola da parte dei Longobardi.

Poi, con l'allontanarsi dell'Impero d'Oriente dalle vicende italiane, con la sensibile diminuzione dei traffici marittimi, con l'occupazione della costa africana da parte dei Vandali, la penisola italiana attraversò un lungo periodo di scarsità di prodotti alimentari, e si avviò a quella che ora chiamiamo «economia curtense», caratterizzata da una frammentazione della vita economica e commerciale in zone ristrette, autosufficienti, e con consumi ridotti. Con l'irruzione dell'Islam nel teatro

mediterraneo l'unità economica di questo mare fu rotta; almeno questo sostiene il Pirenne nel suo «Maometto e Carlo Magno».

Dimensioni e caratteristiche delle navi da carico che solcavano il Mediterraneo antico, andamento climatico e regime dei venti, rotte seguite, caratteristiche dell'impresa armatoriale di quei tempi, presentano una serie di quesiti per risolvere parte dei quali abbiamo sufficiente documentazione.

I primi piani di costruzione di navi, in scala, con proiezioni, sezioni e viste laterali compaiono alla fine del XVII secolo della nostra era. Se andiamo a ritroso nel tempo da quel secolo, le nostre conoscenze sulle dimensioni e sulle caratteristiche delle navi del passato si basano sulle testimonianze letterarie, iconografiche (quadri, affreschi, bassorilievi, pitture vascolari, graffiti). Ed infine, in questi ultimi decenni, sui reperti dell'archeologia subacquea, uniche testimonianze a permetterci misurazioni di dimensioni e forme, e quindi dedurre con sufficiente esattezza stazza, portata, e qualità nautiche delle navi antiche. Le testimonianze letterarie e storico-letterarie trasmesse dai testi antichi contengono non di rado indicazioni di «misure» del carico, ma senza la necessaria precisazione dell'unità di peso o di volume, ed in molti casi non siamo in possesso degli equivalenti in misure moderne. Così non possiamo valutare le quantità trasportate e di conseguenza l'incidenza che quel trasporto poté avere sul corso degli avvenimenti. Inoltre, nelle opere di storia economica del Mediterraneo antico di autori moderni, si danno delle navi indicazioni di «tonnellate» senza specificare se si tratta di tonnellate stazza inglesi di 100 piedi cubi, o di tonnellate metriche di dislocamento, o di Long Tons. La differenza non è di poco conto, e l'incertezza preclude ogni deduzione, specie quando si tratta di un grande numero di vettori.

Thasos è un'isola che ha una forma approssimativamente circolare con un diametro di venticinque chilometri, e si trova nell'estremo nord del mare Egeo. Nel secolo XIV i Genovesi vi costruirono una torre utilizzando le macerie ed i frammenti di edifici antichissimi. Dai muri di questa torre, nel 1930-1931, furono estratti grossi blocchi rettangolari di marmo bianco con iscrizione databile alla prima metà del III secolo a.C..

Numerosi reperti epigrafici, specie dell'isola di Rodi, e documentazione papiracea, ci illuminano sui diritti portuali dell'antichità, ma essi riguardano esclusivamente il carico, le merci imbarcate o sbarcate. Il testo epigrafico di Thasos è l'unico documento pervenutoci che ci dà un «regolamento» portuale degli approdi, specificando che si tratta di approdi per carenaggio (ἀνέλκειν) e destinando obbligatoriamente

due zone per l'alaggio in secco: una vietata alle navi di portata inferiore a 3.000 talenti (75 tonnellate metriche), ed una vietata a quelle con portata inferiore a 5.000 talenti (125 tonnellate metriche). L'epigrafe ci indica limiti inferiori di portata, non limiti superiori. E che si intenda «portate» è chiaramente indicato dal vocabolo («φόρτος») usato. D'altra parte, in quei tempi, era difficile determinare il peso della nave vuota, mentre era fattibile determinare il peso massimo del carico imbarcabile. Quindi, a mio parere, l'epigrafe non ci indica dislocamenti a nave vacante (vuota di carico) ma portate, che vanno da 75 ad oltre 125 tonnellate metriche. Thasos era uno degli scali intermedi più importanti per il traffico marittimo di grano dal Bosforo Cimmerio; in Crimea ed attorno a Panticapeo sono state ritrovate monete di Thasos in quantità maggiore di quelle di altre città della Grecia.

Oltre alla testimonianza della epigrafe di Thasos abbiamo altre numerose iscrizioni, databili con buona sicurezza dalla fine del IV a quella del III secolo a.C., che ci danno in medimni le quantità di grano imbarcate su alcune navi: si va da 3.000 medimni (circa 130 tonnellate metriche) ad un massimo di 8.000 (circa 330 tonnellate metriche). La media è attorno alle 150 metriche.

Si avverte, dal V al IV secolo a.C., un aumento di portate delle navi da carico dalle 150 alle 300 ed in alcuni casi alle 500 tonnellate metriche. Il naviglio da guerra vede diminuire la presenza delle triremi con l'avvento di quadriremi e quinquiremi, già tipizzate, e lo sporadico apparire di «mostri», di exploits cantieristici in esemplari enormi, ed inutilizzabili, quali un catamarano con quattromila vogatori distribuiti su ambo i lati dei due scafi: gara di armamenti che raggiunse la follia, nell'ansia di prestigio e di esibizione che contraddistinse gli eredi di Alessandro.

Ateneo di Naucrati (II secolo d.C.) ci dà nei «Deipnosofisti» (I sapienti a banchetto) la descrizione di un «supercargo» del III secolo a.C., una nave fatta costruire da Gerone tiranno o re di Siracusa (306-215 a.C.), e progettata da Archimede che ne diresse la costruzione ed il varo. Il racconto è attribuito da Ateneo ad un certo Moschione; ma non sappiamo chi sia stato, se abbia mai visto la nave, o se ne abbia avuta notizia certa. La «Siracusia», tale è il nome della nave, doveva superare in dimensioni, sfarzo ed audacia costruttiva, qualsiasi altra nave mai vista. Portava una varietà di prodotti dell'artigianato, della agricoltura, dell'arte, della tecnologia civile e militare, siciliana e siracusana, regnante Gerone: era una «Fiera campionaria» galleggiante ed itinerante, con un chiaro intento di affermazione diplomatica e di propaganda politica e commerciale. Il racconto di Moschione è lungo e dettagliato: sono descritte una lussuosa decorazione interna, una ricca disponibilità di

alloggi forniti di bagni e piscina, sale di rappresentanza, un tempietto, riserve di acqua dolce, una peschiera, armamento guerresco. Ed infine elenca le voci del «manifesto di carico»: 10.000 giare di pesce in salamoia, 20.000 talenti di lana, 20.000 talenti di merce varia, e 60.000 (misure?) di grano. E mancano le dimensioni della nave.

Ora i 40.000 talenti fra lana e merce varia corrispondono a circa 100 tonnellate metriche, le 10.000 giare di pesce possono essere valutate attorno a 250 tonnellate metriche; ma quelle «misure» di grano era medimni ellenici, modi i romani, o che altro?

L'«artaba» è da scartare perché disueta nel mercato mediterraneo del II secolo d.C.. Se si tratta di medimni si hanno 3.100 metri cubi (circa 2.200 tonnellate metriche) se invece si tratta di modi, 527 metri cubi (circa 400 tonnellate metriche), ed aggiungendo 900 tonnellate di viveri, armamento guerresco, acqua ed arredi di lusso, si ha un carico totale di 3.350 tonnellate metriche, oppure di sole 1.680.

La «quaestio» ha avuto sostenitori autorevoli di una e dell'altra interpretazione. Personalmente ritengo che un elleno, abitante in Egitto, e che poi indica la quantità d'acqua a bordo in «metreti», misura ellenica, abbia inteso «medimni», e che è confermabile che questa nave avesse una portata di almeno 3.350 tonnellate metriche. Questa interpretazione viene contestata sostenendo che non essendo fino al secolo XIX della nostra era apparse navi da carico superiori alle 1.000 tonnellate di portata, era impossibile che ciò fosse avvenuto nel IV secolo a.C.. Ma in epoca romana, ed anche antica in genere, furono costruite strade, anfiteatri, acquedotti, palazzi di grandissime dimensioni, poi per secoli non si vide sorgere niente di simile. Il progresso tecnologico ha avuto nella storia dell'umanità vicende assai più alterne di quanto si concepisca comunemente ora in una immagine della scienza e della tecnica patrimonio del mondo occidentale, ed a partire dal secolo XVIII.

Col suo pescaggio da carica, calcolabile in metri 4, 5, la «Siracusia» non poteva entrare nei maggiori porti del Mediterraneo ad eccezione di Alessandria, e là la inviò Gerone, donandola a Tolomeo re dell'Egitto, dove al momento vi era scarsità di grano. Scaricata e spogliata di tutto, la nave venne abbandonata al saccheggio ed al deperimento. Il legname da costruzione è sempre stato scarso in Egitto.

Altra testimonianza sulle dimensioni e sulla porta delle navi granarie dell'antichità ce la dà Luciano di Samosata (nato circa nel 120 a.C.) nel suo «πλοῖον», o «Navigium»: la «Isis» da lui vista nel porto del Pireo. Di essa ci dà le dimensioni; lunghezza cubiti 120, larghezza 30, altezza 20 (metri 53,8; 13,32; 12,88) e ci dice che portava tanto grano «da sfamare per un anno tutti gli abitanti dell'Attica».

Applicandole questi dati secondo la formula di Erone (contemporaneo di Luciano) e portando l'altezza ad un più verosimile valore di 18 cubiti, 6 metri, (con i 29 cubiti Luciano non può aver indicato che l'altezza della sovrastruttura poppiara, del cassero, e non del ponte di coperta), si ricava una stazza netta (volume utilizzabile per il carico) di metri cubi 5.000 con una portata di grano attorno alle 4.000 tonnellate.

Anche attorno alla stazza ed alla portata della «Isis» si sono accesi molti e discordi pareri. Ma Erone era una persona seria, scienziato ed ingegnere, Luciano invece un umorista, e forse 4.000 tonnellate di grano non bastavano a sfamare per un anno tutti gli abitanti dell'Attica. Resta tuttavia il dubbio che una volta tanto egli ci abbia raccontato una «ἀληθὴς ἱστορία», una «Storia vera», come dice il titolo di altra sua opera.

Riassumendo questo velocissimo excursus attraverso i secoli, si può assumere che la portata media del naviglio da carico passò a partire dal IV secolo a.C. da 150 a 300 tonnellate metriche per buona parte del totale operante nel Mediterraneo orientale e centrale; che col III e II secolo questo tonnellaggio medio, specie per le navi granarie, si portò sulle 500 t., con esemplari non rarissimi sulle 1.000 t., ed alcuni exploits che raggiungono e superano le 3.000 tonnellate metriche di portata.

Il clima determina il regime dei venti, questo le rotte delle navi vela, e nel Mediterraneo antico quindi di navi a vela quadra che non potevano stringere il vento più che pochi gradi oltre mezza nave. I mutamenti fondamentali e prolungati del clima sono conseguenza della precessione dell'asse di rotazione della terra, asse che in 26.000 anni compie una rotazione completa descrivendo intorno all'asse dell'eclittica, o piano dell'orbita della terra attorno al sole, un cono la cui semi-apertura è di 23° 27'. A questa precessione è collegato l'andamento delle glaciazioni, il loro avanzare ed il loro recedere. Nell'anno 14.000 l'asse di rotazione della terra sarà circa in direzione di Vega, che sarà allora la nuova «Stella Polare».

È quindi impossibile ricostruire il clima di 3.000 o 2.000 anni fa attribuendolo ad una mutazione ciclica con ritmo di 26.000 anni. Tuttavia la graduale e relativamente rapida scomparsa della coltivazione del grano nella fascia costiera della Libia oltre che della Tunisia e dell'Algeria, e la scomparsa del silfio di Cirene, avvenute nei primi secoli della nostra era, ci fanno ragionevolmente ritenere che le perturbazioni, nel Mediterraneo occidentale ed in quello centrale avessero un percorso più basso di circa 7° di latitudine rispetto a quello attuale che è in quella regione attorno ai 38°/39°. La coltivazione del grano nella fascia costiera della Libia è attestata fino a ben oltre l'inizio dell'era volgare, per cessare

nel corso dei primi secoli per la diminuzione della piovosità, che ora in quell'area è inferiore ai 250 millimetri annui. Le perturbazioni procedono verso est-nord-est fino al Mediterraneo centrale per poi piegare verso nord-est in quello orientale.

Si può quindi avanzare l'ipotesi che negli ultimi due millenni dell'era antica la diversità di clima fra Mediterraneo occidentale e Mediterraneo orientale fosse ancor più marcata di quella attuale, e che la piovosità sulla Libia settentrionale fosse assai superiore di quella attuale, e sufficiente a permettere la coltivazione del grano. In tutta la parte occidentale si può presumere che i venti avessero forza 5-6 per un buon tratto della stagione che va da ottobre a marzo, con direzione prevalentemente da ovest e da sud-ovest. Da aprile a giugno, e con maggior frequenza da luglio ad agosto, soffiavano nel bacino orientale i venti «etesii» da nord ovest, venti moderati che favorivano la navigazione verso sud lungo le coste della Grecia. Nell'inverno su tutto il bacino dell'Egeo si alternavano con pari forza il «noto» da sud-sud-ovest e la «borea» da nord-nord-est. Nel Mediterraneo centrale, fino a latitudine 33°-34°, con l'approssimarsi delle perturbazioni, i venti da sud raggiungevano forza 6-7. Nell'alto Tirreno infine venti più violenti di quelli di ora, da ottobre a marzo la forza del vento e del mare erano spesso proibitive agli scafi di quel tempo, in mare aperto e lontani dai ridossi. In estate si approfittava dei venti e delle brezze costiere, quando non si godeva degli «etesii» e della «borea» per procedere verso sud-est e verso l'Egitto, le coste della Siria e quelle di ponente dell'Anatolia.

Il cereale poteva essere stivato a bordo in sacchi, in anfore, oppure alla rinfusa. Numerosissimi reperti ci mostrano che, per uso domestico o per piccole partite in vendita, grano, fava ed altri legumi venivano conservati e trasportati in anfore, ma è da ritenere che non si usassero questi recipienti (si è tentati chiamarli «containers») per il trasporto marittimo di grano in grandi quantità: l'utilizzazione di anfore avrebbe creato una eccessiva percentuale di spazi vuoti ed avrebbe aggiunto il peso del contenitore a quello del carico utile. Inoltre le anfore hanno una certa fragilità al maneggio e richiedono uno stivaggio lungo ed accurato. Non abbiamo indicazioni sufficienti nella letteratura antica, pertanto si può supporre che il grano venisse caricato in sacchi quando si trattava di modeste partite, ed invece alla rinfusa (in bulk) nei grandi trasporti stagionali: i fianchi della stiva, ed il fondo opportunamente coperto da fardaggio, venivano coperti da teloni. Il cereale, una volta scaricato, veniva inoltrato alla distribuzione in sacchi, quando non conservato in magazzini.

Nel XIV secolo Firenze importava grano dalla Sicilia; alla fine del

XVI Venezia e Genova importarono in varie occasioni decine di migliaia di tonnellate annue dal Mar Nero (Ponto Eusino). Erano importazioni causate da carestie, e quindi non regolarmente stagionali.

Fin quasi alla fine del secolo XVIII grano, lana, sego per candele, cioè le cose più necessarie alla vita domestica, comparivano raramente nel commercio internazionale, che movimentava merci ad alta concentrazione di valore, come spezie, the, cacao, tabacco, zucchero, avorio, preziosi. Alla fine di quel secolo, secondo una stima di Fernand Braudel, non più del 3% del grano consumato in Europa era stato coltivato in altra regione, ed il consumo di farina di grano per la pianificazione era limitato alle classi di una certa agiatezza. Il pane di farina bianca cominciò ad aumentare il suo consumo totale nella prima metà dell'ottocento quando costituì l'alimento principale delle masse operaie urbanizzatesi a seguito della rivoluzione industriale.

Ma già fra le cause contingenti della Rivoluzione francese ci fu la scarsità di pane nel 1789.

Per tutto l'ottocento una sufficiente disponibilità di grano sul mercato, e ad un prezzo sopportabile, fu condizione necessaria per conservare l'ordine pubblico, la pace sociale, la stabilità del potere politico.

Un operaio italiano, con tre persone a carico, spendeva attorno al 1860 quasi metà della sua paga in pane: il prezzo medio del frumento era allora di Lire 28,52 al quintale, il consumo per abitante Kg 128 annuali (Kg 0,32 al giorno), la paga media di un operaio del nord Lire 1,30 al giorno.

Altre granaglie quali il mais bianco, o giallo (yellow corn), l'orzo, l'avena, la segale, prodotte prima e commerciate regionalmente, hanno assunto recentemente grande importanza nel commercio internazionale e nel trasporto marittimo: in particolare il mais come foraggio per il bestiame.

Nel 1980, come contro mossa deterrente alla invasione russa dell'Afghanistan, gli Stati Uniti decretarono l'embargo sul grano, mais, semi di soya, ed alcuni prodotti industriali di alta tecnologia, nei riguardi della Russia. La lega sindacale dei portuali, la potente Longshoremen Association, dichiarò il boicottaggio dai porti U.S.A. di tutte le merci da e per la Russia; gli agricoltori e la loro lobby, i grandi «grain merchants», rimasero sconcertati dalla prospettiva di una violenta diminuzione del prezzo dei cereali. Il Governo assicurò compensazioni e diversificazioni nella esportazione. La copertina di «Time» apparve con la scritta «Il grano come arma» sullo sfondo di un campo di grano maturo. Ma più che il grano per panificazione, di cui aveva scorte, l'U.R.R.S.S. era preoccupata per il mais da foraggio; la popolazione chiedeva carne in quantità superiore al consumo medio annuo di 55 Kg pro capite, e carne e pesce costituivano solo l'8% della dieta. Nel 1920 Lenin aveva detto:

«I cereali sono la moneta delle monete». Anche Socrate, molto tempo prima, si era pronunciato sull'argomento: «Nessuno può considerarsi uno statista se è del tutto ignaro del problema del grano».

Eventi, parole, di un tempo lontano e dei nostri tempi. Ed il pane rimane al centro della tavola attorno alla quale ci sediamo, almeno una volta al giorno.

ABSTRACT

Grain carriage by sea in the ancient Mediterranean has not been so far an object of many studies.

The author of the present, after defining the circumstances in which said carriage had its historical relevancy, examines the economical, political and military aspects of the Peloponnesian War between Athens and Sparta as progressively centered in the grain importation of the former from the ports of present Ucraina and Black Sea. Roman importation of wheat from Aegypt and other mediterranean countries is dealt with and is tentatively offered some calculation of the burden and tonnage of ships in the period V century b.C. century A.D.

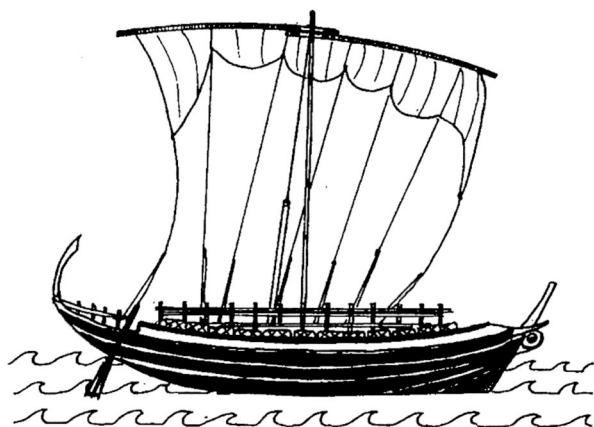
The behaviour of main grain companies and the implications of grain international trade are hinted with quotations of present time authors.

NOTE BIBLIOGRAFICHE

- ANDREADES A.M., *Storia delle finanze greche*, Padova, CEDAM, 1961.
 ATHENAUS, *Deipnosofisti* - curavit Kaibel, Leipzig, 1887.
 BERVE H., *Griechische geschichte*, Freiburg, 1952; trad. it. *Storia greca*, Bari, Laterza, 1959.
 BURY J.B., *A History of Greece*, New York, The Modern Library, 1913.
 CASSON L., *Ships and seamanship in the Ancient World*, Princeton, Princeton University Press, 1971. *The size of ancient merchant ships*, Milano, Ceschina, 1956.
 FORNARI A., *Grain upon the waters* - Nashville - London, Aurora Publishers Inc., 1972.
 HEICHELHEIN F.M., *An ancient economic history*, Leiden, 1958, trad. it. *Storia economica del mondo antico*, Bari, Laterza, 1972.
 HERON ALEX, *Metrologici scriptores*, Leipzig, 1864.
 LAUNEY M., *Inscriptions de Thasos*, «Bulletin de Correspondence hellenic», 57, 1933.
 LUCIANO, *Navigium* - - curavit Hussin, Paris, 1970.
 MERZAGORA M., *La navigazione in Egitto nell'età greco-romana*, «Aegyptos», Anno X, n. 2, 4 dicembre 1929.
 MORGAN D., *Mercants of grain*, New York, The Viking Press, 1979.
 ROSTOVZEV M., *The social and economic history of the ellenistic world*, Oxford, 1941, trad. it. *Storia economica e sociale del mondo ellenistico*, Firenze, La Nuova Italia, 1981. *The social and economic history of Roman Empire*, Oxford, 1926, trad. it. *Storia economica e sociale dell'Impero Romano*, Firenze, La Nuova Italia, 1980.
 ROUGEÉ J., *La marine dans l'antiquité*, Paris, Presses Universitaires de France, 1975. *Recherches sur l'organisation du commerce maritime en Méditerranée sous l'Empire Romaine*, Paris, Imprimerie National, 1966.
 SEGRE A., *Metrologia e circolazione monetaria degli antichi*, Bologna, Zanichelli, 1928.

NAVE da CARICO ELLENICA

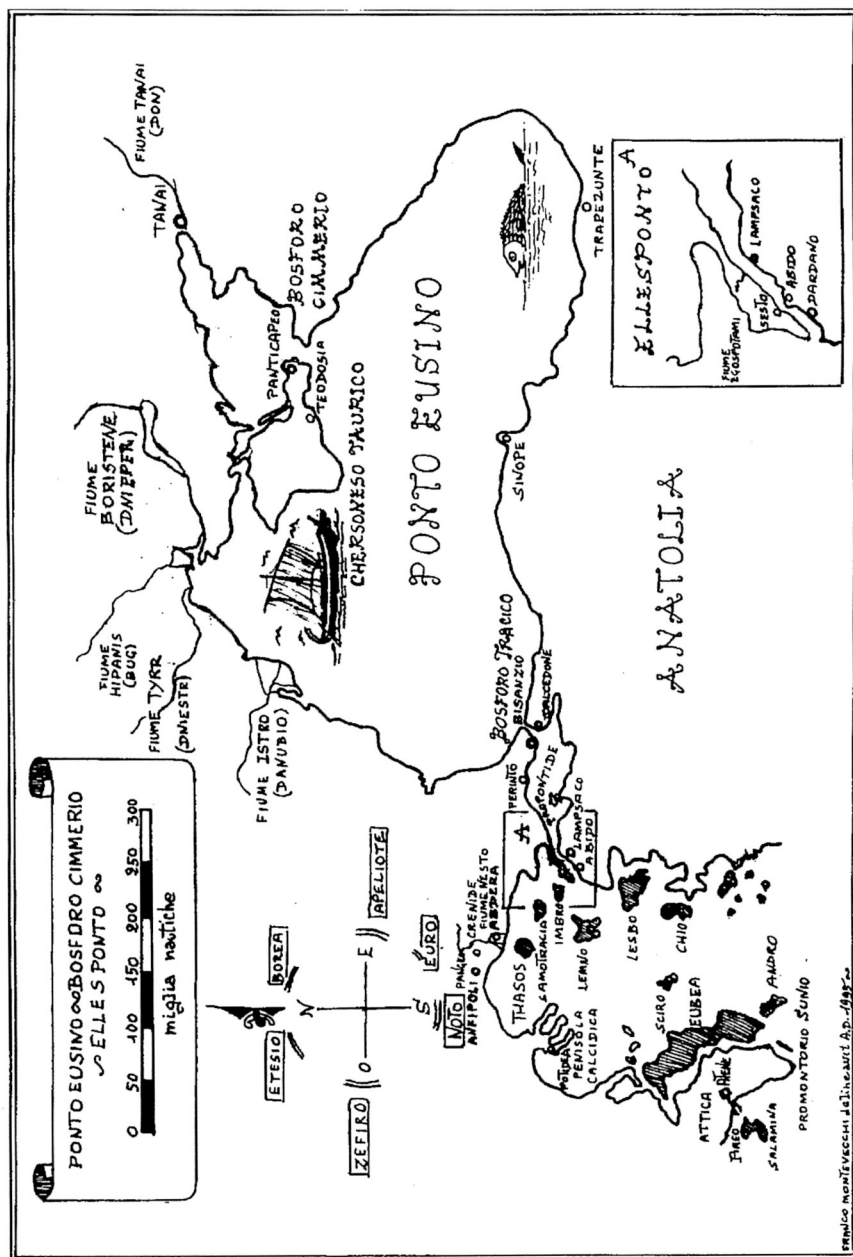
Da una coppa ateniese ~550 a.C.
British Museum
Londra

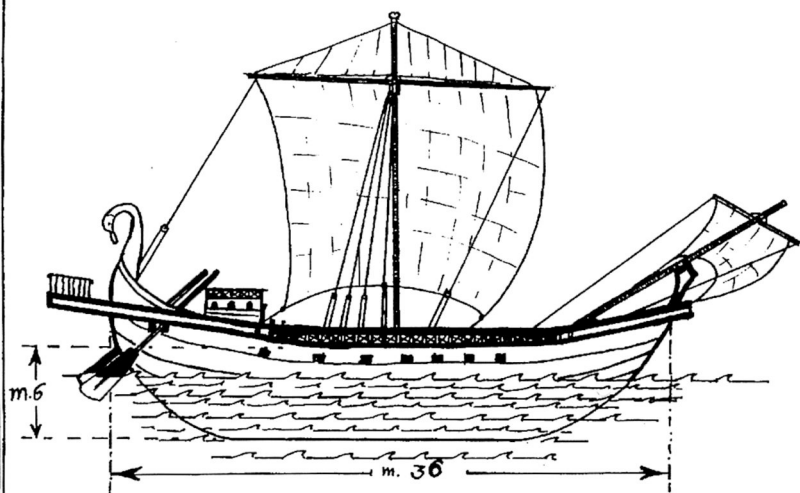


" νῆι φορῆμεθα σὺν μελαίνῃ " ALCEO

PRESUMIBILI DIMENSIONI e DATI della NAVE

Lunghezza-m.20 ~ Larghezza-m.8 ~ Altezza-m.4
~ Stazza netta-m³350 ~ Portata-T.M.200 ~





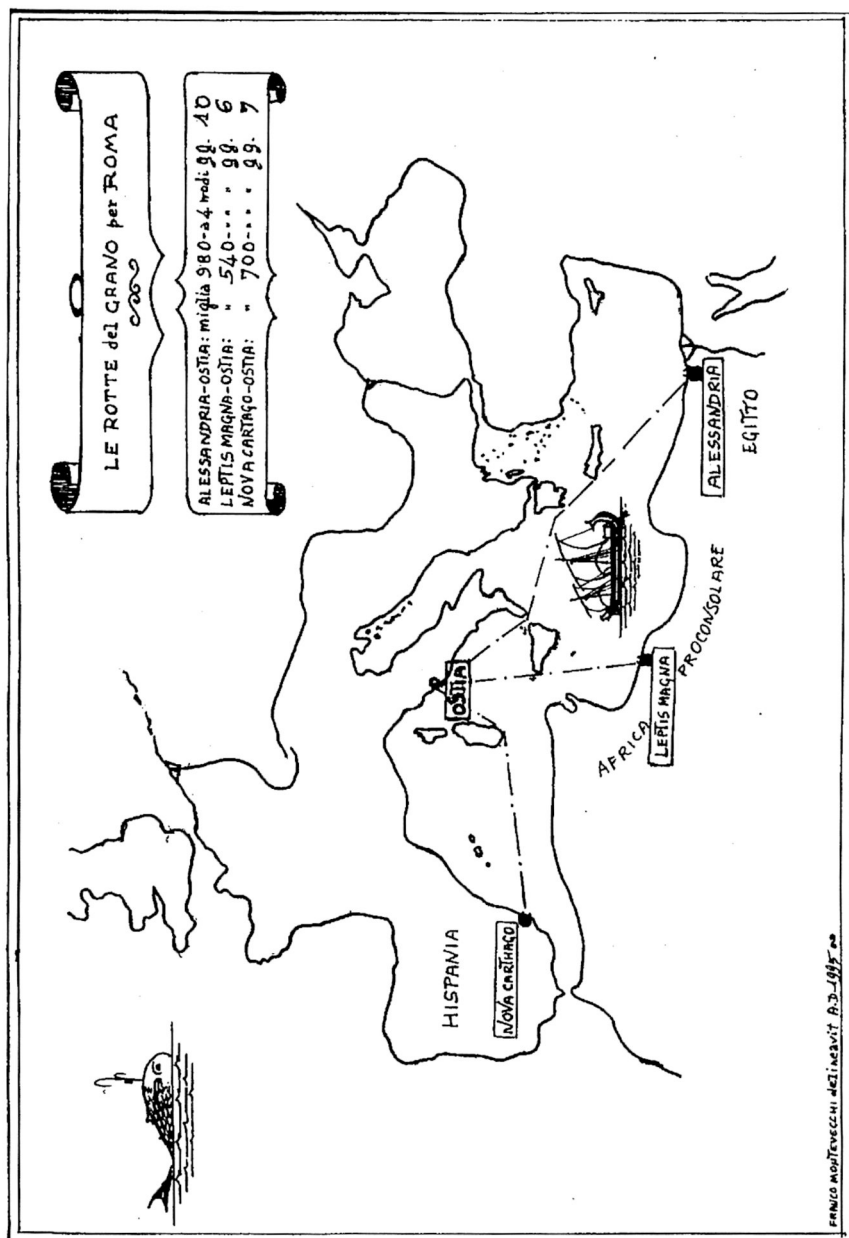
"FRUMENTARIA"
NAVE ROMANA DA CARICO
PER IL TRASPORTO DEL GRANO
~ TERZO SECOLO d.C. ~

Da bassorilievi di quel tempo ~
conservati al Museo Torlonia di Roma
ed al Museo Nazionale di Beirut

LE DIMENSIONI della NAVE SONO STATE DESUNTE
dalle TESTIMONIANZE delle FONTI LETTERARIE
~ e dal REPERTI ~

I DATI della NAVE SONO STATI CALCOLATI con
la FORMULA di ERONE ALESSANDRINO
e CON I PIÙ RECENTI METODI della
ARCHITETTURA NAVALE

LUNGHEZZA: m. 36 - o - ALTEZZA: m. 6 - o - LARGHEZZA: m. 9
STAZZA NETTA: m³ 1.500 - PORTATA: T. Metriche: 12.000



REMIGIO BANAL

IL FALERNO

Candida nigrescant vetulo crystallà Falerno
(Marziale, VIII, 57)

Apri il passo alla storia la leggenda gentile. La narra Silio Italico:
Massica sulcabat meliore Falernus in aevo
Ensibus ignotis senior juga...

Negli anni più sereni, in cui era arnese ignoto la spada, un vecchio, di nome Falerno, coltivava le pendici del Massico: i pampini non proiettavano in quei tempi le loro ombre sui solchi e la sete veniva estinta ad una fonte o ad una vena di pura linfa. Volle il caso che Bacco, trovandosi a passare, sul cader del giorno, per quei luoghi, chiedesse ospitalità all'umile tetto. Falerno lo riceve nella sua capanna affumicata, s'affretta a preparargli dinanzi al focolare un desco: modesto, ma rallegrato «more parentum» da una festosa sollecitudine e non tarda a mettergli avanti un canestro di mele e frutti, umidi di rugiada, premurosamente colti nell'orto, e latte e miele e i doni di Cerere. «Hac sedulitate senili-captus», Bacco non volle che mancasse alla parca ma gioconda tavola il suo liquore; e d'improvviso - o meraviglia - i bicchieri di faggio del povero contadino spumano del pampineo succo, e un liquido rosso cola dai vasi grossolani che raccolgono il latte; mentre distilla nel ciocco scavato a coppa un vino dal profumo delizioso. Accetta, dice Bacco, questi doni a te ignoti: essi renderanno un giorno famoso il nome di Falerno. E il dio si rivela. Beve il vecchio e si assopisce e non si sveglia che a mattino inoltrato. Nuova e più grande meraviglia: le pendici del monte non sono più coperte da boschi, ma scintillano di floride viti, cariche di grappoli lucenti al sole. Da quel tempo, conclude Silio, il ricco Tmolo, d'ambrosio Chio e il vigoroso Metimno - celebri vini - cedono il campo di Falerno.

Non è facile dare un'idea della fama che godette questo re dei vini italici. Il mezzo migliore - lasciar parlare i classici che ne hanno fatto le lodi - è impraticabile: poiché troppo numerose sarebbero le citazioni.

Tuttavia è necessario, inchinandosi alla autorità di Plinio, riconoscere che sopra il Falerno si elevava un altro vino: il Cecubo. È il vino di Mecenate, prole di re, il vino dei grandi signori e delle grandi occasioni di somma rarità e di pregio eccelso. «Tu bevi il vino Cecubo spremuto dal torchio Caleno» canta Orazio al taciturno suo protettore, che gli aveva donato la villa nella Sabina. «Mea nec Falernae-Temperant vites, neque Formiani-Pocula colles...» Caleno, Falerno, Formiano: fratelli minori del gran vino. «Nunc est bibendum...» esclamava ancora il Venosino, nel carne che gli è ispirato dalla grande vittoria di Anzio; «ma prima d'ora sarebbe stato un delitto estrarre il Cecubo dalle celle avite».

Se non che questo principe dei vini ai tempi di Plinio il Giovane (anni 66-114) era già un mesto ricordo archeologico. Si ricavava esso da una ristretta zona, corrispondente presso a poco a quello che ora sarebbe il triangolo Terracina-Fondi-Formia, con centro alla punta di Sperlonga, a specchio del golfo di Amiclea, città ora scomparsa. Ed è cosa singolarissima che un tal vino maturasse su un terreno paludoso, con i ceppi nella melma, arrampicantisi sui pioppi della palude. «Il generoso Cecubo» - scriveva Marziale - «matura sul suolo Fondano di Amiclea» «Vitis et in media nata palude viret» - «Il Cecubo» - rincalza Plinio - il vino che aveva la fama di esser più generoso, sorgeva in «palustribus populetis sinu Amiclano». Ma la ristrettezza della zona, l'incuria o le vicende delle coltivazioni, e l'apertura della 'Fossa di Nerone', il canale che doveva congiungere Ostia col lago di Averno, produssero la scomparsa del liquore generoso. Potrà esso risorgere? Arduo problema, ma forse non insolubile.

Scomparso il Cecubo, la fama del Falerno non ebbe più a soffrire rivali. Tre caratteri segnano il *tipo classico* del Falerno; il colore nero, l'amarezza e l'asprezza del sapore, e il forte, grato profumo. «Condantur parco fusca Falerna vitro» ammonisce Marziale (VIII, 56); che altrove delinea la figura dello schiavo al banchetto «marmorea fundens nigra Falerna manu» o domanda un'anfora decrepita di nero Falerno: «Amphora nunc petitur nigri cariosa Falerni».

L'asprezza del sapore non è meno spesso ricordata «Avanti» canta Catullo, «minister vetuli, puer, Falerni. «Recami» calices amariores». E Giovenale ricorda la ruga che solca la fronte del disonesto: profonda «velut acri ducta Falerni». Tutti, poeti e prosatori, inneggiano alla forza del vino generoso. «Immortale» lo grida Marziale; e Plinio afferma persino che tra i vini è il solo che «flamma accenditur». Ma Virgilio, mantovano, esaltando nelle Georgiche fra le migliori viti le Retiche, si affretta ad aggiungere «nec cellis ideo contende Falernis» «... care puer»

prega Tibullo, si riempiano le tazze di vino generoso «et nobis prona funde Falerna manu».

Ma la grande alcolicità del vino poderoso rendeva necessario nei banchetti, allungarlo con acqua o col leggero vino rosso di Chio («Nunc mihi fumosos veteris proferte Falernos-consulis...» e stappate insieme un'anfora di Chio, chiede Tibullo) o con miele o con ghiaccio pesto («... et faciant nigras nostra Falerna nives», Marziale).

E il profumo doveva essere tanto potente quanto durevole. A termine di un confronto di un profumo decantato, chiama Marziale quello di un'«Amphora quod nigri, sed longe fracta, Falerni-redolet» e Fedro, in un grazioso apologo, fa estrarre da un nobile vecchio coccio della feccia di Falerno «odorem quae jucundum late spargeret...».

Il Falerno godette a lungo la sua gran fama. Plinio ricorda che ad un banchetto di Caligola venne versato un Falerno di 160 anni, pagato ad un prezzo elevato. E Petronio Arbitro nel famoso banchetto di Trimalcione fa comparire, fra un grande apparato, il Falerno Opiniano: un Falerno cioè del consolato di Opimio, nell'anno 120 a.C., anno famoso nei secoli per la straordinaria abbondanza, unita alla non minore eccellenza, del raccolto.

Ma a queste esibizioni non si può dare che un carattere - come oggi si direbbe - snobistico. Plinio, che se ne intendeva, osservava che il Falerno «nec in novitate, nec in nimia vetustate corpori salubre est». Galeno ed Ateneo sostenevano che questo vino va bevuto non prima del X né dopo il XX anno di sua età; e Plinio infatti dichiara che «media ejus aetas a XV anno incipit»; e va bevuto, aggiunge, né freddo né troppo caldo. Ma altre virtù, oltre a quella corroborante, egli attribuisce al nettare famoso: è utile berlo pretto e a digiuno nelle tossi inveterate; «item in quartanis». Nessun altro eccita altrettanto il movimento delle vene; «alvum sistit, corpus alit».

Ma vennero i tempi in cui anche il Falerno decadde. Apollinare Sidonio, un poeta della metà del V secolo, lo nomina come una rarità enologica; e le viti che offrivano il succo generoso spariscono verso il VI secolo. Sopravvivono esse in qualche angolo?

Ma se nella ricostruzione, che oggi ferve, del patrimonio di Roma antica, può trovar posto la riproduzione di questo vino, che fu celebre per secoli in tutto il mondo romano, occorrerà porsi tre domande: quali erano le viti da cui si traeva? quale la zona della sua produzione? quali i tipi principali?

È facile rispondere alla prima domanda. Il Falerno era prodotto

dalle viti Aminee: i vitigni principi di allora. Nessun dubbio su ciò: «Sunt et Amineae vites, firmissima vina» scrive Virgilio; e Plinio rincalza: «Principatus datur Amineis propter firmitatem» e per la serbevolezza del vino, che guadagna invecchiando. Le Aminee - vetustissime viti, come afferma Columella - e note quasi solo agli antichi - sarebbero state introdotte dalla gente Aminea, che emigrò sulle rive joniche dalla Tessaglia, in epoca remotissima; secondo altri invece erano antiche viti indigene. Certo vitigni superbi per la eccellenza del prodotto, e anche per la fertilità. Columella, insigne georgico ma anche ottimo pratico, ne teneva un pergolato, ogni ceppo del quale gli rendeva in media 2 anfore (53 litri).

Ma si distinguevano cinque varietà di questo vitigno: la *germana maggiore*, la *germana minore*, le due *gemelle*, *maggiore* e *minore*, tipiche perché i grappoli sorgevano a coppie sui tralci robusti e la *lanata*, così detta per lo spesso feltro che copriva le foglie. Dalle *gemelle*, che si coltivavano nella regione Falerna, si traeva il Falerno classico; è fama che dalla *minore* si ricavasse il tipo austero, mentre il Falerno dolce e il Faustiano si spremevano dalla *germana minore*; «Asperimus erat sapor» per tutte: ma grande la forza pur unita alla fecondità.

Molto meno facile è precisare la regione del Falerno. Qui si notano grandi divergenze fra gli autori. In sostanza si può fissarne il limite meridionale nel corso del Volturno; ma secondo qualche autore, essa si restringe alla brevissima zona tra il Volturno ed il piccolo fiume Savone, il «piger Savo» di Stazio; secondo i più e i più autorevoli, invece, essa si estende ancora a nord di questo fiumiciattolo, fino alle falde dei colli Massici (una giogaia che, staccandosi dall'Appennino, scende a specchio del Golfo di Gaeta) ed oltre. Ma, come accade per altre zone di vini tipici, il Massico può esser considerato come un centro: un nucleo di altre più o meno vaste zone confluenti.

Bisogna infatti por mente anche alla natura dei terreni. Il gruppo Massicano e il Callicola (sopra Cajanello) - sproni scendenti dall'Appennino - sono costituiti da terreni calcarei, secondari e terziari, di varia natura; e così i colli oltre Roccamonfina e verso nord i piani ai piedi del Massico e del colle di Francolise. A questa zona, delimitata presso a poco verso sud dal Savone, fanno contrasto i campi australi, di ricco e fertile terreno tufaceo, che si stendono verso Capua, Acerra ecc. fino a Napoli. Ma sopra il Massico, il formidabile vulcano, ora spento, di Roccamonfina, ha proiettato in varie direzioni formidabili correnti laviche. Ora che si riflette che, in generale, i vini dei terreni ricchi di calce tendono al tipo austero, e sono anzi talora astringenti, mentre quelli che proven-

gono da terreni tufacei, ricchi di potassa, tendono a tipi dolci e forti; se con tanta varietà di terreni si considerano le varietà di Aminee coltivate, appare evidente come non un tipo unico, ma più tipi di Falerno dovessero sorgere e fossero noti fino dai tempi antichi. Plinio infatti distingue tre tipi di Falerno: l'austero, il dolce, il tenue. Ma Roma conosceva anche - non par dubbio - un Falerno spumante: «Largius effuso madeat tibi mensa Falerno, spumet, et aurato mollius in calice». (Properzio, II, 33) dove l'aggettivo 'aurato', va attribuito, con l'autorità del Rothstein, non al calice, ma al vino. Si è tentati qui di fare un ravvicinamento col vino egregio, che una pubblicazione ufficiale del Ministero di Agricoltura (I vini italiani, 1915) denomina Falerno, e che si prepara nel circondario di Gaeta con l'uva Falanghina: «un vino fine, di color pagliarino, di sapore e profumo molto gradevoli».

Ma a questa varietà di tipi, diversi per caratteri organolettici, si sovrapponeva la varietà dipendente dalla diversità delle zone di origine. Così noi troviamo in Orazio e in altri classici i vini: *Formiano*, dei dintorni di Formia; il *Caleno*, dei vitigni attorno all'aurunca Cales, oggi Calvi Risorta; lo *Statano* che veniva dalle pendici meridionali del Massico, dove è ora Falciano-Capo; il *Faustiano* (del breve Faustinus Ager, presso Mondragone) che Plinio colloca al primo posto fra i vini Falerni. Varietà che si possono tutte raccogliere sotto la denominazione *Falerno*, intesa in senso lato. Se invece si volesse risalire al senso più ristretto di questo nome, l'autorità dei classici latini, che abbiamo citati, conduce al «*Falerno austero*» proveniente dai terreni calcarei delle zone basse del Massico e delle aree della stessa natura e della stessa struttura, più a nord.

Il vino che ora va comunemente sotto il nome di Falerno, è prodotto in altra regione, molto più a sud, sul terreno eminentemente vulcanico dei Campi Flegrei, presso Pozzuoli. Ma i vitigni sono diversi: predomina ivi, molto largamente, l'Aglianico. Che quest'uva sia l'antica Hellenica, importata dai Greci, come era loro costume, nella colonia che essi stabilirono nell'VIII secolo a.C. intorno a Cuma, non par dubbio, ma non si hanno ragioni per ritenere che essa coincida con una delle Aminee. Altra stirpe del resto, e altra provenienza, avevano i Greci che dedussero colonie nel Golfo di Gaeta: calcidesi, dei dintorni di Atene i primi; lacedemoni, dei dintorni di Sparta i secondi. Ciò pur se si ammette che le antiche Aminee siano di origine ellenica: mentre non mancavano valide ragioni per ritenerle antichissime viti degli Aurunci aborigeni. L'Aglianico è, tuttavia, un vino di molto pregio; e ne fa fede autorevole, descrivendolo, il buon Sante Lancerio, cantiniere di Papa

Paolo III Farnese, eccelso buongustaio (1534-1549): «tale vino è rosso et non è manco famoso del greco. A voler conoscere la loro perfettione, vuol essere odorifero, di poco colore e pastoso. Di tali vini S.S. beveva molto volentieri, et dicevali bevanda delli vecchi, rispetto alla pienezza».

Columella tuttavia informa che le Aminee si erano diffuse sui colli vesuviani (ed è di Somma l'Aglianico di Paolo III): ma degenerando, come accade facilmente in queste trasmissioni. E Andrea Bacci (1595) afferma che il Greco di Posillipo è un prodotto delle Aminee gemelle ivi trasferite dall'agro Falerno.

Sarebbe interessante collaudare con uno studio dei vitigni, che ora popolano questa zona, la lontana affermazione del vecchio georgico. Nella selva selvaggia della odierna Ampelografia non ci è stato possibile trovare elementi sufficienti per fondare un giudizio. Ma con una diffusione così vasta, come quella che ci è attestata dagli scrittori antichi, è lecito credere che qualcuna delle Aminee (forse la Gemella minore, la più interessante e la più diffusa) sia sopravvissuta, come avvenne dell'Hellenica, sotto altro nome, sia pure modificata dalle diverse condizioni di ambiente e di coltura. E si può sperare che - riprodotti i vecchi superbi vitigni e rigenerati col riportarli nei luoghi di origine, anche (e anzi sopra tutto) nelle zone più calcaree; perfezionato il materiale che ora ci è rimasto con la ricerca delle linee pure mediante un'abile selezione; rimessi in onore, per quanto è possibile, i metodi colturali che una esperienza di secoli aveva mostrato agli antichi essere i migliori per ottenere l'eccellente prodotto - ritornerà sulle mense al posto d'onore, degno erede dei profumatissimi antichi Falerni, l'eccelso vino «longe redolens» di Orazio, di Catullo, di Tibullo, e di Virgilio, di Silio e di Marziale. Sarà opera non facile, richiederà studio, organicità di indirizzo e unione di sforzi; ma rappresenterà una conquista superba della scienza e della tecnica enologica.

* Sull'argomento trattato in queste pagine si segnalano i seguenti riferimenti bibliografici: AA.VV., *El vi a l'Antiguitat, economia, producció i comerç al Mediterrani occidental*, Atti del colloquio di Badalona, (28 novembre - 1 dicembre 1985); J. ANDRÉ, «*Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages*», dans REL, 30, 1952, p. 126-156; J. ANDRÉ, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, 2e éd. Paris, 1981; R. BILLIARD, *La vigne dans l'Antiquité*, Lyon, 1913; E. BROUETTE, *Vinum Falernum, Contribution à l'étude de la sémantique latine au haut moyen-âge*, dans Classica et Mediaevalia, X, 1949, p. 263-273; J. DAY, *Agriculture in the Life of Pompei*, dans Yale Classical Studies, III, 1932, p. 165-200; W.F. JASHEMSKI, *The Gardens of Pompei, Herculaneum and the Villas destroyed by the Vesuvius*, New Rochelle, 1979; CL. RICCI, *La coltura della vite e la fabbricazione del vino nell'Egitto greco-romano*, Milano (rist. anast., 1972), 1942; A. TCHERNIA, *Le vin de l'Italie Romaine, Essai d'histoire économique d'après les amphores*, 1986, pp. 36-37, 61-64, 113-114, 148-160, 199-207, 264-296, 321-323, 330-333, 342-343, 358.

ABSTRACT

Through an accurate, detailed analysis of classical works referring to Falernian wine, the author describes its origin, oenological characteristics and the cultivation region in ancient times. In the conclusions it is pointed out that both current «Aglianico» wine and the wine currently assigned as «Falernian» wine are not related to ancient Falernian wine.

LA PERCEZIONE GEOGRAFICA DI UN'ISOLA MEDITERRANEA: LA CORSICA, TRA TEMPI ANTICHI E MODERNI

Si intende qui delineare l'evoluzione dell'immagine della Corsica a partire dalla cultura classica e fino a tutto il XVIII secolo, attraverso le descrizioni di interesse geografico che ne hanno fatto vari autori (cartografi, geografi, viaggiatori, letterati, ecc.), in gran parte non isolani che probabilmente non conobbero o videro mai direttamente l'oggetto del loro interesse¹. Si vengono a delineare, come vedremo in seguito, due filoni, l'uno, per così dire, «privato» ed erudito, come un condensato di citazioni mitologico-enciclopediche nell'ambito della cosiddetta geografia «a tavolino» (le descrizioni classiche), l'altro, più propriamente «ufficiale» e reale, rispondente a precise finalità strategico-militari (l'indagine descrittiva del Settecento dell'ingegnere francese Bellin).

¹ È noto che le descrizioni di una regione, siano esse desunte da relazioni, diari di viaggio o altre fonti, costituiscono un genere, talora anche significativo dal punto di vista letterario, che può essere utilizzato anche come fonte interessante per la geografia storica, nonostante le informazioni che ne vengono desunte debbano sempre essere vagliate attentamente e messe in rapporto al contesto, tenendo conto che si tratta il più delle volte di interpretazioni soggettive, dunque legate alla personalità dell'autore e al mondo culturale da cui questi proviene. «Altra cosa è l'ontologia dell'ambiente, i suoi monti e mari e città, altra cosa è l'immagine che l'uomo se ne fa, con i suoi limiti neurologici e la disattenzione e i sentimenti» (F. PERUSSIA, *Fattori psicologici nell'analisi del territorio*, «Rivista Geografica Italiana», 87, 1980, p. 106). Partendo dal presupposto che l'uomo percepisce e agisce nel territorio anche in termini soggettivi, si è instaurata anche in Italia, a partire dagli anni '70, un'interessante collaborazione fra psicologi e geografi che ha portato, all'interno della disciplina geografica, allo sviluppo di un particolare settore di ricerche, quello della «geografia della percezione», al cui campo di azione si ritiene attinente lo studio della letteratura di viaggio come fonte da utilizzare negli studi geografici. Carlo Brusa, che in Italia si pone in una posizione quasi pionieristica nel campo della percezione dell'ambiente (C. BRUSA, *Evoluzione di un'immagine geografica. Il Varesotto turistico*, Torino, Giappichelli, 1979; ID., *La Varese di Stendhal: esempio di una lettura geografica dei testi letterari*, «Lombardia nord-ovest», 1, 1987, pp. 3-11), presenta uno dei primi esempi di una lettura geografica dei testi letterari, e in particolare odeporici, fornendo validi strumenti per l'impostazione di lavori sullo stesso filone.

Ambito in cui non di rado può incontrarsi la relazione di viaggio strutturata in forma di un'attenta monografia corografica in un'ottica politico-applicativa, volta a suggerire allo Stato strumenti conoscitivi appropriati per un intervento oculato nel Paese (la descrizione cinquecentesca del vescovo del Nebbio Agostino Giustiniani), o comunque a destare l'attenzione del governo e delle classi economicamente e socialmente dominanti su problematiche più strettamente filosofico-politiche (la descrizione del Settecento dello scrittore-viaggiatore inglese Boswell attratto dalla Corsica indipendente che, sotto la guida di Pasquale Paoli, è un po' l'incarnazione delle grandi speranze illuministiche).

Ne deriva una produzione varia e composita che, per l'accumularsi e il diversificarsi delle esperienze e per il succedersi delle 'correnti' culturali, muta con il passare del tempo: dalle descrizioni classiche, non tutte peraltro frutto di relazioni di viaggio ma elaborate *en chambre* sulla base di varie fonti, in cui mito e realtà si intersecano e interagiscono (Diodoro Siculo, Strabone, Plinio, Pomponio Mela, Dionisio il Periegeta), a quelle non meno immaginifiche medievali (le *Origini* di Isidoro di Siviglia, la *Sfera* di Gregorio Dati, il *Dittamondo* di Fazio degli Uberti, le *Meraviglie del mondo* di Solino), le une e le altre inserite in ampie dissertazioni descrittivo-enciclopediche o itinerarie non abbinate a rappresentazioni cartografiche; dalla *Geografia* di Tolomeo rinnovata nel Rinascimento, in cui, alla parte descrittiva di carattere scientifico, si accompagna una caratterizzazione cartografica, lasciando un'impronta determinante sulla cartografia moderna grazie ad autori come Francesco Berlinghieri, Enrico Martello, Sebastiano Münster, alla cronaca del sacerdote corso P. Cirneo e soprattutto al *Dialogo nominato Corsica* di Agostino Giustiniani con il quale, nella prima metà del Cinquecento, appare la prima descrizione corografica completa, frutto dell'esperienza diretta del presule ligure, incentrata esclusivamente sulla regione che viene ad essere analizzata anche sotto il profilo economico e sociale: descrizione che, con i suoi 1081 toponimi e 1238 elementi corografici², costituisce una pietra miliare per la conoscenza reale dell'isola, fino ad allora alterata o trasfigurata dalla massa delle citazioni erudite estrapolate dalla cultura classica, e uno dei principali punti di riferimento per le opere cartografiche e descrittive dei secoli futuri.

Il *Dialogo* del Giustiniani rappresenta tuttavia un'eccezione nel ricco panorama letterario-geografico del XVI secolo che, come tutta la produzione letteraria umanistica, almeno fino al primo Settecento

² M.C. ASCARI, *La più antica carta corografica della Corsica*, «Archivio Storico di Corsica», XV, 1939, pp. 441-447.

continua a risentire dell'influenza esercitata dagli Antichi; ben lungi dal proporre una vera e propria conoscenza geografica, i viaggiatori-geografi di questi secoli seguivano a fornire una somma di conoscenze varie (nozioni di geografia fisica, economica, etnografica, ecc.) con cui svagare ed istruire i lettori, non nascondendo la volontà di scrivere un'opera nello stesso tempo letteraria e di erudizione enciclopedica.

È solo nel tardo Settecento che vedremo delinearsi l'apporto innovativo degli ingegneri militari francesi (Bellin) che, all'indomani dell'annessione della Corsica alla Francia e sulla scia del testo di Boswell³, ebbero occhi più attenti al quadro geografico e socio-economico reale dell'isola.

Ripercorrendo la linea degli autori appena citati, vediamo ora in sintesi l'evoluzione dell'immagine dell'isola. Diodoro Siculo è il primo scrittore in ordine di tempo che si occupi della Corsica, e l'unico che nell'antichità ci abbia offerto un'immagine 'positiva' di abbondanza, di ricchezza, di prosperità economica attestata dalla presenza di un nutrito contingente demografico. In realtà la voce di Diodoro Siculo resta isolata in mezzo a tante altre testimonianze, prima fra tutte quella di Strabone, che invece dipingono la Corsica impervia, improduttiva ed inospitale, selvosa, priva di commerci, semispopolata, piuttosto ricca di greggi grazie all'abbondanza di pascoli e di vegetazione spontanea, segno di un'economia primitiva in cui trova scarso spazio l'agricoltura. Oltre a ciò Strabone, ben lungi dal presentare una descrizione distaccata, si abbandona a valutazioni di carattere etico nei confronti del popolo corso, sulla base di una personale concezione della geografia, secondo la quale essa è lo studio dell'uomo nel suo specifico ambiente, ciò che porta a conferire al geografo la duplice missione di filosofo e politico, di esperto conoscitore delle cose umane, e ad attribuire pertanto alla geografia una finalità politica come disciplina indispensabile per un buon governo⁴.

L'immagine più volte ricorrente del 'sasso' arido ed ostile ad ogni forma di vita umana continuerà a costituire l'archetipo degli autori del Medioevo e dei secoli dell'età moderna che soffermeranno l'attenzione sugli aspetti della società legati ad un'economia strettamente pastorale.

³ Lo scrittore-viaggiatore inglese nel secolo dei «Lumi» innalzò a grande fama l'isola per essere la culla degli ideali di libertà e di indipendenza; la parte iniziale della sua opera, dedicata alla descrizione antropogeografica della Corsica, è stata fonte privilegiata per l'ingegnere francese Bellin.

⁴ C. VAN PAASSEN, *L'eredità della geografia greca classica: Tolomeo e Strabone*, in AA.VV., *Geografia e Geografi nel mondo antico. Guida storica e critica*, a cura di F. Prontera, Roma-Bari, Laterza, 1983, pp. 227-273.

Solo con il Giustiniani il ritratto della Corsica si arricchisce di altri elementi riguardanti la psicologia del popolo corso, l'amministrazione genovese non sempre immune da critiche, ecc.; ne risulta un'immagine più completa e profonda ma pur sempre essenzialmente «negativa», in cui si evidenzia uno stato di generale povertà dovuto alla proverbiale pigrizia dei Corsi e alla mancanza di un serio e mirato intervento del governo genovese per rivitalizzare il tessuto socioeconomico dell'isola. E con la seconda metà del Settecento che, grazie a Boswell, la Corsica viene in pratica rivalutata, diventando una terra 'mitica' dove poter verificare certi assunti teorici sullo stato di natura, il terreno di applicazione del mito del 'buon selvaggio' di Rousseau, per essere una terra ancora selvaggia, incorrotta, non toccata dalla modernità, e nel frattempo il paese in cui hanno preso corpo gli ideali illuministici di libertà e di indipendenza sotto il breve governo del generale Paoli.

Con il tardo Ottocento, pur in una veste scientifica, l'immagine della Corsica torna a ruotare attorno a pochi elementi caratterizzanti: in primo luogo l'eccessiva asperità del rilievo, che trova la sua massima espressione nella famosa frase ratzeliana di un'isola-montagna nel mare; in secondo luogo la ricca vegetazione in cui spicca la macchia mediterranea come tratto distintivo della natura e della storia dell'isola, in quanto cuore della resistenza ma soprattutto rifugio dei banditi, mitiche figure del Romanticismo.

L'età antica

Il passo in cui Diodoro Siculo (80-20 a.C.) parla della Corsica è tratto dal V libro della sua *Bibliotheca Storica*⁵.

Dopo aver ricordato la diversa denominazione dell'isola a seconda dei suoi conquistatori (Cirnos per i Greci, Corsica per i Romani e per gli indigeni) e averne così delineato rapidamente la storia, l'autore, sorvolando sulla posizione geografica, passa alla descrizione: di grandi dimensioni, essa si caratterizza per la presenza di regioni montuose, ricoperte da fitti boschi e solcate da piccoli fiumi, approdo per la navigazione, come dimostra la presenza di un porto chiamato «siracusano» (oggi città di Bonifacio) a cui si aggiungono altre due città importanti, Calari (probabilmente l'attuale Aleria fondata dai Focesi) e Nicea, fondata dagli Etruschi.

⁵ DIODORUS SICULUS, *Bibliotheca Historica*, in L. CANFORA (a cura di), *Diodoro Siculo, Bibliotheca Storica*, Palermo, Sellerio Editore, 1986, V, 13-14.

L'economia dell'isola è descritta come prettamente silvo-pastorale: la popolazione vive di latte, miele e carne, prodotti nei quali, insieme alla resina e alla cera, venivano pagati i tributi agli occupanti etruschi. L'Autore accenna anche alla consistenza numerica della popolazione corsa: più di 30.000 persone che parlano una lingua definita 'strana' e difficile da comprendere⁶.

Diodoro Siculo sofferma maggiormente lo sguardo su certi usi e costumi per lui desueti (il parto)⁷ e sul senso di moderazione e giustizia che contraddistinguono questo popolo - diversamente dagli altri barbari - nella sfera sociale in una trattazione che privilegia l'aspetto etno-geografico offrendo un'immagine decisamente bucolica della vita isolana dove ogni attività sembra essere improntata ad un clima idilliaco.

Nel brano dedicato alla Corsica da Strabone (64 a.C.-23 d.C.) nella sua *Geografia*⁸, l'isola di Cynros (Corsica per i Romani) offre un quadro di vita tutt'altro che arcadico, secondo le dure parole di Strabone: il rilievo aspro e roccioso, l'impenetrabilità delle montagne, rifugio di briganti ancor più selvaggi degli stessi animali, non permettono alcun genere di vita 'umana': egli cita solo 4 centri, dove esisteva una qualche possibilità di insediamento - peraltro assai modesto - segno anche di una scarsa popolazione.

È interessante osservare come l'autore sottolinei la natura selvaggia degli abitanti, soprattutto degli schiavi, che con la loro apatia ed insensibilità fanno rimpiangere ai loro proprietari di aver fatto un simile acquisto.

In seno alla sua *Historia Naturalis*⁹ dedicata a tutto lo scibile umano (antropologia, zoologia, botanica, storia dell'arte, ecc.) poco spazio riserva Plinio il Vecchio (23-79 d.C.) alla descrizione dell'isola di cui indica la posizione («In Ligustico mari ... sed Tusco propior») e, fatto del tutto nuovo nella letteratura dell'epoca, le dimensioni: dopo aver ricordato l'origine greca del nome, appare una serie puntuale di dati relativi a lunghezza, larghezza e periplo dell'isola a cui fa seguito la

⁶ Sulle fonti di Diodoro Siculo e sull'età a cui sarebbe da ricondurre il suo computo si veda di F. BORLANDI, *La popolazione della Corsica nell'antichità*, «Archivio Storico di Corsica», XV, 1939, pp. 448-471.

⁷ Si tratta della 'cuvade', rito di origine africana secondo cui il marito, al momento del parto, entra nel letto e grida, imitando le doglie della donna, come segno di profonda partecipazione all'evento.

⁸ STRABO, *Strabonis Rerum Geographicarum*, in F. LASSERRE (a cura di), *Strabon, Géographie*, Paris, Société d'Édition «Les Belles Lettres», 1967, V, 2-7.

⁹ G. PLINIUS SECUNDUS, *Naturalis historia*, in I. CALVINO (a cura di), *Plinio Secondo, Storia Naturale*, Einaudi, Torino, 1982, III, 6.

citazione delle altre isole del mar Tirreno, delle quali spesso analizza l'origine toponomastica. L'unico elemento degno di nota, da cui possa trasparire un qualche riferimento all'aspetto antropico dell'isola, è quello che si riferisce alla consistenza della sua popolazione la quale si distribuisce in 32 'civitates' e nelle due colonie di Mariana e di Aleria, affermazione che ha indotto diversi studiosi di demografia storica ad ipotizzare la presenza di un notevole contingente demografico¹⁰.

Dalle pochissime righe dedicate da Pomponio Mela (I sec. d.C.) alla Corsica, nel quadro della sua *Cosmographia*¹¹, deriva un'immagine assai schematica dell'isola: lunga e stretta, più vicina all'Etruria, abitata ovunque da barbari, eccezion fatta per le due colonie romane di Aleria e Mariana.

Nella descrizione dell'isola, contenuta nella *Periegesi dell'ecumene*¹² di Dionigi «il Periegeta» (II sec. d.C.), ritorna il ritratto di una Corsica dalle dimensioni notevoli, ricoperta da fitti boschi come non si riscontrano in altre regioni mediterranee. Anche qui il riferimento, divenuto ormai una costante, al nome dell'isola Ciryys, chiamata dagli indigeni «Corsica».

Nonostante il fatto che molti autori precedenti abbiano parlato della Corsica in modo completo, Solino (III sec. d.C.), nei suoi *Collectanea rerum memorabilium*¹³ riduce a poca cosa la descrizione dell'isola, riprendendo il motivo sallustiano del popolamento ligure come all'origine di quello corso, e rifacendosi soprattutto al testo pliniano per quanto riguarda l'elencazione delle isole minori del Tirreno - elencazione che precede una più attenta trattazione della nostra isola - e la citazione delle due colonie romane di Aleria e Mariana.

L'Autore si diffonde a parlare della misteriosa pietra catochite - ricordata anche da Plinio (XXXVII, 56, 1) - di cui è unico produttore

¹⁰ I rappresentanti della corrente aprioristico-patriottica, impegnati nella determinazione della popolazione della Corsica nell'evo antico, credettero di trovare in questo passo pliniano la testimonianza della notevole popolazione dell'isola nell'antichità, fuorviati molto probabilmente da una impropria interpretazione del termine latino 'civitas' da intendersi non tanto come città ma come circoscrizione territoriale. Su questo argomento si veda di F. BORLANDI, *La popolazione della Corsica nell'antichità*, cit., pp. 460-463.

¹¹ P. MELA, *De Situ Orbis*, in M. NISARD (a cura di), *Macrobie (oeuvres complètes), Varron (oeuvres complètes), Pomponio Mela (oeuvres complètes)*, Paris, Librairie de Firmin-Didot et C.ie, 1883, II, 7.

¹² DIONIGI PERIEGETES, *Dionysius Periegetes. Graece et Latine cum vetustis commentariis et interpretationibus ex recensione et cum annotatione Godofredi Bernhardy*, Hildesheim-New York, Georg Olms Verlag, 1974, vv. 458-460.

¹³ C. IULIUS SOLINUS, *Delle cose meravigliose del mondo (Collectanea rerum memorabilium)*, tradotto dall'Illustriss. S. Gio. Vincenzo Belprato Conte di Anversa, Vinegia appresso Gabriel Giolito De Ferrari, 1557, VIII, pp. 51-52.

l'isola e alla quale attribuisce virtù miracolose, in particolar modo nell'arte oratoria.

Anche Isidoro da Siviglia (570-636), in seno alla *Imago Mundi*¹⁴, fa suoi alcuni elementi tratti da Sallustio¹⁵ riguardanti il popolamento neolitico dell'isola ad opera dei Liguri; la leggenda della «ligus mulier», come fondamento del primitivo matriarcato che ha retto l'isola, e il mito di Ercole costituiscono i punti fondamentali attorno a cui ruota la descrizione dell'isola. Scarsa attenzione è rivolta all'aspetto antropogeografico dell'isola. Scarsa attenzione è rivolta all'aspetto antropogeografico: infatti l'autore descrive la Corsica come una regione petrosa che si articola in numerosi promontori e ricca solo di pascoli, riassumendo in breve le stesse impressioni e gli stessi dati ricavati da altri autori.

Il Medioevo e il Rinascimento

La descrizione, inserita nella *De Insulis et earum proprietatibus*¹⁶ di D. Silvestri (fine del sec. XIV), non offre novità di rilievo rispetto a quanto detto dagli autori antichi. In effetti qui si ritrovano i brani descrittivi della *Historia Naturalis* di Plinio - di cui si riporta interamente il passo, facendo riferimento alla posizione dell'isola e alle sue 32 «civitates» -, della *Cosmografia* di Pomponio Mela, dei *Collectanea rerum memorabilium* di Solino (la famosa pietra catochite), e della *Imago Mundi* di Isidoro da Siviglia (l'origine del nome 'Corsica'), offrendo un'opera enciclopedica, visti i numerosi riferimenti al mondo storico, mitologico, allegorico, ecc., come era consuetudine nel XIV secolo. L'unico elemento del tutto nuovo è il riferimento a Bonifacio come alla maggiore città dell'isola.

Fazio degli Uberti (sec. XIV), nel suo *Dittamondo*¹⁷, traspone in versi l'immaginario viaggio con Solino dal quale ha desunto sia la

¹⁴ I. DA SIVIGLIA, *Imago Mundi*, tratto da M.C. ASCARI, *La più antica carta corografica della Corsica*, cit., pp. 441-447.

¹⁵ Dello storico romano Sallustio (86-35 a.C.) si è ritenuto opportuno riportare il passo a cui non solo Isidoro di Siviglia ma anche autori successivi fanno riferimento. 13. «Sed ipsi ferunt taurum ex grege, quem prope littora regebat Corsa nomine Ligus mulier». 14. «Ne illa tauro paria sint». (C. SALLUSTI CRISPI, *Historiarum fragmenta*. in F. KRITZIUS, *C. Sallusti Crispi. Historiarum fragmenta. Pleniora, emendatiora et novo ordine disposita suisque commentariis illustrata editit et indices accuratos adiecit Fridericus Kritzius*, Lipsiae, Sumptibus et typis B.G. Teubneri, 1853, Libro II, cap. I).

¹⁶ D. SILVESTRI, *De insulis et earum proprietatibus*, in C. PECORARO (a cura di), *D. Silvestri, De insulis et earum proprietatibus*, Palermo, Presso l'Accademia, 1955.

¹⁷ F. DEGLI UBERTI, *Il Dittamondo di Fazio degli Uberti fiorentino, ridotto a buona lezione colle correzioni pubblicate dal Cav. Vincenzo Monti nella proposta e con più oltre*, Milano, Per Giovanni Silvestri, 1826, libro III, XII, pp. 239-240.

struttura portante sia una parte del contenuto della descrizione relativa alla pietra catochite. Ma si ritrovano anche alcuni motivi ripresi da Sallustio e presenti nella descrizione dell'isola propostaci da Isidoro, come l'origine del nome legata ad una figura femminile che divenne guida dell'isola (riferimento al primitivo matriarcato corso), secondo altri al mito di Ercole.

Al di là di queste curiosità per gli aspetti etnogeografici (che occupano gran parte della descrizione, in cui si ritrova il gusto per l'erudizione e la conoscenza dell'antico), Fazio degli Uberti rivolge uno sguardo veloce agli abitanti dell'isola che dipinge feroci, selvaggi, crudeli, paragonabili ad 'orsi', mentre come unico riferimento alla vita economica isolana ricorda la bontà dei vini e il gran numero dei cavalli, soprattutto selvaggi, oggetto di buon commercio.

La breve descrizione, contenuta nella *Sfera*¹⁸ di Leonardo di Stagio Dati (1407-72), si incentra sulle dimensioni dell'isola derivate dal testo pliniano. Il solo riferimento al quadro antropogeografico isolano è quello, di matrice straboniana, relativo alla natura selvaggia degli abitanti, i quali costituiscono un vero pericolo per i viaggiatori.

Il codice Plut. XXIX, 25 conservato nella Biblioteca Laurenziana di Firenze che contiene l'*Isolario* di Cristoforo Buondelmonti¹⁹ (1385?-1435?) presenta un'ampia trattazione dell'isola che risulta dall'accorpamento di tre diverse descrizioni, desunte dal repertorio classico, segno questo che nel primo Quattrocento la Corsica era scarsamente conosciuta²⁰.

La prima parte della descrizione corrisponde al noto brano tratto da Plinio (libro III, cap. VI); infatti i due testi denotano una perfetta identità, riscontrabile anche nella punteggiatura. Ad essa fanno seguito il brano di Isidoro e, per concludere, quello di Solino dei quali è riportato espressamente il nome.

L'opera di Francesco Berlinghieri (1440-1500) rappresenta la prima e unica edizione fiorentina della *Geografia* di Tolomeo, pubblicata nel 1482 con il titolo *Le sette giornate della geographia* in cui l'opera tolemaica è tradotta in volgare e ridotta in terzine²¹: un poema didascalico sotto forma di visione che ha come modello il *Dittamondo* di Fazio degli Uberti (il quale aveva invece, come struttura portante, l'opera di Solino).

¹⁸ F.L. DATI, *La Sfera da F. Leonardo di Stagio Dati aggiuntavi La Nuova Sfera di F. Gio. M. Tolosani da Colle e L'America di Raffaello Gualterotti*, Firenze, Presso Molini, 1859.

¹⁹ C. BUONDELMONTI, *Liber insularum Arcipelagi*, contenuto nel codice Lauren. Plut. XXIX, 25 conservato nella Biblioteca Medicea Laurenziana di Firenze.

²⁰ M.C. ASCARI, *La più antica carta corografica della Corsica*, cit., pp. 441-447.

²¹ F. BERLINGHIERI, *Geografia* (1482), Amsterdam, Theatrum Orbis Terrarum L.T.D., 1966, liber III, cap. XIV.

La descrizione della Corsica in essa contenuta, come già anticipa il titolo stesso «Sito di Corsica/Isola», concerne la sua posizione e il periplo costiero di cui ricorda i luoghi più importanti perché, come egli afferma, «raccontare el moderno collo anticho difficile & tedioso e/dogni loco ma de famosi basta sio loexplico».

La descrizione tratta dallo *Isolario*²² di Benedetto Bordone (1450?-1539?) è il frutto di un'integrazione fra diverse fonti antiche e dati nautici: infatti si dice che l'isola si situa a 120 miglia «per ostro» da Porto Venere, a 19 dalla Sardegna, che «si stende « per 150 e ha un «circoito» di 322. Da Tolomeo invece è ricavata la notizia che «è posta nel principio del quinto clima nell'undecimo parallelo e il suo piu [sic] lungo dì, è di hore quattordici e duo terzi di hora».

La trattazione, dopo aver riservato ampio spazio alla definizione della posizione e delle dimensioni dell'isola, passa alla citazione delle isole minori tirreniche delle quali dà le distanze in miglia che intercorrono dalla Corsica, ricordando in questa articolazione la trattazione pliniana. Procede poi alla descrizione del carattere degli abitanti, resi selvaggi da un ambiente naturale ostile, impervio, dominato dalla roccia, che mal si presta alla coltivazione: la sola attività che permette di sopravvivere pare il saccheggio, il ladrocinio. Qui è chiaro il riferimento al passo di Strabone cui attinge anche a proposito dell'occupazione romana che ridusse un popolo così selvatico in schiavitù; l'autore dipinge gli schiavi corsi come ribelli, non atti a sopportare le fatiche, caratterizzati da quelle che definisce «pigrizia e pazzia», per questo uomini di scarso valore.

Elemento del tutto nuovo e assai significativo appare invece l'indicazione finale relativa a certe abitudini correnti nel Cinquecento, ovvero il furto strettamente legato al brigantaggio, e l'amore per le armi e la carriera militare («sono bonissimi fanti, sorportano ogni fatica ne l'armi»), tratto questo che, come più volte si è osservato, ha continuato a contraddistinguere la storia del popolo corso.

Prima di addentrarsi nella descrizione dell'isola che fa da quadro introduttivo alla cronaca²³ protratta fino al 1506, il prete corso P. Cirneo (vissuto tra la metà del Quattrocento e l'inizio del Cinquecento), fedele (come egli stesso afferma) al suo ruolo di storico amante della pura e semplice verità, fa una premessa in cui cerca di sfatare la cattiva

²² B. BORDONE, *Libro di Benedetto Bordone nel quale si ragiona di tutte l'Isole del mondo con li lor nomi antichi e moderni, historie, favole, e modi del loro vivere, e in qual parte del mare stanno e in qual parallelo e clima giacciano*, Venezia, 1528, Gio Battista Porta, libro II, p. 21.

²³ P. CYRNEI, *De Rebus Corsicis* (Chronique Corse, traduite en français par M. L'Abbé Letteron), Société des Sciences Historiques et Naturelles de la Corse, Bastia, Ollagnier, 1884.

immagine costruita da Strabone, autore, secondo lui, di falsità che non hanno trovato alcun seguito negli autori successivi, costituendo piuttosto un caso unico in mezzo a tanti «idonei scriptores»²⁴, come Tito Livio, Plinio, Tolomeo e Diodoro Siculo che si sono espressi diversamente; anzi quest'ultimo ha avuto parole lusinghiere nei confronti della terra e del popolo corsi. Così il cronista, non potendo sopportare un mito così diffamante a danno della sua terra natia, dà all'opera i toni aggressivi di una arringa.

La parte descrittiva inizia con il solito cenno all'etimologia del nome e alle dimensioni dell'isola tratte dal repertorio pliniano, a cui fa seguito l'analisi prima della parte settentrionale, della costa occidentale e di quella meridionale, poi delle pievi dell'interno procedendo in una scarna elencazione dei luoghi e delle regioni che si succedono, abbandonandosi raramente a qualche annotazione di maggior rilievo: sono comunque da sottolineare le pagine dedicate alle città di S. Fiorenzo, Aiaccio, Portovecchio, la quale dispone di un porto importante che può ospitare un cospicuo numero di imbarcazioni, e alla città di Bastia che si conferma fiorente centro commerciale, dotata del porto Cardo, che gode di una posizione assai vantaggiosa data la vicinanza alle coste della Toscana. Il corpo del lavoro assume una maggiore consistenza e si arricchisce di significato quando dedica all'isola uno sguardo d'insieme che tocca gli argomenti più diversi, dalla varietà delle colture e del patrimonio zootecnico, al clima favorevole e ad ogni sorta di abbondanza che riguarda l'intera isola senza alcuna menzione di plaghe di miseria o di abbandono.

Dopo aver distinto l'isola in tre parti, Capo Corso, terra di Comune e Terra d'Oltremonte (suddivise in 62 pievi e 6 diocesi), l'Autore afferma che l'isola è divisa in due sezioni dalla catena montuosa che egli chiama «Monte d'Oro», toponimo tratto da Tolomeo. Facendo propria l'immagine di Diodoro Siculo, e a partire da questo iniziando a fare riferimenti alla cultura classica (ora Plinio e Virgilio, ora Orazio e Giovenale, ora Solino), l'autore vede la Corsica vasta, montuosa ma facile da attraversare tanto che «equitabilis tamen fere ubique»²⁵; è l'inizio di una descrizione tutta elogiativa in cui si adombra un mondo bucolico, in cui numerosi ruscelli ricchi di acqua e di pesci, e non certo impetuosi e devastanti, irrigano suoli fertili dove trovano posto eccellenti pascoli, abbondanti cereali, viti, olivi, castagni, lino, soprattutto nella regione nord-orientale, la «major... melior atque pulchrior»²⁶ dell'isola

²⁴ Ivi, p. 3.

²⁵ Ivi, p. 21.

²⁶ Ibidem.

in cui il Capo Corso si distingue per i fichi, l'olio e il vino; a tale regione orientata verso l'arboricoltura si contrappone il settore occidentale e sud-occidentale come zona prevalentemente pastorale. La regione di Aleria grandeggia sulle altre per offrire, oltre a prodotti di eccellente qualità e a paesaggi incantevoli dove «civitates oppidaque in locis editis aedificata pulchrum ac laetum reddunt aspectum»²⁷, uomini coraggiosi che eccellono nell'arte militare, famiglie nobili e amanti della cultura. A ciò si aggiunge un ricco inventario di risorse naturali come la pesca nei fiumi e negli stagni²⁸. Non sono dimenticati il miele con il suo sapore amarognolo (chiaro riferimento all'ottava egloga virgiliana), la cera, le cave di pietra, il legname per le ricche foreste di «taedae benevolentiam exhibentes»²⁹ da cui gli abitanti traggono legna da ardere o da costruzione per la cantieristica. Al profumo del bosco, che già viene evidenziato come tratto originale, si accompagna un altro aspetto che sicuramente ne accresce il valore, cioè il piacere della caccia che costituisce per l'autore un argomento privilegiato, nel caso almeno della caccia al cinghiale (con l'ausilio di cani di razza, particolarmente veloci) e al muflone, l'animale più originale della fauna corsa che ha corna durissime resistenti anche a cadute in precipizi da notevoli altezze (curiosità questa che troveremo anche in altri autori successivi); la selvaggina costituisce pertanto una importante risorsa, sia come carne da macello, che prende anche la via dell'esportazione, sia per doni ai principi italiani, sia infine come fonte di materie prime come lana, pelli, corami, corde ed altri prodotti che nutrono un certo commercio con le isole vicine e con il continente. Tranne il ferro che viene importato con modica spesa dall'isola d'Elba, l'isola esporta di tutto: oltre ai prodotti già citati sono segnalati il corallo, le foglie di mirto usate per la concia delle pelli, erbe e radici impiegate nella produzione di medicine e di sostanze coloranti, cavalli da corsa, stoffe, seta, sale, castagne essiccate secondo il tipico sistema corso sulla grata posta sopra il focolare, il tradizionale 'fucone'³⁰.

Come manifesto di questa opulenza e di questo ritratto arcadico vale la pena riportare il passo seguente che funge da riassunto essenziale:

²⁷ Ivi, p. 23.

²⁸ Alla risorsa del pesce fresco si aggiunge quella del pesce conservato sotto sale, in special modo nelle foglie di mirto, che nutre un brillante commercio con Firenze, Siena, Pisa, Genova, Roma ed altre città italiane a conferma di quanto già Giovenale aveva detto a proposito della ricchezza e dell'eccellente qualità del pesce isolano.

²⁹ P. CYRNAREI, *De Rebus Corsici*, cit., p. 27.

³⁰ Questo commercio fa pensare ad un'eccezionale copiosità di prodotti derivati da una naturale ricchezza dell'isola senza dover impegnare gli abitanti in uno sfruttamento razionale come l'Autore cerca di evidenziare affermando con vanto: «Mirum est quam minimo labore facilis sit ad ferendum plurimos simul et optimos fructus corsicanus ager». Ivi, p. 39.

«Etsi tota ea vitalis ac perennis salubritatis coeli temperies est, et tam fertiles campi, tam aprici colles, tam innoxii saltus, tam opaca nemora, tam munifica sylvarum genera, tot montium afflatus, tanta frugum et vitium olearumque fertilitas, tanta pecorum vellera, tot opima tauris colla, tot lacus, tot amnium fontiumque ubertas, totam eam perfundens»³¹ e che danno vita a numerose fonti termali, come Pietrapola, dalle rinomate proprietà benefiche. A tali ricchezze si aggiungono la buona portuosità dell'isola, valorizzata da numerosi scali, e la facilità di arrivare al vicino litorale toscano e ligure, fatto di promontori e costellato di isolotti che contribuiscono non poco a creare uno scenario panoramico incantevole («quodam naturae quasi spectaculo exposita, delectationi sint Corsis»³²). Importante è il riferimento alla consistenza numerica della popolazione³³; con i suoi 100.000 nuclei familiari la Corsica appare quasi ovunque densamente popolata, anche se l'insediamento privilegia le alture, alla ricerca di siti difensivi per sfuggire alle scorrerie piratesche. Questa affermazione ha dato origine, in seno agli studi di demografia storica, alla tradizione aprioristico-patriottica di cui parla Borlandi³⁴, la quale vuole che anche nell'antichità, come agli inizi del XVI secolo, l'isola si sia distinta per un cospicuo contingente demografico.

L'opera *Dialogo nominato Corsica*³⁵ di Agostino Giustiniani (1470-1536) che soggiornò in Corsica, dal 1522 al 1531, come vescovo del Nebbio, si apre con la dedica «a lo Illustrissimo e Vittoriosissimo Andrea Doria Generale Capitano Marittimo de Sacro Romano Imperio»³⁶, in data 5 Luglio 1531. Questa descrizione vuole essere il resoconto puntuale di ciò che offre l'isola sotto il profilo fisico, economico, demografico, militare³⁷ per sollecitare la Repubblica ad intervenire con

³¹ Ivi, pp. 27-29.

³² Ivi, p. 39.

³³ Cirneo afferma che «nam hoc anno censa sunt centum millia levamina, id est familiae centum millia» riferendosi molto probabilmente al 1506 in cui fu scritta l'opera. Ivi, p. 35.

³⁴ F. BORLANDI, *La popolazione della Corsica nell'antichità*, cit., pp. 448-471.

³⁵ V. DE CARAFFA, *Dialogo nominato Corsica del R.mo Monsignore Agostino Giustiniano vescovo di Nebbio*, in «Bulletin de la Société des Sciences Historiques et Naturelles de la Corse», fasc. 21, Bastia, Ollagnier, 1882. L'opera costituisce il fondamento della carta che però presenta errori e deformazioni rispetto a quanto scrive nella sua puntuale corografia. Cfr. R. ALMAGIA, *L'«Italia» di Giovanni Antonio Magini e la cartografia dell'Italia nei secoli XVI e XVII*, Napoli-Firenze, Perrella, 1922, p. 79.

³⁶ V. DE CARAFFA, *Dialogo*, cit., p. 1.

³⁷ «Vedrà [...] la descrizione di tutta l'Isola molto minutamente, perché ho fatto menzione di tutte le città, di tutti i castelli, di tutte le pievi, di tutte le ville, della qualità e dello fare degli uomini, della qualità degli animali, di tutti li porti, di tutte le cale, di tutti gli ridutti, del numero dei fuochi, e quanta fantaria se ne può ricavare, di tutte le buone cose e di tutte le cattive che si trovano in l'isola, della qualità del governo, e del modo della reformazione di quello». Ivi, p. 2.

una politica di generale risanamento di cui il vescovo del Nebbio, alla fine del lavoro, non mancherà di suggerire alcune linee guida fondamentali. La descrizione dunque si propone un fine pratico: quello di illustrare la reale situazione della Corsica, un dominio che la Repubblica deve saggiamente governare affinché traggano beneficio sia l'isola sia Genova, come il Giustiniani ha modo di affermare chiaramente: «La considerazione delle quali cose farà cognoscere di quanta utilità può essere l'Isola alla patria nostra, e che sia necessario dar opera alla conservazione di quella»³⁸.

La descrizione si articola sotto forma di dialogo fra tre persone fittizie: Silvano, nipote del vescovo, che riferisce agli altri la descrizione fattagli dallo zio durante le visite episcopali; Furno, cancelliere del vescovo, e Dino, il terzo interlocutore, che è detto originario del Capo Corso.

Fin dalle prime battute si precisa la figura del Giustiniani come uomo dotto e profondo conoscitore dell'isola; il nipote Silvano infatti loda «l'assidua frequentia delli studj di ...el Vescovo, il quale dà opera ad ogni spetie di lettere e di scientie, e che non ostante le imprese sue delle fabbriche e dell'agricoltura, che non sono poche, lui non pretermette ogni giorno di studiare qualche cosa»³⁹ e poco dopo, per bocca di Furno, si dirà che «el Vescovo è stato per tutta l'Isola, e parlerà di veduta, non di relazione di altri, come hanno fatto di molti luoghi, Ptolomeo, Strabone e Plinio, alli quali non sono mancati reprehensori, et essendo il Vescovo buono cosmografo, mi par verisimile che parlerà del sito de l'Isola, et di tutti li luoghi particolari con buona rasone», concetto che verrà ribadito alcune pagine dopo in cui si dirà che il vescovo è «instruttissimo di tutto il paese, havendolo cavalcato, pedegiato quasi tutto, di palmo in palmo»⁴⁰. Si viene così anche a delineare il contenuto dell'opera; infatti «il Vescovo non vole scrivere la istoria di Corsica, ne parlare de la antichità dei Corsi, ne qual siano stati li primi abitatori de l'Isola, ne far mentione come quella sia stata signorezzata da pagani, da Romani, da Genovesi, dal duca di Milano, da molti tiranni, et che qualche volta li Corsi sono stati senza signoria forestiera; etiamdio non riprovarà le fabule della cronica corsescha; ma solamente vole descrivere il paese come sta a jace, et come è governato al presente, et come è nominato»⁴¹ e qualora si presentasse l'opportunità di fare qualche riferimento storico Giustiniani, «uomo veridico et aperto, et persona

³⁸ Ibidem.

³⁹ Ivi, pp. 6-7.

⁴⁰ Ivi, p. 8 e p. 30.

⁴¹ Ivi, p. 9.

che simuli ne dissimuli nulla»⁴², seguirà il precetto ciceroniano della pura verità.

Dopo la presentazione della figura dell'autore e del contenuto dell'opera si entra nel vivo della descrizione che prende il via con la lunghezza (dal Capo Corso a nord, a Bonifacio a sud) e la larghezza dell'isola. Questa è distinta in due parti, quella orientale chiamata «banda di dentro, o sia perché è di verso Roma, o sia perché è di verso la Soria, la quale è termino et fine di questo nostro mare Mediterraneo», mentre quella occidentale «si chiama banda di fora, forse perché è verso lo mare Oceano, e non ha termino nel mare Mediterraneo, o perché è opposita alla banda di dentro»⁴³. Tale distinzione in due 'bande' è dovuta alla presenza della lunga catena montuosa, che chiama semplicemente «Monti», che da nord-ovest si spinge verso sud-est giustificando l'altra duplice definizione di «di qua dai Monti» per indicare la parte orientale, e «di là dai Monti» per quella occidentale⁴⁴.

L'Autore inizia a descrivere la «banda di dentro» con le regioni del Capo Corso, del Nebbio, dell'Ostriconi, della Balagna, del Niolo. Come vedremo, all'ordinamento del materiale descrittivo per pievi adottato nella seconda e lunga parte della sua opera, il Giustiniani ha preferito nella prima l'ordinamento regionale, passando in rassegna le diverse regioni suddette.

Con un procedimento che impiegherà per ogni altra regione, anche per il Capo Corso il Giustiniani dà prima di tutto la descrizione del periplo costiero citando i vari porti e scali, gli scogli, le isole, i fiumi, i ruscelli, le torri, i monasteri, le chiese ed altro con grande dovizia di particolari. Sul versante costiero occidentale emergono già i porti di Macinaggio e di Centuri, adatti a piccole imbarcazioni, e il golfo di S. Fiorenzo a cui più avanti l'autore dedicherà una più ampia descrizione; mentre del versante orientale egli osserva che l'estremo tratto settentrionale fra Centuri e Macinaggio, così ricco di baie, si presta ad essere il rifugio ideale per i Corsari che per lunghi mesi si fanno autori di continue scorrerie. Dopo l'analisi del contorno costiero egli cita i vari villaggi e casali che popolano il Capo Corso; sembrano essere assai popolati in particolar modo Pino, Minerbio con 40-50 fuochi, Canari «forse la più bella villa di Cavo Corso»⁴⁵, Nonza, posto in sito difensivo,

⁴² Ivi, p. 10.

⁴³ Ivi, p. 11.

⁴⁴ «Tutta quella parte che è da li Monti verso Cavo Corso, si chiama volgarmente di qua da Monti, e quella parte che è verso Bonifazio, si chiama di là da Monti, non ostante che gli habitatori di tutte due le parti si chiamano Pomontinchi, cioè oltramontani». Ivi, p. 12.

⁴⁵ Ivi, p. 16.

famoso per le sue uve, Luri e la valle di Sisco, villaggi più o meno grandi che talvolta si compongono di più casali.

Segue uno sguardo d'insieme della regione presentata come una fra le più ricche dell'isola. Nonostante la natura montuosa molto sterile, attraversata come è, in tutta la sua lunghezza, da una catena detta dagli abitanti del luogo 'Serrà', il paese è molto popolato e i suoi abitanti, fin dall'antichità, si sono segnalati per la loro industriosità sia come agricoltori che come marinai; il clima mite e l'abbondanza di acqua hanno favorito l'agricoltura e in primo luogo la coltivazione della vite da cui si ricava gran copia di vini assai pregiati, i bianchi tipici del versante orientale, i rossi tipici di quello occidentale. Oltre alla vite si coltivano, anche se in misura minore, olivi, fichi ed altri frutti, mentre scarseggiano i cereali. Da un'economia così fiorente non può che derivare un tenore di vita relativamente elevato come si può desumere dall'abbigliamento dei suoi abitanti; i loro usi e costumi sono ben lontani da quelli selvaggi del resto dell'isola grazie alla vicinanza e ai rapporti commerciali con le sponde italiane; dunque gente pacifica e religiosa, anche se negli ultimi tempi si è trovata invischiata in lotte intestine che, come vedremo, non risparmiarono alcuna regione dell'isola.

Tuttavia, da alcuni anni, una certa decadenza ha cominciato a colpire la regione, a causa innanzitutto delle scorrerie piratesche che hanno inflitto gravi perdite alle flottiglie capocorsine, e poi della carestia che ha spinto i più poveri ad abbandonare le loro terre. Infatti nella prima metà del Cinquecento la storia dell'isola è contrassegnata da una serie ininterrotta di pesti e carestie che decimano la popolazione. Infine non mancano riferimenti al governo del paese: il potere è in mano alle ricche famiglie genovesi dei Da Mare e Gentile che si spartiscono il controllo della penisola.

La regione del Nebbio comprende terre dalle risorse più diverse; le montagne che circondano la valle sono ricche di fitti boschi di querce, roveri, lecci, castagni, pioppi, frassini, tassi ed altre specie da cui si ricava legname in abbondanza, impiegato non solo per usi domestici ma, grazie alla vicinanza al mare, come merce di scambio. Il «Deserto degli Agriati» invece è completamente disabitato ma tappezzato di grano: si dà notizia di «parecchie tenute, o sia di prese di biada»⁴⁶ coltivate anche dai vicini Capocorsini che, non smentendo la loro operosità, nutrivano un cospicuo movimento migratorio anche verso le regioni limitrofe suscettibili di offrire una qualche ricchezza. La terra degli Agriati è tenuta in alta considerazione per offrire non solo grano ma anche carne e pesci

⁴⁶ Ivi, p. 29.

molto saporiti, tra i migliori dell'isola. Fra le città, oltre al villaggio di Farinole che si distingue per un buono scalo, per il vino e soprattutto per la seta di ottima qualità («di modo che si è venduta in Genova due docati correnti la libra»⁴⁷), emerge S. Fiorenzo vicino alla quale, distante appena mezzo miglio, sorgeva un tempo la fiorente città del Nebbio⁴⁸. Di essa, costruita su «un poggiotto molto ameno e molto sano»⁴⁹, non restano che le mura ed alcuni edifici tra cui la cattedrale romanica di puro stile pisano di cui parla diffusamente Mérimée durante la visita in Corsica come ispettore dei monumenti storici francesi⁵⁰ e della quale il vescovo decanta la bellezza delle forme, oltre a sottolineare come egli l'abbia restaurata e restituita al culto. Dell'antica città del Nebbio, ora decaduta, il Giustiniani loda il clima mite, riparata com'è dai venti interni, e l'abbondanza di acqua che si sprigiona perennemente da un ruscello vicino, causa della ricchezza di orti e giardini che la circondano, il sito difensivo e la posizione lontana dalle paludi litoranee, elementi che la distinguono dalla vicina S. Fiorenzo la quale è «reputata malissimo sana»⁵¹. La zona in cui sorgeva la città è stata data in feudo «a certi habitatori di San Fiorenzo, li quali ci han fatto una bella et utile possessione, la quale è chiamata etiam a questi tempi, da li paesani, la Città»⁵², chiaro riferimento alla politica agraria genovese dell'infeudazione a importanti famiglie della Repubblica nelle cui mani era il totale controllo della regione e da cui dipendeva la sua floridezza.

S. Fiorenzo, nata da poco meno di un secolo⁵³ sulle rive malsane del golfo, sembra rispondere già ad una chiara funzione portuale e commerciale come si può desumere dalle parole del vescovo, secondo cui «si può existimar che fussi edificata da persone le quali ebbero solamente rispetto a la comodità, et alla vicinità della marina, et non a la sanità»⁵⁴.

⁴⁷ Ivi, p. 21.

⁴⁸ Essa fu a lungo la capitale del Nebbio e sede del vescovo. Fu devastata dai Saraceni nel IX secolo e dalle alluvioni dell'Aliso nonché colpita dalla malaria, mentre la vicina S. Fiorenzo accelerava la sua decadenza.

⁴⁹ Ivi, p. 24.

⁵⁰ P. MÉRIMÉE, *Notes d'un voyage en Corse*, Paris, Fournier Jeune Librairie, 1840, pp. 121-123.

⁵¹ V. DE CARAFFA, *Dialogo*, cit., p. 25.

⁵² Ivi, p. 24.

⁵³ All'inizio del XV sec., per opera del «signore» genovese Campofregoso, nascerà la prospera S. Fiorenzo per concessione di statuti speciali e franchigie (a cui accennerà anche Giustiniani) che saranno accresciuti dai suoi successori e dallo stesso Banco di S. Giorgio sotto cui passerà per prima nel 1482. Cfr. P. SIMI, *L'adaptation humaine dans la Dépression Centrale de la Corse*, III, Études et Travaux de Méditerranée, «Revue Géographique des Pays Méditerranéens», Éditions Ophrys, Gap, 1966, p. 133.

⁵⁴ V. DE CARAFFA, *Dialogo*, cit., p. 26.

La città, fortificata, è molto popolosa, per l'immigrazione di corsi soprattutto dal Capo Corso e dalle altre regioni del Nebbio; comprende circa «tre cento fuochi»⁵⁵ distribuiti in tre zone, Terra Vecchia, Terra Nuova e il Borgo. Anticamente esisteva una torre per controllare e difendere le saline circostanti, che però oggi sono state distrutte «per opra di alquanti invidi»⁵⁶; dell'antica e cospicua produzione salina rimane soltanto quel poco che si ricava dalle saline della Roia che seguono la foce del fiume di S. Fiorenzo (verso la Balagna), fiume di una certa importanza tanto che «secondo molti, [è] il principio di la descrizione di Tolomeo»⁵⁷. I suoi abitanti, prevalentemente agricoltori, pescatori e marinai, si dedicano anche al commercio e dal 1482, ossia dall'inizio del governo del Banco di S. Giorgio, godono di franchigie e privilegi che costituiscono la ricchezza della regione. Contrariamente al passato però, la gente del luogo, da sempre contraddistintasi per l'amore per la pace, da qualche tempo conosce contrasti interni anche sanguinosi che, insieme con gli attacchi pirateschi, l'avviano verso il declino.

Volendo tracciare un bilancio riassuntivo, anche se la regione di S. Fiorenzo è montuosa, fredda d'inverno, a causa dei forti venti interni, calda d'estate, ed umida per la vicinanza di zone paludose, «nel resto è assai amena»⁵⁸ per offrire una varietà di paesaggi che vanno dalle colline alle pianure, con ruscelli assai pescosi che la irrigano e abbondante selvaggina, specialmente fagiani, da poter cacciare.

Prima della Balagna il vescovo si sofferma sulla regione del fiume Ostriconi la cui spiaggia è completamente deserta per l'incombente malaria, mentre la valle interna è ricca di villaggi dediti alla coltivazione dei cereali.

La Balagna rappresenta un'altra ricca regione della «banda di dentro»: molto abitata, ricca di villaggi, fertile e ben coltivata (accanto ai cereali, soprattutto orzo, ai mandorli e a viti e fichi di squisita bontà si trovano gli olivi che fanno la fama della regione tanto da essere «più nominata che Nebio»)⁵⁹. Talvolta, quando l'annata è buona, l'abbondanza di olio è tale che non solo è sufficiente a tutta l'isola ma costituisce una pregiata risorsa del commercio locale; nell'olivo Genova aveva visto un'importante fonte di ricchezza da dover incentivare: si dà notizia infatti di un componente della famiglia Doria che con un preciso provvedimento obbligava ogni famiglia a piantare un certo numero di

⁵⁵ Ivi, p. 27.

⁵⁶ Ibidem.

⁵⁷ Ibidem.

⁵⁸ Ivi, p. 28.

⁵⁹ Ivi, p. 31.

alberi. La città che primeggia è Calvi, una delle principali dell'isola, sia per il passato storico che per la bellezza dei suoi edifici. È molto popolata, conta circa 700 fuochi, anche se la peste ha decimato la sua popolazione riducendola di $2/3$; è da sempre il baluardo del potere genovese che ad opera del Banco di S. Giorgio ne ha fatto una fortezza a difesa dalle continue minacce dei Corsari che frequentano quella zona, tanto che Isola Rossa è stata unita alla terraferma e fortificata come a salvaguardia dell'intera Balagna. I rapporti privilegiati con Genova fanno sì che gli abitanti di Calvi godano di molte franchigie, fra le quali quella sul vino, che sviluppa in modo particolare la viticoltura, anche se la risorsa principale è il porto, sbocco per l'abbondante legname che si ricava dalle montagne intorno a Galeria e con il quale i calvesi fanno un buon commercio non solo all'interno dell'isola ma anche all'estero.

Terminata la descrizione della «banda di dentro» inizia quella dei «Monti che dividono l'Isola»⁶⁰, espressione questa che costituirà quasi un luogo comune anche nella cartografia (ad esempio nella carta di Giovanni Antonio Magini contenuta nell'atlante del 1620), segno ulteriore della grande influenza esercitata sul sapere descrittivo e cartografico dall'opera corografica del Giustiniani. La lunga catena montuosa è «quasi inaccessibile»⁶¹; gli stretti sentieri che vi si aprono sono come scalini intagliati nella roccia che rendono difficili le comunicazioni, possibili solo attraverso le dodici «foci» o passaggi che tuttavia non sono risparmiati da certe asperità. Il Giustiniani conviene così con il giudizio negativo espresso da Strabone a proposito dell'esistenza nell'isola di molti luoghi inaccessibili a tal punto da affermare che «non è cavallo alcuno de terraferma il quale potesse ne calar ne montar per queste petrose vie, havendo il cavaleiro sul dosso, et è da existimar che quelli che hanno fabricato esse vie le habbiano lavorate a palmo a palmo, con grandissima difficoltà»⁶². L'autore inoltre precisa che nel descrivere le montagne ricorderà solo i nomi principali, dato che «sarebbe cosa di maggior fatica che di utilità, essendo tutto questo tratto montagnoso, così come tutta la maggior parte de l'Isola»⁶³ e conviene sull'ipotesi espressa da alcuni secondo cui tale montuosità è all'origine del nome dell'isola visto che il termine «corso» in greco significa tempia, capo come se la Corsica fosse «una cosa che è abbondante di capi di monti»⁶⁴.

⁶⁰ Ivi, p. 38.

⁶¹ Ivi, p. 39.

⁶² Ivi, p. 42.

⁶³ Ivi, p. 36.

⁶⁴ Ibidem.

Egli descrive il corso dei tre maggiori fiumi dell'isola, ossia il Golo, il Tavignano e il Liamone, a cui assegna un'unica sorgente, il doppio bacino dei laghi Ino-Creno, tratto comune nella cartografia successiva fino al XVIII secolo⁶⁵. È colpito dalla vegetazione lussureggiante di queste zone, ricorda soprattutto la foresta intorno al villaggio di Ghisoni che, nel mese di maggio, per il profumo e i colori, e per il cantare degli uccelli, costituisce una fonte di vero diletto facendo dimenticare le difficoltà che si incontrano nell'attraversarla. Procedendo verso sud cita l'altopiano del Coscione come il più ricco di pascoli dell'isola tanto che negli ultimi anni sono stati contati più di 300 ovili⁶⁶. In effetti se escludiamo il grave *handicap* del difficile accesso, le montagne costituiscono una fonte di materie prime tutt'altro che trascurabile: contrariamente all'opinione comune, offrono un'enorme quantità di legname ricavato da larici, abeti, pini, tassi, roveri, castagni, faggi ed altre piante, ottimo per ricavarvi tavole: «anzi in Corsica si fanno le più belle tavole di castagno che in luogo de lo mundo»⁶⁷.

Del Niolo l'autore dà un'ampia descrizione; di esso enumera le vie di comunicazione verso la «banda di fuori» e verso la «banda di dentro». Il Niolo, nel cuore di queste montagne, quasi disabitato, attraversato da sentieri impervi, è ricco tuttavia di cereali e soprattutto di pascoli frequentati durante la transumanza estiva, facendo della pastorizia la ricchezza principale della valle, come dimostra la cifra stessa di 10.000 capi di bestiame posseduti dai niolini. Di grande efficacia pare il ritratto degli abitanti, gente aspra e selvaggia come aspro e selvaggio è il rilievo, culla ideale per malfattori che, data l'impenetrabilità della regione, restano impuniti. A tale proposito il Giustiniani ricorda la distruzione del paese voluta dal Banco di S. Giorgio per porre fine alla lunga serie di ladrocinii ed altri atti di violenza di cui si erano macchiati i suoi abitanti, e condivide il progetto genovese di non ricostruire il villaggio perché non tornasse ad essere rifugio di banditi. Infatti la storia ci dice che il Banco di S. Giorgio, trovando molti ostacoli nel conseguire il pieno controllo dell'isola, nel XV sec. non risparmiò né case né raccolti per punire la resistenza che vi incontrava.

Nel Niolo spunta, secondo il Giustiniani, la cima più alta dell'isola da cui si vede da ogni parte il mare, la montagna Ilia Orba che secondo il Caraci è da ritenere l'attuale Paglia Orba⁶⁸, abitata da un gran numero

⁶⁵ G. CARACI, *La carta della Corsica attribuita ad Agostino Giustiniani*, «Archivio Storico di Corsica», XII, 1936, p. 297.

⁶⁶ Cfr. V. DE CARAFFA, *Dialogo*, cit., p. 42.

⁶⁷ Ivi, p. 43.

⁶⁸ G. CARACI, *La carta della Corsica attribuita ad Agostino Giustiniani*, cit., p. 299.

di mufloni, una specie di capra dalle corna particolarmente dure, sulle quali l'autore si sofferma proponendoci un aneddoto che troveremo presso altri autori successivi e che per questo pare doveroso essere riportato: «et hanno le corna e la testa molto dure, et si vedono giocare e schizzare insieme, [...] e schizzando questi animali insieme, si gettano e si lanciano quaranta o cinquanta palmi al basso, col capo innanti, e danno su li sassi durissimi, e non si faceno male alcuno, che è evidentissimo segno de la durezza del capo e de le corne loro»⁶⁹. Altro particolare che sarà ripreso da altri autori è quello che riguarda la ricchezza di 'cristallo' (ghiaccio) del Niolo visto che è sempre coperto di neve. Riportiamo qui di seguito il passo: «Si vedono certi valloni che si giudicano di eccessiva profondità, e sono da ogni tempo pieni di neve, sotto la quale, s'el cristallo si genera di neve, come molti dicono, non sarebbe maraviglia che si ve ne trovasse in gran copia»⁷⁰.

Terminata la descrizione della catena montuosa Giustiniani riprende a descrivere la «banda di dentro», sul versante tirrenico, dal fiume di Solenzara a quello di Lavasina, nel Capo Corso, scindendola in tre porzioni: la prima da Solenzara al fiume Tavignano, la seconda fra questo e il Golo, la terza dal Golo al fiume Lavasina.

Al litorale, ovunque minacciato dai corsari e per questo totalmente disabitato, si contrappone un interno densamente popolato ricco di grano, viti, olivi, castagni, alberi da frutto accompagnati di tanto in tanto da gelsi, lino, canapa ed altre produzioni sufficienti al fabbisogno locale. Emerge nell'immediato entroterra una serie di piccoli villaggi popolati talvolta da qualche centinaio di persone che, tuttavia, risentono del pericolo dei pirati che in molte baie hanno trovato la loro base di attacco.

A nord di Solenzara, presso il villaggio di Prunelli, sorgono gli «eccellentissimi»⁷¹ bagni termali di Pietrapola, villaggio un tempo ben abitato ed oggi assai frequentato da persone colpite da malattie come rogna, pruriti, contrazioni delle membra. Interessante a tale proposito l'osservazione fatta dal vescovo che, per certi versi, può costituire il primo progetto di termalismo organizzato nell'isola: infatti, dato che il villaggio è meta assai frequentata e la sua posizione non è tra le più felici, situato in luogo aspro e difficile da raggiungere, si arriva ad auspicare la costruzione di alloggi e locande dove i malati possano dormire e rifocillarsi, visto che «al presente sono costretti a dormire a l'aria, o

⁶⁹ V. DE CARAFFA, *Dialogo*, cit., p. 45.

⁷⁰ Ibidem.

⁷¹ Ivi, p. 47.

alimento sotto le capane, et sono etiam forzati a portar con loro da magnare et da bere, da longa, infino da le loro case»⁷². Oltre a queste ricchezze termali che occorre salvaguardare perché minacciate di interrimento dal terreno e dall'immondizia, non è da sottovalutare l'attività forestale: infatti intorno al villaggio di Prunelli si estende un fitto bosco, purtroppo da alcuni mesi divorato in gran parte dal fuoco, ricco soprattutto di abeti che potrebbe costituire una fonte di introito tutt'altro che trascurabile per la regione, una volta risolto il problema dei pirati che impediscono il trasporto di legname verso la terraferma.

Spostandosi verso nord si apre la valle del Fiumorbo ricca di cereali, «una bella e grande pianura»⁷³ coperta da un bosco impenetrabile che con difficoltà lascia intravedere il fiume che l'attraversa, particolare questo che può essere all'origine del suo toponimo. Nell'interno emerge Venaco con 240 fuochi, assai famoso per la qualità del suo formaggio che non ha niente da invidiare a quello di Maiorca. Lungo la costa oltre allo stagno di Urbino, assai ricco di pesci e di ostriche purtroppo di scadente qualità, Giustiniani ricorda l'antica città di Aleria, la colonia romana quasi del tutto scomparsa, di cui rimangono poche vestigia, fra cui la chiesa, che non può che rattristare «ogni persona che ha zelo de le cose ecclesiastiche e di l'honor di Dio»⁷⁴. Entrando nella seconda porzione della banda interna, egli dopo aver osservato come l'isola in questa zona raggiunga la sua massima ampiezza, inizia a descrivere quella che oggi corrisponde alla Castagniccia, toponimo a quel tempo inesistente. Sempre procedendo attraverso l'enumerazione delle pievi e dei villaggi (contrassegnati non di rado da toponimi come 'Castagneto' e 'Castagno' che indicano la straordinaria abbondanza di tale essenza che non si manca di incrementare con la pratica dell'innesto di piante selvatiche), parla di una regione che produce anche cereali, vino, olio, abbondanti frutti, cera, miele, dove la popolazione è dedita prevalentemente ai lavori nei campi, sottintendendo un minore sviluppo dell'allevamento del bestiame. Gli industriosi abitanti si dedicano anche al commercio di panni di lana e di lino, e di scarpe, mentre alcuni di loro scelgono la carriera delle armi. Alle esterne propaggini occidentali di questa regione egli ricorda Corte, a giudizio di molti «la più bella villa dell'Isola»⁷⁵, per la sua particolare posizione quasi al centro della Corsica. Anche la Casinca, popolosa e «existimata lo migliore paese de l'Insula»⁷⁶, si

⁷² Ivi, p. 94.

⁷³ Ivi, p. 48.

⁷⁴ Ivi, p. 49.

⁷⁵ Ivi, p. 52.

⁷⁶ Ivi, p. 57.

evidenza per ampie e ricche coltivazioni di cereali, castagni, frutti, olivi e viti grazie a «gente molto domestica»⁷⁷, ben lungi dai costumi selvaggi di gran parte della Corsica.

Giungendo all'ultimo tratto compreso fra il Golo e le estremità meridionali del Capo Corso, il Giustiniani entra in una parte del cosiddetto 'Sillon' ricco di cereali e di acqua: miglio, orzo, grano, fave sono le principali produzioni dei villaggi di Pietralba, Castifao, Moltifao. Nei primi villaggi capocorsini, situati in prossimità di Bastia, ritorna a primeggiare la coltura della vite con prodotti di ottima qualità: è il caso della pieve di Lota e soprattutto del villaggio di Pietranera, così chiamato a causa delle rocce nerastre di alcuni scogli che gli stanno di fronte, i cui vini godono di alta reputazione anche nel continente e in special modo a Roma. Insieme ai vini questa pieve può ostentare fichi e pascoli di buona qualità, a tal punto che i locali pastori di capre sono famosi in tutta l'isola. E con il Capo Corso l'economia locale si diversifica, poiché all'agricoltura si accompagnano la navigazione e il commercio.

Di Bastia, la cui origine toponimica sembra derivare (secondo il vescovo) dalla presenza di una fortezza, la 'bastia' appunto, di costruzione recente visto che «ne Tolomeo, ne Strabone, ne Plinio, in la descrizione de l'Isola, non fanno mentione alcuna di questa Bastia»⁷⁸, non si può parlare di un porto capace di grandi imbarcazioni. Con oltre 370 fuochi la città, distinta in due zone, Terra Vecchia e Terra Nuova, ha conosciuto negli ultimi quindici anni un notevole sviluppo, tanto da far pensare ad una nuova Palermo o ad una nuova Messina; tuttavia la sua crescita deve essersi arrestata per diverse cause interne, innanzitutto per le frequenti discordie intestine fra corsi e genovesi, che popolano la città. Nonostante il moderno sviluppo urbanistico della parte nuova (circondata da alte mura costruite di recente dal Banco di S. Giorgio per una spesa complessiva di 25.000 ducati), con strade larghe e begli edifici di stile genovese, la città soffre di un gravoso problema: il rifornimento idrico. Nessuna delle case nuove ha un pozzo o una cisterna, per cui gli abitanti sono costretti a servirsi di fontane poste fuori delle mura dove d'estate l'acqua arriva calda perché passa attraverso condotti non sotterranei, dato il terreno pietroso che non permette agevolmente la costruzione né di condutture né di cloache. Altri sono i fattori che incidono negativamente sulla sua immagine: la mancanza di un viale in cui si possa passeggiare piacevolmente; la sua esposizione ai forti venti occidentali che spirano talvolta 8-10 giorni in modo tale «che non si può uscir di casa

⁷⁷ Ibidem.

⁷⁸ Ivi, p. 64.

[...] e molte volte face tremar li edifitii»⁷⁹, infine la mancanza di un porto, essendoci solo una cala chiamata dai naviganti Porto Cardo, capace di piccole imbarcazioni; l'unico elemento positivo è la sua vicinanza al porto di Piombino e agli altri luoghi del continente, vicinanza questa che è stata considerata dal Banco di S. Giorgio di grande importanza strategica tale da giustificare Bastia come sede del Governatore, nonostante vi siano nell'isola molte altre località che meglio di Bastia potrebbero ospitare la maggiore carica dello Stato.

Conclusa la trattazione della «banda di dentro» il vescovo passa alla descrizione dell'Al di là dai Monti, prima analizzando il contorno costiero (e aggiungendo le distanze in miglia fra un punto e l'altro), poi la regione interna. Questa è la 'terra dei Signori' che l'autore descrive sulla base della sua suddivisione in vescovati. Se il pericolo degli attacchi pirateschi è la causa principale di un litorale completamente deserto, esso è nel contempo la causa prima di un fitto popolamento interno: le maggiori pievi di Vico, della Cinarca, di Aiaccio, di Cauro sono le più rappresentative di un'economia agro-pastorale fondata sulla trilogia mediterranea di cereali, viti, olivi ed altri frutti, accompagnata dall'immancabile presenza del bestiame, come accade in particolar modo nella regione di Bastelica, compresa nella pieve di Cauro, dove il bestiame trova una grande risorsa alimentare nell'abbondanza di castagne la quale spiega altresì la cospicua consistenza demografica di circa 250 fuochi.

Uno sguardo più approfondito viene riservato alla pieve di Aiaccio e in primo luogo alla città, sede del luogotenente del Governatore. Sorta in una pianura, in un sito altamente difensivo⁸⁰, la città è stata costruita dal Banco di S. Giorgio secondo il moderno stile genovese con strade larghe e begli edifici, dotata di una fortezza cinta di «belle e forte muraglie»⁸¹, sulla base di un modello urbanistico che, come si è visto, è molto simile a quello di Bastia. I dintorni della città sono tappezzati di campi ben coltivati grazie alla proficua presenza del fiume Gravona e, contrariamente all'opinione di molti, la zona non è malarica, anche se è «vero che li huomini fatigatori e lavoratori, e maxime teramagnesi, hanno a qualche tempo temuto quella aria»⁸², frase questa che allude all'aria malsana che si respirava al tempo in cui i lavoratori della terraferma, provenienti da Genova, erano impegnati nella costruzione della città.

⁷⁹ Ivi, p. 65.

⁸⁰ «Di sei parte le cinque sono circumdate dal mare, di modo che facilmente si potria isolare». Ivi, p. 70.

⁸¹ Ibidem.

⁸² Ivi, p. 71.

Oggi invece è una città fiorente che vede continuamente moltiplicare la sua popolazione di cui l'autore non dice il numero. Non dimenticando di essere prima di tutto un curatore di anime, egli rimane assai dispiaciuto che nella città ci siano pochi sacerdoti e un solo monastero di frati serviti.

Grande impressione ha suscitato Bonifacio, tanto da affermare: «io ho veduto buona parte da la Europa, et non ho trovato terra, il sito de la quale tanto mi piaccia quanto quello di Bonifatio»⁸³; una terra particolarmente bella che «par più presto attaccata alla Corsica per arte che per natura, et è quasi isolata, di modo che pare una mela rotonda, il di cui piccollo sia attaccato e congiunto a la Corsica»⁸⁴, un'immagine questa che avrà molta fortuna presso gli autori successivi. Gli attributi sono tutti superlativi: il suo porto è «belletissimo, fortissimo e securissimo»⁸⁵, capace di grandi imbarcazioni, circondato da alte montagne quasi inaccessibili, perpendicolari al mare come «tagliate a filo con il coltello»⁸⁶. Giustiniani lo vede simile al porto di Siracusa, similitudine che è stata all'origine, secondo lui, dell'antica denominazione di Porto Siracusano, presente come si è visto già in Diodoro Siculo, poi divenuto Bonifacio in relazione al Conte Bonifacio di Toscana che, come è noto, nell'830, come 'tutor Corsicae' di nomina imperiale a difesa delle minacciose incursioni dei musulmani, fondò la cittadella omonima. La città, costruita su uno scoglio dal sito chiaramente difensivo, tale da apparire agli occhi del vescovo una seconda Orvieto, conta dalle «sette cento in otto cento case»⁸⁷ con belle chiese e belle strade. Nonostante la sua posizione, essa dispone agevolmente di acqua, grazie alle sue 20-25 cisterne; tuttavia il rifornimento idrico doveva rappresentare per il vescovo un problema di primo piano, come dimostra l'osservazione fatta a proposito di una fonte che «risponde in alquante sepulture»⁸⁸, la cui acqua potrebbe essere sfruttata a beneficio dell'intera comunità. Oltre al porto, Bonifacio vanta un'aria molto salubre e una fitta macchia di lentischio, rosmarino, mirto ed altre essenze simili da cui si può ricavare legna sufficiente al fabbisogno locale per uno o due anni. Tra le altre risorse sono da annoverare le saline, la pesca del corallo, la coltivazione di cereali, di molte specie di frutti (tranne le ciliege) che si producono anche a Genova, l'abbondante fieno e le numerose franchigie e privilegi

⁸³ Ivi, p. 75.

⁸⁴ Ibidem.

⁸⁵ Ibidem.

⁸⁶ Ibidem.

⁸⁷ Ibidem.

⁸⁸ Ibidem.

di cui godeva fin dall'inizio del dominio della Serenissima, 200 anni or sono, quando fu installata una colonia di Genovesi; un'economia dunque fiorente che va oltre quella tradizionale agro-silvo-pastorale, in una città che si è data statuti speciali per una popolazione numerosa di circa 4-5000 persone, anche se le incursioni piratesche e la peste hanno causato di recente una drammatica decimazione tale da ridurre la comunità a solo 700 abitanti.

Dopo Bonifacio, Giustiniani ha parole di ammirazione anche per Portovecchio, «nobile et eccellente»⁸⁹ porto che ben si riconosce dal largo dalla presenza di un'elevata montagna alle sue spalle, il monte dei Sette Fratelli, toponimo che nella grafia di «7 Frati» sarà l'unico ad essere menzionato nella carta di Battista Agnese (seconda metà del Cinquecento) per indicare il solo elemento corografico rappresentato⁹⁰. Tuttavia anche questo porto non è risparmiato dalle incursioni dei corsari che vi hanno costituito la loro base strategica da cui dominare il mare dell'intera isola. Oltre al porto, Portovecchio offre dintorni ben coltivati dove nelle «belle et magne possessioni di biade»⁹¹ sono presenti ulivi, viti ed altri prodotti.

Terminata la descrizione corografica dell'isola, Giustiniani fa alcune considerazioni sul Banco di S. Giorgio che «governava et regeva l'Isola con paterno regimento», come un padre educa il figlio, tanto che «non era in Italia Signoria alcuna che desse le istruzioni a li suoi offitiali più justificate, più benigne, più mansuete di quelle che dava el Magnifico Offitio»⁹². In queste frasi tutte laudative è presente l'atteggiamento umile e riverente di un suddito verso la Repubblica, anche se, per bocca di un suo interlocutore, egli non mancherà di fare osservazioni critiche sia sull'amministrazione, spesso corrotta e faziosa, che non ha fatto che accendere discordie interne, sia su certe disfunzioni nella macchina della giustizia che non ha sempre punito adeguatamente ed equamente. Anzi l'Autore suggerisce alcuni provvedimenti da prendersi urgentemente a difesa dei Corsi colpiti da troppe carestie e incursioni piratesche contro cui costruire torri e mura se si vuole arrestare la desertificazione dell'isola⁹³.

⁸⁹ Ivi, p. 77.

⁹⁰ M.C. ASCARI, *La cartografia terrestre della Corsica (con note e aggiunte di G. Caraci)*, «Archivio Storico di Corsica», XVIII, 1942, p. 16.

⁹¹ V. DE CARAFFA, *Dialogo*, cit., p. 78.

⁹² In quest'ottica adulatoria si pone il suo approfondimento sulla figura di Andrea Doria (a cui, non dimentichiamolo, ha dedicato l'opera), sul Banco di S. Giorgio e sulla Repubblica di Genova. Ivi, p. 80.

⁹³ «Mancano, da tre anni in quà, in l'Isola, più di cento cinquanta navilii, et più di mille anime, et se il paese si va tuttavia dishabitando, la Isola non valerà nulla». Ivi, pp. 106-107. Cfr. pure le pp. 105-107.

Fa seguito un puntuale quadro riassuntivo della situazione economica e politica dell'isola che l'autore presenta sotto l'etichetta di «bone cose» e «cattive e male cose che si trovano in Corsica». A modellare l'immagine 'positiva' dell'isola intervengono le produzioni agricole ormai note: i vini bianchi della «banda di dentro», quelli rossi della «banda di fuori»; i cereali, soprattutto grano e orzo, della Depressione Centrale, mentre la segala è di scadente qualità; le piante tessili fra cui eccelle la canapa, concentrata soprattutto nell'Al di là dai Monti; le castagne ed altri frutti nati da piante selvatiche, per cui la loro qualità non è tanto da decantare; funghi, fichi, mandorle; seta di ottima qualità anche se in quantità irrisoria nonostante molti terreni si prestino bene a questa coltivazione; olio, formaggi migliori di quelli sardi; acqua buona ed abbondante anche con proprietà medicamentose, come ci testimonia il gran numero di bagni termali annoverati (oltre a quelli già noti di Pietrapola, quelli di Vico, famosi e molto frequentati, e quelli di Asco che si sono messi in luce per guarigioni miracolose)⁹⁴; gran copia di selvaggina come pernici, quaglie, fagiani, e di animali domestici (galline, capponi, polli); molti uccelli rapaci, nessun lupo (puntualizzazione che ricorrerà anche nelle descrizioni tardo-settecentesche di Boswell e Bellin); molti mufloni, capre, pecore e maiali a testimonianza del primato in certe zone dell'allevamento; abbondante pesce di mare e di fiume, specificamente i «pesci di morta», molto probabilmente quelli conservati con le foglie di mirto; la pesca del corallo che si pratica nel Capo Corso, a Calvi, a Bonifacio e ad Aiaccio; sale, miele, cera; legname dalle essenze più varie da cui si ricavano i pali, la pece e la trementina utile per la concia delle pelli; gran quantità di mirto, che viene anche esportato verso il continente usato per conciare i corami, di lentisco, di bosso dalle cui radici si ricavano schegge utilizzate per fabbricare pettini, di cui erano grandi esperti gli abitanti di Bastia, purtroppo decimati dalla peste; col sughero si producono le scarpe, con il legno pregiato dell'abete e del larice oggetti dell'arredamento, col castagno ottime tavole che possono competere con gli aceri delle Fiandre, col midollo del larice candele; con una particolare erba che spunta nel Nebbio, detta «fasolo», si produce la cenere per fare il sapone; nel sottosuolo ci sono ricche vene di ferro di buona qualità soprattutto presso il villaggio di Farinole, medaglie d'oro e d'argento presso l'antica città di Aleria; infine sono da annoverare la lingua di nobile origine così melodica e ricca di vocaboli che «non era in Italia lingua che sapesse così excusare le cose a

⁹⁴ Ivi, pp. 95-96.

loro apposite come excusa la lingua corsa»⁹⁵; alcuni tratti della psicologia del popolo corso come il senso dell'ospitalità e la cortesia; la sobrietà nell'abbigliamento femminile e per ultimo, come per mettere in risalto una verità da sempre contestata, la salubrità dell'aria.

Al contrario, fra gli aspetti che vengono a costruire un'immagine 'negativa' emergono in primo luogo l'ignoranza, fonte di molti mali, che serpeggia non solo fra il popolo ma anche fra il clero e gli uomini di legge, cosa assai grave e degna di rimprovero se si pensa che «in una isola tanto bene habitata, non sia memoria che alcuno habbi mandato il figliolo o il nepote a studiare et ad imparare lettere»⁹⁶; la pigrizia, l'indolenza, la negligenza, la 'poltroneria', tema questo assai caro all'autore tanto da ritornarci più volte⁹⁷, considerate come la causa prima della povertà che caratterizza la maggior parte dell'isola. Lo spirito critico del Giustiniani emerge con forza proprio qui nel denunciare i numerosi *handicaps* di carattere psicologico che ostacolano lo sviluppo economico dell'isola verso cui la natura è stata assai generosa, pur difettando del bestiame grosso. La Corsica infatti offre di per sé un vasto campionario di ricchezze che, se fossero sfruttate adeguatamente, «non pateria le penurie et le carestie e le necessità che patisce molte volte»⁹⁸, anzi potrebbe essere avvicinata alla Lombardia e alla Maremma⁹⁹. Ma molte valli e pianure sono deserte o mal coltivate: valga per tutti il caso della spiaggia d'Aleria¹⁰⁰. Questa, se la malaria respinge gli uomini nell'interno impedendo una presenza costante sul territorio, offre d'altro canto molte altre risorse come grandi quantità di cacciagione e selvaggina, che invece non godono di alcuna considerazione da parte degli abitanti locali, i quali sembrano non disturbarsi neppure a pescare trote ed altri pesci abbondanti negli stagni e nei fiumi¹⁰¹; quell'amore per l'ozio (che in una parafrasi è tradotto dal Giustiniani in «la professione in quella religione che fugge la fatica e lo disagio quanto può, per l'amor di Jesu Cristo»¹⁰²) è considerata alla base di tanta arretratezza nelle tecniche

⁹⁵ Ivi, p. 100.

⁹⁶ Ivi, pp. 102-103.

⁹⁷ Ivi, pp. 62 e 103.

⁹⁸ Ivi, p. 103.

⁹⁹ Ivi, p. 63.

¹⁰⁰ Ivi, pp. 62-63.

¹⁰¹ «Se [gli abitanti] lavorassero pur a la corsescha tutto o la maior parte di quello che si può lavorare, teneriano la terra di la Bastia abondante di grano e di le altre cose supranominate, de la qual cosa accade tutto il contrario, perché rarissime volte in la Bastia si trovano a comprare, del grano in fuora, puoche de le cose sopradette, e chi vole fare un convito bisogna che anticipi lo tempo di parecchi giorni, et è necessario procacciare le cose cum gran fastidio e cum gran travaglio». Ivi, p. 63.

¹⁰² Ibidem.

agricole; l'innesto è pressoché sconosciuto di modo che sia gli olivi, sia i castagni e gli altri frutti, essendo selvatici, danno pochi frutti e di scadente qualità che mal reggono al confronto con quelli della terraferma.

Da questo stato di generalizzata apatia non può che derivare una situazione di miseria, come si può desumere dalla scarsa circolazione del denaro, dalle umili condizioni delle case e dell'abbigliamento, dai magri pasti quotidiani. A ciò segue come naturale conseguenza ogni sorta di latrocinio e misfatto con il corollario di odii e inimicizie perpetue sulla base, secondo il vescovo, del «proverbio che dice che el Corso non perdona mai»¹⁰³. Per concludere il ritratto tutt'altro che esaltante del popolo corso l'autore aggiunge l'infedeltà e la superstiziosità a cui fanno da contrappeso l'amore per la giustizia» et precipue quando la justitia è administrata egualmente»¹⁰⁴, e per la carriera militare, informandoci del gran numero di valorosi soldati presenti nell'isola. Pienamente convinto della necessità di un cambiamento in senso positivo di questa situazione, pena la totale povertà e decimazione della popolazione, il Giustiniani invoca l'intervento di Genova in materia di politica agraria, al fine di migliorare le coltivazioni in atto e di modernizzarne le tecniche, non trascurando il patrimonio zootecnico ma anzi intervenendo tempestivamente nel rinnovare la razza equina dato che, a detta del vescovo, non esiste più un cavallo¹⁰⁵. Solo così, con la rivitalizzazione economica dell'isola, Genova potrà ricavarne gran profitto: «Se la Signoria consideraria bene di quanta comodità sia a la città nostra questa Isola, et le qualità sue, di le quali si è fatta ampla mentione di sopra, et la numerosità del popolo che è in quella contenuto, il quale non è manco di trenta milia fuochi, et che ad uno suono di tamburo si possono trarre da l'Isola quattro o cinque milia buoni fanti, haverà cagione di provvedere a la conservatione di una cosa che li merta tanto bene»¹⁰⁶. L'isola è considerata infatti dal Giustiniani assai popolata con i suoi 30.000 fuochi, di cui ben 22.000 nella «banda di dentro», nonostante negli ultimi dieci anni ci sia stata una notevole riduzione, soprattutto nell'Al di là dai Monti, preso d'assalto con più frequenza dai corsari.

¹⁰³ Ivi, p. 103.

¹⁰⁴ Ivi, pp. 104-105.

¹⁰⁵ Ivi, p. 107.

¹⁰⁶ Ibidem.

L'influenza del Giustiniani nella produzione dell'età moderna

Secondo l'Almagià¹⁰⁷ il contenuto dell'operetta corografica del Giustiniani si ritrova intero, privato della sua forma dialogica, in una *Descrizione dell'Isola di Corsica* di Domenico Cornice (1556), rimasta manoscritta e della quale si conserva una copia alla Biblioteca Universitaria di Genova (B.VII.29); altre filiazioni, eliminata la forma dialogata, sono la descrizione della Corsica di Leandro Alberti contenuta nelle *Isole appartenenti all'Italia* del 1567, la descrizione geografica che forma il libro primo della *Historia di Corsica* di Antonpietro Filippini della fine del Cinquecento, quella di Giovanni Antonio Magini facente parte dell'*Atlante d'Italia* pubblicato postumo dal figlio Fabio nel 1620 e, oltre un secolo dopo, quella contenuta nelle *Memorie storico-geografiche-politiche della Corsica* di Francesco Maria Accinelli, rimaste anch'esse manoscritte e conservate presso la Biblioteca Universitaria di Genova¹⁰⁸.

Nel corso dello studio delle numerose descrizioni sull'isola è stato possibile osservare tuttavia un'altra diretta filiazione, quella di Tommaso Porcacchi contenuta ne *L'isole piu famose del mondo...* del 1590 di cui più avanti analizzeremo il contenuto.

Il testo del Cornice, il più vicino in ordine cronologico all'opera del Giustiniani, lo si può ritenere una sua copia, tale è il parallelismo fra i due nella distribuzione del materiale descrittivo e nell'uso pressoché identico delle parole. Lo stesso dicasi per il cronista Filippini¹⁰⁹ il quale ha introdotto come unico elemento innovativo una premessa per precisare il fine della sua opera, ossia quello di «scrivere l'istoria di Corsica»¹¹⁰, per comprendere la quale occorre conoscere il contesto antropogeografico. Così, conscio della difficoltà del lavoro, metaforicamente si paragona ad un marinaio che è preoccupato per dover affrontare i pericoli di un lungo viaggio ma nel contempo felice del successo che conseguirà da quell'impresa. Per quanto concerne la descrizione dell'Alberti¹¹¹, è ancora valida l'osservazione fatta per i due autori

¹⁰⁷ Per avere il quadro preciso delle filiazioni dell'opera del Giustiniani si vedano R. ALMAGIÀ, *Carte e descrizioni della Corsica del secolo XVI*, «Atti del XII Congresso Geografico Italiano», 1935, pp. 229-302 e G. CARACI, *La Carta della Corsica attribuita ad Agostino Giustiniani*, cit., pp. 134-135.

¹⁰⁸ Il manoscritto C.V.20 che io ho esaminato alla Biblioteca Universitaria di Genova inizia con la descrizione geografica dell'isola che arriva fino a carta 28 R.

¹⁰⁹ A.P. FILIPPINI, *La Historia di Corsica nella quale si narrano tutte le cose seguite dache si comincio habitare, insino all'anno mille cinque cento novanta quattro....*, in Turnon, Nella Stamparia di Claudio Michaeli, 1594.

¹¹⁰ Ivi, p. 1.

¹¹¹ L. ALBERTI, *Descrittione di tutta l'Italia e Isole pertinenti ad essa*, Venezia, Gio. Battista Porta, 1581.

precedenti che trova diretto riscontro nell'affermazione con cui l'Alberti stesso ci informa che ricevette dal Giustiniani la sua opera corografica: «Havendo à scrivere l'Isola di Corsica, mi rivoltarò alla descrizione molto minutamente fatta da Agostino Giustiniani [...], Vescovo di Nebbio; huomo molto litterato, & di curioso ingegno. Il quale essendo alquanto dimorato in questa Isola al suo Vescovato [...] descrisse tutta questa Isola, & a me [per sua cortesia] mandò tale descrizione [...]». Onde io ho da lui cavato la maggior parte di questa nostra narratione»¹¹². Per voler introdurre un elemento nuovo egli, prima di addentrarsi nella descrizione vera e propria, ha ripercorso con rigore filologico (riflesso della sua formazione umanistica) l'etimologia del nome Corsica proponendo le varie ipotesi e risalendo a Strabone, Diodoro, Plinio, Tolomeo, Dionisio il Periegeta, Erodoto, Polibio, Pomponio Mela, Solino, Livio, Cornelio Tacito, riportando talvolta il passo relativo all'autore citato e mettendo a confronto i dati numerici delle dimensioni dell'isola date da Plinio e da Strabone. A ciò ha fatto seguire l'origine del popolamento e un primo sguardo d'insieme dell'isola di carattere antropogeografico, facendo propria la visione negativa straboniana secondo cui l'isola è abitata solo da gente rozza che si dà al latrocinio, ecc. Osservazione degna di nota è invece quella che si riferisce all'emigrazione dei corsi verso la Toscana, in special modo verso Piombino e la Maremma, un rimedio purtroppo a cui erano costretti in molti per fuggire alla miseria dell'isola e alle rivalità intestine. Fa poi riferimento alle produzioni isolate, alla razza di «feroci cavalli, e cani di smisurata grandezza»¹¹³, e per ultimo delinea un brevissimo profilo storico facendo ricorso al solito bagaglio classico.

Con l'Accinelli si ritrovano le stesse analogie con il testo del vescovo del Nebbio osservate per gli altri autori. La sua attività di storico che gli procurò una certa fama, anche se limitata a livello locale¹¹⁴, traspare dall'inizio della descrizione in cui come una sorta di premessa, calcando il passo del Filippini, parla delle difficoltà incontrate dallo storico il quale non sempre rimane distante da ciò che racconta venendo così meno all'imparzialità, la principale qualità che gli viene richiesta. Da buon storico, egli fa poi seguire l'elenco delle fonti da cui ha attinto per la sua descrizione fra cui i già noti Filippini, Giustiniani, Alberti ed altri dell'antichità come Seneca, Strabone, specificando che ai margini ci

¹¹² Ivi, p. 5.

¹¹³ Ivi, p. 5bis.

¹¹⁴ A. CAPACI, *L'opera cartografica di Francesco Maria Accinelli*, «Miscellanea Storica Ligure», *Cosmografi e Cartografi nell'età moderna*, Università di Genova, Istituto di Storia Moderna e Contemporanea, Anno XII, 1980, pp. 121-224.

sono annotazioni da lui ricavate da altri autori «non ad altro fine che per maggiore chiarezza di quanto sarà descritto»¹¹⁵. Fermo restando che il contenuto è giustiniano, riscontrabile anche nei vocaboli adottati, tuttavia qualche volta l'ordine della narrazione appare leggermente mutato. L'inizio della descrizione vuole essere originale, avvicinandosi a quello dell'Alberti per l'immane riferimento all'origine del nome Corsica (con le numerose versioni già note tratte dal corredo classico) e alle dimensioni dell'isola (ricorrendo alle misure di Plinio e Strabone, accompagnate da una tabella numerica in cui sono riportate le distanze in miglia da una località all'altra). Un errore assai grossolano, che denota le scarse conoscenze geografiche dell'Autore e un'acuta divergenza con l'opera 'madre' giustiniana, appare la divisione dell'isola in quattro parti contro le due del Giustiniani, per aver confuso la duplice denominazione con cui si distinguono il versante orientale e quello occidentale rispetto alla catena montuosa centrale che divide l'isola. Tra le novità che però non mutano il contenuto della descrizione è da notare il numero di anime e di fuochi che viene dato ad una quantità maggiore di villaggi.

La descrizione della regione inserita nella *Cosmografia universale*¹¹⁶ di Sebastiano Münster (1489-1552) si articola attorno ad alcuni punti di riferimento divenuti ormai stereotipi: etimologia del nome, topografia, costumi e caratteristiche morali degli abitanti, ciò che vi si produce, città, fatti e personaggi storici anche recenti. Il tutto attinto dall'antichità e in particolar modo da Strabone e Plinio (citato a proposito delle «33 città» dell'evo antico), non sempre secondo un evidente filo conduttore. Da Strabone è desunta interamente l'immagine di un'isola di alte terre «a guisa di Alpi» aspre e rocciose, scarsamente abitate e poco produttive dove la popolazione, che mostra «nell'aspetto la ferocità dell'animo», si dà al ladrocinio. Da questo quadro di miseria si distaccano le due regioni del Capo Corso e della piana orientale, la prima caratterizzata da «vino ottimo, e nobilissimo», prodotto in abbondanza tanto da essere esportato a Roma, e la seconda da «nobili, e dolci frutti». Contrariamente a quanto sosteneva Plinio, egli ricorda che quasi non esistono città se non Bastia e Bonifacio: la prima, sorta in quella parte dell'isola più popolata, ricca di vino, castagne e grano e per questo chiamata «Campo l'oro: come dire, campo d'oro, per ciò che quivi nasce in generoso»; la

¹¹⁵ F.M. ACCINELLI, *Memorie*, cit., p. 2v.

¹¹⁶ S. MUNSTER, *Sei libri della Cosmografia universale, ne quali secondo che l'hanno parlato i più veraci scrittori son disegnati, i siti da tutte le parti del mondo habitabile et le proprie doti: le tavole topographice delle regioni... i principi de regni, gli accrescimenti e tramutamenti. I costumi di tutte le genti, le leggi, la religione, i fatti. Le mutazioni: le genealogie de re e de principi*, Basilea, Stampato a sfere di Henrico Pietro Basiliense, 1558, Libro II, pp. 282-283.

seconda vista come ottimo porto, però minacciata dalle pericolose incursioni piratesche da cui Genova ha pensato di salvarsi costruendo forti mura e torri nonché fondando la vicina colonia di Portovecchio (1549).

Analizzando l'*Isolario*¹¹⁷ di Tommaso Porcacchi (1530-1585) si osserva come anche questo autore, soprattutto nei riguardi della descrizione antropogeografica, si rifaccia agli antichi e ai contemporanei senza aggiungere niente di nuovo.

L'inizio della descrizione che riguarda la posizione dell'isola ripercorre quasi testualmente le parole del Bordone (e quindi di Tolomeo). Segue l'immane riferimento all'etimologia del nome di cui si propongono le diverse ipotesi tra le quali quella, individuata dal Giustiniani, secondo cui il nome dell'isola deriva dalla sua stessa natura montuosa.

Maggiore sviluppo ha la parte riservata al profilo più propriamente antropico ed economico; ma da un esame attento risulta essere una chiara derivazione dell'opera del Giustiniani della quale il Porcacchi sembra aver utilizzato in particolar modo la parte conclusiva in cui si traccia un profilo sintetico dell'isola. Il materiale del Giustiniani, di cui l'Autore ricorda la figura come «uomo dotto in tutte le lingue e di buona vita», viene organizzato in modo solo apparentemente personale - antepo-ponendo o posponendo le varie parti della descrizione senza nemmeno tralasciare le curiosità e gli aneddoti (il Niolo ricco di «cristallo» e le corna dure dei mufloni) che via via vi sono riportati - ed integrato con altre fonti desunte dal repertorio classico (in ordine di citazione: Procopio, Strabone, Plinio, Tolomeo, Erodoto, Livio, Cornelio Tacito), perché in realtà l'opera rivela la chiara corrispondenza con la premessa della descrizione dell'Alberti, da cui non di rado l'Autore riprende testualmente i passaggi.

Grande interesse riveste la parte storica, la più originale, con cui l'autore chiude la descrizione. Si tratta del racconto di fatti e personaggi contemporanei all'Autore (Maccone da Correggio, Sampiero da Bastelica) dei quali vengono richiamate le gesta per esaltare le qualità che da sempre contraddistinguono il popolo corso: la ferezza, il coraggio, il valore nel combattimento. Al di là dell'aspetto eroico, traspare un altro elemento che accomuna i due condottieri: essere uomini d'armi al servizio di potenze straniere. Infatti il Porcacchi, ancora una volta

¹¹⁷ T. PORCACHI, *L'isole più famose del mondo descritte da Thomaso Porcacchi e intagliate da Girolamo Porro. Con l'aggiunta di molte isole*, Venezia, Appresso gli Heredi di Simon Galignani, 1590, Libro I, pp. 41-44.

facendo proprie le parole contenute nella premessa dell'Alberti, osserva che ai suoi tempi era assai nutrito l'esodo di intere famiglie corse verso l'Italia e soprattutto verso Piombino per sfuggire agli scontri intestini e alla miseria del paese, e che nella nostra penisola i Corsi godevano di grande fama come valorosi soldati, al contrario di quanto accadeva nella loro isola natale in cui erano considerati assassini e di natura malvagia (retaggio dell'immagine di Strabone).

La *Descrizione della Corsica*¹¹⁸ del grande geografo e cartografo padovano Giovanni Antonio Magini (1555-1617) appare come il prodotto di un lavoro di integrazione fra fonti diverse desunte dal repertorio classico e, in particolar modo, dalla descrizione del Giustiniani da cui, come già detto, sono nate molte filiazioni. Alcuni autori hanno ipotizzato che tale lavoro descrittivo non sia opera dell'autore padovano ma molto probabilmente una rielaborazione di altri¹¹⁹.

A giudizio del Maioli¹²⁰, lo scritto rivela tre mani diverse: solo l'ultima parte, in cui la descrizione si articola per regioni e città con i titoli interposti, è da considerarsi maginiana. Addentrandoci nell'analisi del contenuto della descrizione, si percepisce il peso, già ricordato, dell'influenza esercitata dal lavoro del Giustiniani riscontrabile ovunque ma in modo immediato nella toponomastica, nel ricordo di curiosità e in certe

¹¹⁸ G.A. MAGINI, *Italia di Giovan Antonio Magini data in luce da Fabio suo figliuolo*, (1620), tratto da G. MAIOLI, *La descrizione della Corsica di Giovanni Antonio Magini*, «Archivio Storico di Corsica», XVIII, 1942, pp. 278-294.

¹¹⁹ Il Magini aveva intenzione di preparare, a corredo dell'Atlante pubblicato postumo dal figlio Fabio nel 1620, un'ampia illustrazione geografica dell'Italia che, iniziata assai più tardi del lavoro cartografico, non poté da lui essere terminata e rimase perciò inedita, tranne la parte sull'Italia in generale, che forma l'introduzione all'Atlante d'Italia del 1620, e qualche frammento di scarso interesse; per il resto, tutto quanto ci è rimasto è conservato in un voluminoso incarto, nell'Archivio di Stato di Bologna, contenente, accanto a materiale di diversa provenienza, scritture autografe del Magini e la descrizione corografica della Corsica. Essa fa parte integrante dell'illustrazione della Liguria in quanto l'isola era considerata dal Magini - giustamente - come regione politico-amministrativa posta sotto il controllo della Repubblica di Genova. Infatti il fascicolo intero porta scritto «Séguita il stampato della Repubblica di Genova». Secondo il Maioli, questo fascicolo consta di 28 fogli, numerati a lapis. La descrizione dell'isola comincia quasi alla fine del foglio n°10 (prima, tratta di Genova, dei feudi imperiali nella Lunigiana, ecc.), per ben 18 fogli scritti da ambedue le parti, e con macchie di umidità. Secondo l'Almagià (R. ALMAGIÀ, *Carte e descrizioni della Corsica del secolo XVI*, cit., pp. 299-302), sembra che il Magini vi lavorasse intorno al 1609 e che l'abbozzo della descrizione fosse inviato al Governo genovese per averne il benestare e le eventuali correzioni ed aggiunte. A sua volta il governo della Repubblica affidò l'incarico della revisione al canonico Ippolito Landinelli di Sarzana il quale, nel 1612, informava di aver assolto l'incarico e di aver aggiunto la descrizione della Corsica. Per questo, conclude l'Almagià, è da ritenere che la corografia della Corsica contenuta nel codice bolognese «sia quella del Landinelli, forse più o meno rimaneggiata o rielaborata dal Magini» (ivi, p. 302).

¹²⁰ G. MAIOLI, *La descrizione*, cit., p. 279.

similitudini (valga fra tutte quella di Bonifacio simile ad «un pomo solamente con il ramo congiunto all'Isola») che l'autore genovese aveva inserito nella sua opera. Si può osservare come le conclusioni riassuntive del *Dialogo nominato Corsica* siano qui messe all'inizio per dare una visione generale e completa dell'isola. Tuttavia il Magini non si limita al Giustiniani ma elabora in modo personale un più ricco materiale, dove trovano posto le citazioni più diverse: da Ovidio ad Eustachio, da Plinio e Strabone a Leandro Alberti e ad altri dell'epoca a lui contemporanea, autori di cui si serve per definire l'etimo del nome e la posizione dell'isola - elementi ormai stereotipati per iniziare una descrizione - di cui riferisce dati di lunghezza, larghezza e periplo, mettendo a confronto le varie posizioni sull'argomento.

Se da un punto di vista fisico la descrizione non risulta essere ricca di elementi originali (tenendo presente anche che il Magini non fu mai in Corsica e per questo, a maggior ragione, dovette far ricorso ad altri autori e limitarsi ad una sintesi), essa appare notevole come documento storico; infatti, grande importanza riveste la storia recente che accompagna la descrizione dei centri maggiori come Aiaccio e Bonifacio, e di quelle zone che si sono messe in luce per aver dato i natali a personaggi illustri contemporanei, entrati nella leggenda, come Macone da Correggio. È importante osservare anche come, per la prima volta, appaia il significato dei termini di pieve e di caporale quali elementi introduttivi a quella parte storica relativa all'intera isola e sviluppata in modo assai esteso, che precede la trattazione descrittiva ritenuta veramente del Magini. Procedendo da Bastia verso il litorale occidentale per poi risalire da quello orientale, l'autore descrive S. Fiorenzo, Calvi, Aiaccio, Sartenne, Aleria, Accia, Mariana, Nebbio, Balagna; a questo punto la descrizione delle diverse zone dell'isola si interrompe per parlare dei fiumi, dopo di che l'autore riprende con Sagona, Bonifacio ed il Capo Corso. Tuttavia ci si accorge che non si tratta di un approfondimento di quanto già detto nel resto del lavoro, ma piuttosto la copia esatta dei brani relativi alle città e regioni trattate precedentemente, con la sola differenza che ogni regione è evidenziata con il titolo interposto.

Di P. Klüver o Cluverio (1580-1623) abbiamo due descrizioni tratte da opere diverse, l'una dal titolo *Sicilia Antiqua cum minoribus insulis*, l'altra *Introductionis in Universam Geographiam*.

Per quanto riguarda la prima¹²¹, più che ad una vera e propria descrizione geografica siamo di fronte ad un'antologia di descrizioni

¹²¹ PH. CLUVERII, *Sicilia antiqua cum minoribus insulis*, in *ID., Italiae Antiquae, item Siciliae, Sardiniae & Corsicae*, Lugduni Batavorum, ex Officina Elzeviriana, 1619, tomo II, cap. II, pp. 499-510.

ricavate dal mondo classico, che Cluverio utilizza con criterio filologico per scrivere un'opera di indubbia erudizione. Gli autori a cui Cluverio fa riferimento sono numerosi; oltre a quelli ricordati anche in altre opere (Plinio, Strabone, Diodoro Siculo, Dionigi il Periegeta, Isidoro, Procopio, Pomponio Mela, Erodoto), si citano passi di Virgilio (*Egloga VIII*), di Servio (autore di un *Commento a Virgilio*), di Pausania, Ovidio, Marziano Capella, Seneca (*Consolatione ad Helviam matrem*, cap. VIII) ed Orosio (autore latino del IV-V sec.) dei quali Cluverio si serve via via per descrivere la posizione, l'origine toponomastica, la storia e la vita degli abitanti. Segue la descrizione del periplo costiero, partendo dal confronto fra un codice di Tolomeo che Cluverio definisce più volte «esemplare Vaticano» e la denominazione allora corrente dei vari luoghi ivi situati, senza addentrarsi in considerazioni di carattere antropico.

In seno alla seconda opera¹²², la descrizione dell'isola segue i canoni tradizionali: posizione, origine del nome, storia. Ma il materiale, desunto dal corredo classico, non sembra seguire un criterio di organicità come si può arguire dall'articolazione stessa della descrizione: prima la posizione, poi l'origine del nome, seguono le dimensioni dell'isola con i valori di latitudine e longitudine, il riferimento alle città antiche, il breve sunto storico e infine di nuovo le città.

A parte l'immagine, di stampo straboniano, di una regione incolta, dal rilievo aspro, con un insediamento scarso, interessante pare invece la citazione dei maggiori centri dell'isola di quel tempo: Aiaccio, Nebbio (toponimo che qui non ha una connotazione regionale come oggi), Calvi e Bonifacio fra i quali l'Autore annota la particolare importanza rivestita da Calvi come il più famoso porto della Corsica.

La descrizione¹²³ propostaci da J. Hondius (1563-1612) altro non è se non un 'collage' di descrizioni tratte dal repertorio classico: Seneca e Strabone, utilizzati per l'aspetto antropogeografico, Erodoto per il supporto storico. Egli non riorganizza il materiale, ma riporta testualmente i vari passi quasi a sottolineare con l'autorità di questi autori la legittimità delle affermazioni. Spicca la tecnica della raccolta di più descrizioni tratte dai diversi autori dell'antichità, già presente (forse

¹²² ID., *Introductionis in Universam Geographiam tam veteram quam novam*, Libri VI, Accessit P. Bertii brevium Orbis terrarum, Venetiis, Apud Pezzana, 1674, III, cap. XLIII, pp. 224-225.

¹²³ J. HONDIUS, *Nota et accurata Italiae hodiernae descriptio in qua omnium eius regionum, urbium, pagorum, dominiorum, castellorum, montium, fluviorum, lacuum et portuum, historia exhibentur, geographicis tabulis et urbium praecipuarum iconibus illustrata a Judoco Hondio. Addita est Siciliae, Sardiniae, Corsicae, et itinerariorum per Italiam brevis delineatio*, Lugduni Batavorum, apud Bonaventuram (sic) et Abrahamum Elzevier, 1627, cap. XXIII, p. 403.

nella sua forma più sintomatica) nella *Sicilia antiqua* di Cluverio, a cui Hondius rimanda per saperne di più. Non si esclude perciò che l'autore olandese vi abbia fatto ricorso, come si può desumere anche dalla citazione di alcuni fiumi e promontori richiamati da Cluverio, che Hondius riprende quasi testualmente, anche se con grafia non di rado storpiata.

Il cosmografo veneziano V.M. Coronelli (1650-1718) dedica alla Corsica non una specifica trattazione ma la inserisce nel quadro più generale delle numerose isole del Mediterraneo¹²⁴ senza addentrarsi in alcuna considerazione di carattere antropogeografico; si limita cioè a riferire che l'isola drizza la sua punta settentrionale verso le coste di Genova e, in un altro passo, che il mar ligure, chiamato dagli antichi «Corsico» dal nome dell'isola dal quale è bagnata, la divide dalla Sardegna¹²⁵.

La Corsica nella geografia empirica dei viaggiatori del Settecento: le finalità politico-applicative

La descrizione che occupa il primo capitolo della *Relazione di viaggio* di J. Boswell (1740-1795)¹²⁶ inizia con notizie sulla posizione

¹²⁴ V.M. CORONELLI, *Atlante veneto nel quale si contiene la Descrizione Geografica, Storica, Sacra, Profana, e Politica dell'Imperij, Regni, Provincie, e Stati dell'Universo, loro Divisione, e Confini, coll'aggiunta di tutti li Paesi nuovamente scoperti, Accresciuto di molte Tavole Geografiche, non più pubblicate. Opera e Studio del Padre Maestro Coronelli Min. Convent., Cosmografo della Serenissima Repubblica, e Professore di Geografia nell'Università di Venetia, ad uso dell'Accademia Cosmografica Degli Argonauti*, Tomo I, In Venetia, Appresso Domenico Padovani, alla Libreria della Geografia, 1690.

¹²⁵ Ivi, pp. 39 e 81.

¹²⁶ La *Relazione della Corsica di Giacomo Boswell scudiere trasportata in italiano Dall'Originale Inglese stampato in Glatgua nel 1768*, Londra, Presso Williams, 1769, è il frutto di un viaggio che James Boswell fece nel 1765 in Corsica, durante la guerra dei Quaranta anni. Boswell è considerato il primo viaggiatore britannico che nel Settecento si sia recato nell'isola dove ebbe modo di scrivere un'opera che oggi costituisce un importante documento per conoscere la storia e l'immagine della Corsica settecentesca. Secondo F. ETTORI, *Un voyageur anglais en Corse avant Boswell: Christopher Hervey*, in AA.VV., *Mélanges d'études corses offerts à Paul Arrighi*, Paris, éditions Ophrys, 1971, pp. 151-164, prima di Boswell, nel 1760, un altro inglese sarebbe sbarcato ad Aiacio, Christopher Hervey, pressoché sconosciuto, che scrisse un'opera dal titolo *Letters from Portugal, Spain, Italy and Germany into yersa 1759, 1760 and 1761*, London, R. Faulder, 1785, anch'essa sconosciuta a tutte le bibliografie della Corsica. Etori, esaminandone il contenuto, ci dice che il viaggiatore aveva dell'isola un'immagine di guerra, l'immagine di un popolo povero, selvaggio, bellicoso, di un paese che non offre nulla se non rocce e scarpate insuperabili. Il viaggio di Boswell si pone nell'antica tradizione del «grand tour» (si veda a tal proposito F. PALOSCIA, *Il Grand Tour ieri e oggi*, «Politica del Turismo», n. 3, 1987, pp. 285-291), una moda che a partire dal XVI secolo

dell'isola, di cui l'autore riferisce dimensioni e distanze rispetto alle altre regioni del Mediterraneo, facendo ricorso al corredo descrittivo classico: dapprima citando e riportando il noto passo sull'argomento di Plinio, l'«*auctoritas*» per antonomasia (di cui si serve anche per osservare che delle sue 33 «*civitates*» ne «rimangano sole cinque o sei, e le Colonie si distinguono solamente dalle loro rovine»¹²⁷) e quindi di Pomponio Mela e di Tolomeo, le voci dell'antichità che meglio di altre hanno indicato la posizione geografica dell'isola.

contagia in primo luogo i ceti aristocratici inglesi per i quali il viaggio, soprattutto in Italia e più in generale verso il sud dell'Europa, costituisce una grande scuola di conoscenza, di formazione più che di evasione. Con Boswell siamo nel secolo dei «Lumi» quando il visitatore è più filosofo che artista, e spesso impegnato nella lotta contro i retaggi dell'Ancien Régime. La Corsica indipendente, sotto la guida di Pasquale Paoli, è un po' il simbolo delle grandi speranze illuministiche: la materializzazione, sia pure di breve durata, della libertà e dell'indipendenza dallo straniero. Per questo l'incontro con Paoli, soprattutto all'indomani del successo dell'opera di Boswell, ha suscitato l'interesse di molti altri letterati, ferventi pellegrini di questi nuovi valori: nel 1766 Frederick Hervey, nel 1767 John Symonds. Così dalla fine del Settecento si infittiscono i soggiorni nell'isola a coronamento di un viaggio che accende gli animi di un forte spirito di libertà. È questa la chiave di lettura dell'opera di Boswell che egli stesso dedica al Paoli, verso il quale nutre un profondo senso di ammirazione e di gratitudine: «Le virtù vostre o Signore, sono universalmente conosciute: esse danno ornamento all'Opera, che ardisco presentarvi; e tengo in luogo di singolar ventura, che si fregiata del vostro nome [...]. Non è mia intenzione di tesservi un Panegirico [...] ma cerco solamente di manifestare l'ammirazione, e la gratitudine, che voi mi avete ispirato» (pp. IV-V). Nella prefazione (pp. VII-XX) l'autore rivela il suo progetto iniziale che doveva articolarsi sulla guerra dei Quaranta anni e su alcune notizie su Pasquale Paoli, mentre in un secondo momento decide di scrivere un'opera più ampia, altamente laudativa in cui si propone di riportare le vive parole del Paoli senza alterare minimamente i suoi messaggi, la verità. L'Autore parla diffusamente della guerra a lui contemporanea, una sorta di cronaca, ma in special modo di Paoli di cui esalta le qualità di guida spirituale e politica della Corsica.

Oltre alla descrizione antropogeografica dell'isola, che costituisce il preciso oggetto della nostra indagine, l'opera presenta la relazione vera e propria del viaggio compiuto dall'autore nell'isola e le *Memorie* di Pasquale Paoli in cui si riportano i colloqui fra i due interlocutori e da cui emerge in modo più completo il ritratto del «Generale». Durante l'analisi dell'opera si avverte un diverso registro attorno a cui prendono forma le varie parti del lavoro. Infatti, mentre nella descrizione antropogeografica vige un certo rigore metodologico, scientifico nell'organizzazione del materiale secondo lo schema tradizionale (posizione, dimensioni, clima, ecc.), tanto che da alcuni autori è stata definita parte semplicemente compilativa, scarsamente originale (F. BRADY e F.A. POTTLE, *Boswell on the Grand Tour: Italy, Corsica and France 1765-1766*, London, 1955, p. 154), il viaggio è il momento del sentire immediato, è una raccolta delle impressioni dirette di ciò che l'autore vede privilegiando l'elemento umano, a scapito degli scenari paesaggistici. Il «secolo dei Lumi» del resto non poteva che esprimere profondo interesse nell'uomo, il vero artefice della storia, rifuggendo ogni sentimentalismo romantico. È così che emerge il ritratto della Corsica sotto il profilo degli uomini e non delle cose, una società arcaica, povera ma proprio per questo, incontaminata, immune dal vizio e dalla corruzione del lusso, una terra mitica in cui potevano prender corpo il mito del «buon selvaggio» di Rousseau e il suo ideale di libertà politica e sociale espresso nel «Contratto Sociale».

¹²⁷ G. BOSWELL, *Relazione*, cit., p. 22.

L'esibizione dell'erudizione dello scrittore continua con il ricordo di altre figure della classicità tratte dalla filosofia, dalla storia e dalla letteratura che di volta in volta menziona per dare maggiore corpo letterario al suo lavoro¹²⁸. Di Seneca ricorda alcuni epigrammi, attraverso cui traspare l'immagine negativa dell'isola prodotta dal filosofo, riflesso, secondo l'autore inglese, del suo triste stato psicologico dovuto alle sue dure condizioni di esule. Boswell utilizza l'immagine seneciana - che definisce falsa - per meglio esaltare la bellezza dell'isola: infatti non tarda ad esclamare: «La Corsica è in verità un'Isola bellissima»¹²⁹. Il primo ritratto d'insieme che ne dà non può che rispondere ad un'idea di paradiso terrestre: la buona posizione nel Mediterraneo, il clima fra i più temperati dell'Europa con estati rese fresche dalle brezze dei venti ed inverni miti grazie alla sua insularità, un'aria salutare che si respira ovunque, ad eccezione di alcune zone umide in cui d'estate incombe la malaria, nonostante «l'essere stata la Corsica universalmente rappresentata come mal sana»¹³⁰, idea che si protrae, secondo Boswell, dal tempo dell'occupazione romana in cui le due colonie di Aleria e Mariana non resistettero a lungo alle febbri malariche.

A questi caratteri si deve aggiungere la ricca presenza di buoni porti: S. Fiorenzo, Isola Rossa, Calvi, Aiaccio, Bonifacio, Portovecchio, Bastia e Macinaggio. Su ciascuno di questi l'Autore si sofferma a decantarne la felice posizione o l'eccellente sviluppo commerciale. Così di Centuri dice che merita di essere ampliato; di S. Fiorenzo che è molto esteso e sicuro, capace di contenere imbarcazioni di notevoli dimensioni; di Isola Rossa, uno dei principali porti per il commercio, espone il progetto di costruirvi un molo per meglio sfruttare la sua posizione; Calvi, secondo anche quanto aveva già detto Cluverio («celeberrimus insulae portus») è un porto «largo, ed eccellente»¹³¹ e l'autore smentisce l'affermazione secondo cui il fondo è ricco di rocce e quindi di ostacolo alla navigazione. Aiaccio è un porto molto sicuro, «comodo con un gran molo»¹³²; Bonifacio attivo nei commerci, mentre Bastia non offre un porto di primo piano, se non per piccoli navigli che possono trovar rifugio anche presso le piccole isole dell'arcipelago toscano. Maggiore spazio riserva a Portovecchio, celebrato anche da Diodoro Siculo, perché molto ampio,

¹²⁸ Nella prefazione (p. XVII), Boswell afferma: «Coloro, da' quali desidero d'essere giudicato, approveranno, come spero, ch'io abbia cercato di aggiugnere dignità alla Corsica col mezzo degli antichi Scrittori; né biasimeranno, che io gli abbia a luogo a luogo citati».

¹²⁹ Ivi, p. 24.

¹³⁰ Ivi, p. 25.

¹³¹ Ivi, p. 27.

¹³² Ivi, p. 28.

anche se circondato da terre paludose che ne compromettono la salubrità dell'aria, un *handicap* a cui si può porre rimedio come è accaduto a Livorno. Al termine della completa rassegna dei porti dell'isola, l'autore vuole dare risalto alla sua posizione strategica di controllo del Mediterraneo, che la rende oggetto di continue conquiste. Inizia poi la descrizione delle varie regioni partendo dal Capo Corso e procedendo verso Bastia, Bonifacio, Aiaccio e tutto il resto del litorale nord-occidentale. Il Capo Corso, «scosceso, e pieno di rocche»,¹³³ è tappezzato di viti e di olivi. Lungo la costa è tutto un fiorire di torri e di abitazioni di poveri pescatori mentre nell'immediato entroterra sorgono centri dal sito assai vantaggioso. Bastia è la capitale della Corsica in quanto sede del vecchio potere genovese. È «la più vasta Città dell'Isola. Ha una bellissima vista verso il mare»¹³⁴ ma la sua struttura interna è deludente: strade strette e case vecchie. Dopo aver ricordato i suoi monumenti ed i suoi conventi di Gesuiti, Cappuccini e Francescani, egli procede verso la piana di Aleria in cui si produce «ogni sorta di granaglie, e di pasture»¹³⁵ e dove sono stati individuati importanti resti archeologici delle città romane di Aleria e Mariana.

Dopo Portovecchio, alle cui spalle le pendici montuose sono ricoperte dalle più belle foreste di querce che si trovano nell'isola insieme a quelle di Campoloro, s'incontra Bonifacio, «una Città assai ragguardevole, molto abitata e ben fortificata»¹³⁶ circondata da zone fertili. Dall'estremità meridionale dell'isola Boswell balza improvvisamente ad Aiaccio, «la più bella Città di Corsica»¹³⁷, i cui abitanti si distinguono per essere i più ricchi dell'isola grazie ai rapporti commerciali con la Francia. Seguono altre due regioni molto ricche, il Nebbio e la Balagna, quest'ultima definita il «Giardino di Corsica; essendo assai favorita dalla natura, ed avendo altresì goduto dei vantaggi della coltura»¹³⁸, alludendo all'operosità dei suoi agricoltori. S. Fiorenzo, con cui termina il periplo costiero, è degno di scarsa considerazione visto che è circondato da paludi che non permettono né coltivazioni né qualunque forma d'inse-diamento, tanto che anche la guarnigione - a testimonianza del ruolo militare che svolge ancora la città - viene sostituita ogni mese. Per concludere la parte più strettamente descrittivo-geografica, quasi con valore riassuntivo, citando Diodoro Siculo, Boswell fa un accenno al

¹³³ Ivi, p. 31.

¹³⁴ Ivi, p. 32.

¹³⁵ Ivi, p. 33.

¹³⁶ Ivi, p. 34.

¹³⁷ Ibidem.

¹³⁸ Ivi, p.35.

carattere montuoso dell'isola, elemento avvertito come negativo, che immediatamente egli attenua, contrapponendo l'immagine di un interno ricco, di belle vallate tappezzate da frutti di ogni genere, in cui nasce il desiderio di risiedere e dove abitano i Corsi contraddistinti da «quell'indomabile, e inflessibile spirito, che non vuole piegarsi all'oppressione, come Omero dice di Itaca»¹³⁹, poche parole con cui egli dipinge il ritratto di un popolo eroico.

La parte conclusiva è riservata alla trattazione degli aspetti antropici: dopo il riferimento alle diverse suddivisioni della Corsica nelle tradizionali zone dell'Al di Qua e Al di Là dei Monti, della «banda di dentro» e della «banda di fuori», egli riconosce una suddivisione più minuta in province e in pievi, queste ultime definite come unità religiose con poteri anche civili.

L'autore osserva che nel paese ci sono molte zone disabitate, occupate per lo più da boschi e frequentate da pastori per il pascolo del bestiame e la raccolta delle castagne. L'insediamento sparso, contrariamente a quanto accade nella sua Gran Bretagna, qui è nullo se si eccettuano le piccole capanne usate dai pastori: i Corsi abitano in piccoli villaggi accentrati, su pendii scoscesi, rispondendo all'antica necessità difensiva comune a tante parti dell'Europa, con le case che si confondono con la roccia e che gli sembrano essere sospese nell'aria tanto che le ricorda come «Ville in aria»¹⁴⁰ che conferiscono al paesaggio un tocco di pittoresco. Boswell appare colpito non solo dalla rarità dell'insediamento ma anche dalle enormi distanze che separa un villaggio dall'altro: «Mi ricordo, che mi fu una volta detto in Corsica, che avrei viaggiato molte miglia senza vedere un 'Paese'. Né io comprendeva allora il senso di tal'espressione»¹⁴¹.

Dell'interno non poteva essere dimenticata Corte, la vera capitale dell'isola in quanto sede del nuovo Stato del 'Generale' ovvero di Pasquale Paoli, suo paladino, sede anche dell'università, nel cui sviluppo Boswell intravede un brillante futuro come città di cultura alla pari delle antiche Atene e Tebe. Per esaltare l'immagine mitica di Corte, nella sua fertilità ma soprattutto nell'importanza politica che riveste, Boswell, riportando un passo estratto dal «Giornale» del Cappellano dell'Agente Britannico in Livorno Burnaby¹⁴², ci propone il ritratto di una qualun-

¹³⁹ Ivi, p. 36.

¹⁴⁰ Ivi, p. 39.

¹⁴¹ Ivi, p. 38.

¹⁴² Nella prefazione (p. XII), Boswell ci informa che Burnaby fece un viaggio in Corsica nel 1766 con Hervey, e scrisse un giornale di viaggio che inviò a Boswell il quale se ne servì per la sua opera.

que città greca nel suo splendore sotto la guida del suo Licurgo, l'eroe Pasquale Paoli.

A proposito della grande ricchezza di acqua di cui dispone l'isola, Boswell descrive i vari fiumi che l'attraversano, soffermandosi sulla Restonica per certe qualità delle sue acque di rendere bianco qualunque oggetto che vi venga immerso, ciò che non manca di ricordargli il viaggio da Roma a Napoli in cui aveva trovato un'acqua con simili proprietà; egli non manca di osservare che, sebbene numerosi corsi d'acqua possano essere navigabili, le numerose spese che verrebbero sostenute per la loro sistemazione si rivelerebbero vane, perché nel loro corso assai violento essi trasportano massi rocciosi che distruggerebbero qualunque naviglio. Vi sono anche molte sorgenti termali le cui acque sono state analizzate da alcuni medici francesi che ne hanno riconosciuto certe proprietà medicamentose.

Ma la Corsica, tra le molte altre sue risorse naturali, offre fiumi e mari assai pescosi e grande abbondanza di animali: cavalli di piccole dimensioni (l'autore cita Procopio che nella sua opera li aveva paragonati a pecore), ma di ottima razza, simili a quelli scozzesi, e asini e muli adatti per percorrere i sentieri pietrosi e ripidi delle montagne, «poiché difficilmente si trovano strade nell'Isola»¹⁴³, anche se questa difficoltà delle comunicazioni nell'interno è considerata da Boswell per certi aspetti positivamente in quanto ha rappresentato un ostacolo alla piena occupazione straniera, così come si è rivelato vantaggioso nella Scozia.

L'allevamento bovino è scarso anche per la debole estensione di buoni pascoli. È invece abbondante quello ovino e caprino: le pecore e le capre che pascolano qua e là come in un quadro bucolico virgiliano danno ottima carne e abbondante lana ma non sempre di buona qualità. Ad arricchire il patrimonio zootecnico si aggiungono maiali e cinghiali, tutti allo stato brado, che offrono una carne particolarmente gustosa per le castagne di cui si nutrono, lepri, mufloni dalle corna durissime (aneddoto descritto con dovizia di particolari che ricorda il Giustiniani), cani di razza eccellente e scimmie (la cui origine è fatta risalire a prima della comparsa dell'uomo sulla terra). C'è anche una grande varietà di uccelli, soprattutto merli, che alimentano la caccia che Boswell disdegna, sottolineando come non debba essere preferito il sapore gustoso della loro carne alla melodia del loro canto.

Il ritratto della Corsica come di un'isola felice e «privilegiata dalla natura»¹⁴⁴ si definisce per l'assenza di animali feroci e velenosi e per la

¹⁴³ Ivi, p. 48.

¹⁴⁴ Ivi, p. 53.

presenza di una ricca vegetazione in cui primeggiano la quercia, il pino e il castagno sotto forma di fitte foreste, come quella di Vico, la più importante, da cui si trae legname assai resistente e sufficiente per costruire una grande flotta. Se tra le piante domestiche alcuni frutti sono di scadente qualità per la scarsa cura che viene loro riservata, Boswell è colpito dal colore rossastro che l'abbondanza di fragole conferisce alle montagne. La Corsica, al contrario dell'Italia o del sud della Francia colpiti dalle gelate, è la terra d'elezione del gelso, da cui si ricava seta in abbondanza, delle castagne e del bosso, materia prima per legname e siepi. Fra i cereali, estesi in alcune zone dell'isola, emerge il miglio con cui, mischiato alla segale, viene prodotto il pane. Tra le produzioni degne di nota non può sfuggire il miele, decantato anche da Marziale, come ricorda l'Autore. Altra importante risorsa è costituita dalle numerose miniere di piombo, rame, ferro e argento; soprattutto il ferro è di buona qualità, tanto da essere paragonato a quello spagnolo; non manca il granito, di qualità simile a quello orientale così celebre al tempo della Roma antica. A conclusione della sua descrizione tutta laudativa, e in cui traspare il suo fervore per la Corsica paolina, Boswell ne riassume i punti di maggiore forza (aria salubre, ricche produzioni, buoni porti) proponendo la similitudine con la descrizione di Itaca fatta da Omero, nella quale esplode un quadro di copiosità.

Se questo è il quadro generale che emerge dalla descrizione dell'isola, nel corso del lavoro tuttavia Boswell non manca di fare alcune osservazioni che in parte vengono a mitigare quest'immagine di opulenza e di «sede della felicità rurale»¹⁴⁵, mettendo in luce i limiti dell'economia isolana nonostante gli sforzi compiuti dal governo paolino. Il commercio è ai suoi primi passi, soprattutto quello del corallo, che ha visto nascere nell'isola una piccola manifattura ad opera di ebrei livornesi che, a compenso di scambi commerciali quasi esclusivi, anticipano il denaro con cui la nazione si procura i cannoni. Le numerose potenzialità offerte dalla fertilità del terreno e dalla ricchezza del sottosuolo devono essere sfruttate, secondo Boswell, in vista del forte stimolo alle attività commerciali: l'eccellente vino capocorsino, che paragona a quello di Malaga, già prende la via della Germania, la quale ne assorbe notevole quantità, ma anche quella di Livorno da cui è trasportato verso l'Inghilterra dove viene venduto come produzione spagnola; anche l'olio e le castagne hanno nutrito in un solo anno un cospicuo commercio da cui si sono ricavate grandi somme di denaro¹⁴⁶.

¹⁴⁵ Ivi, p. 55.

¹⁴⁶ «L'oglio, che da quest'Isola si è trasportato in un sol'anno, ascese alla somma di 2 milioni, e 500 m. lire di Francia, e le castagne per 100 m. scudi della stessa moneta». Ivi, p. 197.

Anche se allo stato attuale c'è la constatazione di un commercio ancora debole, Boswell è sicuro che esso crescerà con il tempo e diventerà la ricchezza di una nazione libera come quella corsa, così come è accaduto ai governi repubblicani nei tempi antichi e più ancora nei tempi moderni (con i brillanti esempi di Venezia, Genova, Lucca e dei Paesi Bassi). L'ammirazione per lo stato 'paolino' e per ciò che esso rappresenta spinge l'autore ad ipotizzare stretti rapporti commerciali con la sua Inghilterra, base di partenza per tessere buoni rapporti politici che si potrebbero tradurre in un'alleanza contro Genova per ottenere il controllo assoluto del Mediterraneo¹⁴⁷.

L'agricoltura è ancora arretrata; gli strumenti e le tecniche sono arcaici: l'aratro scalfisce il terreno mentre la concimazione è ancora sconosciuta; l'amministrazione 'paolina' tuttavia non trascura questo settore, eleggendo due o tre persone per provincia, con il compito di vigilare sulla qualità e sui prezzi dei prodotti e soprattutto di controllare affinché le varie operazioni agricole siano effettuate nel modo migliore. Addirittura, «come la coltura de' Giardini è stata quasi interamente negletta»¹⁴⁸, Boswell ricorda che di recente è stato emanato un preciso provvedimento con cui si obbliga ciascun proprietario di un 'chioso' a seminare almeno una libbra di ortaggi e ogni altra pianta indispensabile all'alimentazione familiare pena un'ammenda di quattro lire, segno questo che fa pensare come scarso peso rivestisse ogni attività agricola pur a livello domestico, e come il governo paolino si impegnasse in una generale opera di sviluppo economico isolano.

Assai curiosa appare l'elencazione delle merci più comuni negli scambi commerciali e il loro prezzo secondo la moneta locale che, come puntualizza l'autore, è equiparabile a quella toscana. Nella relazione si trova anche un rapido accenno alla paga percepita da un lavoratore: i salari degli artigiani corrispondono ad «una libra il giorno, oltre il vitto, e il bere»¹⁴⁹ mentre coloro che sono occupati nella mietitura non ricevono denaro ma solo vitto e grano.

Il settore artigianale non vive una situazione migliore ed è ancora ad uno stadio arcaico. Si lavora quasi esclusivamente lana ruvida e rozza

¹⁴⁷ Secondo alcuni autori (F. BRADY e F.A. POTTLE, *Boswell on the Grand Tour*, cit., p. 152) alla base dell'opera si nasconde un fine politico-propagandistico, teso a sensibilizzare l'opinione pubblica e il governo inglese sulla difficile situazione dell'isola quasi per far revocare il proclama del 1763 che di fatto ostacolava i contatti e gli scambi fra la Corsica e l'Inghilterra. (Boswell stesso passava come un inviato speciale del governo britannico, quasi una spia, pedinata ed osservata a vista).

¹⁴⁸ Ivi, p. 101.

¹⁴⁹ Ivi, p. 103.

con cui si producono panni grossolani. Nonostante il grande impegno rivolto alla coltivazione del gelso per poterne ricavare cospicui quantitativi di seta e la notevole quantità di lino (anche se inferiore alle potenzialità offerte), Boswell nota come manchi ogni genere di tessuto raffinato con cui poter produrre biancheria per la casa o altri indumenti; infatti l'abbigliamento è ovunque assai povero e, se in alcune parti dell'isola si fabbricano tessuti più fini, questi sono fatti con lana importata dall'estero. A detta dell'autore sarebbe auspicabile invece che i Corsi imitassero i vicini Sardi nel produrre tappeti, coperte e stoffe più raffinate.

Nell'ambito delle manifatture sono degne di nota la lavorazione e la concia delle pelli, soprattutto di cinghiale, con cui vengono prodotte calzature; in particolar modo i prodotti necessari alla concia delle pelli nutrono un commercio non trascurabile con l'Italia.

Interessante è lo sguardo rivolto alla cultura e al grado di istruzione del popolo corso ai quali l'Autore riconosce il valore di abili strumenti di potere: il loro mancato sviluppo è infatti da ritenersi collegato alla volontà di Genova di impostare una politica coloniale, e alle continue guerre che vi si succedono. Boswell, figlio dell'Illuminismo, dà così risalto all'importanza della cultura come base fondamentale per costruire e conservare uno Stato moderno e libero¹⁵⁰. Da qui l'istituzione dell'Università di Corte, sorta nel 1764 ed animata dagli uomini più insigni dell'isola e sostenuta anche da Corsi che abitano lontano dalla loro terra natia, e la nascita di un giornale, la «Gazzetta Corsa».

Nel corso della sua opera Boswell non manca di avere parole di ammirazione nei confronti dei Corsi, più volte definiti «eroi», senza tuttavia negare l'ormai proverbiale ed universalmente riconosciuta ferocia (che però trova giustificazione nei lunghi secoli di storia di oppressione, in ciò andando contro l'ormai stereotipato e semplicistico ritratto straboniano).

La lunga descrizione¹⁵¹ del primo ingegnere geografo della Marina Francese e del Dépôt des Cartes et Plans J.N. Bellin (1703-1772) del 1769 si articola in otto capitoli: dopo un breve «avertissement» in cui

¹⁵⁰ «Paoli, e i più saggi Consiglieri della Nazione considerarono, che per ridurre i Popoli di Corsica ad uno stato, che promettesse loro una durevole libertà, e procurasse loro una posterità pura, e valorosa, si sarebbe richiesto di dar maggior estesa all'animo loro coll'istruzione delle vere scienze, e dottarli di que' sani, e ragionevoli principi, per mezzo de' quali può una saggia costituzione mantenersi in una costante fermezza». Ivi, p. 106.

¹⁵¹ J.N. BELLIN, *Description Géographique et historique de l'Isle de Corse. Pour joindre aux Cartes et Plans de cette Isle, par le Sieur Bellin, Ingénieur de la Marine*, Paris, Imprimerie de Didot, 1769.

l'autore rivela il fine militare del lavoro e ne giustifica la opportunità con il fatto che una conoscenza esatta, dettagliata ed ordinata del luogo permette la riuscita di ogni impresa bellica, si apre il primo capitolo dedicato alla posizione e alle dimensioni dell'isola; il secondo ed il terzo trattano un «abrégé historique» in cui si riferiscono i principali avvenimenti e si indicano le diverse potenze che si sono succedute nell'isola; il quarto è riservato al ritratto psicologico e morale del popolo corso; il quinto al clima, alle produzioni e al commercio; il sesto e il settimo alla descrizione del periplo costiero e delle vie di comunicazione dell'interno; l'ottavo a tutto ciò che egli intitola «Division Géographique de la Corse» in cui si trova accennata anche una prima divisione amministrativa.

Dopo aver sottolineato come molti autori antichi e moderni abbiano scritto descrizioni dell'isola pur avendone avuta una scarsa conoscenza, egli che ha raccolto «toutes les observations et les remarques qu'on y a faites, sur-tout dans ces derniers tems»¹⁵², si propone di raggiungere il fine di «les donner avec le plus d'ordre & d'exactitude qu'il me sera possible»¹⁵³. Con questa precisazione dà il via al lavoro, rivelandosi fin dall'inizio, quale ingegnere geografo della Marina Francese, un acuto osservatore di cose militari e strategiche. Non manca pertanto di evidenziare come la posizione e la fertilità dell'isola siano state la causa prima delle numerose guerre che ivi sono state combattute fra le varie potenze europee per averne il pieno controllo. Prima di addentrarsi nella descrizione dettagliata, Bellin offre un quadro immediato e sintetico dell'ambiente naturale e della vita socioeconomica, pur con travisamento parziale della realtà: la posizione dell'isola in seno al bacino Mediterraneo (di cui dà una puntuale descrizione anche di ordine astronomico, precisata attraverso i gradi di latitudine e longitudine) e la sua pronunciata portuosità sono presentate come dati favorevoli ai commerci con l'Italia, la Francia e la Spagna. Le terre sono fertili e ben irrigate da numerosi ruscelli «dont l'eau est bonne»¹⁵⁴; l'interno montuoso è diviso in due parti da una catena di montagne, di cui alcune abbastanza elevate, che attraversa l'isola da Nord a Sud mentre lungo la costa si aprono «de grandes plaines»¹⁵⁵; fra le montagne si estendono «de très belles vallées»¹⁵⁶, alcune ricoperte di grano, altre di buoni pascoli, frutti, viti e soprattutto olivi; la maggior parte della montagna è tappezzata da coltivazioni o bei boschi.

¹⁵² Ivi, p. 2.

¹⁵³ Ibidem.

¹⁵⁴ Ivi, p. 4.

¹⁵⁵ Ibidem.

¹⁵⁶ Ibidem.

Dopo alcuni cenni storici, per lo più di storia locale, con numerosi nomi di famiglie nobili dell'isola, e scarse notizie sul governo di Genova (solo due pagine nelle quali si evidenzia la grave politica fiscale), dedica più spazio (una trentina di pagine) alle numerose insurrezioni dei Corsi contro Genova e all'aiuto prestato dai Francesi. Grande rilievo è dato all'analisi psicologica e morale dei Corsi. Come in un trattato, sviluppato per una decina di pagine, si trovano riportate le loro caratteristiche fisiche (corporatura, colore dei capelli, della pelle, ecc.), morali e psicologiche, i loro usi e costumi, il loro modo di vestire, la lingua, le diverse occupazioni che contraddistinguono l'uomo e la donna, confermando il ritratto ormai stereotipato che si è costruito nel tempo del corso fiero, arrogante, presuntuoso, estremamente vendicativo, pigro ed ozioso che gioca molto a carte, ama parlare e fare qualche furtarello. L'unica nota positiva in tale immagine è lo spiccato senso di ospitalità nei confronti degli stranieri e dei monaci. Il dolce far niente dell'uomo corso è contrapposto alle grosse fatiche che devono sopportare le donne, i lucchesi e i sardi che «vendent les bois, labourent les terres, taillent les pierres, scient les planches»¹⁵⁷. I corsi, secondo l'Autore, sono anche ignoranti: gli unici 'Dottori' che si trovano in città hanno fatto i loro studi nelle università italiane. Nei confronti della religione, i Corsi sono presentati più che praticanti attaccati alla figura del sacerdote e del monaco dei quali essi «ont une vénération qui va jusqu'à l'idolatrie»¹⁵⁸, secondo una religiosità esteriorizzata, inquinata di forte superstiziosità. L'aspetto esteriore del corso è quello tipico dell'uomo di montagna: sporco, rude, vestito di scuro e con pelli di capra, armato fino ai denti.

L'autore ricorda il gran numero di chiese e conventi disseminati nell'isola (riferendosi anche alla descrizione fatta da Boswell nel 1767, del quale Bellin non cita espressamente il nome ma che indica con «un anglois»), le varie usanze proprie di alcuni cantoni che lo hanno particolarmente colpito (i «voceri» durante la veglia funebre, le nozze, la vendetta, il matrimonio combinato grazie al ruolo di primo piano svolto dal monaco, la cerimonia religiosa della Pentecoste). Prima di concludere il capitolo volge uno sguardo approfondito all'apparato amministrativo e al sistema giuridico isolano nonché alla colonia di Greci installatasi in Corsica, presso Cargese, di cui riferisce la lingua, la religione, il modo di vestire, con grande dovizia di particolari.

Con il quinto capitolo inizia la parte descrittiva generale in cui si avverte l'influenza esercitata dall'opera del Giustiniani, rintracciabile in

¹⁵⁷ Ivi, p. 49.

¹⁵⁸ Ivi, p. 60.

modo evidente in più punti (il Monte Gradaccio dalla cui cima si vede tutta la Corsica, la Sardegna, l'Italia e la Francia; le sorgenti termali, ecc.).

Bellin, sulla scia di quanto aveva già scritto Boswell, vuole dare un'immagine positiva dell'isola rifacendosi spesso a Diodoro Siculo. «La Corse est en général un beau pays, & connu comme tel des Anciens»¹⁵⁹; così, riprendendo quasi testualmente le parole di Boswell, definisce la Corsica (anche se ricorda che Seneca erroneamente ne aveva un'altra impressione) l'isola dalle numerose ricchezze naturali: dal clima «un des meilleurs de l'Europe»¹⁶⁰, dall'aria «pur et sain, principalement dans les montagnes»¹⁶¹; dal cielo sereno e l'inverno mite, vero e proprio slogan pubblicitario dei nostri giorni. Unico neo di un tale 'paradiso' è dato dai forti venti che spirano di febbraio e marzo e che causano gravi devastazioni all'agricoltura. Bellin tenta di distruggere l'immagine di un'isola malarica «presque toujours regardée comme mal saine»¹⁶²: cattiva fama tramandatasi, secondo lui, dal tempo dell'antica occupazione romana quando le due colonie di Aleria e Mariana ebbero vita breve a causa delle febbri malariche (stessa osservazione di Boswell).

Questo di Bellin è in sostanza il ritratto dell'abbondanza, o meglio, della potenziale abbondanza (l'autore usa spesso il condizionale!) che deriverebbe all'isola se si mettessero a frutto le ricchezze fisiche ed umane di cui dispone: «Cette Isle est située de façon qu'on en pourroit faire un des plus riches entrepôts pour toute l'Europe, & l'on y feroit facilement un commerce immense des marchandises de son crû»¹⁶³. Essa fornirebbe olio e vino eccellenti e abbondanti se gli abitanti adottassero tecniche e strumenti appropriati (non si concima ma si praticano il debbio e lunghe rotazioni e scarsi sono gli animali da lavoro); anche il grano e il gelso parrebbero suscettibili a dar vita a piccole manifatture locali¹⁶⁴. La causa prima dell'arretratezza e dell'immobilismo della regione, a giudizio dell'Autore, è da cercarsi nella natura dei Corsi, pigri e poco esigenti, che non cercano di far profitto del patrimonio che posseggono (occorrono precise ordinanze con cui obbligare gli agricoltori a seminare e

¹⁵⁹ Ivi, p. 85.

¹⁶⁰ Ibidem.

¹⁶¹ Ibidem.

¹⁶² Ivi, p. 86

¹⁶³ Ibidem.

¹⁶⁴ «Si elle étoit bien cultivée, elle fourniroit toutes sortes de productions, & pourroit nourrir six fois plus de monde que la Corse n'en contient». Ivi, p. 87. Precedentemente (p. 46) aveva fatto cenno allo scarso popolamento dell'isola dicendo che al suo tempo c'erano 120.000 abitanti.

piantare alberi, pena una pesante ammenda), e in secondo luogo nella politica coloniale di Genova che costringe i locali ad avere rapporti commerciali esclusivamente con la madrepatria: «cette gêne fait que les Corses ne cultivent pour ainsi dire que ce qu'il faut pour leur consommation»¹⁶⁵ con la conseguenza di un commercio inesistente.

Dopo la descrizione dei fiumi, dei laghi e degli stagni di cui ricorda la pescosità (trote e anguille) non adeguatamente valorizzata, e dopo un paragrafo dedicato all'abbondanza di selvaggina dell'interno (cinghiali, maiali, pernici, cervi, mufloni, lepri, caprioli, capretti) che ha alimentato e continua ad alimentare il gusto per la caccia, l'autore passa ad osservare le produzioni particolari di alcune zone specifiche, riconfermando l'immagine di copiosità di vino e olio del Capo Corso, della Balagna, del Nebbio e della zona intorno ad Ajaccio, tutte regioni queste in cui si producono eccedenze che vengono destinate alla terraferma; la ricchezza di castagneti e di pascoli delle altre regioni come la Castagniccia, l'altopiano del Coscione (di cui si trova vantata la qualità del latte che rende i formaggi particolarmente squisiti), lamentando tuttavia che le rese sono sempre inferiori alle potenzialità del terreno.

Un'altra ricchezza è individuata nel patrimonio forestale (simile per composizione a quello della Francia meridionale)¹⁶⁶; l'abbondanza di legname (utilizzato per gli scopi più diversi: cantieristica, falegnameria, usi domestici, ecc.), da cui si ricava una vasta gamma di sottoprodotti (resine, acqua ragia, estratti tannanti, ecc.), alimenterebbe non solo il commercio con regioni vicine ma anche l'artigianato locale; purtroppo le difficoltà delle comunicazioni interne (sentieri inaccessibili, piccoli ruscelli privi di ponti), insieme con le abitudini oziose degli abitanti, non permettono di ricavare grandi introiti. In effetti, da buon ingegnere militare, Bellin mette in rilievo il grave *handicap* delle comunicazioni interne assai difficili («Les chemins dans l'intérieur du pays, ressemblent à des escaliers formés dans les rochers, où un homme à cheval a beaucoup de peine à passer»¹⁶⁷) per le quali individua la necessità di un intervento immediato, già iniziato dalla Francia¹⁶⁸.

¹⁶⁵ Ivi, p. 114.

¹⁶⁶ Ivi, p. 111.

¹⁶⁷ Ivi, p. 116.

¹⁶⁸ «Si ce pays appartenait à un Souverain qui veillât à faire valoir les richesses de la nature qui y sont renfermées, ce pays changeroit insensiblement de face. Il ne seroit pas difficile d'adoucir & de changer peu à peu les moeurs des habitants, & les accoutumer au travail en leur procurant un débit plus avantageux de leurs denrées, protégeant leur commerce & leur donnant toutes les facilités possibles. Il faudroit sur-tout pratiquer des grands chemins pour pouvoir communiquer promptement d'un Lieu à un autre. Les Généraux François en ont fait construire quelques-uns pour le succès de leurs opérations». Ibidem.

Ampio spazio è riservato alla descrizione del contorno costiero e della rete stradale dell'interno di cui viene evidenziata la finalità di ordine militare. Del litorale si specificano la minore o maggiore articolazione in baie, promontori, scogli; la presenza di isolotti, la distanza in miglia, in bracci di mare; i porti più o meno sicuri, il numero e la stazza dei navigli che vi possono trovar riparo, la presenza di torri, fiumi, ruscelli, stagni con la solita dovizia di particolari. In modo più esteso e completo servendosi di un ricco corredo cartografico, l'«Atlas», a cui non di rado rimanda, l'Autore si sofferma sui maggiori porti dell'isola che via via si incontrano procedendo dal Capo Corso verso Bonifacio e risalendo il litorale occidentale per terminare di nuovo alla penisola capocorsina. Di Bastia, di cui dà la posizione astronomica, l'Autore ricorda i monumenti più significativi, le chiese e i conventi, ma anche la scarsa popolazione: infatti, nonostante abbia un porto (il cui ingresso peraltro non è facile a causa dei venti che spirano dall'interno), essa non si mette in luce per importanti flussi commerciali; è segnalata piuttosto la nutrita presenza di industrie di estratti di tannino e di ciabattini, numerosi anche ad Aiaccio, i soli centri dell'isola in cui era vivace tale attività artigianale.

Scendendo oltre la piana di Aleria, la «belles plaines»¹⁶⁹ dalla cui bellezza l'autore appare colpito, cita il porto di Portovecchio, «le meilleur de toute l'Isle»¹⁷⁰, ma afflitto dalla malaria tanto che gli abitanti da giugno a settembre abbandonano le basse terre per risalire nell'interno. Per questo, nonostante la potenziale ricchezza naturale del luogo, le coltivazioni sono scarse e, ad eccezione del vino e del grano, di scadente qualità mentre tutt'intorno le terre sono in balia dei pastori e le foreste popolate da numerosi cinghiali e cervi. Anche Bonifacio non è la grande città popolata e ricca che ci si possa attendere nonostante che i suoi abitanti, al contrario di quelli del resto dell'isola, siano molto laboriosi e godano di molte prerogative concesse loro da Genova. A parte le saline che potrebbero costituire un'ulteriore ricchezza locale (che però la Repubblica ostacola) un altro oggetto di commercio è costituito dal corallo, abbondante, estremamente pregiato che durante il mese di maggio richiama molti pescatori.

Il golfo di Aiaccio è «le plus grand & le plus beau de cette Isle»¹⁷¹, riconoscibile fin dalle isole Sanguinarie e da altri scogli che ne rendono difficile l'accesso. La città, che conta 4000 anime e che secondo alcuni

¹⁶⁹ Ivi, p. 135.

¹⁷⁰ Ivi, p. 141.

¹⁷¹ Ivi, p. 163.

autori (fra cui Giustiniani) sorgerebbe in un luogo diverso da quello su cui sarebbe sorta nell'antichità, vive di un brillante commercio fondato su corallo, legname e tavole. Tuttavia deve fare i conti con un grave *handicap*: la penuria di acqua potabile a cui la gente del luogo fa fronte con la raccolta in cisterne e con approvvigionamento da fontane distanti qualche miglio. Il suo primato nel commercio del legname è contrastato dal porto di Sagona che riceve abbondante legna dalla foresta d'Aitone e dal centro di Vico che ne è un deposito.

Calvi, nonostante, come riporta Bellin, fosse stata definita da Cluverio come «celeberrimus Insulae portus» (stessa citazione fatta da Boswell) e a quel tempo fosse annoverata come una delle quattro principali città dell'isola, per l'Autore «n'est pas considérable»¹⁷².

Si conclude con il golfo di S. Fiorenzo, tanto grande da contenere un esercito intero, il cui centro, che secondo Bellin è la capitale del Nebbio, è molto povero: essa «ressemble plus à un village qu'à une ville, n'offrant à la vue que des mesures et des ruines»¹⁷³. Ad aggravare questo scenario di stamberghe interviene la malaria che non solo impedisce l'insediamento ma costringe ogni tre mesi a sostituirvi la guarnigione (analogia con Boswell che parla di un mese).

Della rete stradale interna, ovunque difficoltosa, Bellin ricorda con maggiore attenzione i sentieri più esposti al pericolo di imboscate, o impraticabili per il percorso delle greggi. Dei centri di raccordo di queste mulattiere menziona il numero delle famiglie che vi abitano, la possibilità di alloggio per i soldati e il numero di militari ivi presenti, delineando così una sorta di mappa di controllo militare dell'interno.

In ultimo, riprendendo la divisione geografica dell'isola proposta dal Giustiniani (due parti: Di qua dai Monti o «banda di dentro», Di là dai Monti o «banda di fuori»)¹⁷⁴, Bellin allude ad una pur sommaria divisione amministrativa della Corsica in 11 province e 4 feudi, ciascun «distretto» costituito da numerose pievi (in tutto 61) di cui enumera i villaggi e i confini e delle quali talvolta traccia un profilo sintetico anche sotto l'aspetto antropico: degno di nota è il ricordo del Capo Corso come regione molto popolata e ricca di villaggi, soprattutto lungo la costa, abitati da pescatori¹⁷⁵.

¹⁷² Ivi, p. 180.

¹⁷³ Ivi, p. 187.

¹⁷⁴ Ivi, p. 211.

¹⁷⁵ Ivi, p. 213.

La corografia del Bellin rappresenta l'archetipo di tutte le descrizioni «politiche» che nell'età rivoluzionaria e napoleonica saranno prodotte, con gli aggiornamenti del caso, dagli ingegneri geografi e dai geografi statistici francesi, anche se occorrerà attendere la fine dell'Ottocento per assistere, in un clima razional-positivistico, alla nascita della geografia umana come scienza (Ratzel) e alla comparsa sulla scena delle grandi «géographies universelles» (Vivien de Saint-Martin, Reclus) in cui si respingerà ogni riferimento al corredo letterario classico per privilegiare lo studio del territorio «Corsica» nel suo contesto naturale, antropico, economico e storico, in una veste prettamente scientifica, atta a mettere in evidenza le molteplici interconnessioni fra i diversi fenomeni.

ABSTRACT

Descriptions about geographic interest or structure, made especially by not-insular authors, give an outline of Corsican «image» evolution among ancient and contemporary times. Two tendencies stand out: the first is an erudite and «private» trend of opinion by sedentary geographers, which (referring to classical authors like Diodoro Siculo, Strabone, Plinio, Pomponio Mela etc.) comes out as a condensed mythological and encyclopaedic knowledge. The other one is more «official» and realistic and responds to precise aims of civil or military power (Giustiniani, Boswell, Bellin); usually this point of view succeeds in penetrating through the involved styles of the organization of landscape and territory in a rural space like the Corsican one.

ANTONIO SALTINI

DUE SCIENZIATI ROMANTICI FONDANO LE SCIENZE DEL SUOLO (PARTE I)

IN TROIKA NELLA STEPPA ALLA SCOPERTA DEL PROCESSO DELLA PEDOGENESI

Fertilità, mistero sfuggente

Tra i cento interrogativi ai quali hanno dedicato ingegno e passione, nel procedere bimillenario delle scienze agrarie, gli studiosi impegnati a congegnare i procedimenti per accrescere le produzioni agricole, alcuni rappresentano costante assidua della complessa parabola, quasi emergenze cardinali nell'orizzonte entro il quale l'uomo ha ricercato gli strumenti per rendere meno aleatoria la propria dipendenza dai frutti della terra. Tra i problemi che hanno proposto agli agronomi un tema perenne di cimento, per il carattere preliminare uno assurdo a chiave della comprensione dei meccanismi dell'agricoltura: la natura, l'origine e le trasmutazioni della fertilità. Il rilievo non impone dimostrazioni laboriose: se la ragione essenziale dell'agronomia è, infatti, l'accrescimento delle produzioni del suolo, il suo primo obiettivo corrisponde, necessariamente, alla ricerca delle procedure attraverso le quali preservare la capacità del terreno di produrre messi e di alimentare animali, la sua fecondità. Un imperativo logico primordiale prescrive che per conservarla se ne ricerchi la natura, realizzata la cui comprensione sarà possibile scegliere i mezzi per mantenerla e per accrescerla.

Se la constatazione spiega la presenza, in ogni opera agronomica ispirata a un disegno razionale, di una dottrina della fertilità, porge altresì la ragione per cui è sul tema della fecondità del suolo che i grandi agronomi hanno scritto le proprie pagine più significative: si può ricordare la confutazione di Columella dei timori dell'esaurimento della produttività del suolo¹, l'analisi di Ibn al Awam dei caratteri fisici del

¹ L.G.M. COLUMELLA, in *Scriptores rei rusticae veteres latini curante I. M. Gesnero*, 2 voll., Lipsiae, C. Fritsch, 1735, t. I, lib. I, p. 385, e, a commento, A. SALTINI, *Storia delle scienze agrarie*, vol. I, Bologna, Edagricole, 1984, pp. 57-67.

buon terreno², le riflessioni di Agostino Gallo sulla molteplicità dei terreni padani³, gli sforzi di Albrecht Thaer per apprestare un metro con cui definire le variazioni della fertilità al succedersi delle colture⁴. L'elencazione potrebbe continuare: essa risulterebbe pressoché esaustiva, tuttavia, dopo avere incluso i dieci maestri più insigni della storia dell'agronomia. Sul tema capitale delle scienze agrarie il contributo degli studiosi di secondo rango può reputarsi, infatti, pressoché trascurabile⁵.

Prova, in modo emblematico, l'incapacità degli studiosi di seconda grandezza di contribuire al progresso delle conoscenze sulla natura del suolo e le trasmutazioni della fertilità il paradosso scintillante di John Evelyn, esponente caratteristico della cultura britannica del Seicento, cultore di filosofia, di musica, di filologia e di scienze naturali, che nella propria *Terra, un saggio sul terreno*, nato da una lezione alla Royal Society, proclama l'inermità di ogni sforzo di classificare i terreni asserendo che «Quelli che hanno scritto d'Arte Combinatoria riconoscono esservi non meno di centosettantanove milioni, millesessanta sorti diverse di Terra»⁶. Le varietà dei suoli sarebbero tanto numerose da costituire, per la conoscenza umana, caleidoscopio inafferrabile: all'impotenza della conoscenza seguirebbe, evidentemente, l'impossibilità di congegnare qualunque regola funzionale per la coltivazione più proficua di classi di terreni accomunate da caratteri analoghi. Ove si sospinga a considerare l'incommensurabile molteplicità dei fenomeni, da strumento di conoscenza l'empirismo si trasforma in premessa di scetticismo.

² A.Z. IBN AL AWAM, *Le livre de l'agriculture... traduit de l'arabe par J.J. Clément Mullet*, 3 voll., Paris, A. Franck 1866, t. I, pp. 23-117, e, a commento, A. SALTINI, *Storia delle scienze agrarie*, vol. I, cit., pp. 162-168. Sulla pedologia di Ibn al Awam anche A. SALTINI, *Ibn al Awam e Pietro de' Crescenzi: l'eredità di Aristotele tra scuole arabe e università cristiane*, «Rivista di storia dell'agricoltura», XXXV, n° 1, giugno 1995.

³ A. GALLO, *Le venti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa*, Venezia, C. & R. Borgomineri, 1584, gior. I, pp. 5-6 e gior. IX, pp. 175-76. A commento, A. SALTINI, *Storia delle scienze agrarie*, vol. I, cit., pp. 300-301 e 335.

⁴ A. THAER, *Grundsätze der rationellen Landwirtschaft*, 4 voll., Berlin, Realschulbuchhandlung, 1809-1812; Trad. ital. 8 voll., Firenze, Piatti, 1818-1819, t. II, pp. 73-119, e, a commento, A. SALTINI, *Storia delle scienze agrarie*, vol. II, Bologna, Edagricole, 1987, pp. 527-537.

⁵ Propone l'inventario dei contributi essenziali alla comprensione delle relazioni tra la pianta e il suolo W. E. RUSSELL, *Il terreno e la pianta. Fondamenti di agronomia*, ediz. ital. a cura P. Paris, Bologna, Edagricole 1982, pp. 1-16. Tratteggia lo schizzo dei precedenti della nascita della pedologia J. BOULAIN, *Histoire des pédologues et de la science des sols*, Paris, Inra, 1989.

⁶ J. EVELYN, *Terra, A Philosophical Essay of Earth*, London, 1676, ristampato congiuntamente a *Sylva, Pomona e Acetaria*, London, Scott, Chiswell, Sawbridge & Tooke, 1706, p. 2.

I concetti chiave per il progresso delle conoscenze sul suolo sono stati frutto della riflessione dei protagonisti di levatura maggiore della storia dell'agronomia. Riconoscere che dieci uomini di scienza hanno prestato, nei venticinque secoli successivi ad Esiodo, i contributi essenziali per penetrare il tema capitale dello sfruttamento della terra, equivale a riconoscere in quel problema un tema di indagine complesso e sfuggente: intuisce la ragione di quella sfuggevolezza chiunque abbia con l'agricoltura la dimestichezza sufficiente a percepire la multiforme variabilità dei suoli, diversi nella struttura granulometrica, nella permeabilità, nella plasticità, nel contenuto di elementi nutritivi, e abbia misurato le differenze tra i raccolti che si ottengono, su suoli apparentemente simili, al mutare di una sola delle variabili colturali, delle costanti climatiche, della specie coltivata. La molteplicità dei suoli ne impone, necessariamente, all'agronomia la classificazione, quale premessa per prevedere quale risposta produttiva si possa attendere, eseguendo precise operazioni, da ogni terreno, la condizione per offrire al coltivatore regole certe da applicare nelle condizioni diverse di coltura, quelle regole la sicurezza dei cui risultati consente di attribuire all'agronomia i titoli di disciplina scientifica.

Chimica, fisica, geologia

Composizione di mille sostanze alle cui interazioni si sommano quelle tra il loro insieme ed il clima, la flora e la fauna di ciascuna area geografica, il terreno rivela lentamente le sue qualità intrinseche agli scienziati che, all'alba dell'Ottocento, lo scrutano con gli strumenti di discipline che hanno definito, ormai, le fondamenta sperimentali e dottrinali: la chimica, la fisica, la geologia. È all'alba del secolo che si registrano le indagini sulla terra di Humphry Davy, che nel suolo coltivabile identifica il prodotto della disgregazione di una roccia operata dagli elementi dell'atmosfera, mescolato ai resti organici dei vegetali e degli animali che vi si sono insediati dall'origine della vita⁷. Caratteristica di uno scienziato dall'intuito geniale, privo della costanza necessaria a sviluppare le proprie idee, la definizione di Davy rivela l'acume necessario a percepire, nella genesi del terreno, la correlazione di elementi petrografici, climatici e biologici, quella correlazione che

⁷ H. DAVY, *Elements of agricultural chemistry*, London, Longman, Hurst, Rees, Orme & Brown, 1813, ed. it. 2 voll., Firenze, Piatti 1815, t. I, pp. 188-253, e, a commento, A. SALTINI, *Storia delle scienze agrarie*, vol II, cit., pp. 642-648.

costituirà l'orizzonte degli studi sulla terra che si moltiplicheranno nella seconda metà del secolo.

Perché dall'intuizione di Davy si sviluppi un'autentica scienza del suolo debbono trascorrere sei decenni, durante i quali, ampliandosi il novero delle discipline che ne perseguono lo studio, la terra viene sottoposta ad indagini con finalità e procedimenti sempre più numerosi: ne fanno oggetto delle proprie indagini la climatologia, la microbiologia, la zoologia. Dedicando al suolo, ciascuna, studi correlati alle proprie finalità, le scienze diverse apprestano, insieme, le fondamenta sulle quali sorgerà l'edificio della pedologia, la disciplina che opererà la sintesi dei contributi delle branche diverse della conoscenza interessate al terreno. Nella sfera della chimica si può individuare nel confronto tra Justus Liebig, Jean Baptiste Boussingault, John Lawes e Henry Gilbert, che si sviluppa tra il quinto e il sesto decennio del secolo, il dibattito da cui prendono forma le cognizioni sugli elementi che le piante traggono dal suolo, l'azoto, il fosforo, il potassio, il calcio, lo zolfo e le sostanze assorbite in quantità minori⁸.

Sullo stesso terreno della chimica apre, contemporaneamente, una frontiera nuova all'analisi del suolo Gerrit Jan Mulder, l'allievo di Berzelius che nel 1862 pubblica i risultati delle prime analisi chimiche della frazione organica del terreno. Separati i composti organici da quelli minerali, lo studioso tedesco elabora le procedure per distinguere, tra i primi, una serie di sostanze diverse, delle quali, senza riuscire ad identificarne le formule molecolari, individua le peculiarità fisiche. Cataloga i composti che ha separato in sei classi, alle quali impone le denominazioni di *umina* e di *ulmina*, di *acidi umici* ed *ulmici*, di *acidi crenici* ed *apocrenici*: sei termini destinati a rappresentare elementi cardinali della scienza del suolo, un'altra tessera per la composizione del

⁸ Le idee cardinali sulla fertilità di J. LIEBIG sono enunciate in *Die organische Chemie, in ihrer Anwendung auf Agricultur und Physiologie*, Braunschweig, F. Bieweg & Sohn., 1840, vers. it. di G. Netwald, Vienna, F. Volke, 1844. Ne costituiscono un complemento le *Lettres sur la chimie, considérée dans ses rapports avec... l'agriculture*, Paris, Masgana & Baillière, 1845, e le *Nouvelles lettres sur la chimie*, Paris, V. Masson, 1852. J.B. BOUSSINGAULT propone la propria concezione in *Économie rurale considérée dans ses rapports avec la chimie...*, 2 voll., Paris, Béchet j.e., 1843, la completa con le relazioni che pubblica, tra il 1860 e il 1891, negli otto volumi dell'*Agronomie, Chimie agricole et Physiologie*, Paris, Mallet-Bachelier, 1860-61, Gauthier-Villars, 1864-68-74-78-84-91, in cui illustra le esperienze realizzate sulla cattedra del Conservatoire d'arts et métiers. I risultati delle esperienze di LAWES e GILBERT sono esposti in articoli successivi comparsi sul «Journal of Agricultural Society of England», saranno riassunti da H. GILBERT in *Agricultural Investigations at Rothamsted, England, during a period of fifty years*, Washington, Government Printing Office, 1895. L'analisi dei testi con cui Liebig accende la polemica contro Lawes e Gilbert, e delle repliche dei due scienziati inglesi, in A. SALTINI, *Storia delle scienze agrarie*, vol. III, Bologna, Edagricole, 1989, pp. 79-97.

mosaico in cui consisterà la nuova disciplina⁹.

Simultaneamente, e indipendentemente, alle indagini chimiche si registrano i primi risultati dello studio delle proprietà fisiche della terra, il peso specifico e il peso di volume, la tenacità, la capacità di ritenzione idrica e il colore, quelle proprietà di cui hanno affrontato per primi la definizione due studiosi elvetici, Ott e Schübler¹⁰, delle cui ricerche formula la traduzione agronomica Adrien de Gasparin. È proprio De Gasparin, peraltro, che affrontando, con il proprio estroso eclettismo, il problema della classificazione dei suoli, propone, con la precarietà dei criteri che escogita, la conferma dell'insufficienza delle cognizioni sussistenti per compiere l'impresa¹¹.

Mentre si moltiplicano le cognizioni chimiche, fisiche e geologiche, dischiude un campo di indagine nuovo, indispensabile per la conoscenza del suolo, la nascita della microbiologia, che rivela nel suolo il microcosmo in cui vivono, in simbiosi o in competizione, specie innumerevoli di batteri, di alghe monocellulari, di eumiceti. L'esistenza degli esseri microscopici è nota fino dalle osservazioni seicentesche di Leeuwenhoek¹², ma è solo con le fondamentali ricerche di Pasteur nel settimo decennio dell'Ottocento che alla morfologia degli esseri microscopici si associa la consapevolezza della molteplicità dei relativi processi vitali, matrice di modificazioni essenziali delle materie organiche e di quelle inorganiche costituenti il suolo. Il fondatore della microbiologia non affronta espressamente, si deve rilevare, l'esame della popolazione batterica del terreno, ma i principi che stabilisce, ed i metodi che sperimenta, assicurano le fondamenta sulle quali intraprendono le proprie ricerche i primi esploratori della vita microbica nel suolo¹³.

⁹ G.J. MULDER, *Die Chemie der Ackerkrume*, Berlin, Gross, 1861-63. Lo studio delle componenti chimiche della frazione organica del suolo sarà sviluppato da E. WOLLNY, *La décomposition des matières organiques et les formes d'humus*, Paris-Nancy, Berger-Levrault, 1902. Su Mulder, J. BOULAIN, *Histoire des pédologues*, cit., p. 94.

¹⁰ J.J. OTT, *Abhandlung vom Kornbau*, «Der Schweizerischen Gesellschaft in Bern Sammlungen von Landwirthschaftlichen Dingen», vol II, Zürich 1761, pp. 594-683; G. SCHÜBLER, «Bibliotheca Britannica», *Agriculture*, t. XX, 1816, p. 248 segg.

¹¹ A. DE GASPARIN, *Cours d'agriculture*, 6 voll, Paris, Maisson Rustique, 1843-1863: sulle proprietà fisiche del suolo t. I, pp. 148-220, sulla classificazione dei terreni t. I, pp. 274-330.

¹² Su A. van Leeuwenhoek, L. GEYMONAT, *Storia del pensiero filosofico e scientifico*, 6 voll., Milano, Garzanti, 1970-72, t. II, p. 486.

¹³ Le fondamenta sulle quali L. PASTEUR costruisce la microbiologia moderna possono individuarsi in *Mémoire sur la fermentation alcoolique*, «Annales de chimie et de physique», III série, LVIII, 1860, e in *Mémoire sur les corpuscules organisés qui existent dans l'atmosphère. Examen de la doctrine des générations spontanées*, «Annales des sciences naturelles», Partie zoologique, IV série, XVI, 1861. La versione italiana di entrambi i testi in *Opere di Pasteur*, a cura di O. Verona, Torino, U. T. E. T., 1972, pp. 181-269, e 383-481. A commento, A. SALTINI, *Storia delle scienze agrarie*, vol. IV, Bologna, Edagricole, 1989, pp. 15-44.

Completano la panoplia delle premesse per la nascita della scienza del suolo le conquiste della zoologia, che penetrando i processi vitali di un novero sempre più ampio di ordini e specie, raccoglie le cognizioni sulla popolazione vivente nel terreno necessarie a spiegarne le relazioni con i processi chimici e fisici. Le indagini zoologiche rivelano che quella popolazione comprende più di una specie superiore, mammiferi e rettili, e innumerabili specie inferiori, classificabili entro centinaia di generi di artropodi e di vermi, tra i primi la miriade degli insetti le cui larve conducono vita ipogea, tra i secondi i lombrichi, i nematodi e stadi specifici di cestodi¹⁴. È il campo di indagine in cui effettua un precoce excursus esplorativo, dispiegando la propria genialità, Charles Darwin in una delle più originali tra le opere minori, il suo volumetto sull'attività dei lombrichi¹⁵.

Terra nera, granaio d'Europa

È quando le discipline diverse che concorrono alla nascita della pedologia hanno apprestato gli elementi essenziali da cui essa prenderà vita, prima, tuttavia, che l'amalgama abbia assunto anche forma embrionale, che, con una prova emblematica di genio scientifico, un giovane studioso russo affronta l'indagine la cui pubblicazione segna la nascita della disciplina: lo studio del suolo delle steppe che dalle rive del Dnepr varcano gli Urali dispiegandosi in Siberia.

Vassily Vassilievich Dokutchaeu è nato nel 1846 a Miliukovo, nel governatorato di Smolensk, da un prete ortodosso, che lo ha indirizzato sulla stessa strada affidandolo al seminario, che nel 1867 il giovane lascia per la facoltà di fisica e matematica di San Pietroburgo. Nella capitale delle Russie il figlio del pope conduce una vita turbinosa, tanto da lasciare incredulo, il giorno in cui chiede l'assegnazione della tesi di laurea, il professore di mineralogia, che cerca di dissuadere un giovanotto dedito alla birra dal votarsi a una materia tanto arida come lo studio delle pietre. L'insistenza vale a Dokutchaeu la tesi, che svolge con tanta padronanza da imporsi, dopo la laurea, nel 1872, come il candidato più idoneo per la responsabilità del museo petrografico della facoltà. La posizione che occupa gli assicura, nel 1876, un posto nella commissione

¹⁴ Tra i naturalisti che prestano un contributo capitale alla classificazione degli invertebrati si può ricordare J. B. de Lamarck, le cui opere si susseguono tra il 1797 e il 1822, sul quale L. GEYMONAT, *Storia del pensiero filosofico e scientifico*, t. II, cit., pp. 119-129.

¹⁵ C. DARWIN, *The Formation of vegetable Mould, through the Action of Worms*, London, Murray, 1881.

che la Società economica imperiale istituisce per lo studio dei suoli della Russia centrale: mandato della predisposizione del piano di indagine, la relazione che svolge riscuote un consenso tanto concorde da assicurargli l'incarico della sua realizzazione¹⁶.

Le province al centro della Russia sono le regioni della terra nera, nella locuzione slava *chernosem*, un suolo inconfondibile tra tutti quelli d'Europa: la spessa coltre umifera, di consistenza friabile e di colore nero, che la costituisce, raggiunge, in certe aree, un metro di profondità, una peculiarità priva di riscontro in tutte le regioni diverse del Vecchio Continente. Le steppe del *chernosem* sono il granaio del paese, che su di esse fonda il flusso di esportazioni di frumento che da Odessa si dirigono verso i porti europei. Nella seconda metà dell'Ottocento i proventi di quel commercio sono tali che qualche economista di spirito patriottico ha proclamato che il *chernosem* rappresenta per la Russia quello che l'antracite è per la Germania: la prima fonte della ricchezza nazionale¹⁷.

Negli anni precedenti una successione di primavere siccitose ha decurtato le esportazioni, e l'evento ha diffuso sconcerto e preoccupazione. Hanno amplificato l'allarme i saggisti che si sono impegnati a dimostrare che, sfruttata senza preoccupazioni per conservarne la fertilità, la terra nera avrebbe esaurito la propria feracità: l'eco, palesemente, delle previsioni di Liebig sul futuro della prateria americana sottoposta ad uno sfruttamento continuo e incondizionato¹⁸. L'allarme ha acceso il dibattito più vivace sulla natura e la genesi del *chernosem*: grande impero agricolo, la Russia non manca, a metà dell'Ottocento, di un manipolo di scienziati di grande levatura, la disputa tra i quali anima il primo confronto della storia della pedologia.

La singolarità della coltre umifera che ricopre il cuore del paese non ha mancato di attirare, fino dal Settecento, l'attenzione dei naturalisti:

¹⁶ Sulla vita di Dokutchaeu, J. BOULAIN, *L'héritage de V. V. Dokouchaev et de sa conception de la Pédologie*, «Science du Sol-Bulletin de l'A.F.E.S.» n° 2, 1984, pp. 93-104, e ID., *Histoire des pédologues*, cit., pp. 113-123.

¹⁷ Sulle esportazioni cerealicole russe nel corso dell'Ottocento, D. MORGAN, *Marchants of grain*, New York, Penguin Books, 1979, pp. 54-65; e A. SALTINI, *I semi della civiltà. Grano, riso e mais nella storia delle società umane*, Bologna, Avenue Media, 1996, pp. 114-115.

¹⁸ J. LIEBIG ha formulato la previsione dell'esaurimento della fertilità nelle terre cui non si somministrino adeguate concimazioni in scritti diversi. La prima enunciazione è nel manifesto della sua dottrina, *Die organische Chemie*, cit., nella trad. ital. *La chimica organica...*, cit., pag. 105. Approfondisce il tema in *Cinquanta lettere sulla chimica applicata*, l'ultima raccolta delle *Lettere*, Monaco 1859, la cui traduzione è stampata a Napoli da Morano nel 1868, dove, alla lettera XLVI, p. 570 segg., riporta dalla «Gazzetta Universale», n° 175, 24 genn. 1858, i dati che proverebbero l'irreparabile perdita di produttività dei terreni degli stati atlantici della Federazione americana come conseguenza di alcuni secoli di coltivazione senza l'adozione di pratiche ristoratrici della fertilità.

dopo le osservazioni eseguite nel 1787 da Johann Anton GÜLDENSTÄDT, nel 1799 Peter Simon Pallas ha pubblicato, nella relazione del famoso viaggio verso la Siberia, le sue osservazione sulle terre nere: rilevata la loro singolare estensione, ne ha attribuita l'origine al deposito di detriti che si sarebbe realizzato sul fondale marino in età diluviale¹⁹. Tra il 1830 e il 1850 al chernosem hanno dedicato la propria attenzione, seppure senza realizzare indagini sistematiche, una pluralità di studiosi: Eduard Friedrich Eversmann, J. Huot, sir Roderick Impey Murchison, Czerniaev, Carl Eduard von Eichwald e A. Petzholdt, come testimoniano i nomi in prevalenza tedeschi²⁰.

È a metà del secolo che, imponendosi come capitale problema nazionale, il chernosem è diventato retaggio degli scienziati russi, animando un dibattito che tra studiosi stranieri non avrebbe mai conosciuto un'intensità equivalente. Nel 1852 ha affrontato l'argomento N. Borisyak, nel 1863 Gennadii Danilovich Romanovskij. Sono, ancora, saggi di impegno limitato, ai quali succedono, però, rapidamente, opere di respiro maggiore, la prima delle quali, le *Ricerche geobotaniche sul chernosem*, di Franz Joseph Ruprecht, vede la luce nel 1866. Al volume è allegata la prima carta che definisce l'estensione delle terre nere. Mentre si moltiplica la messe di lavori minori, nel 1869 Konstantin Stepanovich Weselovskij completa la propria carta della distribuzione del chernosem nel paese. Nel 1871 Nikolai Fedorovitch Levakovskij stampa i *Materiali per lo studio del chernosem*. Ancora nel 1871 scrive sull'argomento Modest Nikolaevich Bogdanov, nel 1873 Aleksandr Petrovich Karpinskij. Nel 1873 A. Krilow pubblica *La situazione attuale e la questione del chernosem*²¹. Quando, nel 1876, la Società economica

¹⁹ J.A. GÜLDENSTÄDT, *Reise durch Russland, und im Caucasischen Gebürge ... herausgegeben von Pallas*, S. Petersburg 1787; P.S. PALLAS, *Bemerkungen auf einer Reise in die südlichen Statthalterschaften des Russischen Reiches*, 2 voll., Leipzig, 1799-1801, tradotto in inglese nel 1802, in francese nel 1805-11.

²⁰ E. EVERSMAUN, *Fauna lepidopterologica, exhibens species ... quas ... in provinciis Volgam fluvium inter et montes Uralenses sitiis observavit et descripsit*, Clasan, typis Universitatis, 1844, e *Estestvennaya istoriya Oremburgskogo Kraya*, 3 voll., Kazan 1840-1866; J. HUOT, *Voyage dans la Russie méridionale et la Crimée*, Paris 1842; R.I. MURCHISON, E. DE VERNEIL, A. VON KEYSERLING, *A Geologic Description of European Russia and the Ural Divide*, 2 voll., London-Paris, 1845, tradotto in russo St. Petersburg 1849; CZERNIAEV, *Nouveaux cryptogames de l'Ukraine*, «Bull. de la Soc. des naturalistes de Moscou», t. XVIII, 3, 1845; C.E. VON EICHWALD, *Paleontologiya Rossii*, St. Petersburg, 1850; A. PETZOLDT, *Reise im westlichen und südlichen europäischen Russland im Jahre 1855*, Leipzig, 1864. La traslitterazione dei titoli russi segue quella usata dai traduttori di Dokutchaev dell'Università di Gerusalemme.

²¹ N. BORISYAK, *O chernozeme*, Kar'kov 1852, e *Sbornik materialov, otnosyashchikhsya do geologii yuzhnoi Rossii*, n° 1, Khar'kov 1867; G.D. ROMANOVSKIJ, *Neskol'ko slov o russkom chernozeme*, «Gornyi Zhurnal», 1 (3): 484, 1863; F.J. RUPRECHT, *Geobotanicheskie issledovaniya o chernozeme*, «Zapiski Akademii nauk», vol. 10, n° 6, St. Petersburg 1866, e *Bêträge zur*

imperiale decide di affrontare l'argomento, sulla terra nera esiste, quindi, un'intera biblioteca, tra i cui elementi sono gli scritti di Ruprecht e di Weselovskij a proporre ipotesi organiche per spiegare, con l'origine del suolo della Russia centrale, la sua natura e le sue capacità agrarie.

Studi specifici e ipotesi complessive hanno accresciuto, però, anziché contenere, il disorientamento dei responsabili politici e degli operatori economici: è per rispondere agli interrogativi che si perpetuano insoluti che la Società imperiale costituisce la commissione cui rimette le indagini necessarie a fare luce sul complesso problema. Include tra i commissari un chimico, un agronomo, uno zoologo e un geologo, e ne affida la presidenza al proprio segretario, Khodnew, il quale demanda al geologo che è stato posto al suo fianco, il giovane conservatore dei musei dell'Università, l'indagine bibliografica preliminare e il programma delle ricerche da svolgere per ottemperare al mandato ricevuto.

Approvata la relazione di Dokutchaev, la commissione la propone alla seduta plenaria della Società il 24 febbraio 1877: accettando il testo l'organismo decide il varo del programma che vi è delineato²². Comparato ai primi cimenti, sul terreno della sperimentazione agraria, dei paesi più evoluti²³, non è un programma di supremo impegno: la Società decide, infatti, di sostenere le spese di due missioni, durante i mesi estivi, di un ricercatore che raccoglierà ogni rilievo possibile, prelevando, nelle località che gli parranno più significative, campioni di terreno. Data l'estensione della regione del chernosem, equivalente ad un terzo dell'intero paese, due itinerari estivi su una troika non sono che una rapida passeggiata. Conferma la modestia dei mezzi di cui disporrà Dokutchaev la decisione della Società di informare tutti gli studiosi del Continente che i campioni raccolti saranno posti a disposizione di chiunque ne faccia richiesta: mancando tanto di laboratori quanto di fondi, l'organismo, spiega Khodnew nella prefazione alla relazione, deve

Pflanzenkunde des Russischen Reiches, St. Petersburg, Kaiserliche Akademie der Wissenschaften, 1844-59; K.S. WESELOVSKIJ, *Khozyaistvenno statisticheskii atlas Evropeiskoi Rossii*, St. Petersburg 1851, 4a ediz 1869; N. LEVAKOVSKY, *Materialy dlya izucheniya chernozema*, Kar'kov, 1871; M.N. BOGDANOV, *Ptitsy i zveri chernozemnoi polosy Povolzh'ya*, 1871; A.P. KARPINSKIJ, *Geologicheskie issledovaniya v Volynskoi gubernii*, in *Nauchno-istoricheskii sbornik*, St. Petersburg, Gornogo Instituta, 1873; A. KRILOW, *Podzol Mogilevskoi gubernii*, «S. Peterburgskogo mineralogicheskogo obshchestva», 9, 1873.

²² *Le total de nos connaissances sur le tchernozème ou terre noire de la Russie*, in Société impériale libre économique, *Tchernozème de la Russie d'Europe. Comptes rendus de W. Dokoutchaëw*.

²³ Il quadro più esauriente delle istituzioni di ricerca agraria in tutte le nazioni civili

affidarsi alla collaborazione della scienza europea. Nonostante l'esiguità dei mezzi su cui ha potuto contare, la relazione che il ricercatore demandato della missione, lo stesso estensore del programma, stilerà al suo compimento, conterrà rilievi e ipotesi tanto originali da imporsi come il manifesto di una disciplina destinata ad occupare un posto di estrema importanza nel quadro delle conoscenze naturalistiche e agrarie. Confermando una regola che nella storia della scienza conosce eccezioni oltremodo rare, le scoperte che Vassily Vassilievich Dokutchaeve illustrerà in quel testo si riveleranno il frutto della lucidità delle coordinate secondo le quali il geologo di Miliukovo ha affrontato il compito affidatogli, le coordinate della relazione letta alla Società imperiale il 24 febbraio 1877, nella quale è trasparente l'embrione del volume in cui nel 1883 raccoglierà la messe delle sue ricerche sulla terra nera²⁴.

Roccia, vegetali, calore e pioggia

È con estremo rigore che all'enunciazione delle ipotesi che propone di verificare con le indagini sul terreno, nella relazione del 1877 Dokutchaeve premette l'analisi di quelle formulate dai predecessori, dedicando lo spazio maggiore alla teoria più organica e più autorevole proposta per spiegare l'origine della terra nera: la costruzione di Ruprecht. Secondo l'illustre accademico il chernosem è il risultato della dispersione nel suolo, operata dall'acqua di pioggia e da quella derivante dal disgelo, dei prodotti della decomposizione dei vegetali della steppa. Il compimento del processo richiederebbe, secondo Ruprecht, circa diecimila anni, un arco temporale che spiegherebbe la dislocazione della terra nera nel cuore della Russia, liberato dalla coltre nevosa al termine dell'ultima glaciazione, la sua assenza nelle tundre settentrionali, sulle quali la permanenza dei ghiacci si è protratta per alcuni millenni.

Dichiarandosi concorde con l'attribuzione ai materiali di decomposizione dei vegetali dell'origine della terra nera, la quale condivide, peraltro, il suo colore con i suoli di tutte le regioni coperte da praterie, Dokutchaeve confuta categoricamente la ragione addotta da Ruprecht

nell'ultimo quarto dell'800 in I. GIGLIOLI, *Concimi, mangimi, sementi e sostanze antiparassitarie*, Roma, Tipografia della Camera dei Deputati, 1905, pp. 195-689. Anche A. SALTINI, *La ricerca e l'innovazione nel settore agroalimentare. L'approccio storico*, in Nomisma, *Rapporto 1995 sull'agricoltura italiana*, Roma, Agri, 1996, pp. 21-37.

²⁴ V. V. DOKUTCHAEV, *Russkii chernozem*, ripubblicato in *Izbrannye sochineniya*, Moskva, 1948, tradotte in inglese, *Selected works*, nella collana curata dall'Israel Program for Scientific Translations, Jerusalem 1967.

per spiegare la delimitazione dell'area del chernosem. Alla demolizione dell'autorevole supposizione dedica un'argomentazione tanto dettagliata quanto penetrante.

Rilevata, innanzitutto, l'incertezza sussistente sul confine settentrionale delle terre nere, che nessuna carta ha ancora definito con precisione, annota che esso pare svilupparsi, da sudovest a nordest, secondo la direzione caratteristica delle isoterme. È in corrispondenza, infatti, alla fascia delle temperature medie comprese tra 18° e 19° centigradi che la Russia è attraversata da un fascia di suoli sabbiosi sui quali le steppe del sud si convertono nelle praterie che crescono, a nord, su suoli debolmente organici o su strati torbosi. Siccome la massa vegetale della tundra non è sostanzialmente diversa da quella della steppa, la constatazione impone di rilevare che una vegetazione analoga ha determinato, a mezzogiorno e a settentrione della fascia di confine, un'evoluzione assolutamente diversa del profilo del suolo. La nitidezza della separazione smentisce l'ipotesi di Ruprecht: se l'esistenza del chernosem fosse correlata, infatti, al tempo trascorso dalla fusione del manto glaciale, esso si sarebbe sviluppato, progressivamente, da sud a nord, seguendo il ritiro dei ghiacci. Anziché un confine preciso, l'evoluzione del processo avrebbe determinato la continuità dello strato umifero tra le latitudini diverse, e la progressiva contrazione del suo spessore dalle rive del Mar Nero e del Caspio, il confine meridionale del chernosem, alle sponde del Mare di Barentz, dove la vita vegetale non è più rappresentata che da muschi e licheni.

Apprestando le fondamenta della spiegazione che intende proporre, il conservatore del museo universitario di San Pietroburgo ricorda le osservazioni di Boussingault sull'influenza dei fattori climatici, piovosità e temperature medie, su tutti i fenomeni della vegetazione, quei fenomeni che lo scienziato francese ha verificato seguire successioni parallele procedendo, sul planisfero, da sud a nord e dal livello del mare alle altitudini più elevate²⁵. Menziona altresì, per avvalersi della sua autorità, le osservazioni di Darwin che, sempre attento alla vita del terreno, alle annotazioni botaniche e zoologiche ha intercalato, nel diario del viaggio australe, osservazioni pedologiche occasionali ma non

²⁵ G.B. BOUSSINGAULT ha proseguito sulla Cordigliera andina le osservazioni sugli effetti sulla vegetazione della combinazione di latitudine e altitudine intraprese da A. von Humboldt. Ne riferisce nel cap. X, vol II di *Economie rurale*, cit.. A commento A. SALTINI, *Storia delle scienze agrarie*, vol III, cit., pp. 64-66.

insignificanti²⁶. Forte del supporto dei due numi della scienza contemporanea, il giovane studioso propone ai membri della Società imperiale l'essenza della teoria con cui spiegherà l'origine del suolo della più fertile area cerealicola d'Europa.

«...ammettendo anche che il sud della Russia -traduco dall'edizione francese della serie delle relazioni di Dokutchae- fosse coperto durante il periodo diluviale da acque non meno abbondanti del nord, non v'è dubbio che quelle acque, stante la ben minore quantità di precipitazioni atmosferiche e la temperatura più elevata (con un'evaporazione molto forte) che al nord, dovettero disseccarsi più rapidamente, e per conseguenza lasciare dopo di sé meno masse torbose; queste condizioni hanno avuto per risultato anche che i processi della decomposizione si svolgessero al sud della Russia in una direzione più favorevole che al nord del paese. Sappiamo inoltre che le nostre steppe del chernosem furono, dai tempi più remoti, pressoché prive di foreste. Un tempo, più ancora di oggi, queste steppe presentavano superfici del tutto piane, che si stendevano per centinaia di verste (1 versta = 1.067 metri), e questa condizione doveva avere per risultato che i resti vegetali, meno soggetti al trascinarsi da parte delle acque nelle aree più basse, rimasero sul posto della vegetazione delle piante e s'infiltrarono nel suolo. Per concludere siamo obbligati a notare ancora un fatto, che doveva favorire in modo assai energico l'accumulazione della terra nera:...le vaste pianure del chernosem del sud della Russia hanno per sottosuolo le cosiddette argille atmosferiche ed il loess... e quelle rocce, a giudicare dal modo della loro formazione e dalle loro proprietà chimiche e fisiche, debbono presentare un assai cospicuo numero di proprietà favorevoli alla vegetazione.»²⁷

Il clima determina le caratteristiche della vegetazione, che interagisce con il substrato minerale e lentamente lo trasforma, cosicché, qualsiasi fosse la roccia originaria, nello strato interessato alla vita vegetale essa si converte in entità peculiare, il terreno, correlata a tutti i fattori meteorologici e biotici. Connettendo organicamente, nel processo della pedogenesi, la matrice geologica, il clima e la vegetazione, e considerando il protrarsi nel tempo del loro insieme, Dokutchae- formula, in poche righe di prosa concettosa, il teorema capitale della pedologia, il fondamento dottrinale sul quale nei decenni successivi si svilupperà la classificazione dei terreni dislocati a tutte le latitudini del globo.

²⁶ C. DARWIN, *Viaggio di un naturalista intorno al mondo*, Torino, 1872. Si possono citare ad esempio le annotazioni sul terreno che ingloba i resti dei dinosauri che rinvengono a Bahia Blanca, (p. 78), e la descrizione dei fiumi di pietre delle isole Falkland, (p. 173).

²⁷ V.V. DOKUTCHAEV, *Le total de nos connaissances sur le tchnernozéme*, cit., pp. 18-19.

In troika tra le stanitze cosacche

Approvato il progetto e ricevuti i fondi per la missione, il conservatore del museo universitario si prepara al viaggio e lascia San Pietroburgo per le steppe della Russia centrale. L'estate successiva percorrerà le rive del Mar Nero fino alle pendici del Caucaso. Nel 1881 completerà la ricognizione attraversando l'Ucraina e la Bessarabia. Nelle relazioni che stila non riferisce le circostanze del lungo peregrinare tra città di provincia, villaggi di mugiki e stanitze di cosacchi: del suo itinerario non è difficile desumere gli scenari, gli incidenti e gli incontri dalle pagine del più straordinario racconto di un viaggio in Russia a metà dell'Ottocento: il capolavoro di Nicolaj Vassilievich Gogol²⁸.

Privi di annotazioni di viaggio, ma ricchi di prove seducenti di intuito scientifico, i rapporti delle tre missioni sono compendi di rilievi significativi e di argomentazioni penetranti. Dokutchaev si impegna innanzitutto a definire il profilo ordinario della terra nera, studiandone lo spessore e le modalità di transizione dalla roccia madre. Confronta, quindi, al profilo ordinario quelli eccezionali che gli è stato dato di osservare: particolarmente significative le osservazioni che esegue sulle successioni stratigrafiche prodotte da alluvioni, che hanno sovrapposto al chernosem depositi argillosi, sui quali il tempo ha creato un nuovo strato di chernosem, una situazione preziosa, annota, per cercare di definire l'età della terra nera.

Un'attenzione altrettanto intensa dedica all'esame delle fasce di transizione tra il chernosem ed i suoli che lo delimitano a mezzogiorno, che definisce *marrone chiaro* e *rosso giallastro*, e quelli che gli fanno corona a settentrione, che definisce *grigi*: un campo di osservazione che gli consente rilievi fondamentali sulla formazione, dalle medesime rocce, di suoli differenti secondo la diversità delle costanti climatiche. Annota nel proprio taccuino, infine, ogni indizio sui rapporti tra il suolo e gli esseri viventi, fra i quali colpiscono la sua immaginazione le colonie di marmotte che vivono in numerose località della steppa, di cui perforano lo strato umifero con una fitta rete di gallerie, portando in superficie masse tali di terra inerte da indurlo ad avallare l'opinione degli agricoltori locali, convinti che l'animale stia alterando irreparabilmente un suolo di primitiva, straordinaria fertilità. Emule dei lombrichi di Darwin ma, a confronto, autentici titani, le marmotte di Dokutchaev

²⁸ Le missioni successive sono riferite in Société Impériale Libre Economique, *Tchernoziéme* cit. N. GOGOL pubblica *Le anime morte* nel 1842: gli itinerari, gli scenari e i luoghi di tappa possono reputarsi, perciò, perfettamente equivalenti.

rimuovono, nelle proprie escavazioni, masse di terreno tali da svolgere un ruolo pedogenetico radicalmente opposto²⁹.

Nel caleidoscopio delle ipotesi

L'intervento ufficiale, nel dibattito sul chernosem, della Società economica imperiale, e la pubblicazione delle relazioni di Dokutchaeu, accentuano l'interesse per un tema che negli anni precedenti ha già acceso un confronto appassionato. Quando, nel 1883, il trentasettenne conservatore del museo universitario di San Pietroburgo traduce le proprie indagini nella tesi di dottorato, la data della discussione, l'11 dicembre, è preceduta dall'attesa dei grandi appuntamenti della scienza. Sapendo che gli avversari si preparano a stigmatizzare ogni incertezza, che i sostenitori attendono conferme inequivocabili, Vassily Vassilievich predispone un testo di ampiezza e meticolosità adeguate alla portata della sfida: costruito secondo un disegno di grande organicità *Il chernosem russo* sviluppa i singoli argomenti con la puntigliosa precisione che dovrà chiudere il varco a qualunque obiezione.

Siccome tra le obiezioni che potrebbero essergli rivolte la più banale sarà l'appunto di avere ignorato qualcuna delle cento tesi formulate per spiegare la genesi dei suoli della steppa, lo scienziato di Miliukovo amplia l'analisi degli scritti sull'argomento svolta nella prima relazione menzionando tanto i saggi che ha trascurato quanto quelli apparsi dopo la sua diffusione. Se i propositi di completezza gli suggeriscono, infatti, di commentare anche le opinioni che, per l'intrinseca inconsistenza, nel 1877 ha trascurato, la cautela gli impone l'esegesi più accurata delle tesi diffuse dopo il compimento delle sue indagini, i cui autori, vedendole confutate senza esplicita menzione, non mancherebbero di imputargli l'ignoranza di argomenti con i quali, potrebbero eccepire, la sua teoria non sarebbe in grado di confrontarsi.

Compone l'inventario di ipotesi e rilievi nel capitolo chiave del nuovo lavoro, l'ottavo, *Origine dei suoli vegeto-terrestri in generale, in particolare del chernosem*, la rassegna più completa fino allora realizzata degli scritti sulla genesi delle terre nere, dagli appunti dei viaggiatori del Settecento agli studi di geologi, chimici e botanici del terzo quarto dell'Ottocento. Compilandola, con supremo rigore riconosce a ciascu-

²⁹ Le osservazioni di DARWIN sul ruolo pedogenetico dei lombrichi in *La formazione della terra vegetale*, cit., quelle di DOKUTCHAEV sulle marmotte in *Compte rendu préalable sur les investigations de la partie sud-ouest de la zone du tchernozyémé*, in Société Impériale, *Tchernozyémé*, cit. p. 38.

no dei predecessori, e ad ognuno dei contemporanei, l'esattezza dei rilievi suffragati da prove obiettive, ma con altrettanta accortezza evidenzia come quei segmenti di verità si giustappongano in un coacervo contraddittorio, tale da poterne trarre il supporto per ipotesi tra loro incompatibili, ciascuna fondata su qualche elemento obiettivo combinato a supposizioni arbitrarie. Senza rivendicare scoperte specifiche, dimostra, così, inequivocabilmente, di avere proposto, lui solo, l'integrazione razionale degli elementi del complesso problema. Se predecessori e competitori hanno raccolto, cioè, la pluralità delle tessere necessarie alla comprensione del mistero della terra nera, nessuno, prima di lui, emerge dalla complessa argomentazione, ha saputo comporle in una teoria organica ed esaustiva³⁰.

Tra le tesi di cui si preoccupa di dimostrare l'erroneità, un'attenzione particolare dedica a quelle di Bogdanov e di Karpinskij³¹, che hanno affrontato il problema, rispettivamente, nel 1871 e nel 1873, prima, cioè, dell'inizio dei suoi studi. Il primo ha negato il nesso univoco, radicato tra i coltivatori della steppa e avallato da Ruprecht³², tra la vegetazione della prateria e la formazione della terra nera, che ha asserito potersi accumulare anche nelle foreste. Il secondo ha postulato, invece, una relazione necessaria tra il chernosem ed il loess, nel quale ha additato l'unico substrato geologico da cui potrebbe derivare la terra nera. Sono, entrambe, ipotesi che hanno allontanato, dalla data della pubblicazione dell'opera di Ruprecht, la comprensione della verità, alla quale l'illustre accademico, che pure Dokutchaev ha severamente criticato nella prima relazione, si era assai più avvicinato.

Il teorema del chernosem

È a conclusione dell'esame delle tesi contrapposte che, componendo i segmenti di verità che vi ha reperito, lo scienziato di Miliukovo ripropone il teorema che ha enunciato, nel 1877, in occasione della seduta della Società economica imperiale. Sottoposta alla verifica di tre campagne di indagini sul terreno, al più severo vaglio dottrinale, al confronto con tutte le ipotesi diverse, un'intuizione geniale si è trasformata in imponente architettura scientifica, il primo edificio organico della storia della pedologia.

³⁰ V.V. DOKUTCHAEV, *Russian chernosem*, in *Selected works*, cit.

³¹ Per le citazioni di BOGDANOV e KARPINSKIJ, n. 21. Inoltre del primo *O chernozemei ego praktičeskom i nauchnom značenii*, in «Trudy VEO», vol I, 1877.

³² Per la citazione di RUPRECHT n. 21.

«Le opinioni variano ampiamente rispetto ad a) natura degli organismi (foreste, erbe, animali) che hanno partecipato alla formazione del chernosem, b) modo della percolazione dell'humus, c) natura della roccia madre conseguentemente convertita in chernosem e, d) condizioni (specialmente climatiche) essenziali per la formazione del chernosem.

a) Ora, i signori Güldenstädt, Eversmann...Shtukenberg e particolarmente Ruprecht sono dell'opinione che il chernosem russo si è formato con l'esclusiva partecipazione della tipica vegetazione della steppa. Al contrario, M.N. Bogdanov...considera il ruolo delle foreste...come significativo, fino a tempi molto recenti.

b) Ruprecht ha considerato che il ruolo dominante nella formazione del chernosem russo sarebbe stato assolto dalle piante, mentre il signor Agapitov attribuisce il ruolo dominante alle rocce, segnatamente il loess.

c) Per di più, alcuni scienziati (ad esempio tedeschi) postulano due processi di origine dell'humus: percolazione dall'alto, e decomposizione delle radici; altri scienziati (Ruprecht) riconoscono quasi esclusivamente il primo modo. d) Infine Eichwald, Borisyak, Orth...considerano le condizioni climatiche adatte alla crescita e alla decomposizione della vegetazione come altamente significative...

Di tutti i punti controversi ricordati, il più difficile da risolvere è il ruolo delle foreste. Lo considero tale siccome una vera soluzione scientifica richiede una massa di dati chimici e botanici di cui non disponiamo. Vedremo ora, tuttavia, che un approccio corretto...è possibile... Sebbene i sostenitori della tesi forestale proclamino un incremento di sostanze organiche maggiore nella foresta che nelle steppe, non conosco alcun fatto che avalli la pretesa. Anche se la pretesa fosse giustificata, dovrebbero tenersi presenti le seguenti circostanze:

a) Moltissimi alberi vivono per secoli, durante il quale periodo i loro predecessori si decompongono completamente...Al contrario, le radici delle piante della steppa sono rinnovate assai più rapidamente. b) Le radici degli alberi non formano mai una maglia tanto fine e densa come la porzione sotterranea delle piante erbacee, e perciò possono difficilmente formare un suolo tanto uniformemente colorato come il chernosem...

Consequentemente, tutti i fatti disponibili confermano il principio di Ruprecht dell'incapacità delle foreste stesse di produrre il chernosem.

La partecipazione di diversi animali al processo...è alquanto più significativa, sebbene meno importante di quanto postulato da Darwin.

Tanto la superficie quanto il suolo delle steppe russe sono noti per l'abbondanza di vita animale, tra cui...criceti, lucertole, miriadi di

insetti, vermi, etc...Circa 194.400 - 1.836.000 larve del solo coleottero del grano (del genere *Anisoplia*) sono state contate in una desiatina (1 desiatina = 10.919 mq); il numero delle larve di coleotteri del genere *Harpalus* può giungere fino a 216.000 per desiatina,...secondo il signor Keppen, le larve di *Cleonus punctiventris* possono toccare i 2.800.000 individui per desiatina...

Tutti questi animali pullulano e si intanano nel suolo e certamente facilitano il suo amminutamento e aerazione insieme alla penetrazione delle sostanze organiche; le loro attività conducono naturalmente ad una più uniforme distribuzione dell'humus e ad una più intensa alterazione del letto roccioso. La maggior parte degli organismi si alimenta sia di vegetazione morta che viva e perciò facilita la sua rapida decomposizione; i loro corpi morti arricchiscono il suolo con sostanze azotate... Studi ulteriori dovranno dirigersi a formulare uno schema che includa differenti possibilità di penetrazione dell'humus dalla superficie. Tre casi teorici sono possibili: 1) percolazione di parti intatte di piante attraverso pertugi e trafori visibili di diversi animali; 2) percolazione di parti minutissime, già carbonizzate, di piante, attraverso i pori del suolo; 3) percolazione di soluzioni di doppi umati... Abbiamo ripetutamente asserito...che una composizione favorevole della roccia è uno dei prerequisiti più importanti alla formazione del chernosem russo, e il loess è una di queste rocce. Tuttavia, una roccia madre favorevole non è l'unico prerequisito...poiché il chernosem risulta dagli effetti combinati di clima, età della località, vegetazione, topografia e roccia madre.

Secondariamente...i chernosem della Russia coprono indistintamente formazioni del Devoniano, ...Carbonifero, ...Permiano, ...Triasico, ...Giurassico, ...Cretaceo, ...Terziario, ...post-Pleistocene... Si può aggiungere che attualmente sono stati verificati casi, sia nella Siberia orientale che in quella occidentale, in cui il chernosem ricopre direttamente schisti, beresiti, argille, limi sabbiosi e loess...

Il clima esercita un'influenza oltremodo varia, condizionando a) la natura della vegetazione (flora di steppa, flora dei prati nordici, etc.), b) la sua entità (incremento annuo), c) l'entità della massa vegetale che si decompone annualmente (sopra e sotto la superficie), ed infine d) la natura del processo di decomposizione (humus acido o dolce)...»³³.

³³ V.V. DOKUTCHAEV, *Russian chernozem*, in *Selected works*, cit. pp. 332-339. La citazione di A. ORTH si riferisce a *Die Schwarzerde und ihre Bedeutung für die Kultur*, «Die Natur», n. 3. s. 37, 1877; per quella di DARWIN, cfr. n. 15; per quella di GULDENSTÄDT, n. 19; per quelle di EVERS-MANN, EICHWALD, n. 20; per quelle di RUPRECHT e BOGDANOV, n. 21; A. SHTUKENBERG, *Geologicheskoe issledovaniya 1877 g. Predvaritel'nyi otchet*, «Trudy obshchestva

La natura delle rocce, il tipo di vegetazione, il ruolo della fauna, infine il clima, che della pluralità dei fattori diversi assume il ruolo di supremo condizionatore: il chernosem ha origine dalla combinazione di un complesso contesto di elementi e forze naturali. Esaustivo e organico, il teorema di Dokutchaev riveste i caratteri dei manifesti che segnano le conquiste della scienza. Ne conferma il rilievo la vivacità della discussione che la tesi di dottorato anima nell'aula magna dell'Università di San Pietroburgo, sapientemente guidata da una commissione di cui fa parte il grande Mendelejiev³⁴. In un clima di trionfo, le ultime frecce scagliate contro la dottrina della pedogenesi sono respinte dall'ironia penetrante del suo architetto, la cui promozione accademica consacra il modello metodologico secondo il quale geologi ed agronomi di tutte le nazioni affronteranno, negli anni successivi, la catalogazione dei terreni dei sei continenti.

Il padre della pedologia continuerà il proprio lavoro, negli anni successivi, circondandosi di una schiera di allievi che costituiranno la prima scuola della nuova scienza³⁵, procedendo, insieme, alla realizzazione di una complessa tassonomia dei suoli dell'Europa e dell'Asia. Nell'ultima opera, *Le nostre steppe ieri e oggi*, proporrà un programma per la conservazione della fertilità dei suoli russi, prevedendo l'impianto di siepi frangivento, di stagni, l'adozione di rotazioni appropriate: il primo piano di ecologia agraria della storia delle scienze della terra³⁶.

La sua influenza sul pensiero scientifico sarà immensa: ne ha effettuato l'analisi il più penetrante pedologo francese, Jean Boulaïne, che ha sottolineato che la storia delle scienze agrarie registra, prima e dopo l'opera del maestro russo, molteplici visioni settoriali della natura e delle proprietà del suolo, chimiche, fisiche, microbiologiche, ma che Dokutchaev ha insegnato a guardare al terreno come ad entità complessa e organica, come al «quarto regno della natura, a fianco degli altri tre di Linneo: quello vegetale, quello animale, quello minerale»³⁷. La natura di un suolo è funzione, cioè, della roccia madre, del clima, della vita vegetale e animale, ma del compendio di tanti elementi ogni suolo non

estestvoispytatelei pri Kazanskom universitete», vol 6, n° 4, Kazan 1877; N. AGAPITOV, *Kvoprosu o proiskhozhdenii chernozema*, «Izvestiya Vostochno-Sibirskogo otdela Russkogo geograficheskogo Obshchestva», 11 (3-4): 18, 22, 25, 27, 28, etc. 1880; i dati di KEPPEL sono citati da comunicaz. orale.

³⁴ Mendelejiev ricopre la cattedra di chimica a San Pietroburgo dal 1866 al 1890.

³⁵ Sulla scuola di Dokutchaev, J. BOULAINÉ, *Histoire des pédologues*, cit., pp. 120-122.

³⁶ Sull'opera che rappresenta il testamento ideale dello scienziato russo J. BOULAINÉ, *L'héritage de V.V. Dokouchaev*, cit., p. 96.

³⁷ J. BOULAINÉ, *Histoire des pédologues*, cit., p. 118.

è sommatoria algebrica, costituendo risultante irripetibile, entità fisica di natura e peculiarità autonome, in continua, dinamica evoluzione.

Come nella molteplicità delle sfere intellettuali nelle quali la Russia zarista, seppure immersa nel medioevo, vantava primati ineguagliati, l'Unione Sovietica perderà, nonostante il culto della scienza, la preminenza degli studi pedologici, che, per un paradosso significativo, conquisterà il grande nemico, gli Stati Uniti, dove la pedologia nascerà ignorando il maestro russo, si imporrà alla guida degli studi mondiali dopo averlo scoperto, compreso, assunto a fonte di ispirazione³⁸. La pedologia dell'Europa lo studierà ma ricercherà, sottolinea Boulaine, strade originali, quella russa gli resterà fedele: come è, in tutte le branche della scienza, per i giganti, nessuno studioso che abbia preteso di contribuire all'avanzamento delle conoscenze del suolo ha più potuto, né più potrà ignorarne la concezione, le indagini, le categorie³⁹.

³⁸ Il primato della pedologia passa, all'alba del Novecento, dalla Russia agli Stati Uniti, dove apprezza, senza adottarla, la concezione di Dokutchae, M. Whitney, la sposa C. F. Marbut, il primo fondatore, il secondo suo successore alla guida dell'U. S. Soil Survey, l'organismo che sarà integrato e potenziato dal Soil Conservation Service, l'istituto voluto nel 1935 da Roosevelt per prevenire il ripetersi del «dust bowl», il ciclone di polvere che nel 1934 ha devastato i Plains che si distendono tra Kansas, Arkansas, Oklahoma e Nebraska. Costituito con dovizia di mezzi per fronteggiare una grande emergenza nazionale, il Service si imporrà come il primo centro di studi pedologici del mondo. È dall'opera degli specialisti del Soil Survey che ha preso corpo la *Soil taxonomy*, il più organico catalogo di terreni diversi redatto dalla pedologia mondiale. Sul «dust bowl» e le sue conseguenze, E.P. ECKHOLM, *Losing Ground*, New York, Norton & C., 1976, pp. 46-52. Della *Soil Taxonomy* esiste la versione italiana: SOIL SURVEY STAFF, *Tassonomia del suolo*, ed. ital. a cura di C. Giovagnotti, Bologna, Edagricole, 1981.

³⁹ Tutti i paesi evoluti dispongono di istituti di ricerca pedologica. In Francia assolve allo scopo il Laboratoire de pédologie dell'Institut national agronomique di Grignon (Parigi), in Italia l'Istituto per lo studio e la difesa del suolo, con sede a Firenze, dipendente dal Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali.

ABSTRACT

During the two thousand years of the history of agricultural sciences all the great agronomists built their works on some conception of the nature of soil, but it was only between the end of Eighteenth and the middle of the Nineteenth century that chemistry, physics, mineralogy and lastly microbiology created the conditions for the scientific knowledge of soil. When the segments of the new science were prepared, the occasion for its birth was offered by the debate about the black soils of Russia, which at the time were the foundation of the exports of grain that enriched the agrarian Russian nobility. After some years of low production caused by drought, some disciples of Liebig stated that the fertility of black soils was lost because of miscultivation, and all the scientific authorities of the nation engaged themselves in researching the origin and true nature of black soils. Among the others V.V. Dokutchaeu, chosen by the Imperial Economic Society to carry out two missions in the steppe, proposed the climatic theorem: soils derive their characteristics from the sum of geological, botanical and microbiological factors, but the driving force that directs the process which makes every soil a natural creature, different from every other, is climate: a capital axiom of the modern soil science, a condition for every new theory on soil evolution.

“FARE DI NECESSITÀ VIRTÙ”.
VIAGGIO NELLA TRADIZIONE ALIMENTARE
MEZZADRILE¹

Premessa

Prima di addentrarmi nell'esame di alcuni degli elementi che caratterizzavano il sistema alimentare colonico nell'area della provincia senese, vorrei fare una brevissima riflessione di carattere generale, che meglio può aiutare a comprendere quale sia il significato culturale, sociale nonché simbolico contenuto in molte pratiche alimentari e tradizioni culinarie e come esse vadano inserite in una visione più globale dei comportamenti umani.

Si è soliti pensare che «mangiare» sia soltanto una delle tante attività umane «naturali», fondamentali per la nostra esistenza. In realtà l'alimentazione, cioè il modo in cui ci nutriamo e il modo in cui scegliamo i nostri cibi, rappresenta un vero e proprio sistema di vita, un modo di concepire e di caratterizzare non solo noi stessi ma anche il nostro

¹ La relazione qui pubblicata costituisce l'elaborazione di un testo presentato in occasione del convegno «Alimentazione tra Storia, Cultura e Economia» svoltosi il 16 novembre del 1996 a Suvereto (Livorno), come contributo alla manifestazione organizzata dall'Ente Valorizzazione e dall'Amministrazione Comunale nell'ambito della XXIX Sagra di Suvereto. Il materiale presentato è per la gran parte il risultato di una prima analisi dei dati emersi da una ricerca storico-antropologica, condotta fra il giugno del 1995 e l'aprile del 1996, sulla cultura alimentare mezzadrile nell'area senese. Questa ricerca, diretta dal Prof. PG.Solinas ordinario della cattedra di Etnologia del Dipartimento di Filosofia e Scienze Sociali etnologia dell'Università di Siena, è stata commissionata dalla Amministrazione Provinciale di Siena all'interno di un più ampio progetto collettivo che ha come obiettivo la costituzione di un Museo sulla Mezzadria Toscana. I dati raccolti sono per lo più frutto di conversazioni ed interviste con anziani ed anziane ex-mezzadri, residenti nell'area meridionale della provincia di Siena. Molte delle informazioni sono quindi riferibili ad un arco temporale compreso fra il primo decennio del 900 e la conclusione della Seconda Guerra Mondiale, la quale, come sottolineano molti storici dell'alimentazione, ha segnato un vero e proprio salto qualitativo (e quantitativo) nelle condizioni materiali ed alimentari delle classi popolari. Per un maggiore approfondimento dei temi trattati si veda il Rapporto di ricerca depositato presso il Dipartimento sopra indicato.

mondo. Molti dei modelli di consumo, che riguardano tanto la scelta di cibo, i metodi di mangiare, la sua preparazione, il numero ed il tempo dei pasti, sono parte di un modello culturale coerente in cui il costume e la pratica di un gruppo svolge un ruolo determinante. Gli alimenti infatti, ma anche il contesto in cui si effettua il consumo e tutti i riti che li circondano, possono svolgere una serie di funzioni, immaginarie, simboliche e sociali, in grado di definire i confini stessi di un territorio sociale.

Ripercorrendo gli stessi tratti caratterizzanti il sistema alimentare mezzadrile, si noterà come il cibo sia spesso carico di funzioni extra-alimentari, portatore di valori che sono al tempo stesso economici, sociali e rituali: il cibo come veicolo di scambi fra i coloni ed il «mondo esterno», il cibo come bene cerimoniale nei rapporti interparentali, o ancora come bene devozionale in occasione dei principali eventi festivi che rallegravano le misere esistenze dei mezzadri.

In generale possiamo affermare che il «*modo di alimentazione*» si presenta come un linguaggio che stabilisce identità, in quanto tende a dare un'immagine globale e fondamentale sia dell'uomo che della storia e della cultura a cui esso appartiene. Addentrarci nella memoria culinaria contadina, può rappresentare quindi un viaggio culturale che consente non soltanto di conoscere, recuperare e valorizzare tradizioni ed esperienze di una storia passata, ma al contempo di dare coscienza di quanto nel corso di quest'ultimi 50 anni si è andato modificando nei nostri stessi costumi, non solo alimentari².

² Esiste una consistente produzione di studi e di ricerche in ambito antropologico dedicato ai fenomeni alimentari, contenente tipi di approcci e posizioni teoriche assai diversificate, che non è possibile ricapitolare in questa sede. A titolo esemplificativo si vedano le opere più classiche: R. FIRTH, *The sociological study of Native Diet*, «Africa», VII, 4, pp. 401-414 (1934); A. RICHARDS, *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia: An Economic Study of the Bemba Tribe*, London, 1939; C. LÉVI-STRAUSS, *Le origini delle buone maniere a tavola*, Milano, 1971; M. SAHLINS, *On the sociology of Primitive Exchange*, in *Stone Age Economics*, New York, 1972; R. VALERI, *Alimentazione*, in *Enciclopedia Einaudi*, vol. I, Torino, 1977; C. FISCHLER, *Food Habits, Social Change and the Nature/Culture Dilemma*, «Soc. Sci. Information», n. 19, 1980; A. VAN GENNEP, *I riti di passaggio*, Torino, 1981; J. GOODY, *Cooking, Cuisine and Class. A Study of Comparative Sociology*, Cambridge, 1982; M. DOUGLAS, *Antropologia e simbolismo. Religione, cibo e denaro nella vita sociale*, Bologna, 1985; S. MANNELL, *All manners of food*, London, 1985.

L'alimentazione colonica fra pratiche e immaginario³

L'alimentazione tradizionale colonica era fondata principalmente sull'autoconsumo dei prodotti del podere, beni alimentari ricavati dal *campo*, dall'*orto*, dalla *bassa corte* e dall'allevamento del *maiale* e solo pochissimi altri prodotti acquistati sul mercato. Si trattava di un sistema alimentare fortemente regolato, in cui la relazione produzione-alimentazione era centrale⁴. L'alimentazione quotidiana delle famiglie contadine era strettamente legata ai ritmi delle stagioni, la stessa suddivisione dei pasti nella giornata era condizionata dalle ore di luce e di buio. L'estate e l'inverno rappresentavano le due grandi stagioni alimentari, esse scandivano il lavoro in casa e nei campi e determinavano l'approvvigionamento della dispensa per tutto l'anno colonico. Le due stagioni non erano tuttavia distinte, ma l'una compenetrava l'altra allo scopo di garantire un flusso continuo di alimenti. Ogni stagione conservava gli alimenti che sarebbero stati poi consumati nella stagione opposta: gli insaccati e i prosciutti, ad esempio, preparati durante i mesi centrali dell'inverno, si consumavano non prima dell'inizio dei grandi lavori estivi.

³ Il tema dell'alimentazione contadina è variamente presente nella letteratura antropologica prodotta in Italia, anche se raramente ha avuto trattazioni specifiche e sistematiche. Tuttavia mi preme segnalare in quanto ispiratori dell'impostazione teorica e metodologica prescelta in questo lavoro, i titoli seguenti: V. TETI, *Il pane, la beffa e la festa. Cultura alimentare e ideologia dell'alimentazione*, Firenze, 1976; F. FALASSI, *Mangiare e bere del Chianti*, in *Pan che canti, vin che salti*, Siena, 1979; P. CAMPORESI, *Alimentazione, folclore, società*, Parma, 1980; P. DE SIMONIS, *Cultura contadina in Toscana*, 2 voll., Firenze 1982; P. CLEMENTE, *Espressioni linguistiche della scarsità alimentare: la carne nella dieta dei mezzadri toscani*, «L'Uomo», volume IX, n.1/2, 1985; F. APERGI, *Il Santantonio. Carni macellate e carni «morticine» in un sistema alimentare tradizionale toscano*, «L'Uomo», IX, 1985; F. APERGI, *I «desinari» e le «opre». Il contesto alimentare in un'area mezzadrile toscana. Spunti per un'analisi antropologica-economica*, «Annali Cervi», n.9, 1987; F. APERGI-C. BIANCO, *La ricca cena. Famiglia mezzadrile e pratiche alimentari a Vicchio di Mugello*, Firenze, 1991.

⁴ Per l'indispensabile inquadramento generale sui temi della mezzadria e dei sistemi agrari della Toscana moderna e contemporanea, si rinvia, senza pretesa di completezza, ai più noti studi storici quali: C.M. MAZZINI, *La Toscana Agricola, relazione sulle condizioni dell'Agricoltura*, in *Atti per la Giunta per l'Inchiesta Agraria*, Roma 1881; E. SERENI, *Il capitalismo nelle campagne*, Torino, 1947; G. GIORGETTI, *Contadini e proprietari nell'Italia moderna*, Torino 1974, Id., *Capitalismo ed Agricoltura in Italia*, Roma, 1977; C. PAZZAGLI, *L'agricoltura toscana nella prima metà dell'800. Tecniche di produzione e rapporti mezzadrili*, Firenze, 1973; V. BONAZZOLI, *A proposito di mezzadria, modelli economici, accumulazione*, in «Annali Cervi», 8, 1986; Z. CIUFFOLETTI, *Il sistema di fattoria in Toscana*, Firenze, 1986; Z. CIUFFOLETTI e L. ROMBAI, *Fattorie e proprietari nella Toscana dell'Ottocento*, in AA.VV., *Terra e Allevamento*, Firenze, 1989. Per un approccio demologico ed antropologico vedi P. CLEMENTE e altri, *Mezzadri, letterati e padroni*, Palermo, 1980; Annali Istituto «A. Cervi», numero monografico su *Il mondo a metà. Sondaggi antropologici sulla mezzadria classica*, Bologna, 1987.

Esistevano notevoli scarti dietetici fra i regimi invernali e quelli estivi: si passava da un minimo livello di consumo durante l'inverno, in quanto periodo di relativa pausa dal lavoro dei campi, anche se con una relativa maggiore disponibilità di risorse alimentari (da tesaurizzare per l'estate) ed un massimo livello di consumo nell'estate, periodo questo caratterizzato dai grandi lavori agricoli, quando cioè l'apporto energetico e calorico diventava assolutamente necessario. In inverno, dove l'alimentazione era ridotta al minimo indispensabile per la sopravvivenza, il pasto principale della giornata era a base di solo pane (*minestra di pane*) o polenta e frutta secca (*castagne per le zone più montane*)⁵.

In questo tipo di sistema alimentare, il pane rappresentava l'alimento per eccellenza, il cibo assoluto. Tutti gli altri cibi si riassumevano in una parola sola: *companatico*, ossia cibi da accompagnare col pane. Tuttavia il consumo di pane bianco era rarissimo e di rado veniva fatto con la sola farina di frumento. Il più diffuso era il "*pane di mescolo*", un impasto di farina di grano misto a vecce, fave e altri cereali inferiori. Il pane veniva preparato ogni otto giorni per tutti i mesi dell'anno, ma durante la stagione invernale il suo consumo diminuiva considerevolmente, sostituendosi con surrogati come la *polenta*, la *zuppa di verdura* o la *minestra di fagioli*.

Durante l'estate la situazione alimentare mutava in meglio e sulla tavola ricomparivano oltre al pane e alla minestra, il *companatico* che consisteva in qualche fetta di prosciutto crudo e molto salato, un salcicciolo, del formaggio o delle verdure passate in padella (cicorie, bietoline, verze).

Sulla mensa dei mezzadri la carne era poca e rara, per lo più riservata ai giorni di festa. Soltanto presso le famiglie più «ricche», ossia quelle che avevano più fortuna nei raccolti dell'anno, durante la settimana, in genere la domenica, potevano comparire dei polli o dei conigli allevati in proprio. Tuttavia l'accesso fondamentale alla carne era rappresentato

⁵ Interessanti dati quantitativi circa le condizioni alimentari delle famiglie contadine ed alcune stime sulle disponibilità caloriche sono forniti da: C.M. MAZZINI, *La Toscana agricola. Sulle condizioni dell'agricoltura e degli agricoltori nelle province di Firenze, Arezzo, Siena, Lucca, Pisa e Livorno*, Firenze, 1884; C. PAZZAGLI, *L'agricoltura toscana nella prima metà dell'800*, cit., pp. 440-460; *Atti della Giunta per la Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, Roma, 1881; E. FAINA, *Dei guadagni e dei consumi nei paesi di mezzadria*, «Nuova Antologia», vol. CCI, 1905; S. DE SISMONDI, *Della condizione degli agricoltori in Toscana*, in *Biblioteca dell'economista*, s. II. Tomo II, Torino, 1860; L. LIVINI, *Studi e dati statistici sulle condizioni economico-agrarie della provincia di Siena*, «Miscellanea Senese», C22 n.16, 1884; S. SOMOGY, *Gli italiani e il cibo*, Bologna, 1992; F. VIRGILII, *Le condizioni agricole del circondario di Siena*, «Miscellanea senese», 1903.

dal maiale che occupava un ruolo di primo piano nel ciclo della vita ed in quello calendariale dei mezzadri. Le carni conservate del maiale costituivano una riserva energetica non soltanto durante i grandi lavori agrari, ma permettevano di far fronte, in qualità di riserve alimentari accumulate, ai lunghi periodi invernali in cui era assai più difficile l'accesso e la reperibilità degli approvvigionamenti⁶.

Contrariamente a come si potrebbe pensare, l'allevamento bovino non forniva una risorsa carnea costante alla dieta contadina. I bovini venivano usati principalmente come animali da lavoro e come merce da mercato, la loro carne ed il latte erano praticamente assenti dalla dimensione alimentare colonica. La carne vaccina, infatti, che veniva di norma acquistata solo sul mercato, richiedeva un tale impegno economico per il mezzadro da rendere praticamente eccezionale il suo consumo.

La carne agiva quindi, come *cibo demarcatore* di un menù festivo ed eccezionale contrapposto a quello quotidiano che generalmente ne era privo. Era ad esempio, in occasione di una festa ricordata come la Pasqua, che si diffondeva il comune desiderio di "*star meglio*" e di festeggiare, comprando della carne di agnello.

La grande considerazione di cui godeva la carne, dovuta alla sua scarsa fruibilità, era messa in rilievo forse anche dal fatto che la si trovava come alimento quotidiano sulle *mense più ricche*: dalla cucina padronale si disperdevano gli odori di arrostiti, stufati e stracotti, pasticci e "*tutte quelle robbe buone che usano i signori*"⁷.

Tuttavia l'uso della carne non era soltanto una degna sottolineatura del ruolo festivo dell'abbondanza e dell'ostentazione che il cibo poteva assumere in particolari contesti. Esso occupava anche un ruolo preminente nei "*desinari*" (pranzi sull'aia o sul campo) destinati ai grandi lavori agricoli (mietitura, trebbiatura, vendemmia, raccolta delle olive, ecc.) in qualità sia di cibo reintegratore dell'energia lavorativa erogata, che come bene alimentare retributivo del lavoro prestato⁸. In occasione di queste "*grandi fatiche*" stagionali vigeva fra i lavoratori uno scambio di lavoro e prestazioni di aiuto reciproco, avente principalmente lo scopo di supplire ad una vasta mobilitazione di mano d'opera che l'unità poderale mezzadrile non poteva da sola garantire. Per l'occasione si allestivano imponenti pranzi (sia per numero di commensali che per

⁶ P. CLEMENTE, *Espressioni linguistiche*, cit., p.220.

⁷ Intervista del 3/3/1996 a A. Gorelli, 76 anni, massaia, Buonconvento.

⁸ Cfr. F. APERGI, *I desinari e le opre*, cit., pp. 69-70.

quantità di derrate alimentari) da corrispondere giornalmente ai lavoratori, e ciò presupponeva un accumulo preventivo di risorse, ovvero un "*fondo-capitale*"⁹, da impiegare in qualità di sostituto di moneta. La carne s'inseriva così nell'universo alimentare contadino con una triplice funzione: *cerimoniale-energetica-retributiva*; una funzione che metteva in luce la sua particolare rilevanza nei diversi contesti, da quello culturale a quello ideologico ed economico.

Un altro prodotto centrale dell'autoconsumo era l'olio di oliva, che costituiva l'unico mezzo di condimento delle pietanze contadine durante l'intero arco dell'anno. Questo fondamentale "*fondo di cucina*"¹⁰ veniva però utilizzato con molta parsimonia, serviva giusto per condire le zuppe o per ammorbidire qualche fetta di pane secco, abbrustolita sul fuoco del camino. L'olio raramente veniva usato per cuocere, per questa funzione si ricorreva infatti allo strutto di maiale, che non solo era più economico, ma poteva essere riutilizzato più di una volta. In alcune zone delle colline senesi, l'olio che era una vera risorsa, rappresentava anche un importante bene di scambio che i mezzadri usavano per procurarsi altri beni di prima necessità (zucchero, sale, caffè).

Infine, integrati dalla coltivazione della vite, dell'ulivo e dall'allevamento del maiale, c'erano i prodotti dell'orto, che svolgevano un'importante funzione compensativa nell'alimentazione poderale. Gli erbaggi e soprattutto i legumi (fagioli, fave, ceci, lenticchie, lupini) garantivano un notevole apporto proteico alle famiglie coloniche ed oltre ad essere presenti sulla tavola dei mezzadri quasi tutti i giorni, avevano anche la funzione di sottolineare momenti particolari, come i giorni di "*vigilia*" (il venerdì di ogni settimana, la Pasqua, il giorno di Pentecoste, la notte di Natale), quando cioè, o per tradizione religiosa o per scarsità alimentare, non era possibile mangiare carne.

Naturalmente esisteva una visibile differenza tra l'alimentazione ordinaria e quella festiva, tra la quotidianità e l'eccezionalità, tra quelle poche e sparse isole di benessere alimentare e la carenza generalizzata.

Il pasto ordinario dei mezzadri ripeteva tutti i giorni la stessa struttura: si presentava composto da una sola pietanza, un unico piatto posto al centro della tavola, alla quale difficilmente faceva seguito una seconda portata.

⁹ Cfr. F. APERGI - C. BIANCO, *La ricca cena*, cit., pp.76-77.

¹⁰ Dalla terminologia francese di Lucien Febvre, ormai entrata nell'uso corrente degli storici dell'alimentazione, indicante i grassi ed i condimenti usati nelle diverse tecniche culinarie. Vedi L. FEBVRE, *Répartition géographique des fonds de cuisine en France*, in *Travaux du Premier Congrès international de Folklore*, Paris-Tours, 1938, p.124.

In un regime semi-vegetariano come questo, nel quale il vero grande fondo di cucina era costituito dall'acqua, le *zuppe*, le *minestre* e le *polente* occupavano un posto di estrema importanza. Un piatto caldo di zuppa disposto davanti ad ogni commensale, spesso costituiva l'unica portata del pasto invernale. La stessa espressione linguistica «*minestra e rizziti*», usata spesso dai mezzadri nei loro giochi verbali, lo evidenzia¹¹. Le zuppe erano generalmente a base di legumi e ortaggi, prediletto il cavolo nero. La minestra invece doveva essere con il brodo di carne, ma, siccome questa scarseggiava, si suppliva con un semplice soffritto di cipolla e tocchetti di lardo. La minestra in questa versione semplificata veniva chiamata ironicamente «*minestra vedova*» o «*acqua e sale*». Tuttavia la scarsa valutazione energetica di cui godevano le verdure nell'ideologia alimentare contadina, faceva scadere le zuppe al rango delle cose *necessarie da mangiare ma non da desiderare*¹².

Di tutt'altra considerazione godeva invece, il brodo, specie quello fatto con la carne di gallina: «*il brodo quando è buono fa resuscitare anche un morto*»¹³, si usava dire. Si è sempre creduto infatti che il brodo fosse un ottimo nutrimento per riacquistare le forze perdute e, nella sua funzione sostentatrice ed energizzante, era spesso associato agli stati di debolezza fisica (condizione puerperale, malattia, vecchiaia). Per la stessa ragione appariva frequente l'usanza di consumare del brodo durante i grandi lavori agrari, per lo più *brodo di oca*, bollito insieme a qualche altro tipo di carne (pollo, bovino) in modo da attenuarne la densità ed il sapore dolciastro, trattandosi di un cibo particolarmente grasso.

Il regime alimentare subiva un vero e proprio salto qualitativo e quantitativo durante i giorni di festa del calendario civile e religioso (feste liturgiche, ricorrenze, feste civili, ecc.), grazie soprattutto all'apparizione sulla mensa dei mezzadri di porzioni di carne. Accanto a questa, si affiancavano tutta una serie di altre pietanze che contribuivano a rendere il cibo assolutamente straordinario: *paste fresche*, *sughi oleosi*, *brodi grassi*, *arrosti*, *verdure di stagione*, *frittate*. Il cibo festivo si presentava sempre come *desinare completo*¹⁴: ad una ricca pietanza

¹¹ L'espressione «rizziti» (alzati) che esprime ironicamente l'assenza, allude ad un bene alimentare che dovrebbe accompagnare la minestra. Per questa espressione cfr. P. CLEMENTE, *Espressioni linguistiche*, cit., p. 228.

¹² Intervista del 12/5/1995 a P. e M. Tognesi, 82 e 77 anni, ex-mezzadri, Siena.

¹³ Intervista del 12/6/1995 a S. Mugnaini, 78 anni, massai, Buonconvento

¹⁴ Cfr. F. APERGI - C. BIANCO, *La ricca cena*, cit., p. 98.

iniziale si faceva seguire un «dopo», ossia un secondo piatto composto da almeno due pietanze a base di carne e verdure e quando era possibile, il pasto si chiudeva con dolci e vino offerti a tutti i commensali, adulti e bambini. Il vino stesso infatti, rappresentava un forte demarcatore della festività perché, a differenza dei giorni lavorativi, si beveva nella sua forma integra, non manipolato nelle versioni dell' *acquerello* o del *mezzo vino* che solitamente costituivano le povere bevande ordinarie.

Ma la vera specialità di questo evento culinario straordinario, stava nel fatto che, per una volta tanto, ogni cibo poteva essere richiesto a sazietà da tutti i partecipanti al banchetto, consentendo ad ognuno di acquisire, seppur momentaneamente, un tenore di vita normalmente precluso. Il ricorso ad ingredienti non usati nei giorni normali, perché troppo costosi e non accessibili alle tasche dei mezzadri, ed il consumo spesso smodato e opulento dei cibi, contribuiva a sottolineare il carattere simbolico e l'alta qualità sociale del cibo festivo. I pranzi di festa erano momenti di aggregazione di molte persone, parenti e vicini di podere, lavoratori salariati, *pigionali*¹⁵, tutti riuniti in una dimensione di forte convivialità vissuta intorno alla tavola imbandita.

Tuttavia nel ricordo degli ex-mezzadri, anche il pasto ordinario, in particolare quello delle misere cene invernali, costituiva un importante momento d'incontro di tutta la famiglia colonica. La condivisione anche del più semplice pasto serviva a rinsaldare periodicamente i legami interni fra i mezzadri, a far sentire il gruppo più unito e solidale, «*chi mangia lo stesso cibo condivide lo stesso destino*»¹⁶, si usava dire. Spesso, di fronte ad una vita segnata da stenti e da fatiche, minacciata dalla continua miseria, il cibo era l'unica vera «ricchezza», che si doveva condividere con i propri famigliari.

Ma il pasto era talvolta anche espressione di individualità, occasione di tensioni e di conflitto fra i membri del gruppo domestico¹⁷, in cui si evidenziavano le diversità dei ruoli familiari, la divisione fra i sessi e tra le generazioni. Non dobbiamo dimenticare infatti che la stessa distribuzione del cibo, durante il pasto, seguiva un principio di disuguaglianza

¹⁵ Salariati giornalieri.

¹⁶ Intervista del 12/4/1996 a L. Vivarelli, 86 anni ex-mezzadra, Trequanda,

¹⁷ Sulla struttura della famiglia colonica e l'organizzazione dei gruppi domestici si veda: P. CLEMENTE e P.G. SOLINAS, *Note sulla famiglia colonica*, in AA.VV. *Il mestiere del contadino*, Buonconvento, 1979. In particolare sulla condizione delle donne ed i rapporti interni alle famiglie coloniche si veda: M. COPPI e G. FINESCHI, *La donna contadina. Riflessioni sulla condizione della donna nella famiglia mezzadrile toscana*, in P. CLEMENTE et al., *Mezzadri, letterati e padroni*, cit., pp. 187-214.

che spesso vedeva privilegiare i maschi adulti sulle donne e i bambini. Presso alcune famiglie la stessa massaia veniva esclusa dal pasto comune, essa mangiava in piedi a parte, in un angolo della cucina o presso il focolare e soltanto dopo aver servito i presenti alla tavola. Tutti gli altri commensali avevano il dovere di stare composti («*stare per bene*»), mangiare e bere ciò che ricevevano nel piatto, astenendosi da commenti sulla qualità e la quantità dei cibi o la loro preparazione, fino alla conclusione del pasto. L'unico che potesse permettersi di fare critiche o considerazioni sul cibo era il capoccia, l'anziano del gruppo.

La fame rappresentava indubbiamente il principale «nemico» delle famiglie contadine, tuttavia l'esigenza di sbarcare il lunario aveva affinato, nel corso delle generazioni, particolari doti di adattamento alle circostanze anche quelle più negative. Fare ricorso ad espedienti era quindi una pratica comune e quotidiana fra le *massaie*. Basti pensare agli stratagemmi ed ai trucchi che esse dovevano escogitare di fronte al progressivo esaurimento degli alimenti di prima necessità, all'uso di molti cibi surrogati, prodotti di basso valore alimentare, come l'*acquarello*¹⁸, il pane di *mescolo* o ancora la gallina vecchia, con i quali si provvedeva ai pasti quotidiani e si consentiva di riservare il consumo dei cibi «migliori» per le feste, per la vendita o ancora per i periodi di maggiore lavoro agricolo. Si era in grado così di creare una sorta di «doppio regime alimentare», in cui i beni di sussistenza, pur conservando la loro funzione, assumevano qualità diverse a seconda dell'importanza ed il momento di consumo.

La versatilità con cui i mezzadri si improvvisavano raccoglitori in certe stagioni, specie le giovani donne ed i bambini, mandati nel bosco o lungo i campi a raccogliere i frutti e le erbe selvatiche (cicorie, vitalbe), così come la capacità di evitare che, durante la preparazione dei pasti, si producessero rifiuti, scarti o avanzi, rappresentava la dimostrazione più evidente di una lotta quotidiana al sottoconsumo endemico. Dalle *briciole* del pane, cadute sulla mensa, alle *interiora* degli animali macellati (i *dentri*) niente meritava di essere gettato via. Si recuperava e riciclava tutto il possibile: i *fondi* della minestra, i *grasselli* del maiale, le bucce della frutta di stagione. Tanto che si enunciavano tabù precisi contro ogni forma di spreco e di rigetto del cibo. Rovesciare l'olio o far cadere il sale era un segno di sventura oltre che naturalmente un danno

¹⁸ Vino annacquato o prodotto con i residui della vinificazione rispremendo fino a due o tre volte le vinacce già fruttate e allungando con acqua.

alle scorte domestiche e nei momenti più difficili le famiglie di contadini arrivavano a passarsi l'osso consunto del prosciutto in segno di solidarietà e reciproco sostegno.

L'importanza riservata al bene alimentare apparentemente più semplice e più povero era evidente nella cura e nell'attenzione, quasi una religiosa riverenza, che le massaie porgevano ogni qualvolta del cibo veniva manipolato.

Attraverso una suggestiva pagina di Federico Tozzi, si potrebbe forse rivivere, gesto per gesto, il senso di quella operosa e oculata «sapienza»:

« ..Masa versava da un' ampolla di latta un filo d'olio, un filo così sottile come la punta di un ago. Sgocciolato bene il forellino, prima di richiudere l'ampolla dentro la madia, vi passava sopra la lingua più di una volta. La padellina bolliva, ed ella vi buttava aglio e cipolla tritata. Quando l'aglio era diventato giallo ed abbrustolito, metteva il soffritto nella pentola piena d'acqua salata; la riaccostava al fuoco ed intanto affettava il pane, appoggiandoselo al petto e spingendo il coltello con ambedue le mani. Il cane da guardia, Toppa, faceva sparire le briciole di mano in mano che cadevano. Masa disperata lo allontanava con un piede: voleva serbarle per le galline! A pena entrato, Giacco, si lavava in un catino di rame tutto ammacature; poi sedeva, passandosi le dita corte e callose sul volto. Masa, finalmente, votava l'acqua sopra il pane affettato; e Ghisola portava in tavola i cartocci del sale e del pepe»¹⁹.

Come si può ben vedere in questo sistema alimentare così fortemente instabile il ruolo svolto dalla massaia, era fondamentale. Essa aveva il compito assai difficile di gestire, attraverso un controllo quotidiano, empirico, basato sul sapersi regolare giorno per giorno, le intere scorte alimentari. La massaia fungeva da vera e propria intermediaria tra gli alimenti e i membri del gruppo, attenta alle esigenze dei singoli, alla dispensa secondo le disponibilità stagionali.

La massaia doveva essere in grado di «tenere il mestolo»²⁰, ovvero sfamare molte bocche con i limitati prodotti della dispensa, comprimendo le prime e massimizzando i secondi, in base alla necessità di una distribuzione equa, ma fondata sull'essenziale. Tutto questo era possibile solo attraverso un principio di severo razionamento, ossia grazie ad

¹⁹ Cfr. F. TOZZI, *Con gli occhi chiusi*, Milano, 1979, pp. 7-8.

²⁰ Cfr. A. FALASSI, *Mangiare e bere del Chianti*, cit.

un controllo delle derrate alimentari che permettesse alla massaia di regolare il consumo di beni limitati, programmare quali e quante risorse destinare all'alimentazione quotidiana, quanta parte dei prodotti del podere indirizzare all'autoconsumo o mettere in serbo per la vendita al mercato ed infine quanto cibo assegnare ad ogni componente della famiglia.

La gestione delle derrate e delle riserve alimentari richiedeva quindi massima oculatezza e parsimonia.; ci si adoperava affinché le scorte potessero durare il più possibile, una sorta di dilatazione nel tempo dell'intero sistema di consumo familiare, cosa che comportava necessariamente molti sacrifici fino, in alcuni casi, al digiuno forzato.

Si racconta che quando le riserve iniziavano a scarseggiare, la massaia chiamava a raccolta i bambini e, con un gesto di compassione misto a rimprovero, dava loro una fetta di pane o una mela ordinando di andare immediatamente a letto, *dormire*, infatti, era *il solo modo per non sentire la fame*²¹.

La scarsità e la cattiva qualità del cibo arrivava ad eccitare in molti il desiderio d'un nutrimento più copioso e più abbondante, fino a spingere i più «deboli» (bambini, giovani donne), a sfidare le norme morali della comunità domestica. Le storie di fame repressa e di appetiti insoddisfatti, che la gran parte dei contadini si portava dentro in silenzio, con rassegnazione o con rancore, diventavano di dominio pubblico solo in circostanze particolarmente eclatanti, quando i bambini, o anche le giovani nuore, protagonisti di piccoli furti o sottrazioni alimentari, venivano smascherati. Questi atti erano interpretati come una vera e propria violazione dell'autorità e delle regole del gruppo familiare e per questo venivano perseguiti con punizioni corporali anche molto severe.

Per quanto fosse quindi vero che il «*mal della miseria*» colpisse pesantemente tutti, una maggiore discriminazione, in termini di dieta e di accesso alle risorse alimentari, era evidente nei confronti di alcuni membri del gruppo familiare colonico. Le donne ed in particolare le giovani madri, con figli piccoli e alle prese con continue gravidanze e allattamenti, soffrivano di un stato di denutrizione maggiore e questa loro indigenza si traduceva in una condizione di subalternità alimentare, che oltre ad essere esplicitata in maniera oggettiva, veniva rappresentata simbolicamente nei rituali del consumo quotidiano: soltanto gli uomini e i figli maschi adulti (considerati coloro che realmente «*lavorano e guadagnano per tutti*») sedevano alla grande tavola, serviti per primi, dei

²¹ Intervista del 4/10/1995 a L. Vivarelli, 86 anni, ex-mezzadra, Trequanda.

pezzi migliori e più abbondanti del cibo, mentre alle donne, che si affaccendavano con il piatto in mano a nutrire il resto della famiglia, spesso non rimanevano che miseri resti²².

Per concludere, da questa prima disamina dell'universo alimentare colonico, mi sembra importante rilevare quanto, in un regime di generale privazione come questo, il cibo potesse tuttavia godere di molteplici significati e valori, che assumevano importanza, a seconda delle circostanze, dei momenti della produzione e del consumo ed, infine, delle relazioni che attorno ad esso si venivano a costruire. Senza dubbio di fronte alla carenza di beni alimentari prevaleva la necessità di sopravvivere, ma quando la coscienza aveva già tracciato le sue coordinate, in presenza della fame agivano meccanismi simbolici e sociali per cui anche in tempo di estrema miseria all'ospite si riservava il piatto migliore.

*Dall'osso del prosciutto al mais in scatola: alcune considerazioni a margine*²³

Nel corso di questi ultimi 50 anni, grazie ad un processo di industrializzazione alimentare sempre più avanzato, le scelte ed i comportamenti alimentari hanno perso (per fortuna, in molti casi) molte delle caratteristiche dell'alimentazione tradizionale che abbiamo sopra descritto. Sicuramente ciò ha portato ad enormi vantaggi. Il consumatore moderno è diventato un individuo molto più autonomo nelle sue scelte, sempre più libero dalle costrizioni (le stagioni, le ristrettezze economiche) e dagli inquadramenti del mangiare sociale: egli può finalmente mangiare quando vuole, con chi vuole e dove vuole²⁴. I tempi, i ritmi e i riti alimentari non sono più così inflessibili e preordinati.

²² Intervista del 12/4/1996 a T. Ciacci, 77 anni, ex-mezzadra, Petroio.

²³ Non è mia intenzione fornire alcun quadro esaustivo dell'evoluzione dei comportamenti alimentari che hanno caratterizzato il nostro ultimo cinquant'ennio, dalla fine della mezzadria ai giorni nostri. Tuttavia mi preme fare alcune considerazioni finali ripercorrendo gli evidenti processi di cambiamento che hanno comportato vere e proprie trasformazioni sul piano delle tradizioni e dei comportamenti alimentari. Si tratta di semplici spunti, senza un apparato dimostrativo adeguato, che possono dare un'idea dell'evoluzione, tutt'ora in corso, delle concezioni dietetiche, dei comportamenti e delle pratiche sociali, culturali e simboliche legate al consumo del cibo.

²⁴ Cfr. C. FISCHLER, *L'Onnivoro. Il piacere di mangiare nella storia e nella scienza*, Milano, 1992.

Sul piano delle possibilità e dell'offerta i prodotti alimentari sono diventati molto più variegati e più accessibili ai larghi strati della popolazione: il consumo degli alimenti di origine animale (es. carne rossa) è aumentato sorprendentemente così come quello di beni una volta considerati di lusso (vino, liquori, dolci, ecc.)²⁵.

Sulla nostra tavola si sono affermati, per la prima volta, molti cibi che mai prima si erano visti: *kiwi, yogurt, caffè solubile, avocado, mais in scatola*, ecc., e attraverso i super e gli iper-mercati i prodotti di tutto il mondo entrano nelle nostre case tanto da diventare sempre più indispensabili nella nostra alimentazione.

Si assiste tuttavia ad un evolversi delle concezioni dietetiche collegate ai diversi processi di cambiamento e alle tendenze definite come «pesanti» della nostra società. Il consumo alimentare si sposta rapidamente verso prodotti sempre più trasformati, che richiedono molto meno tempo, sia per essere cucinati che per essere mangiati. Molti dei prodotti che un tempo erano d'uso quotidiano, connotati come «popolari», «tradizionali» ad esempio i *legumi secchi*, la *pasta fresca*, le *patate*, vengono richiesti sempre meno, perché non più così pratici e convenienti, troppo lunghi da cuocere, troppo elaborati nella loro preparazione.

Questo processo di acculturazione alimentare sembra prendere ogni giorno più forza e consistenza nelle stesse aree di campagna, dove la cucina «svelta» s'impone con la progressiva emarginazione dei procedimenti di cottura lenti, che caratterizzavano i brodi, le zuppe e i bolliti della cucina «arcaica» dei campi²⁶.

Non ci sono dubbi che molti degli alimenti che consumiamo sono ormai un importante fatto industriale e commerciale, più che un rito domestico. Pensiamo ad esempio alla progressiva scomparsa dei condimenti come lo strutto, la pancetta, il lardo, o anche alla parti meno pregiate della carne di maiale, come il polmone o le tripe di bue, che male si adattano alla nuova alimentazione dietetica domestica, sempre più standardizzata e senza precise connotazioni. Così come irreparabilmente tramontata è l'utilizzazione del sangue di maiale per cui andava famoso il *migliaccio* (dolce tradizionale di tutta l'area appenninica)²⁷.

²⁵ Cfr. Dati forniti dalla Società Italiana di Nutrizione Umana. Revisione 1986/87; P. QUIRICO, *I consumi in Italia dall'unità ad oggi*, in *Storia dell'economia italiana*, vol. III, Torino, 1991.

²⁶ Cfr. P. CAMPORESI, *Alimentazione folklore società*, Parma, 1980.

²⁷ Cfr. P. CAMPORESI, *La terra e la luna. Dai riti agrari ai fast food un viaggio nel ventre dell'Italia*. Milano, 1995.

Lo stesso consumo del pane, che, come abbiamo visto, costituiva l'alimento base dell'alimentazione tradizionale e in quanto tale era sacralizzato, subisce un'evoluzione sorprendente e oggi possiamo affermare che abbia quasi del tutto perso il suo ruolo simbolico centrale. Basta guardare alle sorprendenti cifre che indicano la quantità di pane che ogni anno viene gettato via per rendersene conto²⁸. Non ci si deve sorprendere, quindi, se molte delle pratiche tradizionali che sostenevano il riutilizzo famigliare degli «avanzi» di cibo, pensiamo alle minestre di pane o all'osso del prosciutto, sono quasi del tutto scomparse.

Anche se la grande distribuzione è in grado, molto di più rispetto a prima, di garantire regolarità negli approvvigionamenti ed una sempre più sicura e durevole conservazione dei prodotti, gli alimenti tendono a perdere la loro specificità, a diventare più omogenei, detto in altri termini, a standardizzarsi. È così che, seguendo questa stessa logica, molti dei sapori forti, delle specificità fondate sulle tradizioni locali, di territorio, tendono inevitabilmente a diluirsi, a vantaggio di un *minimo comun denominatore*. Gli alimenti, ma anche i gusti ed i comportamenti quotidiani della nostra alimentazione, si scindono dalla nostra tradizione culturale, dalla famigliarità che con la nostra storia e il nostro territorio avevano sempre mantenuto²⁹. Si pensi quanto è diventato importante quando si va a fare la spesa al mercato, sapere se un prodotto è «nostrale» o arriva da «fuori». E se si sta ben a guardare, la tendenza moderna procede in senso contrario a come per secoli è avvenuto: una parte sempre maggiore della popolazione consuma alimenti prodotti al di fuori della propria vista e della propria coscienza immediata. Sempre meno sappiamo di come i nostri alimenti vengono prodotti, trasformati, manipolati e questo processo che va in direzione di una sorta di livellamento di tutte particolarità, comporta un sempre maggiore estraneamento fra noi ed il cibo che consumiamo.

Naturalmente questi mutamenti non riguardano soltanto i singoli alimenti-beni di consumo, ma vere trasformazioni agiscono a livello dei nostri comportamenti quotidiani. L'attività del mangiare viene vissuta, oggi, in larga misura come un'attività culturalmente non più specifica, fuori dai tradizionali contesti rituali e sociali, molto meno inquadrata e

²⁸ In Italia si parla di circa 500.000 tonnellate di pane, pasta e altri farinati, buttati via (nei cassonetti dei rifiuti). Per dare un'idea su una scala più piccola, in 22 comuni dell'Umbria, pari a circa 300.000 abitanti, lo spreco è stimato attorno ad una tonnellata al giorno!. Cfr. T. SEPPILLI, *Consumo di pane nella società dei consumi*, in C. PAPA (a cura di), *Il pane: antropologia e storia dell'alimentazione*, Perugia, 1992.

²⁹ Cfr. M. MONTANARI, *Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea*, Bari, 1992.

strutturata da regole di tempo, di luogo e di ordine intrinseco³⁰. La stessa diffusione dei cibi già pronti (precotti, surgelati) dentro e fuori casa, sta avendo un profondo effetto sulle nostre vite, anche se si tratta di nuovi modelli di consumo che spesso vengono propagandati come espressione di grande «libertà di scelta individuale»³¹. Essi hanno l'effetto di *desocializzare* molti dei comportamenti sociali che proprio dalla commensalità venivano promossi.

I tempi industriali hanno così condizionato i tempi culinari, ridimensionando il tempo di natura, e diffondendo l'incapacità a «distinguere tra il feriale e il festivo, tra la cucina "sacra" e quella profana, fra la domenica e il lunedì, fra il venerdì e il sabato»³² tra il regime della festa e quello della vigilia. Infine gli stessi codici ed i rituali alimentari tradizionali sono saltati e le vivande hanno smarrito gran parte del loro valore di comunicazione simbolica³³. Non ci deve allora sorprendere se, come sarcasticamente ha notato Camporesi, in quest'ultimi anni che hanno visto il successo della macchina «fuori strada», si assiste, non casualmente l'affermarsi, del «fuori pasto»³⁴.

Molti esperti, studiosi e commentatori dei comportamenti alimentari leggono questo mutamento, come segno profondo di un più generale «malessere» della società; c'è chi arriva addirittura a parlare di «alimentazione alienata», di «cultura alimentare dell'*anti-pasto*»³⁵, di società «*gastro-anomica*»³⁶. Forse meno drammaticamente, ma non con minore inquietudine, potremmo guardare a queste trasformazioni come ad una modificazione di una parte della nostra identità. Ma allora non sorprendiamoci se quelle volte in cui nutriamo dei dubbi su ciò che mangiamo, potremmo trovarci anche a chiedere: «Chi siamo?».

³⁰ Cfr. M.A. AYMARD, C. GRIGNON, F. SABBAN et. al., *Le Temps de Manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, 1993.

³¹ Cfr. S. MINTZ, *Meals without grace*, «Boston Review», December, 1984

³² Cfr. P. CAMPORESI, *La terra la luna*, cit., 1995, p. 290.

³³ Ivi, p. 291

³⁴ Cfr. Ivi, p. 293. Sulla dissoluzione della struttura del pasto in modelli sempre più improvvisati e discontinui si veda il noto studio di M. DOUGLAS, *Deciphering a Meal*, in ID., *Implicit Meanings*, London, 1975.

³⁵ Cfr. S. MINTZ, *Sweetness and power: the place of sugar in modern history*, New York, 1985.

³⁶ Cfr. C. FISCHLER, *Gastro-nomia e gastro-anomia. Saggezza del corpo e crisi bioculturale dell'alimentazione moderna*, in AA.VV., *Atti Alimentari e Atti Culinari*, DSE Bologna (Documentazione scientifica editrice), 1981.

ABSTRACT

This work is the outcome of the analysis of data gathered during an historical-anthropological research on peasant food culture in sharecropping Tuscany in the first half of the 20th century.

The study focuses on the main features of the «food system» of sharecropping families: spaces, methods and habits. The starting point is given by the main products and consumer goods which defined the typical family diet; we also look at the daily and festive events surrounding consumption; the social relations and family roles which were determined by food production and consumption; and lastly the many symbols and ideological forms of this «food culture».

The article ends with a few side remarks on the evolution and change of food habits and on the importance which food traditions may have towards a better understanding of contemporary society.

MOSTRE DELL'ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

I GEORGOFILI

CATALOGO

a cura di

Luciana Bigliazzi e Lucia Bigliazzi

Firenze, 21-24 marzo 1996

Fin dagli inizi della loro attività gli interventi dei Georgofili furono numerosi e spaziarono sui campi più svariati. Protagonisti del loro tempo, essi bene incarnarono e seppero rendere concreto lo spirito di riforma che connotò la politica della Toscana granducale dalla seconda metà del Settecento per circa un secolo.

Le due pubblicazioni ufficiali dell'Accademia, gli Atti dal 1791 e il Giornale Agrario Toscano dal 1827 al 1865, costituirono tribuna che accolse ogni loro interno dibattito e ogni loro riflessione, ed è attraverso l'analisi di questi due periodici che si è svolto lo studio sui 'Georgofili'.

Dopo alcune note che tracciano la storia delle due pubblicazioni, vengono qui di seguito illustrati alcuni fra i tanti temi oggetto di analisi e di discussione in seno accademico.

ATTI

“Dopo di aver determinato di pubblicare le nostre fatiche non più in Opuscoli separati, ma in serie, a forma di quanto vien praticato dalle Società più celebri d’Europa; si potev’egli incontrare una circostanza più fortunata del glorioso avvenimento Vostro al trono della Toscana?”.

Così gli “Umilissimi Servi e Sudditi Gli Accademici Georgofili” si rivolgevano a Ferdinando III arciduca d’Austria e granduca di Toscana nella dedicatoria datata 15 settembre 1791 che apriva il primo volume degli *Atti della Real Società economica di Firenze ossia de’ Georgofili*, stampato a Firenze presso Anton Giuseppe Pagani e compagni nel 1791.

La *Prefazione storica* posta a seguito della dedicatoria, spiegava ulteriormente la scelta dei Georgofili di dar vita ad una propria pubblicazione: desiderio di mettersi alla pari con istituti simili per natura e scopo e volontà di raccogliere le tante riflessioni e studi onde il Pubblico potesse guardare “con occhio benigno coloro, che si affaticano per il bene della

Società, non da altra ricompensa spinti, fuorché dal contento di esservi riesciti, qualora accada, che essi ottengano il bramato fine”.

Otto sono i volumi che inaugurano la serie iniziale e che si presentano uniformi nella loro interna struttura. Stampati a cadenze diverse, portano le seguenti date: volume primo: 1791, volume secondo: 1795, volume terzo: 1796. I tre volumi uscirono dai torchi di Anton Giuseppe Pagani e compagni. I successivi, con anno di stampa 1801 (volume quarto), 1804 (volume quinto), 1810 (volume sesto), 1812 (volume settimo) e 1817 (volume ottavo) furono stampati dalla Stamperia del Giglio (i volumi sesto e settimo portano anche l'aggiunta: “di Giuseppe Vigiani”). Dal volume quarto comparve sul frontespizio il nome del dedicatario: “Alla maestà di Lodovico infante di Spagna re d'Etruria principe ereditario di Parma Piacenza Guastalla”; “Alla maestà di Maria Luisa infanta di Spagna regina reggente d'Etruria” nel quinto; “All'altezza I. e R. d'Elisa principessa di Lucca e Piombino granduchessa di Toscana” nel sesto e settimo ed infine l'ottavo volume portava la dedica “A Ferdinando III arciduca d'Austria granduca di Toscana”.

Due sono le rubriche presenti nei volumi: *Prolegomeni* e *Lezioni*. Con il secondo volume ne comparve una terza che continuò anche nei volumi successivi: *Spoglio del giornale*.

I *Prolegomeni* raccolsero studi di diversa natura, il primo dei quali (che peraltro sarà costante in tutti gli otto volumi) è la *Storia della Accademia* che risulta cronologicamente aggiornata con il procedere della pubblicazione.

Interessante è la *Nota delle Memorie pubblicate fuori degli Atti* inserita nei *Prolegomeni* e presente negli otto volumi. La lettera dedicatoria pubblicata nel primo, facendo menzione di questo fatto, segnalava che numerosissimi erano stati gli studi dei Georgofili che avevano visto la luce sui “Giornali di Firenze, di Venezia, e d'altre Città d'Italia, e pienissimo sopra tutti” ne era “il Magazzino Toscano, Opera periodica del fu nostro Segretario, Dott. Saverio Manetti”.

La seconda rubrica, *Lezioni* riportava le numerose letture accademiche recitate in occasione delle adunanze dei Georgofili.

Con il 1808 si inaugurava la *Continuazione degli Atti dell'Imp. e Reale Accademia dei Georgofili di Firenze*, stampata dal tipografo Piatti.

Nuovi intenti si proponeva l'Accademia fiorentina ed essi erano ben esplicitati nella Premessa anonima posta all'inizio della prima dispensa del tomo primo: la pubblicazione fino ad allora edita in volume unico annuale veniva adesso stampata in dispense trimestrali; scopo cui l'opera tendeva, quello della “instruzion pubblica”, sarebbe stato realizzato non

soltanto pubblicando lavori svolti ed elaborati in seno accademico, ma divulgando anche quelli “dei dotti stranieri” che con l'Accademia corrispondevano.

Ogni dispensa difatti, accanto alle rubriche *Parte storica* e *Parte nazionale*, presentava una *Parte straniera*: resoconto (una sorta di moderno *abstract*) a cura dei Georgofili di quanto elaborato e scritto da studiosi stranieri.

La Premessa al tomo primo segnalava inoltre che ogni articolo avrebbe portato “il nome del suo Autore, Compilatore, o Traduttore” e questi solo avrebbe risposto “per qualunque evento in faccia al Pubblico delle critiche” che avrebbero potuto essergli dirette. L'anonomo compilatore scriveva perciò che l'Accademia non si sarebbe incaricata “ giammai di rispondere o confutare direttamente le possibili critiche”, ma non avrebbe per questo rifiutato di pubblicare le eventuali repliche.

Novità rilevante rispetto ai precedenti otto volumi è il disconoscimento come proprio di qualunque scritto sebbene portante il nome del suo autore, anche nel caso che questi si fosse dichiarato accademico Georgofilo, non inserito negli *Atti*.

Con il tomo terzo della *Continuazione* la pubblicazione cessava di uscire a cadenza trimestrale e vedeva la luce come volume unico. Le ragioni di questo cambiamento erano spiegate nella Premessa ed erano individuate nella minor “convenienza” che presentava il sistema della pubblicazione ad epoche determinate; assai più utile era parso perciò ritornare “al metodo della distribuzione a volumi” liberandosi così dal vincolo della obbligatorietà della stampa a cadenze periodiche.

Con il tomo sesto del 1828 i titoli delle rubriche divennero *Parte storica* e *Lavori accademici*. Con il volume ottavo del 1830 la pubblicazione prendeva nuovamente la cadenza trimestrale.

La stampa dei volumi per gli anni 1830-1834 fu curata dalla tipografia di Luigi Pezzati, il tipografo che in quegli anni stampava anche il *Giornale Agrario Toscano*, cui peraltro gli *Atti* proprio nel 1830 si unirono.

Nel 1835 la cura della pubblicazione fu assunta dal Gabinetto di Giovan Pietro Vieusseux per i tipi della Tipografia Galileiana.

L'*Avvertenza* posta in fine alla seconda Dispensa del volume trentunesimo della *Continuazione* del 1853, rendendo noto quanto deliberato dai Georgofili in seno alle adunanze private del 17 maggio e 28 giugno di quello stesso anno, interrompere cioè la serie degli *Atti* “al compirsi del primo Centenario” della fondazione dell'Accademia, annunciava l'inizio di una nuova serie i cui volumi avrebbero coperto un solo anno accademico, dall'adunanza solenne del dicembre alla adunanza ordinaria del settembre successivo.

Con l'anno 1854 aveva dunque avvio la *Nuova Serie* che si protrasse fino al volume sedicesimo del 1870 con il quale essa si concludeva.

Il primo volume della *Quarta Serie* del 1871 si apriva con la pubblicazione dei nuovi Statuti Accademici approvati nell'adunanza privata del 25 marzo 1870. Dal volume ottavo, 1885, sul frontespizio comparve anche il numero del volume della *Raccolta Generale*; i titoli delle rubriche divennero da questo volume *Parte Storica e Ufficiale* e *Parte Scientifica*. Con il 1903, volume ventiseiesimo, si concludeva la *Serie Quarta*; la quinta, comprensiva di trentun volumi si protrasse fino al 1934. La *Sesta Serie* che copre gli anni 1935-1953 è composta di diciassette volumi ognuno dei quali ripartito in due dispense (gennaio-giugno, luglio-dicembre); scompare la precedente struttura in due rubriche, che pur variando di poco nella forma con cui erano individuate, erano rimaste negli anni inalterate nella sostanza e i diversi studi presenti da ora in poi nei volumi si susseguono l'un l'altro senza alcuna interna ripartizione.

Dal 1954 ha avuto inizio la *Serie Settima* che continua a tutt'oggi.



ATTI
DELLA REAL
SOCIETÀ ECONOMICA
DI FIRENZE
OSSIA
DE' GEORGOFI
VOLUME I.



FIRENZE
Presso Ant. Gius. Pagani, e Compagni
Stampatori della detta R. Società

MDCCXCI
Con Approvazione

GLI INDICI

Nel 1856 usciva dai torchi di M. Cellini e c. *Degli studj e delle vicende della Reale Accademia dei Georgofili nel primo secolo di sua esistenza. Sommario storico dell'avv. Marco Tabarrini corredato di un catalogo generale dei soci e di due indici degli Atti accademici compilati da Luigi de' marchesi Ridolfi.*

Le *Avvertenze dell'autore* premesse al saggio storico che occupa le pagine 3-57 del volume, rendono noto che esso fu scritto in occasione della adunanza solenne del 5 giugno 1853 con la quale fu celebrato il centenario della fondazione dell'Accademia.

Al saggio del Tabarrini che efficacemente dà conto della nascita dell'Accademia e del suo progredire nell'arco di cento anni, fanno seguito i *Cataloghi generali dei soci ordinari ed onorari dell'I. e R. Accademia dei Georgofili dalla sua fondazione fino all'anno 1853* (pagine 59-103). Le pagine 105-280 contengono l'*Indice alfabetico-cronologico dei nomi degli autori e delle memorie contenute nella prima serie degli Atti e nella loro Continuazione* e l'*Indice generale metodico-cronologico delle materie*

contenute negli *Atti* e nella loro *Continuazione*, opera entrambi di Luigi Ridolfi.

Questo secondo *Indice* è diviso in due parti; la *Parte I* che porta come titolo *Storia dell'Accademia* è ripartita in due Sezioni (I: *Documenti, carteggio e notizie storiche*, II: *Atti accademici, discorsi e rapporti di ufficio*), la *Parte II*, è distinta, come l'Autore spiega nelle *Avvertenze* (alle pagine 281-288), "in quattro grandi Divisioni", la prima delle quali comprende tutto quanto si riferisce alle *Scienze fisiche e naturali*, la seconda alle *Arti scientifiche ed industria*, la terza all'*Agronomia* ed infine la quarta all'*Economia pubblica*.

Gli *Indici* sono seguiti dalle *Avvertenze* sopra menzionate e dal *Prospetto generale dell'Indice metodico-cronologico degli Atti accademici* (pagine 289-298).

Nel 1904 dallo Stabilimento tipografico pei minori corrigendi di G. Ramella e C. uscivano gli indici relativi alla *Nuova e Quarta Serie* degli *Atti* per gli anni 1854-1903 a cura di Tito Marucelli. Come nel volume del Tabarrini, un saggio storico precede l'elenco dei soci e i due indici, uno alfabetico per autore, l'altro per materia, quest'ultimo con struttura uguale a quella concepita da Luigi Ridolfi.

Nel tempo altri tre indici in questo caso ordinati soltanto alfabeticamente per autore coprono rispettivamente gli *Atti* fino al 1933 il primo, dal 1933 al 1953 il secondo, dal 1953 al 1988 il terzo.

IL GIORNALE AGRARIO TOSCANO *

Quando si parla di *Giornale Agrario Toscano*, si parla di Accademia dei Georgofili. Fu infatti in quest'ambito che nacque la nuova rivista che ebbe il merito di coagulare attorno a sé preziose forze intellettuali che connotarono con un segno tutto particolare non solo la Toscana pre-unitaria, ma anche l'intera nazione italiana che si andava in quegli anni costituendo.

Il nuovo periodico nato nel 1827, marcò la collaborazione, che perdurò a lungo, tra Giovan Pietro Vieusseux e i più attenti e sensibili Georgofili: Raffaello Lambruschini, Cosimo Ridolfi, Lapo de' Ricci, i tre storici *Compileri* del nuovo foglio. E così si unirono due forze e due intenti: l'una, quella di Vieusseux che giunto a Firenze nel 1819, immediatamente si mise all'opera dando vita al suo Gabinetto Scientifico-Letterario e fondando nel 1821 la sua *Antologia*: due momenti importanti per Firenze, in particolare per quell'ambiente culturale-politico più sensibile che si ritrovò con Vieusseux sulla stessa lunghezza d'onda quando si trattò di affrontare tematiche relative al progresso sociale e all'avanzamento delle classi economicamente più povere e qui si collocano l'altra forza e l'altro intento, quello dei Georgofili appunto, che sensibili a queste istanze e fedeli alle proprie radici, vedevano nell'istruzione e nell'educazione del popolo il primo passo verso il progresso ed il benessere sociale, nonché il necessario percorso per contenere malcontenti e conseguenti rivolte sociali.

Sul volume 23 dell'*Antologia* del 1826 Raffaello Lambruschini in una lettera indirizzata al Vieusseux, manifestava plauso per l'idea "di contribuire con uno speciale giornale all'istruzione del popolo della campagna" e proseguiva affermando la necessità di un tale strumento "che in una maniera domestica, e quasi di passatempo [fornisse] al popolo un'istruzione che è difficile dargli sotto le forme gravi della disciplina scolastica".

Amore per la verità: questo il primo intento che il nuovo periodico avrebbe dovuto porsi secondo Lambruschini, una verità accertata, sperimentata ed espressa nella "lingua del campo e del casolare", una lingua "senza pretenzione" dove le parole servono alle idee, "vivente, maschia e bella di grazie native". Lo spirito che doveva animare questa lingua avrebbe dovuto essere quello di estremo rispetto per la dignità della gente delle campagne che ha spesso "nel cuore una nobiltà e un'elevatezza di sentimenti non facili a ritrovarsi nelle classi inferiori delle città".

* Indicato talvolta nel testo GAT

In fine alla lettera l'abate di S. Cerbone poneva al direttore dell'*Antologia* il quesito circa l'opportunità di indirizzare questo nuovo foglio a quella così detta "classe di mezzo" formata da possidenti, fattori e parroci di campagna, che avrebbe costituito "l'anello intermedio" fra la classe intellettuale e quella dei contadini e sarebbe servita da interprete accomodando gli insegnamenti alle circostanze e indirizzando gli agricoltori nell'applicazione degli insegnamenti stessi.

Il tema che chiude la lunga lettera è quello relativo al titolo da dare al nuovo foglio e qui è interessante leggere quello che Lambruschini stesso scriveva al riguardo: "Io escluderei dunque dal titolo del giornale qualunque indicazione di tal classe particolare di lettori; e ne metterei uno, che accennasse la natura delle cose che tratterà; o distintamente, o in una maniera più vaga, come forse converrebbe meglio alla varietà delle materie; per esempio 'giornale di campagna' o altro simile".

Questo splendido progetto di due menti vivaci e brillanti, trovò una rapida concretizzazione tanto che nel numero 71-72, novembre-dicembre 1826 l'*Antologia* pubblicava il *Manifesto* del nuovo giornale che di lì a poco sarebbe nato, articolato in dieci punti a cui facevano seguito le modalità per divenirne associati.

E dunque nel 1827 prendeva vita il *Giornale Agrario Toscano*; questa la testata del nuovo quadrimestrale che uscì a Firenze dalla tipografia di Luigi Pezzati per conto del "Gabinetto Scientifico e Letterario di G. P. Viesseux editore", redatto a cura dei tre *Compilatori* "ed altri proprietari amici delle campagne e delle scienze economiche".

Lambruschini nel suo articolo *Due parole ai lettori*, comparso nel primo fascicolo chiariva gli intenti della nuova rivista:

"Noi non pretendiamo di divenire i vostri maestri; noi non vogliamo alzare la voce per biasimare tutto quello che si pratica nelle nostre campagne ... Noi vogliamo semplicemente farvi conoscere quelle verità che qualcuno di voi non sa ancora; e vogliamo da voi sapere quelle che non conosciamo noi. Vogliamo osservare, riflettere ed istruirci insieme".

E mentre invitava i contadini a disfarsi di pregiudizi senza senso, stimolava i fattori e i parroci di campagna a farsi intermediari presso gli agricoltori per la diffusione di innovazioni e sperimentazioni.

Il successo del nuovo periodico fu veramente notevole, tanto che un articolo a firma Lambruschini, premesso al fascicolo n. 5, 1828, anno II (e pubblicato poi anche sul v. 29 dell'*Antologia*), sottolineava "la bontà con cui il pubblico" aveva accolto il nuovo *Giornale*.

Una caratteristica senz'altro di immediata e piacevole lettura, era costituita dalle belle tavole che con assiduità apparvero sul *GAT* per la maggior parte uscite dalla Litografia Ridolfi che egli intorno agli anni Venti aveva fondato insieme all'amico "Ferdinando Tartini, suo compagno negli studi economici ... nelle proprie case" come scriveva Cesare Taruffi nella

sua affezionata biografia *Del Marchese Cosimo Ridolfi e del suo Istituto agrario di Meleto*, Firenze, Barbèra, 1887.

Georgofili - Viesseux - *Giornale Agrario Toscano*: tre “punti chiave” per la diffusione delle informazioni e sempre più strettamente connessi, tanto che nel 1830 in un avviso *Ai Lettori*, i *Compilatori* annunciavano che a partire da quell’anno la *Continuazione degli Atti* (voce ufficiale dell’Accademia) sarebbe stata pubblicata unitamente al *Giornale Agrario Toscano*:

“Questo Giornale è divenuto ... il secondo deposito a cui gli Agronomi toscani, anche stranieri all’Accademia ora confidano le proprie, ora ne attingono le cognizioni altrui”, e valutate le due pubblicazioni “così uniformi nello scopo, così fatte per aiutarsi vicendevolmente ... era facile vedere quanto avrebbero reciprocamente guadagnato nel congiungersi”.

Nel 1833 in un *Manifesto*, datato 15 aprile, l’Accademia dei Georgofili annunciava lo scioglimento della *Società dei Compilatori* e decideva di continuare essa stessa la pubblicazione del *Giornale Agrario* “annettendolo alla pubblicazione periodica trimestrale dei suoi *Atti*” e proseguiva annunciando il titolo di questa nuova “Opera”: *Atti dell’I. e R. Accademia Economico-Agraria dei Georgofili, e Giornale Agrario Toscano compilato da una Deputazione della stessa Accademia*. Il *Manifesto* si chiudeva con l’affermazione che “Chiunque [desiderasse] inserire Memorie ed altri scritti nella seconda parte, che forma il Giornale Agrario, [avrebbe potuto] dirigerli a qualcuno dei Deputati”: Giuseppe Gazzeri, Eusebio Giorgi e Lapo de’ Ricci che avevano sostituito la triade fondatrice Lambruschini-Ridolfi-de’ Ricci.

Molte le rubriche che apparvero sul GAT, da quella intitolata *Giurisprudenza rurale* che partita semplicemente come una serie di articoli attinenti a tale tematica, si trasformò in una vera e propria rubrica, a quella relativa ai *Prezzi correnti* e alle *Notizie agrarie*, di solito presenti in fine ad ogni fascicolo, e dove venivano date informazioni relative ai costi di vari generi alimentari (olio, vino, grano, fagioli, lenticchie, segale, miglio) praticati essenzialmente sul mercato di Firenze, e dove si parlava dei vari fenomeni atmosferici che si erano succeduti in quel determinato periodo e quali effetti essi avevano provocato sui campi e le colture.

Non può essere dimenticato il *Bullettino Agrario* comparso a partire dal 1842: una vera e propria raccolta di quanto in Italia e all’estero si andava pubblicando relativamente al tema dell’agricoltura; compilato e curato da Cosimo Ridolfi assunse sempre più caratteristiche proprie tanto da avere, dal 1848, un proprio Indice.

Nell’*Introduzione* al primo *Bullettino* così Ridolfi si esprimeva:

“Il Giornale Agrario Toscano conta ormai 15 anni di esistenza felice, e tutto dimostra

che il suo credito non solo si sostiene, ma cresce, essendone sicuro indizio la sempre maggiore sua diffusione, non che in Toscana, per tutta Italia ed all'estero. Il suo particolare carattere d'originalità contribuì certo non poco a renderlo interessante, perché ai suoi lettori non accadde mai di scorrerne l'indice delle materie e di gettarlo indispettiti in disparte ... Anzi, se il *Giornale Agrario Toscano* ebbe fin qui un difetto, quello si fu di non accogliere e quindi trasmettere ai suoi lettori quanto di più rilevante, specialmente in Agronomia, si contiene nei giornali della Penisola e stranieri, servendo così a sparger notizie ed osservazioni, dalle quali anche la nostra industria rurale avrebbe potuto ricavar vantaggio”.

Moltissimi e vari i temi trattati nel *Bullettino*: da notizie su colture specifiche, l'enologia, agli approfondimenti su Meleto ed altri istituti ed esperienze di istruzione agraria.

Di interesse tutto particolare la rubrica dei *Proverbi Agrari* comparsa sul *Giornale Agrario* a partire dal 1849; ad ogni detto popolare seguivano alcune paginette nelle quali non solo veniva spiegato il significato dell'*adagio*, ma veniva altresì impostato un discorso educativo che basandosi sull'esperienza tramandata, dimostrava la validità di quello che il colorito assioma popolare esprimeva in una forma condensata dallo spiccato sapore agreste.

Frattanto il *Giornale Agrario Toscano* cambiava frontespizio: pubblicato sempre per cura del Gabinetto Scientifico-Letterario di Vieusseux, assumeva il titolo, a partire dal 1848, di *Giornale dell'Associazione Agraria della Provincia di Grosseto*; l'Associazione grossetana era nata l'anno precedente con l'intento di incrementare e perfezionare l'agricoltura, la pastorizia, l'industria ed incitare i contadini all'“uso delle buone pratiche agrarie”. Con la presenza di tale Associazione, della quale tra l'altro facevano parte anche i Georgofili Antonio Salvagnoli Marchetti, Domenico Pizzetti, Giovanni Palanca, Angelo Trecci, particolarmente ricorrenti si fecero gli articoli relativi alla Maremma.

Nel 1854 ricomparve il vecchio frontespizio ed il *Giornale Agrario* inaugurò una Nuova Serie; anche questa volta tre eminenti accademici furono i “principali cooperatori” del periodico: Cosimo Ridolfi, Raffaello Lambruschini, Pietro Cuppari.

Le rubriche degli anni precedenti furono mantenute, ed a queste se ne aggiunsero delle nuove, come quella a cura di Pietro Cuppari, intitolata *Calendario del coltivatore toscano*. Nella breve nota di apertura alla rubrica, egli informava che già da tempo aveva “in animo di dare in questo Giornale un saggio di Calendario rurale” e finalmente ora poteva realizzare questo suo progetto “col dar mano ... ad alquanti articoletti in su questo importante argomento”. Seguiva una serie di avvertenze nelle quali Cuppari definiva scopi e metodo di compilazione della rubrica stessa.

Un *Avviso* in apertura al tomo X, 1863, a firma Paolino ed Eugenio Vieusseux,

annunciando la morte dello zio Giovan Pietro, enunciava:

“Questo periodico nacque con l’ajuto di alcuni amici del defunto che per qualche tempo cooperarono alla sua redazione. Ora l’amicizia verrà di nuovo in nostro ajuto, e farà in modo che il giornale non scada d’importanza, e continui a rendersi utile al nostro paese”.

La nota che seguiva, di Lambruschini e Ridolfi, piangeva la perdita dell’“instancabile promotore di ogni nobile e benefica opera”, di colui “che tanto fece, non per la Toscana, ma per l’Italia tutta” e si concludeva nella speranza che l’“eredità di gloriose ed utili fatiche” non fosse abbandonata.

Ridolfi assunse la direzione della rivista che mantenne fino alla morte avvenuta nel 1865. Nel suo avviso *Ai collaboratori e agli associati del Giornale Agrario*, datato 1° gennaio 1865, egli ribadiva gli scopi del *Giornale*: mirare all’avanzamento dell’agricoltura che doveva cessare “d’essere empirica” e farsi invece sempre più “razionale”, doveva tenere “la pratica per fida compagna, ed aver la scienza per duce e maestra”.

Ma nello stesso fascicolo, in poche righe premesse a questa nota, con profondo dolore Lambruschini annunciava la morte dell’amico che con lui e con Ricci aveva dato vita al foglio fiorentino e ricordava i trentotto anni che il *Giornale* contava, segnati da varie vicende fra le quali ricordava in particolare il passaggio della testata dalle mani dei tre primitivi *Compilatori* a quelle dell’Accademia dei Georgofili ed infine a quelle “dell’operoso e amante d’ogni buona e utile cosa, Gio. Pietro Vieusseux”.

Di lì a poco, la rivista fiorentina cessava le sue pubblicazioni.

GIORNALE AGRARIO TOSCANO

COMPILATO DAI SIGG.

RAFFAELE LAMBRUSCHINI

LAPPO DE RICCI

COSIMO RIDOLFI

**ED ALTRI PROPRIETARI AMICI DELLE CAMPAGNE
E DELLE SCIENZE ECONOMICHE.**

VOLUME I.



FIRENZE

**AL GABINETTO SCIENTIFICO E LETTERARIO
DI G. P. VIEUSSEUX
EDITORE.**

**TIPOGRAFIA
DI LUIGI PEZZATI
1827.**

CATALOGO

ISTRUZIONE

La vocazione pedagogica dei Georgofili ben si lega alla loro volontà e al loro impegno te a risollevar le sorti dell'agricoltura toscana. Elevare il livello di vita di quanti erano impegnati nelle attività agricole fu loro obiettivo primario e l'istruzione ne costituì base fondamentale. Già fin dal 1772 con un *Bando* di concorso l'Accademia fiorentina sollecitava proposte e progetti onde dar vita ad una scuola di agricoltura e ad un sistema di educazione per i ragazzi della campagna.

Il concorso riproposto nel 1775 vide vincitore Francesco Pagnini con il saggio contrassegnato dal motto "Ipsa videbatur terras spectare relictas".

Sempre più numerosi si fecero negli anni gli studi concernenti l'istruzione. Filippo Nesi presentava nell'adunanza del 27 febbraio 1818 la *Memoria Sui Sistemi d'istruzione da darsi ai Poveri*, pubblicata negli *Atti, Continuazione*, volume primo. In quello stesso anno Luigi Serristori, Ferdinando Tartini e Cosimo Ridolfi affrontarono nuovamente l'argomento in tre successive memorie, il primo presentando nell'adunanza del 9 agosto il suo saggio dal titolo *L'assioma che l'ignoranza e l'ozio generano tutti i vizi non è stato che troppo provato da' secoli di abrutimento e di barbarie. Memoria sull'istruzione primaria*; Ferdinando Tartini il giorno 10 agosto presentava la *Memoria sul metodo di Bell e Lancaster dell'insegnamento reciproco*; Cosimo Ridolfi infine presentava lo studio dal titolo *Sull'istruzione realmente siavi motivo a desiderare che il nostro paese adotti i nuovi sistemi d'educazione in preferenza dei consueti*.

Un esame del metodo di insegnamento reciproco venne ripreso il 3 gennaio del 1819 all'occasione dell'adunanza "degli Accademici Georgofili". Un *Discorso* presentato oltre che da Uberto de' Nobili che ne era anche il firmatario, da Cosimo Ridolfi, Giovanni Baillon, Giuseppe Gazzeri e Luigi Serristori, ne ricordava l'origine verso il 1800 avvenuta contemporaneamente in Inghilterra per opera di Bell e a Madras grazie all'impegno di Lancaster. Nessun dubbio sull'istruzione da darsi ai poveri "non è nella nostra bella e culta Firenze che si possa mettere in dubbio se i lumi e le cognizioni prevaler debbano all'ignoranza anco nelle classi più abiette, e più bisognose del Popolo, se la più estesa istruzione sia o esser possa più dannosa e funesta che utile e vantaggiosa al Popolo, ai Governi, e alla Società". L'esempio della Francia inoltre, dove tale metodo era già ampiamente conosciuto e diffuso, grazie all'accademico corrispondente conte di Lasteyrie, convinse sempre più i Georgofili circa la sua bontà e nonostante idee retrive che si scagliarono contro tale iniziativa (basta ricordare quanto il nobiluomo, conte Angelo Maria d'Elci scriveva da Vienna a Giovanni degli Alessandri il 5 marzo 1821: "Così credo che anco voi altri a Firenze nel cadendo

Carnevale vi sarete divertiti con teatri, balli ... &ra serbando alla Quaresima i cibi dell'Accademie, delle Librerie, delle Scuole fra le quali non conto quella del insegnamento che prospererà in tutti i tempi, e particolarmente in questi! Ditemi di g Che fanno adesso costà gl'illustri promotori di queste coglionerie?, Firenze, Bibl Medicea Laurenziana, ms. D'Elci 51, c. 39-40), la Scuola di Insegnamento Reciproco istituita e mentre ne veniva dato l'annuncio si faceva appello alla città domandando contributo a sostegno dell'iniziativa.

Assai semplice il principio sul quale il metodo si basava, quello cioè di formare prima tutto dei giovani i così detti "Monitori" i quali a loro volta avrebbero dovuto istruire gli alunni. L'istituzione della scuola a Firenze trovò pieno plauso dovunque e lo stesso principe di Carignano che già aveva dato avvio in Piemonte ad una analoga esperienza, si compiacque di ciò inviando tramite il proprio scudiere, il conte di Briandate San Giorgio, le congratulazioni.

Molti furono i luoghi anche sperduti e lontani dalla città, che videro sorgere, sovente grazie all'opera dei parroci, scuole di mutuo insegnamento. A Firenze la prima ebbe sede presso il palazzo Ridolfi, successivamente furono ben due gli istituti, il primo quello di Zanobi, l'altro, femminile, di Santa Chiara.

Gli allievi erano seguiti da validi insegnanti e ricevevano anche l'assistenza e le cure mediche che periodicamente ne verificava lo stato di salute redigendo poi un puntuale rapporto al Segretario della scuola.

I Georgofili si mostrarono entusiasti di questo metodo e numerosissimi furono gli studenti che essi presentarono volti al suo perfezionamento e non soltanto negli *Atti*. Anche l'*Antologia* costituì valida tribuna per approfondire questo argomento. Notizie della "Società fondata per la diffusione del reciproco", delle sue diverse riunioni e deliberazioni apparvero sulle riprese sul periodico di Vieusseux a cura dei Georgofili Ferdinando Tartini, Cosimo Rinaldi e Luigi Tempi. Ugualmente numerose furono le notizie che da Livorno Enrico Mattei comunicava sulla scuola istituita in quella città, analogamente ad altre a Pisa e a Siena.

In quegli stessi anni l'interesse pedagogico dei Georgofili si spostò anche oltr'Alpi, in Svizzera dove il signore di Fellemberg aveva dato vita ad Hofwil ad una singolare esperienza pedagogica.

Girolamo de' Bardi nel 1819 presentava una memoria pubblicata nel volume secondo della *Continuazione degli Atti* dal titolo *Sull'Istituto di Fellemberg* di cui sottolineava i principi fondamentali e lo scopo: "formare il corpo alla robustezza, lo spirito alla cultura, il cuore alla virtù". Ne lodava l'insegnante "l'ottimo Verley" che ben volentieri rinunciava ai privilegi di uno stato relativamente agiato per affiancarsi ai giovani allievi e dividerne la vita e il lavoro all'interno dell'istituto. Esaminava poi la struttura

scuola, parte destinata a fanciulli delle classi povere, parte invece costituita da un “pensiero nato di nobili giovani” di cui facevano parte anche i figli del signore di Fellemborg. Plaudiva alla istituzione di una officina per la fabbricazione di attrezzi rurali e concludeva auspicando che una tale esperienza trovasse emuli anche in Toscana se pure adattando i principi ed il metodo alla diversa realtà.

Il 30 gennaio 1822 Cosimo Ridolfi, sollecitato da un articolo di Gino Capponi apparso sull'*Antologia* di quello stesso mese concernente il volume di Louis de Villevieille, *Des instituts de Hofvvyt considérés plus particulièrement sous les rapports qui doivent occuper la pensée des hommes d'Etat*, pubblicato a Ginevra e a Parigi presso Paschoud l'anno precedente, riprendeva l'argomento dichiarando di voler approfondire lo studio relativo “alla scuola d'industria aperta in vantaggio dei poveri in quell'istituto”.

Due a suo parere le condizioni presenti ad Hofwil, ma non facilmente ripetibili altrove che avevano permesso risultati così soddisfacenti nell'istituto svizzero: le capacità del suo fondatore e quelle dell'istitutore Verley. Auspicava tuttavia che anche la Toscana potesse dar vita ad una esperienza pedagogica analoga la quale comunque avrebbe dovuto necessariamente tenere conto della diversità per quanto riguardava le colture, l'allevamento, l'assetto territoriale etc. Assai più che ai contadini e ai proprietari, la scuola avrebbe dovuto rivolgersi a “quella classe intermedia fra il contadino e il proprietario resa indispensabile [dagli] usi e dalle ... circostanze, cioè gli agenti di campagna o fattori; classe che il signore di Fellemborg non conosce”.

E proprio all'educazione della “classe intermedia” sarà votato qualche anno più tardi dal *Giornale Agrario Toscano* sulle cui pagine molti saranno ancora gli studi dei Georgofili sull'istruzione.

Il 4 aprile 1830 Cosimo Ridolfi presentava all'adunanza ordinaria degli accademici Georgofili la proposta *D'una Scuola sperimentale d'Agricoltura in Toscana* Lo studio nasceva dalla proposta di dar vita ad una “fattoria d'istruzione pratica-rurale” contenuta in una memoria manoscritta giunta dalla Francia, inviata “da un dotto membro dell'Accademia Agraria e Statistica d'Aix” e rimessa a Ridolfi per una analisi. La sua lunga esperienza pedagogica lo aveva condotto a ponderare la possibilità di dar vita ad una scuola sperimentale sul modello di quella delineata dall'accademico francese e il 5 dicembre di quello stesso anno poté presentare ai Georgofili il progetto concernente una scuola agraria cui avrebbe voluto dar vita nei suoi “campi della Val d'Elsa”, nella tenuta di Meleto. Chiedeva che l'Accademia nominasse una Deputazione al fine di verificare la fattibilità o meno del suo disegno. Gli accademici designati, Giuseppe Andreini, Giuseppe Vai ed Emanuele Repetti presentarono il risultato del loro lavoro il 10 aprile dell'anno successivo e dopo un attento esame, reputarono il luogo proposto idoneo allo stabilimento della scuola sperimentale.

Rivolta ai fattori e ai piccoli proprietari la scuola di cui Ridolfi tracciava le idee guida in altra memoria presentata il 5 giugno 1831, avrebbe dovuto educare i giovani “alle virtù religiose e civili”, oltre che al disegno “come necessario mezzo allo studio dell’edificatoria dell’agrimensura e della meccanica”, alla geografia, alla botanica, alla geologia. I lavori della campagna, sebbene riservando all’inizio quelli meno faticosi per i giovani alunni, uniti ad alcuni “esercizi ginnici” avrebbero provveduto alla loro formazione fisica. Prevedeva “una giusta mercede” per i meriti acquisiti onde sollecitare l’emulazione fra i fanciulli ai quali era pure prevista la concessione di un piccolo pezzo di terra al fine di sperimentare ciascuno per proprio conto colture e pratiche agrarie. (*Memoria del Sig. Marchese Cosimo Ridolfi sopra un istituto teorico-pratico d’agricoltura, letta nell’adunanza ordinaria il 5 giugno 1831*). La Commissione incaricata di esaminare i principi delineati da Ridolfi presentò i propri risultati articolati in *Quesiti* il 28 agosto di quello stesso anno auspicando vivamente l’istituzione della scuola teorico-pratica “Noi pertanto di cuore l’esortiamo a voler fondare una scuola teorico-pratica d’agricoltura ed a fortemente volerlo; e la Toscana avrà di certo il suo Fellemborg”.

Il 13 giugno 1837 Ridolfi inaugurava una “cerimonia” destinata ad avere lunga vita nella storia di Meleto: quella delle “Riunioni agrarie”.

Una Commissione nominata in seno all’Accademia dei Georgofili, composta dagli accademici Leopoldo Pelli Bencivenni, Bettino Ricasoli e Gaetano Baroni partecipò alla riunione che iniziata di buon mattino si protrasse fino a tarda sera e fu occasione per visitare i campi e verificarne le colture, assistere ai concorsi relativi all’uso degli attrezzi agricoli e agli animali. Il relatore Lapo de’ Ricci che rese conto della giornata ai Georgofili il 2 luglio successivo non risparmiò lodi per l’istituto di Meleto e per il suo fondatore, i cui meriti contribuivano ad aumentare il prestigio dell’Accademia stessa. Con viva emozione chiudeva il suo discorso dichiarando che i Georgofili erano stati “Storici fedeli del più bel giorno che spuntasse per la gloria della nostra Accademia e per il bene della Toscana agricoltura”.

Nel pieno rispetto della consuetudine cui aveva dato vita il *Giornale Agrario Toscano* anche le “gite agrarie” costituirono occasione di apprendimento per i giovani alunni del Ridolfi.

Dopo nove anni di attività con risultati di cui non soltanto il fondatore, ma l’intera Accademia dei Georgofili si mostrava pienamente soddisfatta, l’Istituto Agrario di Meleto cessava la sua attività. Ridolfi chiamato dal Granduca ad insegnare alla cattedra di Agronomia e Pastorizia di recente istituita pressol’Università di Pisa, concludeva l’esperienza cui aveva dato vita in nome di un alto senso morale e civico, ritenendo di dover sacrificare alla patria “qualunque affetto particolare”.

Le “Riunioni agrarie” continuarono tuttavia ugualmente a svolgersi fino oltre la metà del secolo sia pure ad intervalli di tempo via via sempre più ampi.

Intorno agli anni Cinquanta il dibattito sull'istruzione in seno ai Georgofili assunse altri connotati e andò sempre più gravitando attorno alla problematica che vedeva contrapposte scuole speculative, scuole teorico-pratiche e quelle destinate alle persone più semplicemente basate sull'esperienza.

Sempre più fortemente era avvertita l'esigenza di unire all'istruzione agraria la scienza ridefinendo in questa ottica i diversi livelli di istruzione. Il dibattito che si protrasse fino alla fine del secolo con numerosi interventi coinvolse oltre Raffaello Lambruschini il quale faceva appello all'esperienza e alla tradizione pedagogica della Toscana onde tentare di risollevare le sorti dell'insegnamento agrario, Cosimo Ridolfi e il suo antico allievo di Melegnano poi divenuto professore presso l'Ateneo Pisano, Pietro Cuppari per il quale punto centrale della propria impostazione pedagogica continuava ad essere l'istruzione ai fattori.

Pur continuando a ritenere che privati cittadini potessero ancora promuovere esperienze tese ad istruire, Ridolfi dal canto suo chiamava in causa il Governo chiedendo la riapertura dell'Istituto pisano, sospeso con le recenti riforme degli istituti universitari e sollecitava l'istituzione di una cattedra di agronomia a Firenze. La promozione di "cattedre provinciali di agricoltura", di "poderi esemplari", di "conferenze" e "comizi agrari" avrebbe dovuto essere affidata invece all'Accademia dei Georgofili.

Filippo Nesti, *Memoria Sui Sistemi d'Istruzione da darsi ai Poveri ... Letta all'Adunanza de' Georgofili del dì 27 febbrajo 1818.*

Atti, Continuazione, v. 1, 1818, p. 255-271

Girolamo de' Bardi, *Sull'Istituto di Fellemborg ...*

Atti, Continuazione, v. 2, 1819, p. 340-351

Cosimo Ridolfi, *Dell'Istituto per i poveri a Hofwyl ...*

Atti, Continuazione, v. 4, 1822, p. 310-333

Cosimo Ridolfi, *D'una Scuola sperimentale d'Agricoltura in Toscana ...*

Atti, Continuazione, v. 8, 1830, p. 95-105

Giuseppe Andreini - Giuseppe Vai - Emanuele Repetti, *Rapporto della Deputazione speciale incaricata di rispondere sulla idoneità della fattoria di Meleto per un Istituto Agrario ...*

Atti, Continuazione, v. 9, 1831, p. 106-131

Cosimo Ridolfi, *Memoria ... sopra un Istituto teorico-pratico d'agricoltura*

Atti, Continuazione, v. 9, 1831, p. 250-303

Cosimo Ridolfi, *Società per le Scuole d'Insegnamento Reciproco di Firenze. Discorso ... al cessare delle sue Funzioni nel 1834.*

GAT 1835, p. 294-303

Bettino Ricasoli - Leopoldo Pelli Fabbroni - Lapo de' Ricci, *Rapporto della Commissione incaricata di assistere alla Riunione agraria di Meleto ...*

Atti, Continuazione, v. 15, 1837, p. 137-155

Luigi Goretti, *Scuola di mutuo insegnamento delle domeniche a Romena ...*

GAT, 1841, p. 490-492

Raffaello Lambruschini, *Dell'insegnamento dell'Agricoltura in Toscana ...*

Atti, N.S., v. 4, 1857, p. 237-254

Pietro Cuppari, *Dell'ordinamento dell'istruzione agraria più adatta all'economia rurale della Toscana...*

Atti, N.S., v. 4, 1857, p. 317-333

Pietro Cuppari, *Considerazioni intorno all'insegnamento agrario ...*

Atti, N.S., v. 10, 1863, p. 159-186

L'ARATRO

“Ritengo ... che, salvo poche eccezioni, non sono i nostri villici renitenti alla fatica, ma bene spesso impiegano inutilmente le loro forze ed il loro sudore perché nel lavoro non sono sempre guidati da un giusto criterio”. Così Cosimo Ridolfi apriva nel 1827 il suo saggio intitolato *Notizie intorno ad un nuovo coltro* pubblicato nel *Giornale Agrario Toscano*.

La mancanza di braccia da un lato (fenomeno peraltro allora assai diffuso in molti luoghi della Toscana rimasta vittima appena pochi decenni prima di drammatiche carestie) e l'esigenza di preparare in modo migliore rispetto al passato il terreno atto alle coltivazioni, furono condizioni che solleccitarono i Georgofili ad affrontare la questione relativa alla costruzione di un “nuovo strumento aratorio”.

L'argomento fu trattato in termini teorici da Ferdinando Tartini che il 7 luglio 1822 presentò la sua memoria dal titolo *Della teoria dell'aratro* Nel suo studio, dopo aver delineato l'evoluzione dello strumento conosciuto ed usato fin dall'antichità, egli passava ad affrontare la questione degli aratri cosiddetti “semplici”, quelli cioè privi di ruote in

confronto a quelli definiti "composti".

Il paragone fra i due tipi di aratro, a tutto vantaggio del primo, scaturiva dalle riflessioni sollecitate da alcuni recenti studi compiuti in Francia da Mathieu de Dombasle, presidente della Società agricola di Nancy.

Il 4 marzo 1823 l'Accademia dei Georgofili bandiva il concorso che si protrasse fino all'anno successivo avente ad oggetto "la costruzione di uno strumento aratorio". "La nostra Accademia promette un premio a chi avesse costruito un tale istromento aratorio, il quale non avendo i difetti degli altri aratri o coltri comuni soddisfacesse a quelle condizioni, alle quali, sebbene incompletamente, soddisfa la vanga: cioè, 1.° a lavorare il terreno sino ad una conveniente profondità; 2.° a completamente rovesciarlo; e 3.° a ridurlo in parti minutissime". Con queste parole Gaetano Cioni apriva le sue *Osservazioni sul coltro* recitate agli accademici Georgofili nella seduta ordinaria del 22 agosto 1824, nelle quali egli dava sinteticamente notizia dei cinque modelli presentati al concorso.

Più analitica la descrizione dei nuovi strumenti aratori presentati rispettivamente da Gennai, dal canonico Brizzi, da Cosimo Ridolfi, da Guarducci e dal signor Romanelli di Pisa nel *Rapporto sugli aratri-coltri presentati al concorso dell'I. e R. Accademia dei Geogofili per l'anno 1824*, letto da Gioacchino Taddei nell'adunanza solenne del 26 settembre di quello stesso anno a nome della Commissione formata oltre che da Taddei, da Aldobrando Paolini, Gino Capponi, Lorenzo Collini, Giuseppe Raddi, Luigi Magheri. Sebbene nessuno dei cinque "modelli" venisse reputato degno di vincere il concorso, furono elargiti premi di incoraggiamento a Ridolfi e a Gennai; Romanelli ricevette invece "una onorevole menzione".

Già dal gennaio 1824 Cosimo Ridolfi aveva consegnato ai Georgofili il proprio "istromento" accompagnato da una lunga memoria, mettendo così il risultato del proprio lavoro a disposizione di tutti coloro che volessero profittarne onde aggiungendo alle sue le altrui ricerche potesse essere più facilmente realizzato quanto richiesto dall'Accademia (*Di un nuovo coltro Da servire il suolo invece della vanga ...*).

Articolato in *Capitoli*, nel primo, *Qual genere di strumento aratorio abbisogni per supplire alla vanga, e considerazioni sui migliori che di quel genere si conoscano, e si di adoprinò*, si soffermava ad analizzare tre tipi di aratro fra i molti in uso, quello ideato da Dombasle, quello di Schwartz e quello Machet il quale risultava essere il più rispondente a quanto richiesto dal bando di concorso dei Georgofili. Ad un coltro Machet "di accuratissima costruzione" pervenutogli dalla Svizzera, egli aveva poi apportato alcune modifiche che descriveva nel Capitolo II dal titolo *Del nuovo coltro* destinato "a fare un lavoro più profondo del coltro Machet" e perciò costruito con "legno più compatto, e di maggior grossezza". Se era facile "rassettare il nuovo coltro" altrettanto semplice non sarebbe stato però costruirlo interamente; per questa ragione Ridolfi si offriva di eseguirlo anche per altri coltivatori

dietro loro richiesta, al prezzo di lire toscane cento. Nel Capitolo III stabiliva il *Confronto tra la vanga, ed il nuovo coltro, e della parte che esso deve avere nel lavoro del suolo* e una volta dimostrato quanto più agevole ed efficace nella lavorazione del terreno fosse il nuovo attrezzo, descriveva quanto fosse però difficoltoso e penoso “il propagare fra i coltivatori l’uso d’un nuovo strumento” e ciò soprattutto per colpa di quei possidenti “i quali ignari affatto d’ogni faccenda rurale, e non curanti ... del più solido loro interesse” poco si curavano di educare i loro coloni.

Il Capitolo IV infine trattava *Delle circostanze che rendono quasi necessario l’uso del nuovo coltro in Toscana*. Lo studio era accompagnato da una tavola prodotta nel suo laboratorio litografico che partendo dal coltro Machet illustrava le modifiche apportate.

L’Istituto di Meleto fu valido banco di prova per il nuovo attrezzo agricolo e Ridolfi, dati alla mano, rese pubblici in più di una occasione i risultati ottenuti. Il *Catalogo degli Strumenti agrari perfezionati della Fabbrica annessa al Podere Modello e Sperimentale di Meleto in Val d’Elsa in Toscana* apparso sul *Giornale Agrario Toscano* nel 1835 dava conto di quanti e quali attrezzi erano stati prodotti e perfezionati, non per speculazione scriveva Ridolfi l’anno successivo, “ma per desiderio di diffondere cose utili” (cfr. *Giornale Agrario Toscano*, 1836, p. 358).

Sul GAT del 1827 Raffaello Lambruschini dava notizia della *Prova del coltro Ridolfi fatta nelle vicinanze di Figline* dove era stata dimostrata la sua “grande potenza”.

Lambruschini fu autore, qualche anno più tardi, di un lungo studio assai dettagliato nel quale proponeva alcune modifiche da apportare al coltro Ridolfi. Aveva studiato un nuovo modello di orecchio atto non soltanto a ben rovesciare la terra, ma anche a sminuzzarla. Appoggiato dallo stesso Ridolfi ne fu fatta la prova nell’ottobre del 1829 a Meleto con risultati soddisfacenti. (*D’un nuovo orecchio da coltri*, in *Giornale Agrario Toscano*, 1832, p. 37-80)

Numerosissime furono le lettere pubblicate sul *Giornale* che testimoniarono l’efficacia del coltro Ridolfi al quale Teofilo Conversini in una sua nota da Pistoia nel marzo 1835 consigliava di dare il nome di “coltro toscano”.

Ridolfi l’anno successivo in una lettera ai *Compilatori* del *Giornale Agrario Toscano* ritornava sul coltro toscano e ne definiva con maggior precisione le caratteristiche: “strumento che si compone ... del vomere ed orecchio del Coltro Ridolfi montati sul sistema Dombasle”: la bure lunga e inflessibile del primo si coniugava felicemente con la “eccellente montatura immaginata dal celebre sig. Dombasle”, grazie alla quale la fatica dei “bovi aratori” veniva notevolmente ridotta.

Il *Giornale Agrario* del 1833 pubblicava una notizia a firma dei *Compilatori* in cui veniva data comunicazione dell’invenzione di un nuovo strumento oratorio, opera di un “garzone bifolco” francese, destinata ad avere larga eco non soltanto in Francia. “Io reputo compita

l'opera, e trovato finalmente l'*ottimo aratro*" scriveva l'anno successivo Cosimo Ridolfi presentando ai Georgofili il suo *Rapporto intorno all'invenzione di Grangé, che procura a tutti gli strumenti aratorj un grandissimo miglioramento* ... Era il modesto contadino del dipartimento dei Vosgi che a parere di Ridolfi meritava il premio messo a concorso dai Georgofili nel 1823; dopo aver confrontato effettuando esperimenti il suo coltro con quello ideato da Grangé, il quale era riuscito ad ottenere grazie ad alcune sue innovazioni che gli uomini e gli animali lavorassero con minor fatica, Ridolfi aveva verificato, e con lui i suoi contadini di Meleto, il "pregio grandissimo del congegno per voltare" ideato dal contadino francese. Riteneva perciò che l'Accademia accogliesse fra i suoi membri corrispondenti l'abile coltivatore d'Oltralpe e che in segno di stima gli fosse fatto omaggio di una medaglia d'oro.

Il *Giornale Agrario Toscano* offrì anche in questa occasione le proprie pagine per dar conto delle numerose prove fatte con questo nuovo strumento aratorio, nonostante il ben noto scetticismo con il quale i contadini erano usi sovente accogliere qualunque novità. "Vogliando è egli possibile che l'uomo si ostini per non abbandonar l'abitudine a ricusare i doni che la ragione gli va facendo ...?" commentava sdegnato Ridolfi annunciando tuttavia che numerose erano le richieste che gli giungevano sia di modelli che di reali copie del coltro Grangé. Avvertiva però che mentre avrebbe continuato a produrre nella sua officina abilmente diretta dal signor Bonnard, strumenti nelle loro dimensioni reali, non avrebbe più prodotto modelli. Ne aveva comunque depositato uno presso la direzione del *Giornale Agrario* la quale aveva affidato al meccanico Wolff di Firenze la costruzione su richiesta, di eventuali copie, al prezzo di 35 paoli (*Coltro Grangé* in *GAT*, p. 229-232).

Un corrispondente straniero che si firmava con le iniziali F. B., assiduo lettore del *Giornale Agrario* mentre difendeva in una sua lettera il coltro ideato da Grangé la cui invenzione era reclamata da molti imitatori e sottoposta ad aspre ed ingiuste critiche, dava l'annuncio di una macchina a vapore costruita a Londra e "destinata a servire ai lavori dell'agricoltura". (*Aratro Grangé. Lettere all'Editore* in *GAT*, 1835, p. 77-78).

Il dibattito e lo studio in seno ai Georgofili concernente gli strumenti aratori e il loro perfezionamento fu lungo e vivace. Intorno agli anni Cinquanta del secolo essi approfondirono in numerosi studi la possibilità di applicazione del vapore al lavoro della terra, dando notizia dei diversi esperimenti messi in atto utilizzando aratri a vapore.

Ferdinando Tartini, *Della teoria dell'aratro. Memoria ... Letta il dì 7 Luglio 1822.*

Atti, Continuazione, v. 4, 1822, p. 402-410

Gioacchino Taddei, *Rapporto sugli aratri-coltri presentati al Concorso dell'I. e R. Accademia dei Georgofili per l'anno 1824 ... letto nell'Adunanza solenne del dì 26 settembre di detto anno.*

Atti, Continuazione, v. 5, 1824, p. 25-38

Cosimo Ridolfi, *Di un nuovo coltro Da servire a lavorare il suolo invece della vanga ...*

Atti, Continuazione, v. 5, 1824, p. 41-99

Raffaello Lambruschini, *Prova del coltro del Sig. Marchese Ridolfi fatta nelle vicinanze di Figline.*

GAT, 1827, p. 342-351

Raffaello Lambruschini, *D'un nuovo orecchio da coltri.*

GAT, 1832, p. 37-80

Cosimo Ridolfi, *Rapporto intorno all'invenzione di Grangé, che procura a tutti gli strumenti aratori un grandissimo miglioramento, letto dal Sig. March. Cosimo Ridolfi ... nell'Adunanza Ordinaria del dì 5 Gennaio 1834.*

Atti, Continuazione, v. 12, 1834, p. 80-95

Cosimo Ridolfi, *Lettere sul Coltro.*

GAT, 1836, p. 202-204

Antonio Salvagnoli Marchetti, *Intorno al coltro americano ...*

GAT, 1856, p. 60-64

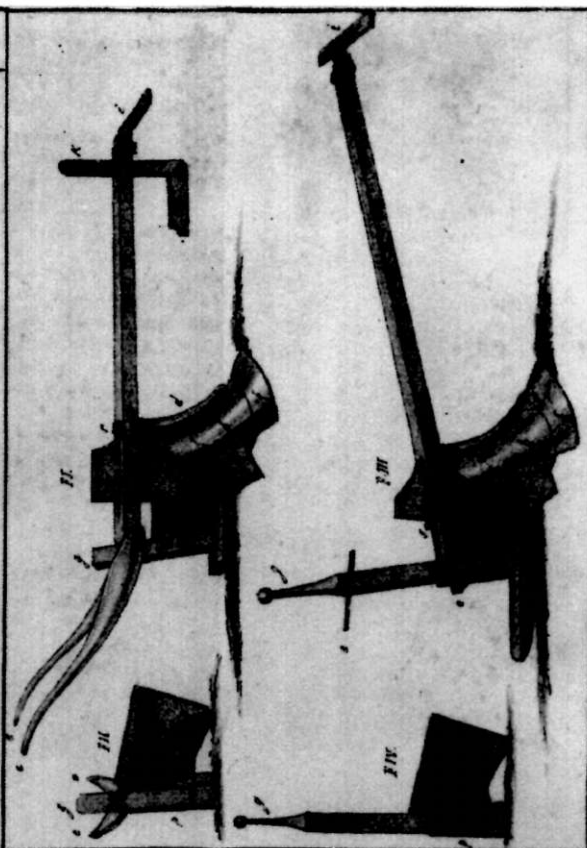
Antonio Salvagnoli Marchetti, *Il coltro a vapore del signor Fowler.*

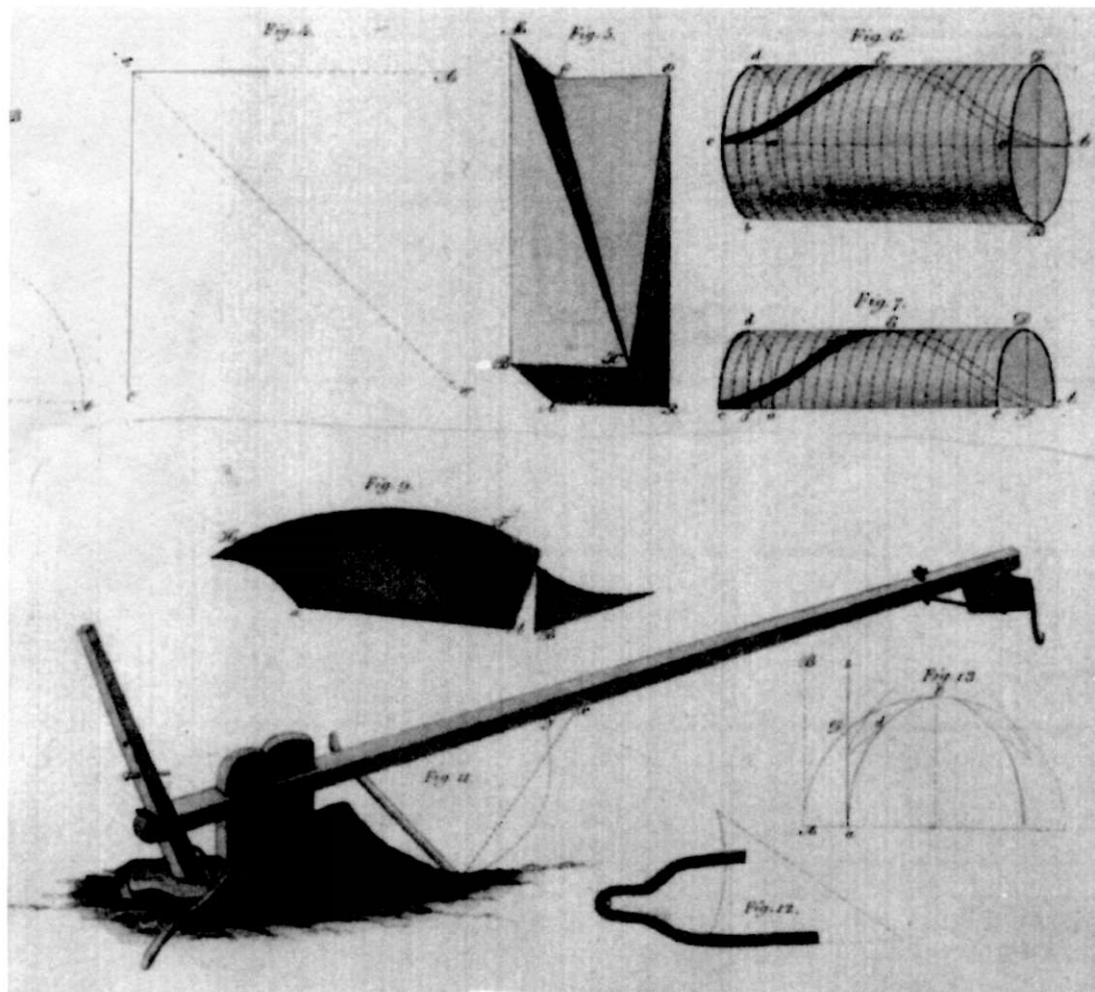
GAT, 1857, p. 419-421

T. V. Della Continuazione degli Atti di Georgofili Pag. 100

Spiegazioni Delle Figure

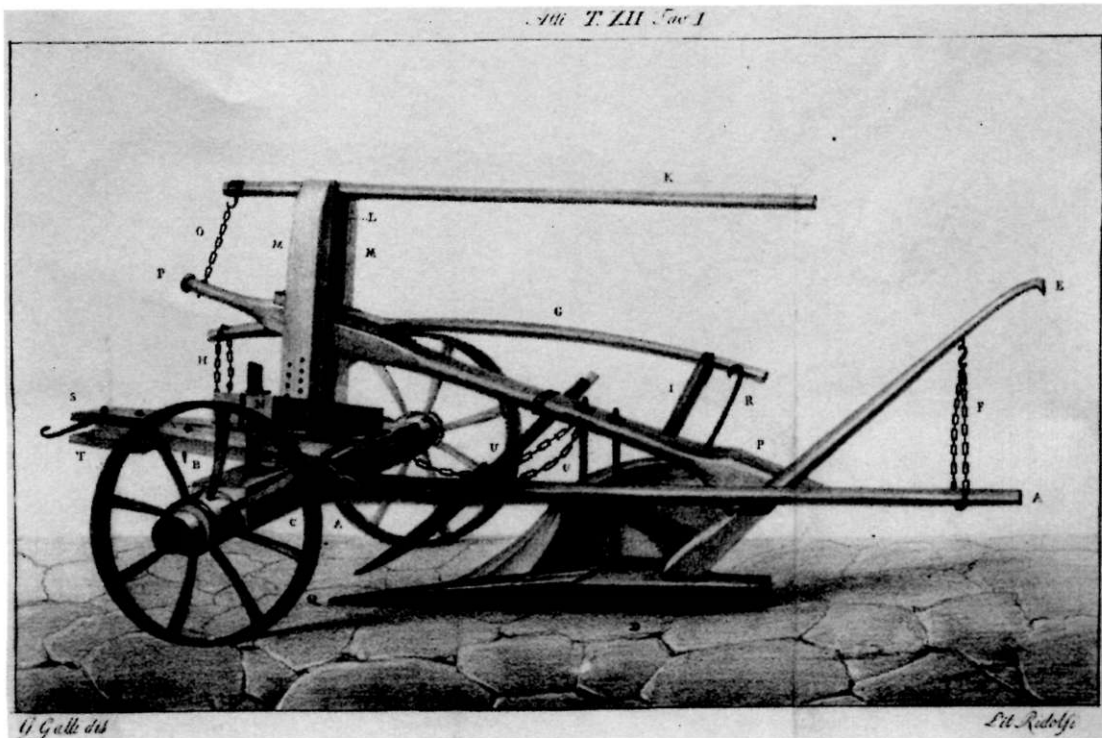
- | | |
|--|--------------------|
| 1. ^a Coltra Maschi | b. Cappa |
| 2. ^a Carta posteriore del Sud | c. Regolatore |
| 3. ^a Nuovo Coltra | d. Sostegno |
| 4. ^a Carta posteriore del Sud | e. Scarpia del Sud |
| a. Base | m. Maschio |
| b. Pisto | n. Profilo |
| c. Orcechi | o. Botta |
| d. Coltrillo | p. Guancia |
| e. Manicotto | q. Sorone |
| f. Vanghiogio | r. Tirore |
| g. Regola | s. Gancio |



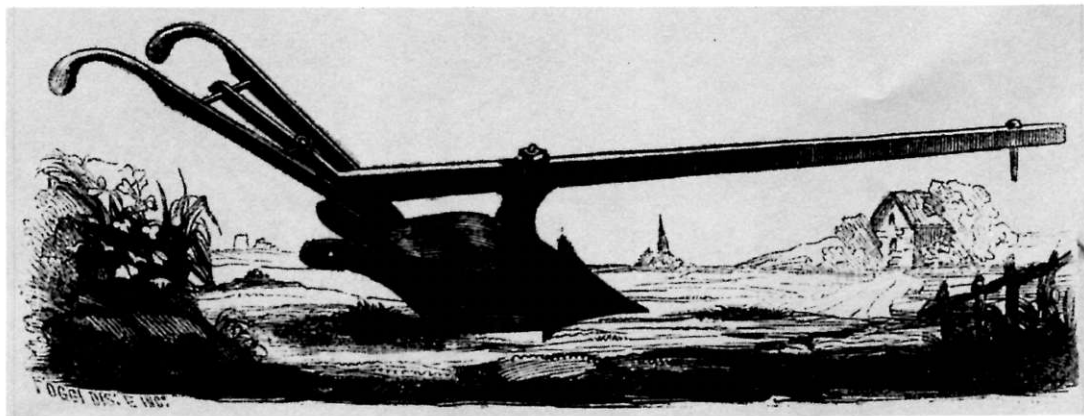


TAV. IV - R. Lambruschini, D'un nuovo orecchio da coltri in GAT, 1832.

Atti T. XII, Tav. I



TAV. V - C. Ridolfi, *Rapporti intorno all'invenzione di Grangé...* in *Atti, Continuazione*, v. 12, 1834.



TAV. VI - A. Salvagnoli Marchetti, *Intorno al coltro americano* in *GAT*, 1856.

LE FERROVIE

“Mille esempi, mille memorie fanno fede che l’attenzione alla facilità e comodità delle comunicazioni è sempre maggiore ove maggiore n’è il bisogno e il profitto, e dove è maggiore la cultura dei popoli; cosicché nella molteplicità degl’interessi e dei rapporti e nel rapido progresso della civiltà ai nostri tempi, continui e grandi sono stati i perfezionamenti apportati alla costruzione delle strade”. Così esordiva nel 1836 Fabio Andreini sul *Giornale Agrario Toscano* nel suo articolo *Delle Strade di Ferro*, plaudendo a tutto quello che in Francia e in Inghilterra era stato realizzato a proposito della viabilità in generale (canali e strade ordinarie) ed in particolare delle strade ferrate e a quello che ora si andava elaborando riguardo a queste ultime nella beneamata Toscana.

Le “strade di ferro”: un’origine piuttosto antica la loro, se come molti e tra questi anche l’autore dell’articolo sopra citato, le facevano risalire alla seconda metà del XVII secolo e particolarmente al 1680 quando in Inghilterra si cominciarono a costruire delle “strade a rotaje” che dapprima in legno furono ben presto fabbricate in ferro per la maggiore durata

e la maggiore levigatezza di questo materiale. Ancora più remota comunque era stata "l'idea di far scorrere le ruote delle vetture sopra superfici solide e piane" (è sempre Andreini che parla), usando sorte di tavole sulle quali farle scivolare; l'impresa non era certo facile e spesso per i cavalli era difficile doversi muovere su tali percorsi trascinando pesi non indifferenti. Le prime strade di ferro tuttavia si limitarono in Inghilterra al servizio presso le miniere di carbone, e solo più tardi, alla luce degli enormi vantaggi che dal nuovo mezzo di comunicazione ne trassero i commerci e l'economia, anche altri opifici ed altre attività vi fecero ricorso e finalmente le vie ferrate divennero anche mezzo celere e privo di tutti quegli inconvenienti che la viabilità ordinaria aveva per la comunicazione degli uomini da luogo a luogo: piogge che rendevano impraticabili le strade; gelo che bloccava per mesi fiumi e canali.

I Georgofili, attenti osservatori e entusiasti sostenitori di tutto quello che poteva venire a vantaggio dell'agricoltura non potevano rimanere sordi o disattenti a fronte del dibattito che sul finire degli anni Trenta del XIX secolo accalorava la Toscana ed altri stati italiani sul tema delle strade ferrate. Ben consapevoli del valore primario che le vie di comunicazione avevano rispetto all'economia nazionale, la problematica inerente la viabilità era stata loro presente fino dal secolo precedente; infatti già nel 1777 i Georgofili avevano promosso un concorso avente per oggetto le strade toscane: *Bando del 5 febbraio 1777 sul tema "Ricerca del metodo più facile e di minor dispendio per costruire, risarcire e mantenere tanto in poggio che in pianura le strade della Toscana senza servirsi delle comandate"*. Numerose furono le memorie presentate e quella di don Pietro Giovani, parroco di S. Andrea a Terzelli prima, poi Canonico della Basilica Laurenziana, ne era risultata vincitrice. Un altro saggio di valore fu presentato allo stesso concorso da Zanobi Del Rosso, architetto a servizio della corte lorenese; questa memoria fu poi pubblicata l'anno successivo da Gaetano Cambiagi.

Gli *Atti* accoglievano nel loro sesto volume (stampa 1810) la lunga memoria che Pietro Ferroni aveva letto al consesso accademico il 25 febbraio 1801, *Delle Comunicazioni Interne dei Popoli della Toscana*. Così esordiva l'autore: "Contuttochè malgrado le savissime Leggi Economiche pubblicate sotto il Governo del Gran-Duca Leopoldo, ed a fronte dell'esperienza di circa un quarto di Secolo che n'avea dimostrati apertamente i vantaggi, si dubitasse in appresso dell'utilità della libera comunicazione interna dei Popoli dell'Etruria ... abuserei certamente de' vostri lumi e della vostra pazienza, eruditi Accademici, s'io mi fermassi anco per pochi momenti a persuadervi dell'incoerenza di siffatta dubbiezza, mentre ognuno sa che in qualunque evento voi siete stati i valorosi Apoligisti e Campioni dell'illimitata Libertà di Commercio". E proseguiva ponendosi lo scopo di illustrare "con quali mezzi potrebbesi aumentare e promuovere la circolazione interna a beneficio dell'industria in un Paese agricolo, qual'è il Regno Etrusco".

Ovviamente la viabilità di cui si parlava qui, come del resto nel *Bando* del secolo precedente, era quella tradizionale, cioè quella su strada e Ferroni esaminava tutti gli angoli della Toscana, affrontando e ponendo aspetti e problemi che poi in anni successivi, a fronte delle strade ferrate, altri si sarebbero posti: struttura geografica del paese, assetto idrologico, necessità primaria di collegare ogni punto dello stato ipotizzando ramificazioni dalle vie principali ed infine pur dichiarando che non apparteneva “tampoco al[suo] presente istituto far parola di quelle Strade, le quali han per oggetto la specialità di render più agevole il Commercio esterno”, riconosceva quel ruolo singolarissimo che aveva nell’economia toscana Livorno con il suo porto, di cui l’autore coglieva tutta l’importanza definendolo come un’entità che “dee di sovente considerarsi come se situato esso fosse fuori di Stato” e che vedeva insieme ad altri porti e rade come “l’ultimo termine o emporio della navigazione interna, da cui comincia l’esterna”.

Anni dopo, quando entusiasticamente si affermava quanto era “bello l’avvenire che ci si [parava] dinanzi” quando si pensava alle strade ferrate e alla “potenza del vapore”, come scritto da Emanuele Fenzi e Pietro Senn sul *Giornale Agrario* nel 1841, quando il dibattito relativo alla viabilità su rotaie pareva concretizzarsi in ambiziosi progetti, i Georgofili non si tirarono indietro e le loro tribune, gli *Atti* e il *GAT* divennero teatro di dibattiti e di impegnata opera divulgativa presso i propri lettori poiché era chiaro che la realizzazione delle strade ferrate avrebbe dato “slancio” all’agricoltura e all’economia toscana che avrebbero potuto aprire i propri orizzonti attraverso il collegamento diretto con Livorno e poi con la Lombardia e altri stati italiani, con l’Adriatico e Trieste.

Soprattutto la rivista di Vieusseux si fece portavoce di questa tematica accogliendo articoli che affrontarono il tema delle strade ferrate da varie angolature. Anzi si può dire che il *Giornale Agrario* rendicontò passo passo tutto il dibattito che avveniva attorno alle ferrovie e che apertosi con l’articolo di Andreini, dette vita ad un interessante contesto che praticamente accompagnò l’esperienza toscana delle strade ferrate. Bene coglieva Andreini nel suo articolo quando affermava che la rivista fiorentina nonostante il suo titolo che sembrava strettamente ed unicamente legarla alla scienza agraria, era così di ampio respiro da “accogliere articoli ove si svolgono argomenti non propriamente agrari, ma dai quali la scienza agraria poteva ritrarre non lieve profitto. Uno degli argomenti di simil fatta - proseguiva l’autore - mi sembra quello che appella alle strade di ferro: i vantaggi risultanti dallo loro invenzione porteranno certamente un sussidio anche all’agricoltura”.

Nel suo dodicesimo volume (1838) il *Giornale* presentava in fine ad un articolo a firma di Carlo Martelli (*Idee sopra una strada ferrata da Firenze a Livorno*) il *Manifesto* datato 24 aprile 1838, siglato da Emanuele Fenzi di Firenze e Pietro Senn di Livorno nel quale i due autori rendevano pubblica la “benigna Risoluzione Sovrana” di pochi giorni prima che

permetteva loro “di raccogliere per mezzo di Azioni il capitale bisognevole ad intraprendere, compiere ed attivare una Strada di ferro da Firenze a Livorno, per interesse d’una Società Anonima da formarsi a suo tempo all’indicato oggetto; come pure di fare intanto per loro conto ... gli studi occorrenti, valendosi di abili ed esperimentati Ingegneri; ed ultimati questi studi, di presentare al Real Governo il relativo progetto di esecuzione ...”. Seguivano le condizioni a cui dovevano sottostare tutti coloro che intendevano divenire azionisti della Società Anonima e il *Manifesto* si chiudeva decretando questa strada ferrata come una delle migliori imprese realizzate: “Questa Intrapresa presenta i più grandi vantaggi, e secondo tutti i calcoli che sono stati fatti, poche linee in Europa possono presentare maggiore convenienza di questa”. Livorno collegata a Firenze e questa all’Adriatico e dunque “potranno passeggeri e merci in quarant’otto ore circa andare da Livorno a Firenze e viceversa”.

Gli articoli succedutisi sul foglio di Vieusseux e dei Georgofili furono particolarmente attenti soprattutto relativamente alla scelta del tracciato che una Commissione (di cui fecero parte i Georgofili Luigi Serristori e Giovanni Inghirami), nominata dalla Società costituitasi allo scopo, “composta delle più rispettabili persone” come affermarono Fenzi e Senn sul *Giornale Agrario* in loro scritto del 1841 più sopra citato, individuò nella valle dell’Arno come quello ideale e meno dispendioso.

A Robert Stephenson, la costituita Società Anonima affidò il progetto della nuova strada ferrata; nella redazione, l’ingegnere inglese, oltre ad evidenziare la scelta del percorso, monetizzò l’intera operazione, “compresovi l’acquisto dei terreni, le indennità, le costruzioni degli occorrenti stabilimenti, ed il corredo completo di macchine, carriaggi, e quant’altro ...” e dichiarò che l’intero percorso di *rail-ways*, suddiviso in quattro *tranches*, avrebbe avuto avvio dalla prima, la Livorno-Pisa la cui esecuzione avrebbe richiesto 15 mesi di lavoro.

Infine, Fenzi e Senn manifestando la loro estrema riverenza versol’ “illustre Sovrano” che così benevolmente aveva accolto le loro istanze, allegarono alla presentazione del progetto di Stephenson la richiesta di poter fregiare la strada ferrata con l’ “Augusto Nome” e dunque il primo tracciato di strada ferrata toscana ricevette l’appellativo di “Strada Leopolda”.

“Finalmente il dì 13 Marzo nella nostra Toscana fu inaugurato ed attivato un tronco di strada ferrata da Pisa a Livorno”, così scriveva nel 1844 Carlo Martelli sempre sul *Giornale Agrario* nel suo articolo *Apertura della strada Ferrata da Livorno a Pisa, e nuovo Esame intorno alla sua continuazione da Pisa a Firenze*. Come il titolo stesso esplicitava “il bisogno della continuazione della Strada ferrata”, sempre per citare Martelli, “si faceva sentire già imperiosamente” e l’autore invitava le menti più ingegnose ed attente a dare avvio da subito agli studi “sull’andamento da seguirsi”.

Il *Giornale* accolse dunque, a partire da questo momento, elaborati a favore delle varie tesi che si contrapposero nella scelta del nuovo tracciato. In lunghi e documentati articoli si disquisì intorno alla scelta da operare tra la *linea meridionale* e quella *subappennina* portando a favore dell'una la maggiore dirittura e quindi il minor costo e a favore dell'altra l'attraversamento di zone popolate ed attive. Sull'argomento si intrattennero Alberto Rinieri De Rocchi in *Del sistema di Strade Ferrate in Toscana* e Leonida Landucci che definì la *Leopolda* come "sola comodità toscana", ma che la vide anche come "elemento di vita italiana, se colla sua prosecuzione [fosse servita] a collegare tra loro tutte le provincie della parte media d'Italia", *Continuazione della Via Leopolda oltre Firenze*; entrambi gli articoli comparvero nel 1844.

Infine il *Giornale Agrario* non fu disattento a quello che accadeva in altre parti d'Italia e d'Europa e accolse nelle sue pagine articoli che trattarono delle strade ferrate nell'Italia centrale (*Lettera dell'Ingegnere Abbondio Angeloni*, 1844), nel Regno di Sardegna (*Strade ferrate negli Stati di S.M. Ill. Re di Sardegna*, sottoscritto con le iniziali N. N., 1845) nel nord-Europa dove secondo quanto scriveva Carlo Matteucci si stavano compiendo esperimenti sull'uso della forza ricavata dalla compressione dell'aria da sostituire al vapore, consueta energia per le macchine che trascinavano i vagoni (*Relazione sopra il Cammino Atmosferico di Dublino, ed alcuni altri perfezionamenti tentati recentemente nella locomozione sulle vie ferrate ...*, 1845).

Gli *Atti* accoglievano più o meno in quegli anni l'articolo invero molto critico di Pietro Rossini, *Cenni sopra la costruzione delle Vie ferrate in Toscana e sugli effetti loro riguardo all'Agricoltura ed al commercio nazionale*, una memoria presentata dal suo autore nell'adunanza del 6 febbraio 1848, nella quale constatava i guasti prodotti dalle vie ferrate, non solo per il poco gusto nella scelta dei materiali che contrastavano con la bellezza di "edifizj civili e idraulici grandiosi", ma anche per la poca avvedutezza con la quale erano state costruite le strade ferrate, la qual cosa provocava solo danni all'agricoltura principalmente con il ristagno delle acque nei terreni coltivabili adiacenti alle massicciate.

Quasi a dieci anni dall'apertura della *Leopolda*, il *Rapporto* di Guglielmo Cambray Digny del 1853, pubblicato negli *Atti* di quello stesso anno lamentava la mancanza, fin dall'inizio, di un piano generale "o come suol dirsi una rete, la quale col possibile sacrificio di capitali raggiungesse lo scopo di collegare strettamente fra loro le diverse provincie della Toscana, e questa cogli stati limitrofi, servendo insieme agli interessi del commercio e della industria, alle politiche del Governo, ai bisogni del militare servizio ... Io non credo ... -proseguiva- che nel deliberare l'apertura delle vie ferrate debbano i governi unicamente avere di mira il tornaconto delle società intraprenditrici, ma invece debbano proporsi di avvantaggiare gl'interessi dei sudditi, di dare impulsi ai commerci, alle industrie, alla prosperità nazionale".

Pietro Ferroni, *Delle comunicazioni interne dei Popoli della Toscana.*

Atti, v. 7, 1810, p. 93-125

Fabio Andreini, *Delle Strade di Ferro.*

GAT, 1836, p. 166-185

Carlo Martelli, *Idee sopra una strada ferrata da Firenze a Livorno.*

GAT, 1838, p. 189-199

Emanuele Fenzi - Pietro Senn, *Manifesto.*

GAT, 1838, p. 201-203

Emanuele Fenzi - Pietro Senn, *Strada ferrata da Firenze a Livorno.*

GAT, 1839, p. 261-263

Emanuele Fenzi - Pietro Senn, *Strada ferrata Leopolda da Firenze a Livorno.*

GAT, 1841, p. 197-209

Carlo Martelli, *Apertura della Strada Ferrata da Livorno a Pisa, e nuovo Esame intorno alla sua continuazione da Pisa a Firenze.*

GAT, 1844, p. 71-81

Alberto Rinieri De Rocchi, *Del sistema di Strade Ferrate in Toscana.*

GAT, 1844, p. 227-256

Leonida Landucci, *Continuazione della Via Leopolda oltre Firenze.*

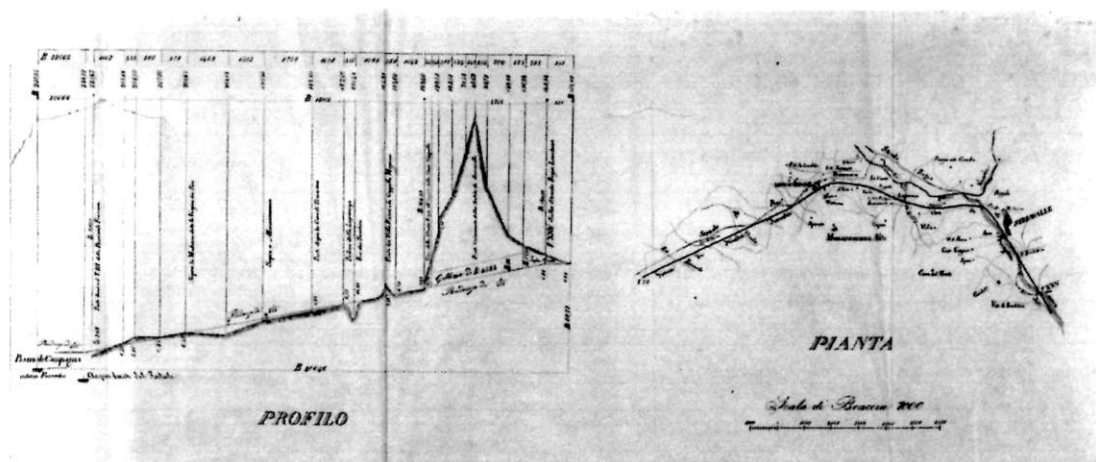
GAT, 1844, p. 251-258

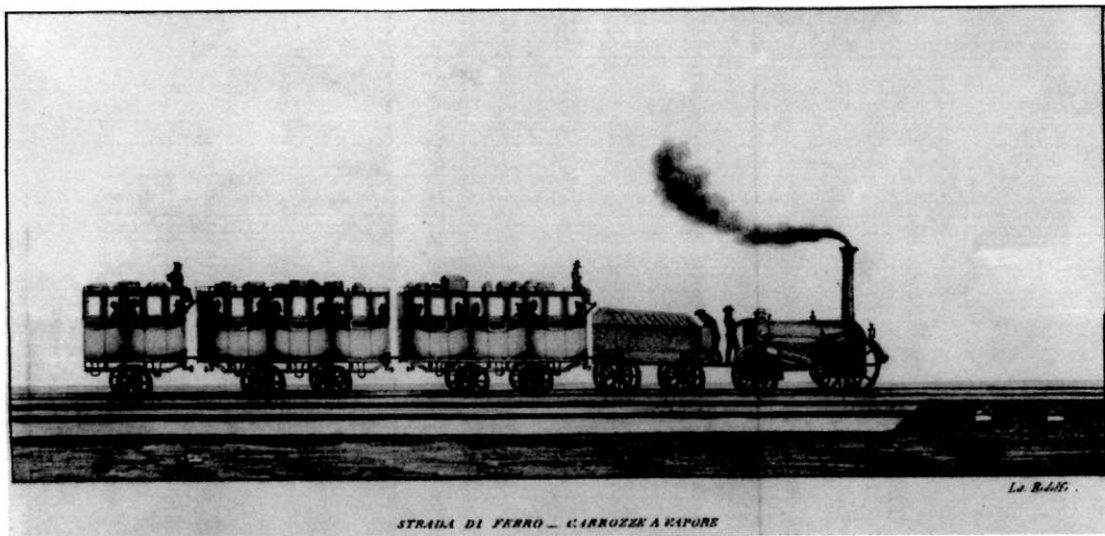
Pietro Rossini, *Cenni sopra la costruzione delle Vie ferrate in Toscana e sugli effetti loro riguardo all'Agricoltura ed al commercio nazionale ...*

Atti, *Continuazione*, v. 26, 1848, p. 65-84

Guglielmo Cambray Digny, *Rapporto letto ... nell'adunanza ordinaria del 3 Aprile 1853.*

Atti, *Continuazione*, v. 31, 1853, p. 209-218





STRADA DI FERRO - CARROZZE A VAPORE

L. B. 1836.

CONVEGNI

Alimentazione e nutrizione. Secc. XIII-XVIII, XXVIII Settimana di Studi dell'Istituto Internazionale di Storia Economica «F. Datini», Prato, 22-27 Aprile 1996

La XXVIII Settimana di Studi organizzata dall'Istituto Internazionale di Storia Economica «F. Datini» di Prato, svoltasi in questa città dal 22 al 27 aprile 1996, è stata dedicata ad un tema storiografico da tempo oggetto di notevole interesse, ossia *Alimentazione e nutrizione. Secc. XIII-XVIII*. La varietà dei contributi proposti nell'incontro che, secondo la tradizione dell'Istituto pratese, è risultato un'occasione di bilancio e di confronto, ha fornito dell'argomento una visione articolata. Le relazioni e le comunicazioni hanno ampiamente dimostrato che la ricerca sull'alimentazione in età preindustriale non è materia di indagine per i soli storici dell'economia, ma interessa gli antropologi e gli storici della mentalità, gli studiosi della spiritualità e delle conoscenze medico-scientifiche. Si sono fatte, pertanto, interessanti considerazioni circa il valore dietetico attribuito a certi cibi; ed è stato affrontato il significato sociale conferito alle occasioni del pasto collettivo. Il frequente riferimento alle convenzioni alimentari ha interessato la normativa in materia di vittazione imposta dalle chiese cattolica e protestanti. Dall'insieme degli interventi è emerso il convincimento che le vicende della nutrizione, per l'Europa d'*Ancien Régime*, debbano essere osservate entro una vasta prospettiva, riassumibile nella categoria di "cultura" alimentare. Su questa linea la scelta dei contributi proposti ha lasciato un po' nell'ombra gli aspetti storico-economici che sono alla base degli interessi perseguiti dall'Istituto. Come è stato rilevato in sede di discussione i fattori di produzione e quelli di distribuzione, o i rapporti tra salari e disponibilità di cibo non hanno avuto quello spazio che si sarebbe immaginato. D'altro canto l'alimentazione è apparsa in questa sede come un settore d'indagine estremamente complesso, le cui forti implicazioni di natura extraeconomica avrebbero reso insufficiente una sola chiave di lettura.

La presentazione del Convegno è stata fatta dal Presidente del Comitato Scientifico Jean-François BERGIER, *Il programma ed i contenuti della XXVIII Settimana di Studi*; e dal Direttore Scientifico Giampiero NIGRO. La prima sezione, dedicata a *Differenziazioni geografiche per grandi categorie*, è stata costituita da quattro contributi che, affidati alla competenza di noti studiosi del settore, hanno fornito un opportuno quadro introduttivo agli approfondimenti tematici dei giorni successivi. M. MONTANARI (Bologna) ha aperto i lavori parlando di "Condimentum, fundamentum". *Le materie grasse nella tradizione alimentare europea*. Attraverso un lungo *excursus* che ha preso le mosse dall'Antichità classica, l'autore ha ripercorso il variare delle preferenze circa l'impiego delle materie grasse, ricordando la prevalenza dei condimenti vegetali nella

cultura alimentare di Roma antica, e l'opposto prestigio del grasso animale durante i primi secoli del periodo medievale. Si è quindi intrattenuto sulla precettistica religiosa, sul ruolo avuto da questa nella diffusione dell'olio, soprattutto in direzione dell'Europa settentrionale, e nella valorizzazione di un grasso "inferiore" quale il burro, ammesso dalla chiesa come alternativa al lardo. A proposito del burro Montanari ha ricordato la sua progressiva affermazione durante l'età moderna, grazie all'influenza della cucina francese. Prendendo le mosse dalla tradizionale carta geografica dell'uso dei grassi che vede una prevalenza dell'olio nell'area mediterranea ed una delle sostanze animali nell'Europa germanica, ha sviluppato il concetto per cui influenze culturali, migrazioni di popoli, evoluzioni del gusto presso le classi dirigenti e motivazioni di natura etico-religiosa condizionarono, al pari dei fattori ambientali, il consumo alimentare degli ingredienti in questione.

R. VAN UYTVEN (Lovanio) ha invece affrontato *Le combat des boissons en Europe du Moyen Age au XVIIIe siècle*. A fronte di una scarsa potabilità dell'acqua, spesso anche difficile da reperire, soprattutto in ambiente urbano, il relatore ha ricordato un'altra netta divisione geografica nell'Europa medievale e moderna, quella tra regioni in cui era prevalente il consumo di vino e quelle in cui si affermò la cultura della birra. Focalizzando l'attenzione sull'Europa nord-occidentale, ha evidenziato come il vino, parte integrante della tradizione giudaico-cristiana di ascendenza latina, avesse avuto una notevole diffusione in queste regioni durante i secoli del Medioevo. Tuttavia, nel corso del '300 si andarono perfezionando le tecniche di preparazione e di conservazione della birra, la quale, dall'area tedesca si estese ai Paesi Bassi, all'Inghilterra ed alla Francia settentrionale. In tali paesi il frutto della vigna fu sempre piuttosto caro, in quanto oggetto di importazione, e spesso di qualità non proporzionata al suo costo. In età moderna si affiancarono alla birra: l'idromele, l'acquavite e le altre bevande alcoliche ricavate dai cereali, comuni principalmente fra i ceti più poveri della popolazione. Infine thé, caffè e cacao, divenuti bibite alla moda verso la fine del secolo XVII, conquistarono lentamente anche i mercati delle nazioni non direttamente coinvolte nel commercio coloniale. Con M. AYMARD (Parigi) si è passati a *L'Europe des nourritures végétales: nouvelle visite aux "prisons de longue durée"*. In questa relazione l'autore ha sottolineato come durante il Medioevo e per tutta l'età moderna l'agricoltura abbia costituito la base dell'alimentazione per le popolazioni europee. Ripercorrendo la vasta storiografia concernente la produzione cerealicola d'età preindustriale egli è giunto all'elaborazione di una carta delle colture vegetali indicante una contrapposizione fra Europa meridionale, caratterizzata dal ricorso più massiccio al frumento, ed Europa centro-settentrionale con prevalenza della segale e dei cereali inferiori. Tuttavia ha sottolineato come, anche in questo caso, la distinzione di natura geografico-ambientale conoscesse varianti trasversali e diacroniche, dovute essenzialmente a fattori sociali e culturali (pane bianco per i ceti superiori, nero per gli inferiori, con farina di castagne per i montanari), alla contrapposizione fra città e campagna, all'evoluzione del gusto, all'afflusso di nuovi prodotti, quali ad esempio il mais che interessò un po' tutte le regioni del continente.

G. NIGRO (Firenze) ha introdotto il tema del *"Mangiar di grasso, mangiar*

di magro". Il consumo di carni e pesci tra Medioevo ed Età Moderna. In particolare si è soffermato sulla contrapposizione fra il pesce, considerato cibo magro, e la carne, materia grassa per eccellenza. Tale distinzione concettuale, ha spiegato l'autore, era stata promossa dalla normativa religiosa, che aveva associato al pesce l'idea dell'astinenza, come mostra il suo ruolo nell'alimentazione monastica. Questa concezione caratterizzava l'intera Europa. Tuttavia non mancarono le forti differenze dovute ai condizionamenti ambientali ed alle tradizioni locali, che videro il permanere della preferenza per la carne soprattutto nell'Europa centro-settentrionale. Circa il consumo del pesce, l'autore ha rilevato come a partire grosso modo dal secolo XIV vi sia stato un miglioramento nelle tecniche di trasporto, di conservazione (salatura) e di cucina del prodotto, che ne fecero crescere il consumo e favorirono la sua rivalutazione come piatto di qualità anche presso i ceti più elevati, i quali, appunto condizionati dalla precettistica religiosa, lo avevano sempre ritenuto il piatto tipico delle quaresime.

La sessione *Ritmi e tendenze* è stata aperta da R. SMITH (Cambridge), *Periods of 'feast and famine': Food supply and long-term changes in European mortality, c. 1200 to 1800*, che ha tracciato una panoramica degli studi, a partire dagli economisti classici, sul tema del rapporto tra disponibilità alimentare e crisi di mortalità. Egli ha evidenziato come da posizioni che vedevano un rapporto diretto fra crisi alimentari, indebolimento fisico e mortalità, si sia passati, ormai da alcuni decenni, a posizioni più sfumate. In particolare l'apporto di biologi, dietologi, economisti e sociologi ha portato a considerare altre variabili importanti, come ad esempio migrazioni o variazioni del clima, quali cause importanti per la crescita della mortalità. Grazie agli studi più recenti si è anche visto che l'andamento della mortalità sul lungo periodo è stato rallentato, durante gli ultimi tre secoli, dal mutare delle condizioni igieniche e alimentari durante i cosiddetti periodi normali, e quindi non solo per il diminuire delle contingenze eccezionali, quali grandi carestie ed emergenze nosologiche.

B. KRUG-RICHTER (Münster-Westfalen), ha parlato di *Nahrung und Ernährung im frühneuzeitlichen Nord-westdeutschland: Münster in Westfalen im 16. und 17. Jahrhundert*. Portando l'attenzione su un ambito urbano per studiarne lo schema dietetico e le abitudini alimentari, egli ha illustrato i pasti quotidiani, i condizionamenti economici nella disponibilità di cibo, la natura e la qualità dei prodotti consumati in tre istituti della città durante la prima età moderna: un lebbrosario, un ospedale ed un collegio. Poiché fra questi enti ve ne erano alcuni che ricorrevano all'autoproduzione ed altri che necessitavano maggiormente del mercato, la panoramica è risultata abbastanza rappresentativa. L'autore ha evidenziato l'influenza sulle diete dell'andamento stagionale e dei precetti religiosi, fornendo dati quantitativi tratti da fonti contabili. Ne è emerso, fra l'altro, lo scarso consumo di vino, riservato alla liturgia o alle occasioni straordinarie, e quello più ampio della birra; così come un ricorso non trascurabile alla carne.

E. STOLS (Lovanio), *Habitudes et variations alimentaires au quotidien. Echanges et rejets culinaires du Nord au Sud et du Sud au Nord. XVIe-XVIIe siècle*, ha posto di nuovo l'accento sulla cultura della tavola presso i popoli europei, indicando nelle migrazioni e nei commerci due fattori fra i più importanti per

l'evoluzione delle abitudini alimentari, soprattutto in rapporto alla diffusione dei prodotti, all'evoluzione del gusto e delle tecniche culinarie fra i paesi del nord Europa e l'area mediterranea. In particolare si è soffermato sugli scambi esistenti fra i Paesi Bassi, la Francia e la penisola iberica, grazie ai viaggi di mercanti, di militari e diplomatici, che, ad esempio, diffusero nelle città fiamminghe molti prodotti mediterranei e di origine americana. Infine il relatore ha richiamato le differenze negli usi della tavola, ricordando i grandi banchetti dati dai Fiamminghi, i quali destavano l'attenzione dei viaggiatori stranieri.

A. POSPIECH (Varsavia)¹, ha quindi aperto uno squarcio sull'alimentazione dell'area polacca, tradizionale granaio dell'Europa occidentale. Si è soffermato sui ritmi stagionali dell'alimentazione ed ha posto attenzione alla varietà e alla ricchezza delle mense principesche, sulle quali la tradizione culinaria locale si arricchiva degli apporti della cucina orientale (turca, slava, ebrea) e di quella italiana, portata da artisti e viaggiatori nonché promossa nei monasteri, fino al più tardo influsso della cucina francese, soprattutto a partire dal XVII secolo.

Il primo gruppo di comunicazioni, dedicate alle differenziazioni geografiche è stato aperto dall'intervento di A. CORTONESI (Viterbo), che ha offerto una panoramica su *I cereali nell'Italia del tardo Medioevo. Note sugli aspetti qualitativi del consumo*. Egli ha anzitutto evidenziato come a partire grosso modo dal XII secolo il consumo del pane si fosse esteso un po' ovunque nella penisola italiana, a seguito della nuova estensione delle colture cerealicole anche al centro-nord. Ha quindi rilevato l'importanza del frumento per la panificazione e per altri usi alimentari presso i ceti più abbienti delle città comunali, ma impiegato, di preferenza, anche in ambito rurale, soprattutto a partire dal primo '300. I prezzi, ha concluso l'autore, indicarono chiaramente, nel loro variare, le preferenze accordate ai vari tipi di cereali.

M. SPREMIC (Belgrado) ha invece parlato di *L'alimentazione nei paesi balcanici. L'esempio della Serbia dal XIII al XV secolo*. Pur evidenziando il ruolo fondamentale del pane per l'alimentazione degli Slavi balcanici, egli ha aggiunto che la natura montuosa della Serbia favorì, soprattutto presso i Valacchi, il ricorso all'allevamento e al consumo di carni e formaggi. Circa l'afflusso di pesce destinato ai giorni di magra, di sale e di spezie ha sottolineato il rilievo del porto di Ragusa per il rifornimento di tutto l'entroterra balcanico.

A. RIERA MELIS, anche a nome di M.A. PEREZ SAMPER e M. GRAS (Barcellona), ha introdotto *El pan en las ciudades Catalanas (Siglos XIV-XVIII)*. Egli ha rilevato il ruolo fondamentale di questo alimento nella dieta di tutti i ceti sociali delle città catalane. Attraverso lo studio di una vasta documentazione normativa, notarile e contabile proveniente da istituti religiosi, da famiglie, etc. ha quindi indicato i rapporti esistenti tra afflusso commerciale di granaglie dall'Italia e dal Nord Europa e produzione dell'entroterra; i condizionamenti dei prezzi, le attività connesse alla fabbricazione e alla vendita del pane, gli interventi delle autorità municipali per garantire un sufficiente approvvigionamento cerealicolo.

¹ Relazione letta dalla Prof. Capponi Boraska.

S. CIRIACONO (Padova) ha parlato de *L'olio a Venezia in Età moderna. I consumi alimentari e gli altri usi*. Ricordando la molteplicità degli impieghi dell'olio nella realtà veneziana, da quello alimentare a quello farmacologico, sino alla manifattura laniera, l'autore ha sottolineato la relativa rarità del prodotto - importato dalla Puglia e poi dalle regioni soggette alla Repubblica (lago di Garda) -, per lungo tempo costoso e posposto al lardo, soggetto ad una notevole pressione fiscale e pertanto frequente oggetto di contrabbando.

Per la sezione *Ritmi e tendenze* si sono avute le comunicazioni di A. MATTHAIIOU (Atene), *La longue durée de l'alimentation: permanence rurale et différenciation urbaine en Grèce sous la domination ottomane*, che ha illustrato come nella realtà ellenica dei secoli XV-XIX l'alimentazione urbana disponesse dei mercati e dei ristoranti, spazi per il confronto fra tradizione culinaria locale ed apporti della cultura alimentare ottomana; mentre quella rurale vedeva prevalere gli elementi di continuità col passato ed una minore penetrazione degli alimenti allogeni.

L. PALERMO, D. STRANGIO (Roma), *Politiche dell'alimentazione e carestie nello Stato della Chiesa: un modello di lungo periodo (secoli XIV-XVIII)*, hanno affermato che gli interventi dell'autoritarismo annonario per il controllo dell'afflusso di cibo alle popolazioni dello stato pontificio determinarono, nella realtà in questione, un modello di controllo della produzione e del mercato per il quale era funzionale anche la carestia. Questa, dovuta più a fattori di strategia mercantile (accumulo delle derrate) che non a carenze produttive, facendo salire i prezzi - hanno spiegato i relatori - avvantaggiava gli operatori ed apriva squarci di azione individuale nel sistema gestito dalle strutture statuali.

K. SIMON-MUSCHEID (Basilea), *La faim et l'abondance. Les repas dans la mémoire. Les autobiographies des XVe et XVIe siècles*, ha aperto uno squarcio interessante sui testi di carattere privato che evidenziano le attitudini mentali di alcuni autori verso gli alimenti, mostrando, come esempi tratti da cinque memoriali tedeschi e svizzeri, due momenti particolari del ricordo: il controllo dei pasti nell'ambiente degli studenti; il ruolo del cibo come manifestazione di dissenso religioso nella Svizzera protestante, allorché assunse valenza di rottura il mangiare carne nei giorni di quaresima, come fu platealmente fatto da alcuni seguaci di Zwingli.

H.J. HÜBNER (Brema), *Larghezza e strettezza. Hard-Money Economy e ritmi dei mercati del credito e del grano a Venezia*. Soprattutto in riferimento ai secoli XIII e XIV l'autore ha evidenziato la stretta connessione esistente nella città lagunare fra mercato del grano e mercato del credito; ed ha mostrato come quest'ultimo, influenzando in misura determinante sulla disponibilità di cereali in una città che acquistava gran parte del suo fabbisogno, variava con regolarità nei diversi periodi dell'anno, quando durante la stagione autunnale l'arrivo in città dei prodotti orientali faceva affluire i mercanti a Venezia, abbassava il costo del credito e rendeva più abbondante la disponibilità dei cereali.

Infine C. MANERA (Palma di Maiorca), *Oferta de alimentos y pautas básicas de consumo en la España mediterránea durante el Siglo XVIII: El caso de la Isla de Mallorca, 1778-1808*, attraverso i computi dei cereali che indicavano la produzione delle Baleari e i testi relativi alle importazioni granarie ha esposto l'evolu-

zione dal prevalere dei cereali alla crescita d'importanza dei legumi fra '700 e '800, ponendo l'accento sulla cronica carenza di grano a Maiorca e sul conseguente ricorso ad una legislazione di controllo da parte delle autorità sulla produzione, lo stoccaggio e le importazioni dall'esterno.

La sezione *Problemi di preparazione e conservazione* ha previsto la relazione di L. BOLENS (Ginevra), *Science humaines et histoire de l'alimentation: Conservation des aliments et associations des saveurs culturelles, XIIIe-XVe siècles (de l'Andalousie à la Suisse Romande)*, la quale ha offerto una vasta panoramica sulle vicende del cibo come manifestazione e circolazione di cultura fra Oriente, penisola iberica e centro Europa. Partendo dall'Andalusia ha evidenziato l'afflusso di piante alimentari dall'Oriente mussulmano fra IX e XIV secolo; quindi, attraverso la trattatistica medica e i testi d'arte culinaria, ha mostrato gli apporti delle tradizioni ispanico-mediterranee alla cucina europea durante tutto il Medioevo. Si è poi soffermata sulle tecniche di conservazione degli alimenti tipiche dell'area di cultura latina, insistendo sulla essiccazione e la fermentazione (pasta), nonché sulla salagione, ripercorrendo la fortuna del *garum* dell'Antichità al Medioevo. Giunta all'età moderna, ha infine tratteggiato la cultura alimentare d'area elvetica durante il XVIII secolo, principalmente attraverso i libri di cucina.

Con J. THIRSK (Tonbridge) si è passati a *The Preparation of Food in the Kitchen, in Europe North of the Alps, 1500-1700*. L'autrice ha sottolineato come la cucina dell'epoca non fosse affatto monotona e priva di sapore. Gastronomi professionisti e donne di casa seppero sempre aromatizzare opportunamente le vivande, sia pure con ingredienti semplici, in prevalenza spezie. Particolare attenzione è stata posta alle modalità quotidiane di preparare il cibo e all'attività prevalentemente femminile svolta nelle cucine, come ad esempio la preparazione domestica del pane. Le fonti citate erano testi di cucina e libri di viaggio (in particolare i *Dialoghi* di J.L. Vives, sec. XVI), i quali descrissero, per vari paesi, un'attività altrimenti destinata a restare poco documentata.

K.P. ELLERBROCK (Dortmund), *Vom Pökeln und Dörren zur modernen Lebensmittelkonservierung. Wirtschaftliche, kulturelle und technische Aspekte an der Schwelle zum Industriezeitalter (1750-1850)*, ha portato l'attenzione sulle tecniche e sugli aspetti economici della conservazione degli alimenti, tecniche di lunga durata nella storia europea, come la salatura o, dal secolo XVIII, il salmistrare. In particolare si è soffermato sulle nuove tecniche introdotte all'epoca della prima industrializzazione, che, superando i limiti di quelle domestiche, influirono profondamente sulle abitudini alimentari, consentendo un più largo accesso a cibi prima poco diffusi e in quantità sufficienti da scongiurare, o limitare, il ricorrere minaccioso delle crisi alimentari. Interessanti i cenni alla tecnica del sottovuoto, prima in vetro poi in latta, perfezionata negli Stati Uniti durante il secolo scorso.

B. LARIOUX (Parigi), *L'histoire de la cuisine: problèmes, sources et méthodes. L'exemple du Moyen Age (XIIIe-XVe siècles)*, ha ripercorso la fortuna storiografica della cucina, evidenziando come al gusto per l'aneddotico tipico del positivismo si sia sostituito il disinteresse delle "Annales". La storia della cucina - ha spiegato il relatore - è una scienza giovane che sta mettendo a punto le sue tecniche d'indagine, ma che dispone di molte fonti anche per il Medioevo. Ha infatti

ricordato i libri di cucina, che occorre studiare nei rapporti di reciproca influenza e derivazione, le descrizioni dei banchetti, la letteratura umoristica, utile per la lessicografia alimentare, e infine i libri di conti, per i rifornimenti di derrate.

Quanto alle comunicazioni, J. MADIGNIER (Chalon sur Saône) ha presentato una *Enquête sur l'alimentation dans une communauté religieuse en Bourgogne au XIIIe Siècle d'après l'obituaire de Saint-Andoche d'Autun*, cioè i risultati di una ricerca su un obituario monastico che offre numerosi spunti circa l'afflusso di donativi alimentari alla citata comunità religiosa durante le festività, e sulla dieta abbondante nonché variegata di queste reclusse borgognone durante il pieno Medioevo.

O. VACCARI (Pisa), *Pisa: I porti della Toscana ed il rifornimento di viveri per le navi* (Secc. XIV-XV), ha invece parlato del porto di Livorno, il quale, dopo aver sostituito a partire dal tardo '300 l'interrato porto pisano, divenne il principale scalo toscano per l'afflusso di merci provenienti dall'Italia meridionale e dal bacino del Mediterraneo, prodotti di cui l'autrice ha indicato entità e qualità.

Ancora sull'alimentazione a bordo delle navi si è intrattenuto G. LÓPEZ NADAL (Palma di Maiorca), *Comer en el mar. Aspectos sobre el consumo alimenticio en la navegación mediterránea europea (Siglos XVI-XVIII)*, il quale, utilizzando tre fonti della seconda metà del XVII e della prima metà del XVIII secolo, cioè una relazione dei viveri acquistati da una nave corsara di Maiorca alla partenza nonché durante i suoi scali in vari porti italiani e a Malta; quindi alcune provvigioni alimentari per tre imbarcazioni militari maiorchine; e infine un regolamento reale circa il consumo giornaliero destinato all'equipaggio delle galere francesi risalente al 1710, ha evidenziato la varietà e la ricchezza, soprattutto calorica, degli alimenti caricati sulle navi.

La sezione dedicata a *Miti e tabù* è stata costituita dalla relazione di J. TOPOLSKI (Poznań), *Religious fasting as a kind of the food taboo in Poland in the XVI-XVIIth Centuries*, che ha sottolineato le differenti caratteristiche del digiuno religioso in rapporto alle classi sociali e all'evoluzione del costume alimentare nella Polonia della prima età moderna. In particolare si è soffermato sulla perdita progressiva del valore di tabù connesso al consumo di certi cibi, sia pure con diverse gradazioni a seconda dei precetti cattolici, protestanti ed ebraici, data la relatività dei divieti imposti soprattutto dalla chiesa cattolica. Ha quindi rilevato come la pratica del digiuno abbia favorito il consumo di pesce sulle tavole aristocratiche della Polonia rinascimentale.

Nel pomeriggio, presso la villa medicea "La Ferdinanda" di Artimino, E. LODOLINI e C.D. FONSECA hanno presentato i volumi *Gli Archivi per la storia dell'alimentazione*, Atti del Convegno di Potenza-Matera, 5-8 settembre 1988, Pubblicazioni degli Archivi di Stato, Saggi 34, Roma 1995 (tre voll.).

La prima comunicazione sul tema *Miti e tabù* è stata quella di Ch. VILLAIN GANDOSSI (Aix-en-Provence), *Typologie et symbolisme des eaux nourricières au Moyen Age*, che ha rilevato i tre temi dominanti dell'antica simbologia connessa all'immagine dell'acqua, vista come fonte di vita, veicolo di purificazione e fattore di rigenerazione, riferendosi ai due ambiti religioso e medico-alimentare cristiano e mussulmano, attraverso esempi dei secoli X-XV.

Quindi W. PULZ (Monaco), *Vivere senza mangiare: astinenza femminile su*

fogli volanti del Cinquecento, ha esaminato le vicende di quattro donne d'area tedesca del secolo XVI che sollevarono dei veri «casi» fra medici e teologi per la loro presunta capacità di vivere per anni senza mangiare. L'astinenza di queste donne - ha spiegato l'autrice -, per le forti implicazioni religiose, divenne fattore di contesa fra cattolici e protestanti e fra visione miracolosa e diabolica del fenomeno, tanto più che le protagoniste erano donne che trascendevano, attraverso il digiuno, il loro ruolo sociale.

A proposito de *La tavola e il bilancio (consumo, aspetto economico del pranzo)*, J.L. FLANDRIN (Parigi), ha introdotto *Prix et status gastronomique des aliments: réflexion sur quelques exemples de XVIe, XVIIe et XVIIIe siècles*. Attraverso l'osservazione dei prezzi a Parigi e in altre città della Francia l'autore ha ricostruito una vera e propria gerarchia del gradimento nel consumo delle carni, per cui il manzo, poco stimato in età medievale, venne ampiamente rivalutato dagli anni '30 del '600. Egli ha sottolineato come i prezzi delle carni variassero anche in rapporto all'età delle bestie macellate, alla diffusione di concezioni medico-sanitarie e ad altri fattori di cultura alimentare, che determinavano notevoli variazioni nella domanda.

B.F. HARVEY (Oxford), *Monastic Diet, XIIIth-XVIth Centuries: Problems and Perspectives*, prendendo le mosse dai dettami contenuti nella regola di san Benedetto ha evidenziato i problemi connessi al rispetto letterale delle disposizioni originarie, soprattutto in rapporto all'uso della carne e dei latticini, nonché del contrasto fra dieta ordinaria e straordinaria, riservata ai giorni speciali e alle festività; e infine la differenza tra pasto regolare consumato in refettorio e pasti speciali riservati a determinati religiosi. Dopo aver menzionato i tipi di fonti più utili per ricerche sulla dieta monastica, la relatrice ha mostrato la progressiva assimilazione di essa a quella più tipica dei *potentes* contemporanei. Alcune riflessioni sul valore nutritivo del cibo consumato in ambiente claustrale sono state fatte attraverso l'analisi di una realtà-campione offerta dall'abbazia di Westminster.

Su un tema affine si è intrattenuto L. STOUFF (Aix-en-Provence), *L'alimentation des ménages et des maisons religieuses (communautés religieuses, écoles, hôpitaux) aux XIVe et XVe siècles*, che ha posto l'accento sulle fonti di approvvigionamento alimentare di istituti e comunità, sia religiose che laiche. Prima di tutto ha spiegato quali testimonianze documentarie dirette (libri di conti e di casa) o indirette (lettere, statuti, deliberazioni municipali, fonti fiscali, registri di salari, analisi archeologiche e così via) possono fornire utili informazioni sull'incidenza dell'autoconsumo o del ricorso al mercato. Quindi ha illustrato quattro esempi: le case religiose (fra cui la curia avignonese), alcune famiglie aristocratiche, i ceti rurali scarsamente dediti agli acquisti, e i professionisti cittadini, per i quali più ampio era il ricorso a fornitori professionisti.

J. PÁNEK (Praga), *Consumption and financial problems of travelling aristocrats in the age of Renaissance: Czech noblemen in Italy in the Mid-16th Century*, ha riferito circa lo studio delle spese effettuate per l'alimentazione da parte degli aristocratici boemi in viaggio nell'Italia settentrionale durante il tardo Rinascimento. Poiché è difficile, ha spiegato il relatore, conoscere la spesa della dieta ordinaria di queste grandi famiglie che basavano gran parte del loro sostentamen-

to sulle rendite dei loro fondi, ciò diventa possibile quando alcuni membri dell'aristocrazia si trovavano in viaggio e dovevano ricorrere più spesso al mercato. In particolare egli si è soffermato sulla spedizione a Genova di numerosi cavalieri Ceki nel 1551, a seguito del re Massimiliano d'Asburgo, spedizione che permise a molti aristocratici di osservare lo stile di vita delle corti italiane, di gustarne la raffinata cucina e di portare in patria la passione per nuovi prodotti.

M.A. ROMANI (Milano), *"Regalis coena": aspetti economici e sociali del pasto principesco (Italia settentrionale secoli XVI-XIX)*, ha analizzato l'aspetto scenografico-rituale del pasto di corte nonché il suo valore simbolico, ricordando le gerarchie esistenti alla tavola dei principi presso le corti padane di Ferrara, Mantova, Parma e Modena. Ha richiamato la sontuosità dei banchetti e ne ha ricordato l'estrema raffinatezza, destinata a dettare legge nell'arte culinaria dell'Europa del tempo, almeno fino agli inizi del XVII secolo, allorché la cucina francese prese il sopravvento, in parallelo alla provincializzazione delle grandi mense italiane.

Le comunicazioni dell'ultima sezione sono state le seguenti: M. SENTIERI (Genova), *Un'indagine sulle ragioni della persistenza della dietetica galenica lungo l'Età preindustriale*, che ha spiegato le ragioni della plurisecolare fortuna goduta dalla dottrina umorale, alla base di ogni concezione medico-fisiologica, mostrando l'applicazione cinquecentesca della dietetica galenica ai vegetali commestibili provenienti dalle Americhe, interpretati, sostanzialmente, col metodo dell'analogia.

Su *La alimentación castellana y Hispanomusulmana Bajomedieval. Apuntes para una definición de dos códigos* ha riferito T. DE CASTRO MARTINEZ (Granada), la quale ha messo a confronto i codici alimentari cristiano e mussulmano nella Castiglia medievale, codici che - ha spiegato la relatrice - conobbero in realtà numerose distinzioni al loro interno. L'indagine esegetica e semeiotica di fonti prevalentemente letterarie ha rilevato, infatti, l'analogia nella preferenza di certi alimenti da parte delle classi privilegiate mozarabiche, israelitiche e cristiane, e, per converso, le profonde differenze relative alle stratificazioni sociali ed al rapporto città-campagna.

Da fonti dell'archivio Datini ha tratto gran parte della sua agromentazione M. GIAGNACOVO (Campobasso), *Due "alimentazioni" del basso Medioevo: la tavola dei mercanti e la tavola dei ceti subalterni*, il quale ha analizzato i *Quaderni di spese di casa o Registri di spese di mangiare e di bere*, in cui venivano registrate le spese del mercante per l'alimentazione della sua "famiglia", comprensiva dei dipendenti. Attraverso l'analisi dei registri contabili relativi ai fondaci di Pisa e Firenze l'autore ha mostrato l'incidenza delle spese per il vitto sui bilanci dei fondaci stessi, la ricca dieta del ceto mercantile e quella, senza dubbio meno variata, dei numerosi subalterni.

V. NAZAROV (Mosca), *L'alimentation d'élite de l'État Russe (XVe-XVIIe siècle)*, ha evidenziato la scarsità di fonti utili per studiare questo tema, eccettuata forse la dieta monastica. Circa l'aristocrazia moscovita, quella per cui è più facile indagare i consumi, egli ha rilevato i forti condizionamenti climatici della produzione agricola, in grado di incidere anche sulla dieta dei ceti privilegiati. Parlando dei banchetti di corte, ha ricordato quale valore avessero l'abbondanza e lo spreco che a tali festini si associavano, dato il loro ruolo in quanto simboli di

ricchezza e di autorità, in un contesto sociale per larga parte povero e, anche in ambito urbano, di media sottoalimentato.

R. SALVEMINI (Napoli), *L'alimentazione negli ospedali napoletani nei secc. XVI-XVIII*, ha messo in rilievo il ruolo dei nosocomi napoletani nell'attivazione del commercio di derrate alimentari; ed ha descritto il funzionamento di alcuni di questi istituti, mostrando, attraverso il confronto tra testi normativi, scritti contabili e relazioni di occasionali visitatori, le differenze tra una pretesa efficienza descritta in sede ufficiale e la situazione di indigenza in cui versavano molti assistiti.

M. SPEDICATO, A. D'AMBROSIO (Bari) si sono intrattenuti "*Tra anima e corpo*". *L'alimentazione delle comunità religiose nel Mezzogiorno moderno (Secc. XVI-XIX)*. Esponendo, sulla base di fonti contabili e registri cibari, i regimi vittuali, il variare stagionale dei consumi, le componenti dietetiche e gli usi gastronomici di alcuni monasteri e conventi meridionali, sia maschili che femminili, sono pervenuti alla conclusione che le regole medievali in regime di alimentazione, nonostante le rigide disposizioni postridentine, avevano perduto buona parte dell'originario rigore.

G. METELLI (Foligno), *L'alimentazione del ceto nobile e delle classi meno abbienti a Foligno tra Cinque e Seicento*, ha mostrato come nell'arco cronologico considerato una relativa prosperità economica, determinata da congiunture favorevoli, abbia causato un aumento della quantità e della qualità dei cibi a disposizione dei ceti sociali della cittadina umbra; una realtà che emerge soprattutto in rapporto ai consumi della classe nobiliare.

Infine A. ANNARUMMA (Bari), *Il prezzo e il consumo delle derrate agricole a Bari nel '600 e nel '700*, ha analizzato il regime alimentare di un istituto caritativo barese, L'Ospedale dei pellegrini di San Nicola, giudicando il bilancio energetico e quello quantitativo della dieta riservata agli ospiti come sostanzialmente soddisfacenti dal punto di vista fisiologico ed econometrico, ma poco attento alla varietà e all'appetibilità dei cibi.

I lavori del Convegno sono stati chiusi da una tavola rotonda presieduta da J.F. - BERGIER. Vi hanno partecipato F. SABBAN (Champigny sur Marne) che ha introdotto alcuni interessanti elementi di confronto con la storia alimentare e la tradizione culinaria cinesi; quindi M. MONTANARI, il quale ha sottolineato come la storia dell'alimentazione sia terreno comune di indagine per tanti studiosi di discipline diverse, per cui ha auspicato una futura riflessione, successiva all'acquisizione dei dati, sul sistema strutturale di questa cultura, approfondendone i principali meccanismi di funzionamento, come ad esempio il rapporto tra produzione e dietetica.

Alatere del Convegno è stata inaugurata nel palazzo comunale di Prato una mostra di manoscritti e stampati di gastronomia; "*Et coquatur ponendo...*" *Cultura della cucina e della tavola in Europa tra Medioevo ed Età moderna*. L'esposizione ha offerto, per la prima volta riuniti in un'unica sede, numerosi documenti provenienti da biblioteche europee e nordamericane concernenti la cultura della cucina e della tavola in rapporto ai secoli XIII-XVII. Le varie sezioni sono state dedicate ai testi di dietetica, alla cultura della tavola, alla nascita di una codificazione gastronomica durante i secoli presi in esame, alle edizioni dei testi

classici dal Rinascimento al Seicento; con in più altri scritti diversi, come ad esempio inventari di suppellettili da pranzo, libri di conti, codificazioni normative di carattere suntuario e così via. Dalla medicina, dunque, alla gastronomia, passando per l'organizzazione dei banchetti di corte, fino ai trattati di dietetica e di scienza dell'alimentazione, fra i quali spicca il *De onesta voluptate* del Platina, ma con attenzione anche alla cucina popolare e regionale.

La mostra è frutto dell'impegno organizzativo dell'Istituto pratese e della Bibliothèque Internationale de Gastronomie - Solengo. Il catalogo, che raccoglie le schede di vari autori ed accurate riproduzioni fotografiche dei testi esposti, è stato coordinato da un comitato scientifico presieduto da G. NIGRO e composto da O. BAGNASCO, A. DILLON BUSSI, A.J. GRIECO, B. LARIOUX, M. NICOU.

("Et coquatur ponendo...", *Cultura della cucina e della tavola in Europa tra medioevo ed età moderna*, Prato-Firenze, Istituto Internazionale di Storia Economica "F. Datini" - Giunti Industrie Grafiche 1996, pp. 432, 48 tavole a colori fuori testo).

FRANCESCO SALVESTRINI

RECENSIONI

A. BARBERO, C. FRUGONI, *Dizionario del Medioevo*, Bari, Laterza, 1994

Questo agile dizionario, pregevole per la chiarezza e concisione delle voci trattate, può essere prezioso anche per il museologo e lo storico dell'agricoltura che frequentemente hanno la necessità di consultare un manuale di questo tipo per definizioni, concetti, nozioni, dati. Il compiacimento non manca di una venatura d'insoddisfazione, sia pure soggettiva, considerando che uno storico del Medioevo dovrebbe illustrare innanzitutto come si svolgeva l'esistenza dell'uomo medievale, come e con quale mezzo egli traeva il suo sostentamento. Quindi è sì necessario trattare delle istituzioni, delle strutture sociali e dei rapporti di potenza, della guerra, dei commerci, ma grosso modo almeno il novanta per cento della gente in quell'epoca viveva operando nell'agricoltura e indirettamente anche il restante dieci per cento ne dipendeva, costituendone per così dire la cornice, o, se si vuole, direbbe Marx, una sorta di sovrastruttura. Di conseguenza ampio spazio andrebbe dedicato in un dizionario alle voci attinenti ad essa e in particolare alle sue tecniche. È quanto ad esempio viene egregiamente effettuato nel volume attinente all'età comunale della Storia d'Italia U.T.E.T. dal Cherubini. In caso diverso si offre al lettore, specie se inesperto, una visione molto parziale e lacunosa di tale epoca storica.

Così, nel Dizionario in esame, su un migliaio di voci trattate, quelle che riguardano le tecniche produttive e i relativi strumenti sono inferiori in numero alle dita di una mano. Ciò si riscontra anche nel soggetto delle illustrazioni. Esse ammontano ad una trentina, ma nessuna riguarda l'agricoltura! E questo malgrado quasi tutte le voci del Dizionario facciano necessariamente un riferimento diretto o indiretto ad essa, attraverso i suoi operatori (contadini, coloni, servi, castaldi), le esazioni, le strutture (mansi, grange) ecc. È ben vero che così almeno una ventina di voci riguardano direttamente l'agricoltura, ma lo fanno solo in un'ottica giuridica, istituzionale, fiscale, amministrativa.

È questo il caso, ad esempio, delle voci *enfiteusi*, *mezzadria*, *catasto* ecc. Siamo cioè ancorati alle tradizioni ottocentesche per le quali la storia dell'agricoltura era contemplata unicamente sotto tali profili. In tal modo capita che i nostri Autori, nella voce «*mezzadria*» accennino al «miglioramento delle tecniche agricole» avvenuto nel Medioevo, ma senza specificare di quale tipo sia stato.

Qualche informazioni in merito la possiamo ricavare dalle tre uniche voci tecnico-agrarie del Dizionario. Nella prima, dedicata all'*aratro* (le altre due riguardano rispettivamente il *dissodamento* e le *rotazioni*), si fa riferimento al potenziamento di questo strumento avvenuto nel Medioevo tra il X e l'XI secolo, con l'aggiunta del versoio, conosciuto in Europa centrale già nel IX secolo.

A questo riguardo, tale datazione sembra molto dubbia per i seguenti

motivi: a) si premette che, come è noto agli aratrologi, dal lato funzionale, la presenza del coltro e quella del versoio sono tra loro solidali, in quanto il primo, tagliando il suolo verticalmente, combinandosi con il taglio orizzontale effettuato dal vomere, determina una grossa zolla che va staccata e rovesciata, appunto per mezzo del versoio. Invece, nell'aratro simmetrico che semplicemente incide il terreno, il coltro è quasi superfluo, data la limitata profondità a cui opera l'aratro di questo tipo.

b) Nel Veneto sono stati reperiti diversi coltri (Forni 1989), di cui uno connesso con un vomere alquanto asimmetrico, risalenti già all'epoca romana.

c) Sempre nel Veneto, anch'essi di età romana antica, sono stati rinvenuti i tipici ganci che connettono l'aratro al carrello, il che significa che l'aratro a carrello, del resto già citato da Plinio, era in uso in tale epoca. Ma la struttura a carrello è tipica dell'aratro asimmetrico, cioè di quello dotato di coltro, dato il suo peso più rilevante.

d) Il celebre indovinello veronese dell'VIII secolo chiama l'aratro «versoio», come ancora oggi nel Veneto. E ciò ovviamente per la presenza del versoio nello strumento (denominazione della parte più significativa per indicare l'intero aratro). Ma una nuova denominazione di un attrezzo richiede molto tempo prima che si diffonda e si affermi, il che significa che l'aratro con versoio era presente nel Veneto già da qualche secolo, presumibilmente dall'età tardo-romana. L'archeologia ha reperito coltri e vomeri, ma non versoio, in quanto i primi erano in ferro mentre questi ultimi, essendo in legno, non si sono conservati.

Il mito creato dai medievisti nordici dell'origine transalpina dell'aratro asimmetrico (cioè con versoio) a carrello parrebbe quindi senza fondamento.

Circa poi la resa del 3-4 per uno della coltivazione del grano, riportata dagli Autori in questa voce, bisogna tener presente la parabola evangelica del seminatore che indica rese molto diverse a seconda delle varie situazioni, ma con un livello massimo del 100 per 1 (dati ritenuti scientificamente accettabili per quell'epoca dagli specialisti di agronomia: sperimentalmente si possono ottenere rese anche molto più elevate). È verosimile che la resa riportata dai nostri Autori fosse quella dei campi del padrone: mal concimati e mal diserbati. Quelli del colono, meglio curati, rendevano certamente di più. Ma solo quelli del padrone risultavano registrati e conservati negli archivi.

Qualche osservazione riguarda le altre voci più attinenti all'agricoltura. A proposito delle rotazioni, non risulta che il miglio, cereale a ciclo vegetativo brevissimo, sia seminato in autunno. Sembra poi curiosa l'osservazione che la mezzadria consenta ai proprietari di «confiscare a danno dei contadini il maggiore profitto reso possibile dal miglioramento delle tecniche agricole»: la terra può esser coltivata secondo tecniche arcaiche o con strumenti e modalità più progrediti. Con il passar del tempo come scrivono gli autori, questi ultimi via via emergono e prevalgono. L'adozione di tecniche più progredite, a parità di lavoro da parte del colono, considerato che il prodotto è diviso a metà tra quest'ultimo e il padrone, è vantaggiosa per entrambi. Semmai appare ingiusto alla mentalità moderna il modo con cui i «padroni» erano diventati tali.

In conclusione, a parte sfumature criticabili secondo il nostro punto di vista, e le inevitabili piccole imperfezioni che abbiamo segnalato, il Dizionario è, come si

è detto, utile. In vista di una nuova edizione, potrebbe esser proficuo tener conto di queste osservazioni*.

GAETANO FORNI

V. MARCHIS, *Storia delle macchine. Tre millenni di cultura tecnologica*, Bari, Laterza, 1994

«Si legge come un romanzo»: è un'espressione idiomatica che si addice perfettamente a questa opera del Marchis, stesa con uno stile scorrevole, vivace, in forma chiara, comprensibile senza difficoltà pure da persone di cultura media. Uno dei suoi pregi, che lo rende utile anche per lo storico dell'agricoltura e per il museologo agrario, è il frequente riferimento agli strumenti agricoli e alle relative tecniche e persino alle misure agrarie, così che rende agevole correlare le innovazioni in agricoltura nel quadro globale dell'evoluzione tecnologica.

Il fatto poi che l'Autore abbia riportato i riferimenti a strumenti e tecniche di ogni genere fatte da poeti - a cominciare da Dante Alighieri - nei loro poemi rende il volume gradevole anche per il lettore di formazione umanistica.

Nel settore agrario in complesso precise sono le descrizioni relative alle strutture e alla funzione degli strumenti. Le poche imperfezioni si arguisce che siano da ascrivere o alle fonti, talora non molto sicure in questo campo (in quanto la storia dell'agricoltura, a differenza di quella delle macchine, raramente è stesa dagli agronomi, ma più frequentemente da studiosi di altra formazione) od alle evidenti necessità di sintesi, che possono determinare delle sfocature nella trattazione.

* Per la documentazione e un ulteriore approfondimento di quanto sopra espresso si veda:

G. FORNI, *Il «plauumaratum» (aratro a carrello) di Plinio nel quadro della storia dell'aratrocoltura in Italia*, Convegno *Tecnologia, economia e società nel mondo romano* (Como settembre 1979), Como, Soc. Archeologica Comense, 1980, pp. 99-120; ID., *Questioni di storia degli ordinamenti culturali dalle origini preistoriche all'età industriale*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», XXVII (1987), pp. 63-102; ID., *Origini e storia dell'aratro e del carro in Padania*, in G. BASSI, G. FORNI, *L'aratro e il carro lodigiani nel contesto storico padano*, Milano, Museo Lombardo di Storia dell'agricoltura, 1988, pp. 5-56; ID., *Strumenti aratori di Aquileia romana*, «Antichità Altoadriatiche», XXXV (1989), pp. 313-334; ID., *L'agricoltura milanese nel contesto padano*, Mostra *Milano e la Lombardia in età comunale* (Milano 1993), Milano, Silvana, 1993, pp. 100-104 + schede + Note nella bibliografia generale; ID., *Gli aratri anauni nel contesto storico-antropologico delle Alpi centro-orientali*, «SM Annali di San Michele», 8 (1995), pp. 171-206; ID., *Gli aratri dell'Italia nord-occidentale dalla preistoria al Mille*, in *Il seme l'aratro la messe*, a cura di R. Comba, F. Panero, Cuneo, Soc. Studi Storici Prov. di Cuneo, 1996, pp. 37-114; A. OLIVA, *La politica agraria di Roma antica dal 265 a.C. al 410 d.C. - Saggio di economia rurale*, Piacenza, Federconsorzi, 1930; M.L. ZANCANARO, *Gli strumenti agricoli romani nel Veneto e Trentino-Alto Adige: una ricerca campione tra aree di pianura e aree di montagna*, in *Agricoltura ambiente e sviluppo economico nella storia Europea*, a cura di L. Segre, Milano, Franco Angeli, 1993, pp. 47-64.

Per riferirci alla prima categoria, possiamo riportare il caso del cavallo. Le scuole transalpine (e di riflesso quelle italiane) assegnavano l'introduzione del cavallo nel lavoro dei campi solo al Medioevo, per merito delle popolazioni del centro e ovest europeo. Ciò in quanto la documentazione artistica del cavallo (bassorilievi tombali, trionfali e simili) dell'antichità classica lo evidenzia esclusivamente in ambito militare o sportivo. Al contrario, l'analisi delle 45 scene d'aratura nell'ambito delle oltre duecentomila iconografie rupestri preistoriche e protostoriche della Valcamonica (illustranti anche la vita quotidiana, datate dal Centro Camuno di Studi Preistorici ed ora con rigorosa precisione dall'Istituto di Archeologia dell'Università di Milano) evidenzia come, a partire dal 1000 a.C. circa, praticamente gli unici animali impiegati per arare erano gli equini.

La stessa constatazione appare dalle scene di trasporto con carri agricoli della medesima epoca, analizzate dalla van Berg-Oesterrieth.

Va invece ascritto al poco corretto costume, soprattutto degli storici italiani, quello di non rispettare la corretta grafia dei termini zoologici che, secondo gli accordi internazionali, prescrive, nella nomenclatura binomia, la maiuscola per il primo termine (il genere), la minuscola per il secondo (la specie). Così la grafia corretta sarebbe *Equus caballus*, *Equus onager*.

Alla spiegabile, incompleta informazione di un autore straniero quale lo Zimmer, si deve poi l'asserzione che nelle stele funerarie dell'antichità classica manca «ogni richiamo all'aratro». Si veda al riguardo, ad esempio, quella di epoca romana conservata al Museo di Siracusa, riferentesi ad un defunto appartenente alla categoria degli *aratores*. Una iscrizione romana nel Veronese documenta inoltre la *gens Plobinia* (che tra l'altro ha dato il nome alla Val Policella), cioè appunto degli «aratori», tenendo conto che nella Raetia Galliae l'aratro usato era a ruote ed era chiamato *plovum* (*plaumarati* secondo Plinio), come documenta poi Rotari.

Alla tradizione degli storici nord-europei si deve invece la supposizione che il mulino a ruota motrice orizzontale fosse di origine barbarica. Sebesta, senza dubbio il maggiore dei nostri molinologi storici, descrive come in ambito greco-romano si passò dal preesistente mulino idraulico di questo tipo a quello vitruviano, a ruota verticale. Anche l'asserzione di Gille, che il mulino idraulico si fosse effettivamente diffuso solo nel Medioevo, è da rettificarsi: secondo gli studi più recenti (in particolare v. Atti del Congresso sull'Innovazione Tecnologica di Aix-en-Provence, 1996, ora alle stampe), pure nell'antichità, con il ridursi della manodopera servile, esso era abbastanza impiegato.

A Barbegal presso Arles (bocche del Rodano) gli ingegneri romani (famoso costruttore di impianti e macchine idrauliche era Q. Candidius Banius) avevano, ai tempi di Marco Aurelio, creato un grandioso complesso proto-industriale (fig. 1) per la macinazione dei cereali, mediante la realizzazione di una imponente serie di cascate lungo il pendio di Fontvieille, che muovevano trentadue mulini. Il complesso poteva produrre sino a circa tre tonnellate di farina all'ora (Benoît 1947 pp. 76-77; Forbes 1961 pp. 608-9; Forbes 1965 pp. 93-95. Queste tre fonti pur riferendosi tutte alle ricerche di Benoit pubblicate nel 1940, portano dati parzialmente discordanti). Di tale complesso permangono tuttora le gigantesche vestigia.



Fig. 1. Veduta prospettica dell'impianto proto-industriale romano antico per la macinazione dei cereali, secondo Benoît (cit.) e Forbes (cit.).

Alla seconda categoria, cioè alle sfuocature dovute alle esigenze di sintesi e generalizzazione, si può assegnare la contrazione in poche righe dell'evoluzione dell'aratro (pre-industriale) che, realizzatosi nell'arco di quasi cinque millenni venne scandita via via da profonde innovazioni (in particolare all'emergere dell'età del Ferro, all'inizio dell'era volgare, e nel Medioevo). Tale sintesi posta all'inizio del volume non permette al lettore di inserirle agevolmente nel contesto delle varie fasi dell'evoluzione tecnologica complessiva descritta dall'Autore.

Eguale in poche righe si pone nel Rinascimento l'origine della rotazione continua - mentre si dovrebbe parlare di un suo estendersi grazie anche alla teorizzazione del Tarello, dell'invenzione dell'aratro a coltro - ma l'archeologia ha reperito già per l'epoca romana numerosi coltri talora addirittura abbinati con il relativo vomere, l'introduzione dell'uso dell'erpice - mentre anche a questo proposito si dovrebbe parlare solo di una sua maggiore sistematica diffusione. Di esso, nelle varie fogge e funzioni, trattano ampiamente i Georgici latini, da Varrone a Virgilio e a Plinio, tenendo conto inoltre che era già estesamente usato in Mesopotamia, in età sumerica ed accadica, vale a dire 4000 anni prima.

In conclusione, come si può constatare, si tratta di piccole imperfezioni e sfumature, dovute essenzialmente alle lacune della storiografia agraria italiana (macroscopiche per tutte le epoche precedenti l'età moderna), cui l'Autore potrà

agevolmente avviare in una prossima edizione. Per un libro così ben indovinato nell'impostazione e nello sviluppo, essa certamente non mancherà*.

GAETANO FORNI

* Per la documentazione e un ulteriore approfondimento di quanto sopra espresso si veda:

G. FORNI, *Il «plaumaratum» (aratro a carrello) di Plinio nel quadro della storia dell'aratrocoltura in Italia*, Convegno *Tecnologia, economia e società nel mondo romano* (Como settembre 1979), Como, Soc. Archeologica Comense, 1980, pp. 99-120; ID., *Questioni di storia degli ordinamenti colturali dalle origini preistoriche all'età industriale*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», XXVII (1987), pp. 63-102; ID., *Strumenti aratori di Aquileia romana*, «Antichità Altoadriatiche», XXXV (1989), pp. 313-334; ID., *Gli albori dell'agricoltura*, Roma, REDA, 1990; ID., *Les six révolutions technologiques qui ont caractérisé l'évolution de l'agriculture traditionnelle euro-méditerranéenne*, I Jornadas Intern. sobre Tecnología Agraria Tradicional (Madrid 1992), Madrid, Museo Nac. del Pueblo Español, 1993, pp. 257-266; J. KOLENDO, *L'agricoltura nell'Italia romana*, Roma, Editori Riuniti, 1980; A. SALONEN, *Agricoltura mesopotamica nach sumerisch-akkadischen Quellen*, «Ann. Accad. Scient. Fennicae, Helsinki» (1968), B 149; A. SALTINI, *Storia delle Scienze Agrarie*, 4 voll., Bologna, Edagricole, 1985-89; G. ŠEBESTA, *La via dei mulini*, Trento, 1977; M. VAN BERG-OESTERRIETH, *Les chars préhistoriques du Val Camonica*, Capodiponte, ed. del Centro, 1972; K.D. WHITE, *Agricultural Implements of the Roman World*, Cambridge, Cambridge University Press, 1967; M.L. ZANCANARO, *Gli strumenti agricoli romani nel Veneto e Trentino-Alto Adige: una ricerca campione tra aree di pianura e aree di montagna*, in *Agricoltura ambiente e sviluppo economico nella storia Europea*, a cura di L. Segre, Milano, Franco Angeli, 1993, pp. 47-64.

INDICI DEL 1996

PER AUTORE

BALDINI E., <i>Orti Agrari. Presentazione</i>	fasc. 1, p. 3
BANAL R., <i>Il Falerno</i>	fasc. 2, p. 61
BORIANI M.L. - BARONI L., <i>L'Orto Agrario di Bologna</i>	fasc. 1, p. 123
BRIANTA D., <i>L'Orto Agrario dell'Università di Pavia</i>	fasc. 1, p. 183
FORNI G., <i>Il contributo delle civiltà agrarie degli altri continenti all'agricoltura europea</i>	fasc. 2, p. 3
GALARDI G., <i>La percezione geografica di un'isola mediterranea: la Corsica, tra tempi antichi e moderni</i>	fasc. 2, p. 69
GHISLENI P.L., <i>L'Orto della Crocetta dell'Accademia di Agricoltura di Torino</i>	fasc. 1, p. 109
GIOVANNETTI M., <i>L'Orto Agrario dell'Università di Pisa</i>	fasc. 1, p. 231
MONTAVECCHI F., <i>Il trasporto marittimo di cereali nel Mediterraneo antico</i>	fasc. 2, p. 29
PELLION O., <i>"Fare di necessità virtù". Viaggio nella tradizione alimentare mezzadrile</i>	fasc. 2, p. 141
PISANI P.L. - NANNI P., <i>Gli Orti Agrari di Firenze</i>	fasc. 1, p. 69
POSTIGLIONE L., <i>L'Orto Agrario di Salerno</i>	fasc. 1, p. 209
SALTINI A., <i>Due scienziati romantici fondano le scienze del suolo. (parte I) In troika nella steppa alla scoperta della pedogenesi</i>	fasc. 2, p. 121
ZANETTI P.G., <i>L'Orto Agrario di Padova e l'agricoltura nuova</i>	fasc. 1, p. 5

PER SOGGETTO

Agricoltura europea

FORNI G., <i>Il contributo delle civiltà agrarie degli altri continenti all'agricoltura europea</i>	fasc. 2, p. 3
---	---------------

Alimentazione

PELLION O., <i>"Fare di necessità virtù". Viaggio nella tradizione alimentare mezzadrile</i>	fasc. 2, p. 141
--	-----------------

Corsica

GALARDI G., <i>La percezione geografica di un'isola mediterranea: la Corsica, tra tempi antichi e moderni</i>	fasc. 2, p. 69
---	----------------

Orti Agrari

BALDINI E., <i>Orti Agrari. Presentazione</i>	fasc. 1, p. 3
---	---------------

BORIANI M.L. - BARONI L., <i>L'Orto Agrario di Bologna</i>	fasc. 1, p. 123
BRIANTA D., <i>L'Orto Agrario dell'Università di Pavia</i>	fasc. 1, p. 183
GHISLENI P.L., <i>L'Orto della Crocetta dell'Accademia di Agricoltura di Torino</i>	fasc. 1, p. 109
GIOVANNETTI M., <i>L'Orto Agrario dell'Università di Pisa</i>	fasc. 1, p. 231
PISANI P.L. - NANNI P., <i>Gli Orti Agrari di Firenze</i>	fasc. 1, p. 69
POSTIGLIONE L., <i>L'Orto Agrario di Salerno</i>	fasc. 1, p. 209
ZANETTI P.G., <i>L'Orto Agrario di Padova e l'agricoltura nuova</i>	fasc. 1, p. 5

Scienze del suolo

SALTINI A., <i>Due scienziati romantici fondano le scienze del suolo. (parte I) In troika nella steppa alla scoperta del processo della pedogenesi</i>	fasc. 2, p. 121
--	-----------------

Trasporti

MONTEVECCHI F., <i>Il trasporto marittimo di cereali nel Mediterraneo antico</i>	fasc. 2, p. 29
--	----------------

Vini

BANAL R., <i>Il Falerno</i>	fasc. 2, p. 61
-----------------------------	----------------

MOSTRE DELL'ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

I Georgofili

a cura di Lucia Bigliazzi e Luciana Bigliazzi	fasc. 2, p. 157
---	-----------------

CONVEGNI

<i>Alimentazione e nutrizione: Sec. XII-XVIII, XXVIII Settimana di studi dell'Istituto Internazionale di Storia Economica "F. Datini", Prato, 22-27 aprile 1996 (F. SALVESTRINI)</i>	fasc. 2, p. 205
--	-----------------

RECENSIONI

BARBERO A. - FRUGONI C., <i>Dizionario del Medioevo</i> , Bari, Laterza, 1994 (G. FORNI)	fasc. 2, p. 217
MARCHIS V., <i>Storia delle macchine. Tre millenni di cultura tecnologica</i> , Bari, Laterza, 1994 (G. FORNI)	fasc. 2, p. 219

*Finito di stampare
nel mese di maggio 1997
dalla F.&F. Parretti Grafiche
Firenze*