

ENRICO BALDINI

CENNI STORICI SULLA COLTIVAZIONE
DELL'ANANASSO (*BROMELIA ANANAS* L.) IN ITALIA

Introdotta a scopo scientifico nell'Orto Botanico di Pisa agli inizi del XVIII secolo¹, questa specie originaria dall'America tropicale, fino ad allora conosciuta in Italia solo tramite descrizioni e disegni², richiamò, in breve volgere di tempo, l'attenzione di numerosi, intraprendenti giardinieri che, con artifici colturali, riuscirono a portare abilmente a maturazione i suoi preziosi frutti³.

Agli inizi la coltura fu privilegio dei giardini dotati di serre riscaldate con stufe costruite in modo da convogliare l'aria calda e i fumi prodotti in appositi condotti posti a fianco o al di sotto dei bancali destinati a ospitare le piante (fig. 1). Nel giro di pochi anni,

¹ M. TILLI, *Catalogus Plantarum Horti Pisani*, Florentiae, 1723. Cfr.: F. GARBARI & L. TONGIORGI TOMASI, *Michelangelo Tilli e il Catalogus Plantarum Horti Pisani*, Pisa, 1991. Il frutto dell'Ananasso è un sincarpo strobiliforme composto da bacche ombelicate, saldate fra loro e inserite su di un rachide ipertrofico che termina con un ciuffo di foglie detto «corona». L'Ananasso è pianta pollonifera ed emette quindi, alla base del fusto, numerosi germogli, spesso provvisti di radici.

² G. RAMUSIO, *Navigazioni e viaggi*, Venezia, 1550-1556; C. ACOSTA, *Tractato de las drogas, medicinas et plantas de las Indias Orientales*, Burgos, 1578; C. DURANTE, *Herbario nuovo*, Roma, 1585; C. CLUSIUS [ESCLUSE], *Rariorum Plantarum Historia*, Antverpiae, 1601; U. ALDROVANDI, ms. 136, t. XIX, cc. 128v-129v, e ms. 28, cc. 228v-228r, Biblioteca Universitaria, Bologna. Nella stessa Biblioteca è conservata anche un'inedita tempera (U. ALDROVANDI, *Iconographia Plantarum*, c. III: 196) che era stata inviata nel 1591 da Ferdinando I Granduca di Toscana allo stesso Aldrovandi: una replica di un disegno di Jacopo Ligozzi, oggi conservato a Firenze nel Gabinetto dei Disegni e Stampe della Galleria degli Uffizi (1931 Orn.).

³ Analoghi tentativi di acclimatazione dell'Ananasso in Europa ebbero luogo, nello stesso periodo, anche in Belgio, Olanda, Gran Bretagna, Francia, Austria, Germania e Russia.

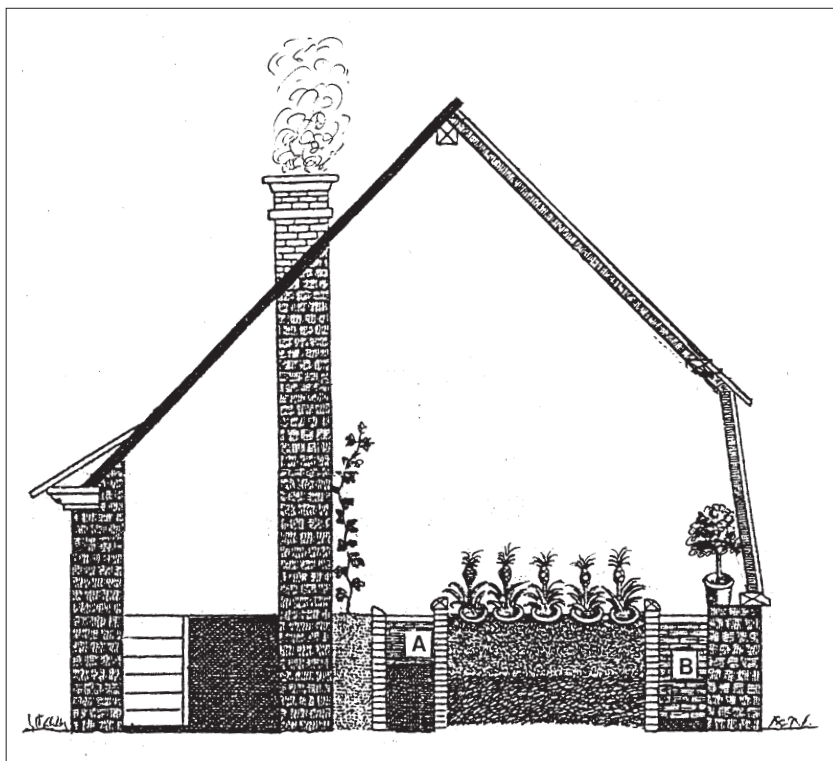


Fig. 1 Sezione trasversale di una antica serra di Ananassi riscaldata con stufe. Lo smaltimento dei fumi avveniva dopo che questi avevano percorso i condotti (A e B) situati ai lati del bancale. Data l'ampiezza della serra altre piante (viti, agrumi, fragole) vi trovavano ricetto

però, grazie ad alcune soluzioni tecniche intese a contenere gli esorbitanti costi d'impianto e di gestione⁴, gli Ananassi fecero la loro comparsa anche nei giardini attrezzati con semplici cassoni vetrati, che venivano riscaldati facendo fermentare materiali organici vari. La coltivazione degli Ananassi si diffuse così in molte regioni e in particolare in Piemonte, in Lombardia, in Toscana, nel Lazio e in Campania.

⁴ Cospicuo era l'impegno della manodopera addetta al governo degli Ananassi e alla ininterrotta alimentazione delle stufe che, avendo un rendimento termico assai basso, consumavano ingenti quantità di legna.

Nel 1777 un giardiniere piemontese di nome Francesco Brocchieri, al servizio del conte Perrone di Ivrea, proprietario di «uno dei più dilettevoli e curiosi giardini del regno sabaudo», pubblicò un opuscolo⁵ nel quale descrisse dettagliatamente il modo di costruire i «serbatoi»⁶ destinati a ospitare gli Ananassi:

Devesi primieramente scavare una buca di lunghezza piedi dieci e oncie quattro di netto⁷, di profondità oncie diciotto e mezza di netto, di larghezza piedi quattro, badando però di situarla in modo tale che l'invetriata, la quale si vuole por di sopra, si trovi rivolta al più che si può a mezzodì. Compito lo scavamento si farà, tutt'all'intorno della buca, un muro di mattoni largo oncie nove ed alto oncie 18 e mezza oltre le fondamenta che sono di oncie sei; sopra questo muro si poserà il serbatoio, dopo d'aver fatto un pavimento a mattoni nel fondo della cava. Il serbatoio si formerà con quattro travetti che avranno oncie quattro e mezzo di larghezza e di spessezza, uniti insieme a tutta forza e assicurati con buoni cavicchi di legno. I due laterali avranno piedi quattro e otto oncie di lunghezza e quelli delle due faccie piedi undici. Nei quattro angoli si metteranno quattro montanti della stessa grossezza: i due che sono nella faccia del serbatoio avranno oncie dodici e mezza d'altezza e i due di dietro oncie trentatré. (...) Dalle regole sinora prescritte ne viene per giusta conseguenza che dalla sommità della parte di dietro alla sommità della parte davanti del serbatoio vi sarà una pendenza che è assolutamente necessaria per dare attività ai raggi del Sole e per il più pronto scolamento delle acque in tempo di pioggia⁸.

Il manufatto era completato da vetrate mobili di dimensioni tali da potere essere agevolmente aperte per la ventilazione e per l'espletamento delle varie operazioni colturali. Pezzi di tela trapunti «a guisa di coltroni» e leggeri pannelli di legno dovevano infine essere tenuti a portata di mano per ridurre di giorno l'eccessivo irraggiamento solare, per contenere di notte la dispersione del calore e per proteggere le vetrate in caso di grandine (fig. 2).

⁵ F. BROCCHERI, *Nuovo metodo adattato al clima del Piemonte per coltivare gli Ananassi senza stufa*, Torino, 1777.

⁶ Letti caldi, altrimenti detti "conserve", "couches" e "baches".

⁷ Un piede piemontese equivaleva a 51 cm, un'oncia a 4 cm.

⁸ F. BROCCHERI, *Nuovo metodo...*, cit., pp. 10-12.

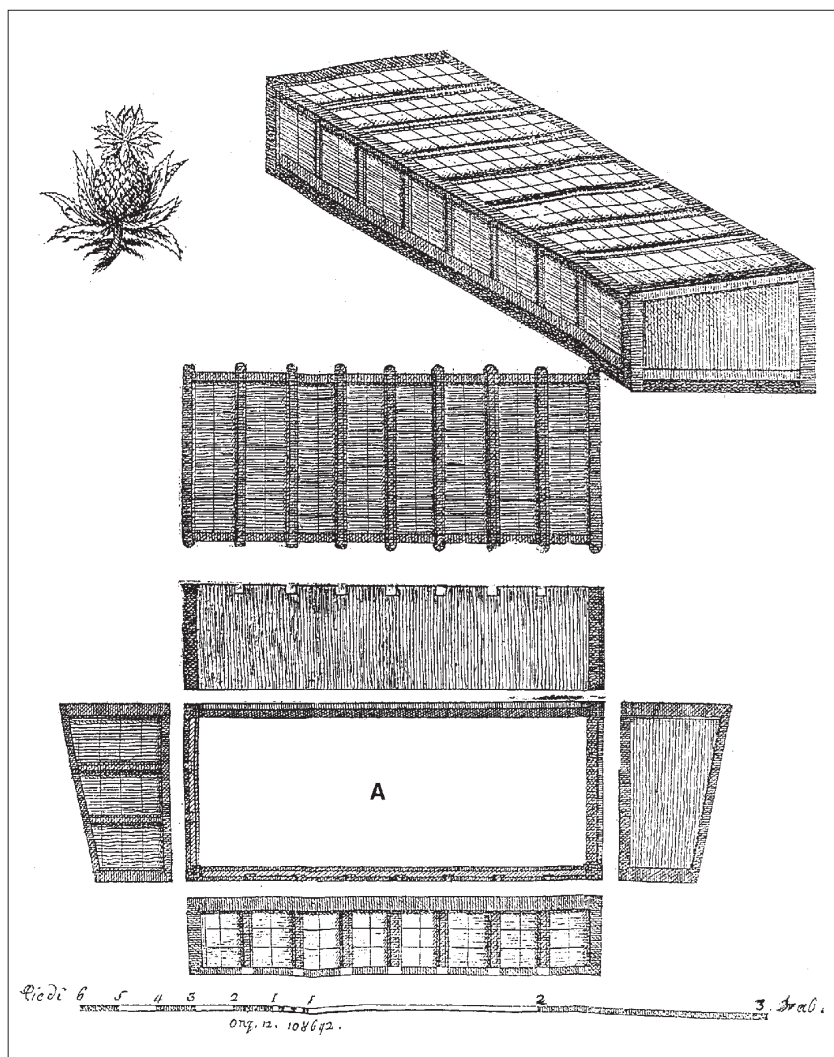


Fig. 2 Particolari costruttivi di un «serbatoio» per coltivare gli Ananassi «senza fuoco». La vasca (A) del manufatto veniva colmata con trucioli inumiditi per indurli a fermentare (Da BROCCIERI, 1777)

Per quanto riguarda il substrato, dopo molte esperienze e dopo avere scartato il letame perché caratterizzato da una fermentazione troppo violenta e di breve durata, il Broccieri optò per i trucioli di legno, volgarmente detti «buscaglie», reperibili a vil prezzo nelle fa-

legnamerie. Questo materiale, una volta inumidito, cominciava a fermentare entro una settimana nel corso dell'estate, entro due nel corso dell'autunno, e manteneva poi un giusto grado di calore per circa due mesi in estate e per tre in inverno. Prima però che la fermentazione si esaurisse, il substrato doveva essere rinnovato, trasferendo temporaneamente le piante invase in una camera ben riparata dal gelo e «rifacendo il letto con le medesime regole» ma senza oltrepassare gli inizi di ottobre «essendo che nell'inverno, per la violenza del freddo e per la poca attività del Sole, le buscaglie con moltissima difficoltà vengono a fermentare»⁹.

Assai simili ai «serbatoi» del Brocchieri erano le «conserve» descritte sei anni più tardi in una specifica memoria¹⁰ presentata all'Accademia dei Georgofili, di cui era «socio aggiunto», dal giardiniere fiorentino Giuseppe Piccioli, che aveva iniziato a coltivare gli Ananassi vari anni prima presso la villa «La Loggia», tra Montughi e Cafaggiolo, di proprietà del marchese Niccolò Panciatichi:

In prospecto del mezzogiorno si farà lo scavo di una fossa profonda circa due braccia fiorentine¹¹ e larga braccia quattro, la quale si conturnerà con un muro grosso circa un terzo di braccio e che sopravanzì l'orlo della suddetta fossa di un sesto di braccio. Il fondo della fossa sarà guarnito di un vespaio di sopra mattonato o almeno smaltato acciocché meglio si mantenga il calore. Quanto alla lunghezza della fossa, questa si può regolare secondo il posto ed il numero delle piante che si vogliono coltivare e, nel caso fosse alquanto lunga, si potrebbe dividerla con un muricciuolo per poter separare dalle altre le piante che avessero maggior bisogno di calore. Si coprirà poi al disopra l'apertura della fossa con una vetrata. La parte anteriore di questa, che guarda a mezzogiorno, dovrà essere alta quasi un braccio, guarnita di piccoli sportelli di vetro da potersi aprire secondo il bisogno per dare aria alle piante. La parte opposta verso settentrione sarà alta due braccia e un terzo circa, chiusa da un bel grosso legname, coi suoi sportelli da aprirsi per di fuori. Le parti laterali saranno pure

⁹ *Ivi*, p. 20.

¹⁰ G. PICCIOLI, *Memoria sulla coltivazione degli Ananassi. Appendice all'Hortus Panciaticus, o sia catalogo delle piante esotiche e dei fiori esistenti nel giardino della villa detta La Loggia presso a Firenze di proprietà dell'illustriss. sig. marchese Niccolò Panciatichi direttore della R. Accademia dei Georgofili*, Firenze, 1783.

¹¹ Un braccio fiorentino equivaleva a 58 cm.

guarnite delle sue vetrare e sportelli (...). Per potere meglio difendere le piante dal freddo e dalla grandine è necessaria una coperta di tavole alquanto leggera da potersi maneggiare¹².

Per quanto riguarda il substrato destinato a ricevere i vasi degli Ananassi, il Piccioli, dopo avere anch'egli scartato lo stabbio di cavallo «come costumasi a Napoli ed a Roma»¹³, ma anche i trucioli di legno in ragione della loro limitata inerzia termica, optò per il cosiddetto «tanno», cioè le ghiande macinate di Vallonea (*Quercus Aegilops* L.), la cui fermentazione poteva protrarsi ininterrottamente per un intero anno, a condizione di aggiungerne dell'altro dopo circa sei mesi.

Lo stesso Piccioli sperimentò anche una sorta di coltura idroponica, immergendo i vasi degli Ananassi in acqua mantenuta a livello costante: l'esperimento ebbe successo e gli Ananassi così coltivati si conservarono in normali condizioni vegetative, arrivando a produrre frutti «di gratissimo odore e sapore».

Poco numerose erano le varietà di Ananasso coltivate alla fine del XVIII secolo: l'*Ananas bianco*, con foglie spinose e frutti ovali a polpa bianca; l'*Ananas giallo*, con foglie spinose e frutti piramidali a polpa giallo-dorata; l'*Ananas senza spine* (*Ananas pitte*), con foglie verdi-chiare e inermi, ottenuto per seme dall'inglese Henry Heat-chote; l'*Ananas Pomo Appio*, con frutti piccoli, squisiti, non astringenti; l'*Ananas variegato*, con foglie screziate di giallo e di bianco; l'*Ananas prolifico*, con frutti privi di corona e provvisti invece di ciuffetti di foglie emergenti lateralmente tra le bacche¹⁴.

Anche allora gli Ananassi erano propagati per via agamica, facendo radicare in appositi vasetti le «corone» strappate dai frutti maturi e private delle foglie basali, oppure i nuovi getti staccati in marzo-aprile dalle piante che avevano fruttificato nell'anno precedente.

Grande cura veniva dedicata alla preparazione del substrato che

¹² G. PICCIOLI, *Memoria sulla coltivazione degli Ananassi*, cit., pp. 31-32.

¹³ *Ivi*, p. 27.

¹⁴ F. BROCCIERI, *Nuovo metodo...*, cit., p. 9; F. GALLIZIOLI, *Elementi botanici-agrarii*, Firenze, 1810, pp. 312-313; G. PICCIOLI, *Catalogus Plantarum Horti Botanici Musei Imperialis et Regalis Florentini*, Florentiae, 1838, p. 26.

veniva utilizzato anche nei trapianti praticati due volte l'anno (in primavera e in autunno) e nei rinvasi necessari per adeguare progressivamente il volume dei contenitori allo sviluppo degli apparati radicali. Il Brocchieri¹⁵ consigliava di predisporre, un anno prima dell'uso, uno strato di terra «grassa e sostanziosa», e sopra di esso un altro strato di «lettame di cavallo bollente», lasciandoli così per due mesi, e rivoltandoli poi due o tre volte nell'arco dell'anno.

Assai più elaborata era la ricetta del Piccioli:

Per preparare dunque la terra si prenderanno dieci parti di vinaccia che abbia almeno un anno affinché sia ben stagionata, indi una parte di terriccio di bosco ben macero, tre parti di argilla di buona qualità, due parti di sabbia di fiume come quella d'Arno, una parte di Vallonea vecchia, di quella che si cava dal letto degli Ananassi, che abbia almeno tre anni, una parte e mezzo di concio pecorino ed una di stabbio di cavallo, ambedue ben maceri, e finalmente una parte e mezzo di terra grassa d'orto. Si mescoleranno insieme tutte queste diverse materie e si rivolteranno per due o tre volte, indi se ne riempiranno i vasi in cui si hanno a piantare gli Ananassi¹⁶.

La disposizione delle piante all'interno dei cassoni rispondeva a criteri funzionali ed estetici:

Due sono gli scopi che si hanno nel determinare le regole da osservarsi nel porre le piante nel loro letto: il primo è che siano disposte in modo tale che l'una non danneggi l'altra e tutte possano egualmente godere il beneficio dell'aria e del Sole; il secondo si è che facciano una graziosa comparsa all'occhio di chi le osserva. Per ottenere questi due scopi il miglior metodo è di porre i vasi in cinque file, dando alle due prime oncie dodici di larghezza per caduna, alle due seconde oncie nove e mezza per caduna, ed alla quinta oncie sei. La differenza di queste distanze risulta dalla differente grossezza d'una pianta d'anni tre, che deve produrre il frutto, e quella d'anni due e, da questa, a quella d'un anno solo. (...) Siccome le piante che devono produrre il loro frutto più presto sono le più alte, si dovranno perciò riporre nella parte più elevata del serbatoio e così successivamente le altre. Una diversa distanza sarà determinata tra un vaso e l'altro in lunghezza. Alle piante più alte saranno necessarie oncie dodici per ciascuna, di modo che, essendo lo spazio interiore del ser-

¹⁵ F. BROCCHERI, *Nuovo metodo...*, cit., p. 25.

¹⁶ G. PICCIOLI, *Memoria sulla coltivazione...*, cit., p. 27, pp. 21-23.

batoio di oncie centoventitre, vi sarà sito per dieci piante nella prima fila; lo stesso dovendosi dire ancora della seconda fila vi sarà perciò luogo per altre dieci piante. Destinando le altre due file alle piante del secondo anno, alle quali basta la distanza di oncie nove l'una dall'altra, vi sarà abbastanza sito per complessive ventisei piante; la quinta fila sarà per le piante del primo anno, alle quali lasciando la distanza di sei oncie, vi resterà un sito per venti piante (...). Così facendosi il Padrone delle piante sarà sicuro di avere in ciascun anno venti frutti di Ananas¹⁷.

Due interventi colturali impegnavano in particolare l'abilità dei giardinieri: l'adacquamento e la ventilazione delle serre o dei cassoni. La prima operazione si eseguiva soprattutto

nella State secondo che il Giardiniere s'avveda che faccia lor d'uopo, ma non mai finchè il Sole sia tramontato e avendo sempre in mente che, siccome l'Ananas è una pianta crassa, non vuole già frequenti adacquamenti e tanto meno in tempo d'Inverno. Durante questa stagione converrà pure di tenere in luogo caldo l'acqua di cui si vorrà servirsi perché, se fosse affatto fredda, pregiudicherebbe alle piante. Nell'adacquare si osserverà di non bagnare egualmente tutte le piante ma di dare minore quantità di acqua a quelle che sono meno prosperose e, quando il frutto comincia a comparire, non si dovrà più bagnarsi sopra le foglie perché il frutto verrebbe a patirne molto. (...) Per innaffiare bene e con facilità tutte le piante converrà provvedersi d'un innaffiatojo che abbia il collo lungo due piedi circa, per potere, dalla facciata e senza entrare dentro al serbatoio, portare l'acqua a tutte le piante¹⁸.

Per quanto riguarda l'arieggiamento, buona regola era aprire durante il giorno alcune o tutte le vetrature per un numero di ore variabile a seconda della stagione e delle condizioni meteorologiche, in modo da regolare la temperatura e da «prosciugare l'umido della notte»¹⁹, eliminando la condensa del vapore acqueo esalato dal substrato e dalle piante. In inverno, le vetrature superiori dei letti caldi venivano coperte al tramonto con trapunte di stoffa e con pannelli di legno per contenere l'eccessivo irraggiamento notturno e per proteggere i vetri da una eventuale «improvvisa gragnuola»²⁰.

¹⁷ F. BROCCIERI, *Nuovo metodo...*, cit., pp. 21-23.

¹⁸ *Ivi*, p. 35.

¹⁹ G. PICCIOLI, *Memoria sulla coltivazione...*, cit., p. 30.

²⁰ F. BROCCIERI, *Nuovo metodo...*, cit., p. 33.

Ordinariamente gli Ananassi allevati in serra fruttificavano ogni tre anni, mentre quelli allevati in cassoni «non ajutati dal fuoco» producevano ogni quattro o, addirittura, ogni cinque anni; in compenso, però, i loro frutti erano assai più grossi (anche 30 oncie)²¹ e squisiti. Nei cassoni «riscaldati senza fuoco» i frutti facevano la loro comparsa tra marzo e maggio e giungevano a perfetta maturità tra agosto e ottobre.

A parte i danni causati dalle basse temperature o da improprie o insufficienti cure colturali, gli Ananassi allevati in serra o in cassone erano gravemente insidiati da «una specie d'insetto che ha molta somiglianza al pidocchio»²². Contro di esso il Brocchieri suggeriva di

cavare la pianta attaccata e sotterrarla in un letto di lettame che sia moderatamente caldo; converrà pure avere qualche campana di vetro o qualche piccolo arnese per chiudere la pianta d'Ananas e ritenervi attorno le esalazioni del lettamajo; tosto che la pianta comincia a sentire il caldo del letto si dovrà adacquarela immantinenti sopra tutte le foglie con acqua fredda: gli insetti creperanno tutti in un atomo e la pianta si potrà riportare al suo posto²³.

Giuseppe Piccioli tentò invece, senza successo, con il «fumo del tabacco introdotto con un soffietto dentro la conserva»²⁴ lavando poi accuratamente le foglie con acqua saponata; migliori risultati ebbe invece con una sorta di rischiosa termoterapia, sottoponendo cioè le piante a forte riscaldamento fino al limite della loro sopravvivenza e facendo poi seguire un abbondante lavaggio con acqua fresca.

Mezzo secolo più tardi il figlio di Giuseppe Piccioli, Antonio²⁵, identificò questo fitofago come *Coccus Adonidum* e tentò di com-

²¹ Un'oncia equivaleva a 30 g.

²² Questo fitofago, definito da Giuseppe Piccioli «Gall'insetto», poteva essere un afide o, più verosimilmente, la «Cocciniglia farinosa» (*Dactylopius longispina*) che ancora oggi infesta le foglie degli Ananassi della coltura ordinaria.

²³ F. BROCCHERI, *Nuovo metodo...*, cit., pp. 35-36.

²⁴ G. PICCIOLI, *Memoria sulla coltivazione...*, cit., p. 31.

²⁵ Antonio Piccioli (1794-1842) successe al padre nella carica di «giardiniere botanico» presso il Museo di Fisica e di Storia Naturale di Firenze, qualificandosi come pomologo e come pittore naturalista.

batterlo spennellando le foglie attaccate con un infuso di tabacco misto a gomma arabica, potassa e cenere²⁶.

Per tutto il XIX secolo la coltivazione degli Ananassi restò in auge in Italia, al punto che, nel 1861, Giuseppe Roda, che era disegnatore presso il parco reale di Racconigi e membro onorario dell'Accademia di Agricoltura di Torino, decise di fare conoscere, scrivendo un apposito manuale tecnico, i risultati della sua lunga esperienza in materia²⁷. I capitoli IV, V e VI di questo manuale testimoniano i notevoli progressi compiuti nell'arco di un secolo nella costruzione e nel condizionamento termico delle serre e dei cassoni vetrati, soprattutto dopo l'avvento del riscaldamento a termosifone (figg. 3-4)²⁸, sperimentato per la prima volta «con i più felici risultati» dall'inglese Atkinson nel 1822²⁹.

Le varietà disponibili offrivano una imbarazzante facoltà di scelta, essendo il loro numero nel frattempo salito a una ottantina, come risulta dal catalogo del vivaista parigino Gontier, riportato dal Roda nel capitolo XII del suo manuale³⁰.

Alla fine dell'Ottocento, gli Ananassi prodotti nei parchi reali di Racconigi in Piemonte e di Monza in Lombardia, così come in molti altri giardini gentilizi di altre regioni italiane, ottenuti a prezzo di complicati e onerosi sistemi colturali, continuarono a essere privilegio di una circoscritta ed elitaria cerchia di consumatori³¹.

²⁶ A. PICCIOLI, *Nuovo e sicuro metodo per distruggere gli insetti che danneggiano l'Ananasso senza offendere coll'applicazione di esso la pianta stessa o il suo frutto*, Firenze, 1828.

²⁷ G. RODA, *Manuale sulla coltivazione degli ananassi e sulla costruzione e riscaldamento dei cassoni e delle serre*, Torino, 1861.

²⁸ *Ivi*, p. 77.

²⁹ *Ivi*, p. 78.

³⁰ *Ivi*, pp. 130-133.

³¹ Sui mercati italiani gli Ananassi fecero sempre una comparsa limitata e occasionale: a Firenze, ad esempio, in epoca lorenese, i giardinieri di Boboli, per far fronte agli ingenti costi di manutenzione del parco, vendevano, insieme a molti altri frutti e ortaggi ivi prodotti, anche gli Ananassi che eccedevano il fabbisogno dalla mensa granducale (cfr. M. POZZANA, *Il giardino dei frutti*, Firenze, 1990, p. 57). Non così oltralpe, come ad esempio a Vienna, dove i «giardinieri del commercio possedevano un'infinita quantità di Ananassi» che erano venduti anche a 20 fiorini l'uno, o in «tutta l'Alemagna, dove l'Ananasso è comune, non essendovi città che non ne abbia in abbondanza, né castello di signori dove non ve ne sia qualcheduno». (cfr. G. GALLESIO, *I giornali dei viaggi*, a cura di E. Baldini, Firenze, 1995, pp. 75-76).

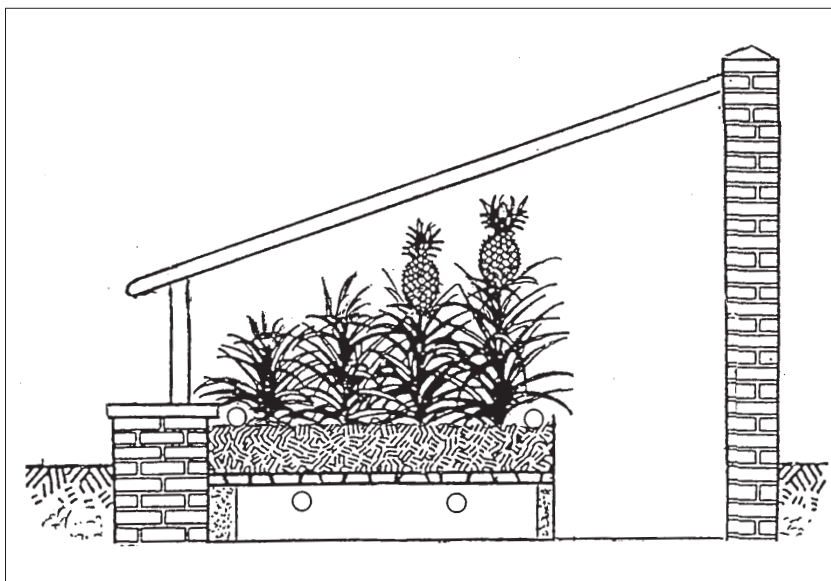


Fig. 3 Sezione trasversale di un cassone di Ananassi riscaldato a termosifone. I tubi in cui circolava l'acqua calda erano situati sotto e ai due lati del bancale (Da RODA, 1861)

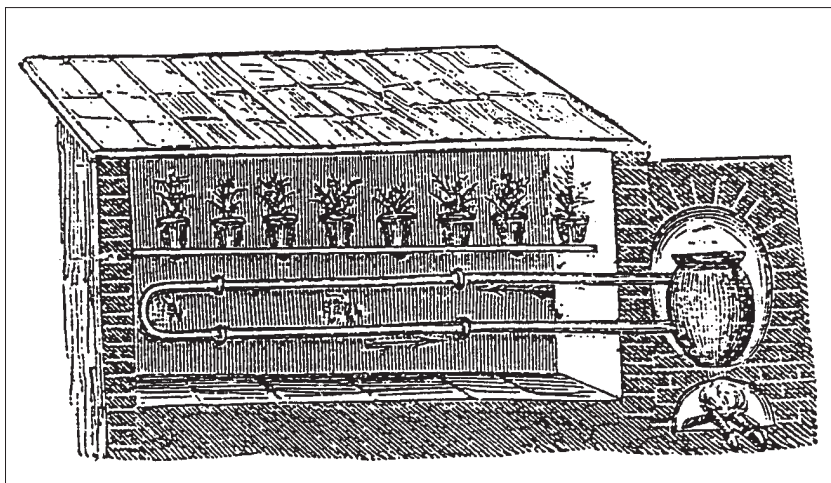


Fig. 4 Particolare di una serra di Ananassi riscaldata a termosifone. Le finestre frontali non figurano nel disegno per mostrare i tubi e la caldaia dell'impianto termoidraulico (Da C. BERTI PICHAT, Istituzioni di Agricoltura, VI, Torino, 1870)

Il declino di questa esotica coltura cominciò quando, con lo sviluppo dell'industria conserviera, con l'intensificarsi del commercio internazionale e con l'accelerazione dei trasporti marittimi e terrestri, i prodotti di terre lontane poterono raggiungere senza pregiudizio e a costi ragionevoli anche il nostro Paese.

Nella prima metà del Novecento gli Ananassi freschi e sciroppati provenienti dalle Canarie, dalle Americhe e dalle Indie orientali fecero così la loro comparsa nei negozi specializzati nella vendita di primizie e di prodotti ortofrutticoli esotici; oggi, addirittura, sono offerti, a prezzi più che accessibili, nei supermercati della grande distribuzione.

Destituiti del fascino della rarità e divenuti popolari, gli Ananassi d'importazione hanno così finito per soppiantare quelli un tempo prodotti nei «giardini dei frutti» delle Famiglie più illustri e facoltose del nostro Paese, segnando la fine definitiva di un artificioso modello colturale che altro non rimane che affidare alla testimonianza della memoria storica.

ABSTRACT

This paper describes the Italian Pineapple culture in the course of XVIII and XIX centuries, when this exotic plant was grown in the hothouses and the heated benches of a number of glamorous historical gardens. The shape and the size of the shelters, the methods of their heating, the growing procedures, including the pests control, are described according to the instructions given, at that time, by some well experienced gardeners. At present Pineapple culture has come in Italy to its end because of the competitive availability of fresh or processed fruits coming from overseas regions, where plants are grown at low cost in the open air.