

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI  
FIRENZE

RIVISTA DI STORIA  
DELL'AGRICOLTURA

*Diretta da Giovanni Cherubini*



ANNO LI - N. 2

DICEMBRE 2011

Le Lettere

## SOMMARIO

CARLO MOGGIA <i>Il castagno e il fico in Liguria. Localizzazione, disposizioni e usi: la Riviera Orientale (IX-XIII secolo)</i>	3
LUCA TOSIN <i>Dalla vite al vino attraverso l'iconografia dei libri a stampa del Cinque-Seicento</i>	15
ROBERTO IBBA <i>I Monti Granatici in Sardegna: l'esperienza della diocesi di Ales-Terralba</i>	45
CLAUDIO BARGELLI <i>«Teatro di agricoltura». Le campagne parmensi nelle inchieste agrarie del secolo dei lumi</i>	101
ALFIO GRASSO <i>Sul «Gossypium Hirsutum», varietà «Biancavilla», coltivato, nella prima metà dell'Ottocento, da "biancavilloti" di Casale dei Greci</i>	131
Discussioni <i>Alle origini dell'agricoltura biologica (Giovanna Catullo)</i>	157
<i>Il Catasto toscano: dai primi tentativi del '700 al catasto ferdinando-leopoldino del 1832 (Zeffiro Ciuffoletti)</i>	177
Convegni <i>La vitivinicoltura ligure dal Medioevo ai nostri giorni: bilancio del convegno di studi (Alessandro Carassale)</i>	181
<i>Indici del 2011</i>	191

CARLO MOGGIA

IL CASTAGNO E IL FICO IN LIGURIA.  
LOCALIZZAZIONE, DISPOSIZIONI E USI:  
LA RIVIERA ORIENTALE  
(IX-XIII SECOLO)

1. *Introduzione*

Il paesaggio agrario ligure si caratterizzò, fin dai secoli altomedievali, per la forte presenza delle tipiche colture mediterranee: la vite e l'olivo<sup>1</sup>. Di contro, accanto a una notevole collocazione viticolo-olivicola lungo la zona costiera e nella prima fascia collinare, molto limitata è una sua localizzazione nell'entroterra e nelle valli interne (Fontanabuona, Graveglia, Sturla, Petronio), dove il castagno rimase per tutto il Medioevo e l'epoca Moderna, la principale coltura per il sostentamento delle comunità rurali<sup>2</sup>. Ulteriore coltura, sovente associata alle vite e all'olivo, e attestata nelle fonti documentarie medievali, fu costituita dal fico. Rari sono nondimeno gli studi sul castagno in Liguria in età medievale e ancor di più sul fico. Quale posto occupavano nello scenario agrario ligure? Quale il ruolo all'interno dell'alimentazione locale<sup>3</sup>? Quali gli usi di tali colture?

<sup>1</sup> Sulla coltura olivicola nella Liguria di Levante tra XII e XIII secolo rimando al precedente contributo, apparso recentemente su questa rivista: C. MOGGIA, "Olea prima omnium arborum est". Olio e olivicoltura in Liguria: Il Tigullio medievale (sec. XIII), «Rivista di Storia dell'Agricoltura», 2, 2004, pp. 3-22. Per quanto concerne il vino cfr. C. MOGGIA, "Facere vindemiam et torcular". Vino e viticoltura nella Liguria centro orientale: il Duecento, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», 1, 2009, pp. 17-34.

<sup>2</sup> D. MORENO, *Dal documento al terreno*, Bologna 1990, pp. 284-285; l'analisi della documentazione notarile ha evidenziato la preponderanza del castagno nelle zone interne del Levante. Sul castagno nel Medioevo si veda G. CHERUBINI, *La civiltà del castagno in Italia alla fine del Medioevo*, «Archeologia Medievale», VIII, 1981, pp. 247-280. D'altronde il castagno rappresentava una risorsa agricola per tutto il territorio: alla metà del Quattrocento le terre castagnate presenti nell'area collinare e pre-collinare di Sestri Levante (non a caso il 90% dei castagneti, secondo quanto calcolato da Robin, era ubicato in collina: solo il 10% lungo la costa) raggiungevano un quarto del totale delle terre coltivate, vedi F. ROBIN, *Sestri Levante. Un bourg de la Ligurie Génois au XV siècle (1450-1500)*, Genova 1976 («Collana storica di fonti e studi», 21), pp. 67-74.

<sup>3</sup> La farina di castagne, così come quella dei fichi, rappresentò, durante il Medioevo,

Il presente contributo avrà quindi come oggetto le colture del castagno e del fico, all'interno dell'area ligure di Levante – precedentemente analizzata per ciò che concerne la vite e l'olivo – durante i secoli centrali del Medioevo<sup>4</sup>.

Come già sostenuto in precedenza, la cospicua base documentaria studiata fa emergere chiaramente le caratteristiche dello scenario agricolo locale: la presenza di una coltura promiscua nella quale posto preminente hanno non solo la vite, ma anche l'olivo, i fichi e i castagni. Vi sono naturalmente aree e località privilegiate, dal punto di vista geografico, allo sviluppo dell'una o dell'altra coltura: il territorio costiero dove abbondano la vite, gli olivi e i fichi, e il territorio collinare e montuoso dove primeggiano il castagno e le querce.

## 2. La localizzazione del castagno e del fico nell'area ligure orientale

Verifichiamo anzitutto la consistenza e la localizzazione delle colture del castagno e del fico all'interno dell'ambito territoriale di riferimento.

Castagneti, di varie dimensioni, sono attestati sin dal X secolo, nel territorio di Rapallo<sup>5</sup>. Castagni e fichi erano coltivati, sin dalla metà della fine del X secolo, nel territorio di Lavagna<sup>6</sup>. A partire dalla seconda metà dell'XI secolo castagneti e fichi sono attestati sulle alture di Chiavari, nelle località di Leivi e Maxena<sup>7</sup>. Terre castagnate e castagneti – di

---

il succedaneo più importante dei grani e del frumento. Le castagne, così come i fichi, potevano essere consumate fresche o essiccate. Il succo del fico era sovente usato come dolcificante, e come succedaneo del miele. Inoltre erano note le proprietà curative – antisettiche, antibatteriche, verricide – del fico e dei suoi componenti.

<sup>4</sup> Trattasi di quell'area costiera e rurale compresa tra Genova e Moneglia, oggi in gran parte corrispondente alla diocesi di Chiavari e al Tigullio. Il territorio faceva capo a varie pievi vescovili, sorte tra X e XII secolo. A ogni pieve spettavano un certo numero di rettorie dipendenti. Per l'inquadramento storico-ecclesiastico dell'area geografica in questione vedi V. POLONIO, *Dalla diocesi all'archidiocesi di Genova*, in *Momenti di storia e arte religiosa in Liguria*, («Fonti e studi di storia ecclesiastica», III) Genova 1963, pp. 7-38; L. GATTI, *Liguria monastica, diocesi di Chiavari*, «Italia Benedettina», II, 1979, pp. 65-66.

<sup>5</sup> All'interno del livello vescovile del 984, in favore del cenobio di Capodimonte, si menzionano varie terre, poste nei territori di Sant'Ambrogio e San Pietro, tra le quali una «sorticella de castagneto». Cfr. A. FERRETTO, *Regesti delle lettere pontificie riguardanti la pieve di Rapallo e i rapallesi*, Genova 1899, p. 31.

<sup>6</sup> Nel 964 abbiamo testimonianza di una vendita di terre poste in *Valle Lavania*: tra di esse figurano castagneti, cfr. C. BASILI-L. POZZA, *Le carte del monastero di San Siro di Genova (952-1224)*, Genova 1974, doc. 2, pp. 3-4.

<sup>7</sup> *Ivi*, docc. 38-39, pp. 64-65. Si menzionano le *petias* [terrae] *que posite sunt in loco et fundo Clavari* [Maxena e Leivi].

proprietà del cenobio trebbiano di San Colombano di Bobbio – compaiono tra IX e XI secolo nella media e alta valle Sturla, nelle località di Borzone, Caregli, Cichero, Perlezzi, Temossi e Pontegiacomo, Vignale<sup>8</sup>.

Castagneti, infine, erano localizzati, tra X e XI secolo, anche nel piviere di Sestri Levante, specie in località Statale e Bargone<sup>9</sup>. Castagni che si ritrovano per tutto il XIII secolo nelle località di S. Ambrogio<sup>10</sup>, San Pietro di Novella<sup>11</sup>, San Quirico di Assereto<sup>12</sup>, Noceto<sup>13</sup>, San Massimo<sup>14</sup>, San Michele di Pagana<sup>15</sup>, nel piviere di Rapallo<sup>16</sup>.

Il castagno era ubicato nel pieno XIII secolo, stando alle fonti, specie nel territorio del piviere di Cicagna<sup>17</sup> (Coreglia<sup>18</sup>, Mocone-

<sup>8</sup> Cfr. documenti riportati da R. PAVONI, *Liguria medievale*, Genova 1992, pp. 194, 243 nota. Sono documentati castagneti nelle località di Cichero, *Ponteliaco* (Pontegiacomo), *Bembelia* (Vignale). Cfr. anche *Abbreuviationes* dell'862 e 883, in *Codice diplomatico del monastero di San Colombano di Bobbio*, a cura di C. Cipolla-G. Buzzi, Roma 1918, vol. I, doc. LXIII. In Caregli il monastero di San Colombano di Bobbio possedeva un manso, un castagneto, dai quali si ricavavano cinque misure di vino, e quattro moggia di castagne. Appartenevano a questa corte i possessi siti nell'alta Valle di Sturla, vale a dire «Alpe que vocatur Tasida, Ansamano, Campo Adventionis, Carustum, Cassinas, Fontana Sparsa, Pastano, Perllice (Perlezzi), Prato Monachorum (Prato Sopralacroce), Temossi (Temossi)» e quelli posti in Borzone.

<sup>9</sup> *Ivi*, pp. 188, 193.

<sup>10</sup> ASG, *Notai antichi* [d'ora in poi solo indicazione del cartolare], cart. 30, c. 163r. Prete Buongiovanni *de Sancto Ambroxio* cedette la metà di una terra castagnata posta *in bosco de Pan[a]llo* (1259).

<sup>11</sup> ASG, cart. 208, cc. 51v, 100r. (1286), *ivi*, cart. 130, cc. 36r-36v (1278). Abbiamo notizia di ulteriori cessioni di terre e castagneti ubicati *in capella Sancti Petri de Noella* tra le quali alcune *in quarterio Mandolexio*.

<sup>12</sup> ASG, cart. 57, c. 133r (1263). le terre sono *arborate ficum, castaneorum et [qu] uercuum*. Anche ASG, cart. 59, cc. 151r, 214r (1269).

<sup>13</sup> ASG, cart. 80, c. 192r.

<sup>14</sup> ASG, cart. 59, c. 185v. Una terra castagnata, posta nella cappella di S. Massimo, fu ceduta da Giovanni di Novella (1263).

<sup>15</sup> A. FERRETTO, *I primordi del Cristianesimo in Liguria*, «Atti della Società Ligure di Storia Patria (ASLi)», xxxix, 1909, p. 517; ASG, cart. 30, c. 169v. (1259); ASG, cart. 146, cc. 15v-16v (1259)

<sup>16</sup> Abbiamo ulteriore testimonianza di una terra castagnata e querciatata posta in Rapallo, nel luogo detto «Valle de Risperga», ASG, cart. 102, c. 111v.

<sup>17</sup> Nel 1229 si menzionano molte terre poste nel territorio di Moconesi (pieve di Cicagna): solo una terra è coltivata a vigna, le restanti sono provviste di castagni o fichi: ASG, cart. 16/II, c. 33v. Nel marzo 1222 fu effettuata una donazione a favore dell'arciprete di Cicagna: la terra donata era alberata di castagni «que dicitur negrisola», ASG, cart. 14, c. 76r. Nel giugno 1270 altre terre castagnate poste nella cappella di Verzi furono vendute al prezzo di 45 soldi da Oberto Caprilo e da Aldixia *iugales*. ASG, cart. 102, c. 38r.

<sup>18</sup> ASG, cart. 208, c. 99r. (1286). Una vendita interessò alcune terre castagnate e querciate poste «in capella de Corelia loco ubi dicitur in Arbore Mari [...] et in M[a]xone». La vendita fu effettuata, al prezzo di 8 soldi, da Guglielmo Claparino di Monte a favore di Franceschino *de Maxone*.

si<sup>19</sup>), del piviere di Lavagna (la valle Sturla)<sup>20</sup> e il Chiavarese<sup>21</sup> e delle zone interne dei pivieri di Uscio<sup>22</sup>, di Sori<sup>23</sup>, Camogli<sup>24</sup>, nonché nelle località di Ognio e Urri<sup>25</sup>, Lumarzo e Panesi<sup>26</sup>, nell'entroterra genovese. Altri castagneti, anche se in minor misura, sono stati localizzati nel piviere di Sestri Levante (Verici e Salterana), alla fine del Due-

<sup>19</sup> Vendita di terre poste in Moconesi: si menziona «item medietatem unius pecie terre castagnata ubi dicitur Aqua Morta»; A. FERRETTO, *Liber Magistri Salmonis Sacri Palatii Notarii*, «ASLi», xxxvi, 1906, doc. ccclxxiii, p. 132 (1222).

<sup>20</sup> Nel 1226, tra le terre vendute da Alberto Pennello a Tedisio Fieschi, si nomina la località «Castagna di Sopralacroe», FERRETTO, *Liber Magistri Salmonis*, cit., doc. mcxx, p. 464; nel dicembre 1227 infine furono vendute alcune terre poste nel territorio di Levaggi (entroterra di Lavagna): esse sono nella gran parte castagnate e con querce, ASG, cart. 16/II, c. 51v; nel febbraio 1265 all'interno di una locazione di terre castagnate e roborate poste in Levaggi e Ricroso (pieve di Lavagna, nell'alta Valle Sturla) il contraente si impegna ogni anno a raccogliere la castagne del proprietario, ASG, cart. 57, cc. 149v-150r. Castagneti erano presenti anche nella zona pedemontana di Romaggi: ASG, *Matteo de Predono*, cart. 31, c. 154r (1255). Nel 1189 si menzionano invece i castagneti *de Statai*, Statale, «ASLi», XVIII, p. 103. Sempre in Valle Sturla, «in villa de Montemodulo (Montemoggio) et in villa de Fulcha (S. Siro Foce)» il monastero di Sant'Andrea di Borzone possedeva, alcuni cospicui beni fondiari – soprattutto castagneti –, attestati tra 1288 e 1297, ASG, *Notai Antichi*, cart. 207, senza numerazione.

<sup>21</sup> Nel 1269, all'interno di una cessione di terre a favore del monastero di S. Siro, e ubicate in Maxena, si nomina, tra le altre, la località detta «Castagnetum», cfr. *Le carte del monastero di S. Siro di Genova (1254-1278)*, a cura di M. Calleri, Genova 1997, doc. 721, pp. 248-249; nel 1247 compare invece una terra castagnata, posta nel territorio di Maxena e Sanguinetto di Chiavari, *ivi*, doc. 497, p. 241.

<sup>22</sup> Cfr. ad esempio i documenti in ASG, cart. 102, cc. 26v, 134v, 149v, 167r, 182r; ASG, cart. 208, c. 44r; ASG, cart. 94, c. 10v, 171r, 172r-v. nel 1224 al rettore della chiesa di Neirone (Uscio), spettavano un «medium quartinum frumenti» all'anno e VII «minas castaneorum sicarum», cfr. FERRETTO, *Liber Magistri Salmonis*, cit., doc. dcccxxvi, pp. 352-354. Nel settembre 1275 abbiamo notizia di una locazione (6 anni) di una terra castagnata, posta in *plebatu Auguxii* in località chiamata in *Cazanexi*: autore della locazione fu Richelda moglie di Torsello di Torricella, ASG, cart. 37, c. 116r. Si localizza un castagneto anche in Tribogna (1276), A. FERRETTO, *Il Distretto di Chiavari preromano, romano e medievale*, Chiavari 1928, p. 404.

<sup>23</sup> ASG, cart. 71, c. 11v. Vendita di terre (1267) poste in villa de Caneva in territorio Sauri effettuata da Gavino di Panesi e favore di Fulcone di Canepa; ASG, cart. 89, c. 34r. Furono vendute (1290), da parte di Giovanna di Casella di Sori, alcune terre, in gran parte olivate e castagnate, poste nel territorio della chiesa di S. Maria di Canepa, nelle località di Casella e *Plano de M[o]lendino*. Nel marzo 1286 fu venduta una terra, posta in Capreno (Sori), arborata, oltreché con castagne e fichi anche con «pomis (mele) et aliis diversis fructibus»: ASG, cart. 94, c. 65r.

<sup>24</sup> Castagneti sono attestati, nel corso del XIII secolo, nella zona di Bana di Camogli. Nel 1222, all'interno di una vendita di terre in Bana di Camogli, si menziona oltre alle vigne e ai fichi anche il castagno, FERRETTO, *Liber Magistri Salmonis*, cit., doc. li, p. 23.

<sup>25</sup> FERRETTO, *Il Distretto di Chiavari*, cit., p. 406. Vendita di terre con castagni e querce poste nel territorio di Ognio e Urri (1325).

<sup>26</sup> *Ivi*, p. 395. Tra le terre vendute nel 1225 nel territorio di Lumarzo e Panesi, figura la metà di un castagno.

cento<sup>27</sup>, nella zona di Loto alla metà del XIII secolo<sup>28</sup>, nonché nel territorio di Mezema (Framura)<sup>29</sup>, nel territorio di Castiglione Chiavarese<sup>30</sup>. Alcuni castagneti sono stati rintracciati anche nel territorio di Velva<sup>31</sup>, Maissana<sup>32</sup> e Moneglia (Masso)<sup>33</sup>.

Per quanto concerne il fico, esso è attestato nella stragrande maggioranza delle località, soprattutto costiere, a partire dal X secolo<sup>34</sup>. Il fico era coltivato, come d'uso, in consociazione con la vite e l'olivo<sup>35</sup>,

<sup>27</sup> ASG, cart. 10, cc. 166v-167r. Vendita di terre (1290) nel territorio di Verici. si nominano le località di *Pastinello*, *Plano de Sigestro*, *Arbareto*, *Arzareno*, *Ricroso*; possiamo desumere anche le colture prevalenti, vale a dire la vite, l'olivo e in minor misura il castagno. nel dicembre 1275: fu venduta infatti una terra castaneata posta «in territorio Salterane ubi dicitur Valle», confinante con la terra della chiesa *Sancti Stephani de Salterana*, ASG, *Notai ignoti*, busta 20.185, c. 105.

<sup>28</sup> Nel 1258, il rettore della chiesa di Loto loca a Rubaldo di Loto «totum usufructum... quod exierit de arboribus castenearum et olivarum quas dicta ecclesia habet in territorio Loti», edizione in *Le carte portoveneresi di Tealdo de Sigestro (1258-59)*, G. PISTARINO, Genova 1958, doc. xxv, p. 48.

<sup>29</sup> Nel 1222 siamo a conoscenza di una cospicua vendita di terre poste *in pertinentiis de Masasco... ubi dicitur in Castagneto de Caniçono et de Campo Olive*, confinanti con la terra di proprietà dell'ospedale di Pietracolice, FERRETTO, *Liber Magistri Salmonis*, cit., doc. cxliv, p. 54.

<sup>30</sup> Vendita di terre nella pieve di Castiglione Chiavarese: vi è un castagno, un vigneto, un oliveto e un bosco. FERRETTO, *Il distretto romano di Chiavari*, cit., p. 861 (1255). Un altro castagneto è rintracciabile nel territorio di Lago: *ivi*, p. 861 (1255).

<sup>31</sup> Un castagneto ubicato nel territorio di Velva fu venduto nel 1255. FERRETTO, *Il distretto romano di Chiavari*, cit., p. 861.

<sup>32</sup> FERRETTO, *Il distretto romano di Chiavari*, cit., p. 865 (1263). Si menziona il castagneto *de Gropario* in Maissana.

<sup>33</sup> *Ivi*, p. 857 (1236).

<sup>34</sup> C. BASILI-L. POZZA, *Le carte del monastero di San Siro di Genova (952-1224)*, Genova 1974, doc. 2 pp. 3-4. Si menzionano i fichi nel livello del 964, riguardante beni posti, genericamente nella «valle Lavania». Nel 1049 all'interno di una *carta offertionis* relativa al territorio di Rapallo, si menzionano, tra le colture presenti, «olives decem et octo et ficas quinque», H.P.M., *Chartarum*, 1854, II, coll. 143-144, n. 113. Nel 1066, tra le terre di proprietà del monastero di S. Siro di Genova e ubicate nel territorio di Chiavari si menzionano oltre le case, i vigneti, gli olivi e i castagni, anche i fichi, *Cartario Genovese*, a cura di L.T. Belgrano, «ASLi», II, 1870, doc. LXVI, p. 96.

<sup>35</sup> Nel 1270, ad esempio, all'interno di una locazione di terre poste nella cappella di S. Pietro di Novella (Rapallo), il locatario si impegna a «fodere olivetum inter duos annos et pastinare omni anno tabulas sex terre ficubus [120 metri quadrati circa] olivis seu vinea seu aliarum arborum», ASG, cart. 102, c. 71r-v. nel dicembre 1256 fu venduta una terra, sempre in Rapallo, «arborata olivis, ficubus, vinea e aliis arboribus», ASG, cart. 59, c. 165v. Nel 1270 alcune terre olivate e con fichi furono vendute in Zoagli, ASG, cart. 72, c. 79v. Nel 1239 in Sori, si cede una casa con torchio «et tina et forno cum vinea et figaretu»: ASG, cart. 11. Nel 1222 si menzionano alcune terre poste in Bana di Camogli: esse sono vineate e ficate, FERRETTO, *Liber Magistri Salmonis*, cit., doc. I, p. 23-24; nel 1222 in Bana, dove sorgeva un ospedale per pellegrini, sito nelle alture di Rapallo, vengono acquistate da parte di Adalasia Gallo la «terciam parte quator arborum olivarum» e la «medietatem unius ficus cum ecclesia Sancti Nicolai, sextam partem unius arboris olive cum monasterio de Pedemontis», insieme a una «peciam... terre oliveti et vinee et figareti [fichi]», *Liber Magistri*

ma anche insieme al castagno<sup>36</sup>, alle querce<sup>37</sup>, ai meli e ai pini<sup>38</sup> nonché insieme ad altre colture arboree non specificate<sup>39</sup>. Tali consociazioni, oltre che alla bontà del clima, possono spiegarsi con il fatto che la pianta di fico, produce i suoi frutti in tempo relativamente breve (5-6 anni) dalla messa a dimora<sup>40</sup>. Ciò garantiva quindi una “copertura” produttiva sicura e a breve termine, rispetto alle altre colture, più longeve (come il castagno e l’olivo) ma dai tempi di fruttazione assai maggiori<sup>41</sup>. Una così intensa coltivazione del fico, nel territorio in questione, può essere spiegata, oltreché da fattori climatici favorevoli alla sua produzione, anche dal forte apporto calorico che tali frutti garantivano. In mancanza di vere e proprie colture estensive di grani nobili, il fico poteva garantire, quale succedaneo, lo stesso apporto calorico e

---

*Salmonis*, doc. LI, p. 23; nel 1292, secondo quanto pattuito per una locazione di terre poste nella cappella di S. Lorenzo di Rapallo, l’affittuario dovrà provvedere a coltivare «duas tabulas terre olivis et ficubus», ASG, cart. 78, c. 236v; nel 1225, all’interno di una locazione di terre in Recco, il contraente si impegna a propagginare olivi, viti e «duas ficum in illa terra annuatim et bene laborare», *Notai Liguri del XII secolo, Lanfranco (1202-1226)*, a cura di H.C. Krueger e R.C. Reynolds, Genova 1951-1953, I, doc. 1718, p. 33; nel 1300 all’interno di una vendita di terre in Camogli, si menzionano terre coltivate «olivarum, et ficuum et vinea», ASG, cart. 150, c. 13r. Una terra, con olive e fichi è localizzata nel territorio di Massasco (Varese Ligure), FERRETTO, *Il distretto di Chiavari*, cit., p. 871 (1286). Il 9 agosto 1225 furono cedute alcune terre, olivate e ficcate, poste «in plebeio Sauri ad Valle in loco ubi docitur Planus», ASG cart. 3/I, cc. 77v-78r.

<sup>36</sup> Nel 1262 vi fu una cessione di terre poste in Tribogna (Uscio): una «petiola terre arborata ficubus», un’altra è alberata di castagne, ASG, *Notai ignoti*, busta 8.95, c. 17; nel 1289 all’interno di una cessione di terre ubicate in Certenoli (Val Fontanabuona) si fa riferimento a terre in gran parte castagnate e in minor misura ficcate e vineate, ASG, cart. 109, c. 171v-172r. Altre terre sono alberata di castagne, cart. 109, c. 172r.

<sup>37</sup> Nel 1275 è attestata una cospicua vendita di terre localizzate nel territorio di Sori. Una pezza di terra è erborata «olivis, quercubus et ficubus», cart. 109, c. 54-55r. nel 1272 è attestata una terra posta in Camogli, in località Bana, erborata con castagne, querce e olivi e fichi, cart. 102, c. 101r. ne 1266 una considerevole locazione di terre concerne pezze «arborate et figherate oliveti et roboreti» da parte di Pascale di Favale a favore di Oberto di Bogliasco, ASG, cart. 36, c. 200v.

<sup>38</sup> Nel marzo 1286 Nicola di Cravano vende a Giovanni di Sori una terra posta in Capreno di Sori: essa è erborata «castaneis, oinis, ficubus, pomis et aliis diversis fructibus», ASG, cart. 94, c. 65r.

<sup>39</sup> Documento duecentesco ci informa di terre «[a]rborate ficubus et aliis arboribus» poste nel territorio di Novella di Rapallo, ASG, cart. 58, c. 141r.

<sup>40</sup> La pianta di fico inizia produrre generalmente dopo il 5 anno dall’impianto e raggiunge la massima produzione (40-60 kg) dai 30 ai 40 anni. Può sopravvivere oltre 60 anni. I dati sono presi dal sito [agraria.com/coltivazioni arboree](http://agraria.com/coltivazioni_arboree). Inoltre la coltivazione del fico è assai semplice e non richiede particolari trattamenti colturali: soffre tuttavia solamente il freddo intenso, e a -8/-10 gradi la pianta muore.

<sup>41</sup> Il castagno comincia a produrre dopo il 15 anno; la massima fecondità è raggiunta dalla pianta, tra gli 80 e i 100 anni. Vedi [agraria.com/coltivazioni arboree/castagno](http://agraria.com/coltivazioni_arboree/castagno).

nutritivo<sup>42</sup>, e per di più costituire una derrata alimentare commestibile e conservabile per i mesi autunnali e invernali.

Al pari delle colture “pregiate” del territorio come la vite e l’olivo, anche i fichi erano infatti oggetto di disposizioni particolari, che ne garantissero la coltivazione nonché la produzione. Alcuni esempi: nel dicembre 1226, il locatario di una terra posta in Sori, di proprietà della canonica di San Lorenzo di Genova, fu obbligato, dalle clausole, a «pastinare plantas quator ficuum et duas olivarum et vineam ibi positam... et totam reficere te relevare et trahere ibi duas propagines annuatim»<sup>43</sup>. Nel 1286 il contraente di una locazione di alcune terre poste nel quartiere di Borzoli di Rapallo fu obbligato, pena la dismissione del contratto, a «figurare omni anno»<sup>44</sup>; nel 1253 all’interno di una locazione di terre poste in Recco si dispone, tra le clausole del contratto, l’obbligo di piantare «arbores quinque ficum et olivarum»; nel 1265 il locatario di alcune terre poste in Levaggi e Ricroso (pieve di Lavagna), è tenuto «annuatim... ad ficandum et pastinandum»<sup>45</sup>. Simili disposizioni si ritrovano in altri atti, per il territorio di Assereto di Rapallo e di San Massimo dell’Olivastro<sup>46</sup>.

Inoltre esso rappresentava un prodotto di sostentamento primario, come testimoniato, per esempio, da alcuni atti relativi al monastero genovese di S. Siro<sup>47</sup>, nonché per le comunità locali<sup>48</sup>. L’importanza del fico, quale alimento, continua anche per i secoli successivi: ancora alla fine del XIV secolo esso costituiva un canone obbligatorio per i conduttori di terre del Levante Ligure<sup>49</sup> e la sua

<sup>42</sup> I fichi freschi forniscono circa 65 calorie ogni 100 gr. di polpa a differenza di quelli secchi che arrivano a 280 calorie per la stessa quantità di polpa.

<sup>43</sup> FERRETTO, *Liber Magistri Salmonis*, doc. MDCIV, pp. 579-580.

<sup>44</sup> ASG, cart. 208, c. 89v-90r.

<sup>45</sup> ASG, cart. 57, c. 149v.

<sup>46</sup> ASG, cart. 10, c. 43r (1270). Il contraente si impegna a «pastinare inter duos annos tabulas duas terre ficubus» (circa 40 metri quadrati); per S. Massimo c. 51r.

<sup>47</sup> Tra i censi dovuti al monastero di S. Siro di Genova, larga parte ricoprivano i fichi: tra 1262 e 1270 i locatari di alcune terre poste in Genova, devono corrispondere annualmente, oltre a un censo in denaro, un cesto di uva e vari frutti, anche un cesto di fichi “corbe ficuum” per il convento, *Le carte del monastero di S. Siro di Genova (1254-1278)*, a cura di M. Calleri, Genova 1997, docc. 649, 685, 737, pp. 137, 188, 200.

<sup>48</sup> ASG, cart. 110, cc. 77v. Il rettore della chiesa di Testana, Giovanni, nel 1297, ricevette dal preposto di Genova Stefano il godimento (per 8 anni) delle terre e dei beni della chiesa di S. Giacomo *de Poçolo* in cambio di un canone annuo di 3 lire e un quarto di fichi.

<sup>49</sup> Cfr. L. GATTI, *L’economia agricola del Chiavarese nel Bassomedioevo*, «Studi Genuesi», x, 1976, p. 22 sgg. Solitamente il locatario doveva versare la metà o un quarto dei fichi secchi o freschi, oltreché delle castagne.

coltivazione appare notevolmente estesa, soprattutto nelle zone costiere di Chiavari e Lavagna<sup>50</sup>.

### 3. *L'economia del castagno: disposizioni e usi*

È importante sottolineare come i castagneti fossero ubicati e prevalentemente localizzati nelle zone collinari o pedemontane<sup>51</sup>, dove le colture del vino e dell'olivo non potevano svilupparsi e dove il bosco rappresentava la principale fonte di sostentamento delle comunità<sup>52</sup>.

D'altronde l'importanza del castagno e dei fichi e dell'economia silvo-pastorale nello scenario agricolo locale è rilevata dalle disposizioni e dalle consuetudini inerenti la raccolta dei frutti del bosco.

Già nel 994 il marchese Oberto II dispone infatti un "banno" per la selva del monte di Portofino, vietando di entrare in tal luogo e rubare le castagne e gli altri frutti del bosco ivi presenti<sup>53</sup>.

Disposizioni relative all'attenzione riposta nella raccolta delle castagne si ritrovano anche nei secoli seguenti, ancora nel pieno XIII secolo. Nel 1265 tra le clausole relative a un contratto di locazione di terre poste in Levaggi e Ricoso, nella pieve di Lavagna, si fa esplicitamente richiesta di raccogliere annualmente le castagne, nonché di provvedere alla pastinatura del terreno e di mettere a coltura piante di fico<sup>54</sup>. Nel 1258, il locatario di alcune terre castagnate poste in Loto (Sestri Levante), si impegna a «colligere dictos fructos [castagne] et dare et reddere quartinos sex castenearum siccarum, mundarum de buxio et marciis», cioè già sbucciate e mondate da quelle andate a male<sup>55</sup>.

Il castagno costituiva quindi una risorsa primaria per l'economia silvo-pastorale locale, tanto da essere salvaguardato in sede giudiziaria: nel giugno 1226 Giovanni Artusio di Testana (Recco) fu condannato infatti a risarcire Guibertino *de Cerro*, il quale lo citò per

<sup>50</sup> *Ivi*, pp. 20-25.

<sup>51</sup> Stando alla documentazione e alla localizzazione dei castagneti, si va da un'altezza minima di 150 m. (Maxena) a quella massima di 550 m. (Pontegiacomo).

<sup>52</sup> Ancora alla metà del Quattrocento, le terre castagnate presenti sul territorio collinare di Sestri Levante, rappresentavano un quarto del totale delle terre coltivate, vedi ROBIN, *Sestri Levante*, cit.

<sup>53</sup> «*nec castanea nec alias fruges exinde tollendum*».

<sup>54</sup> ASG, cart. 57, c. 149v.

<sup>55</sup> *Le carte portoveneresi di Tealdo de Sigestro (1258-59)*, cit., doc. xxv, p. 48.

avergli tagliato, senza motivo, un albero di castagne, ubicato nella località *Pastine*<sup>56</sup>.

Che le castagne rappresentassero uno dei prodotti primari di sostentamento delle comunità locali pedemontane lo testimoniano altresì le prebende relative al clero: nel 1205, tra le disposizioni dell'arciprete della pieve di Cicagna, vi era quella di distribuire ai canonici la terza parte delle castagne «proprietate plebi», nonché tre lire per l'acquisto di castagne «viridibus et negrixole»<sup>57</sup>. Nel 1224, al rettore della chiesa di Neirone (pieve di Uscio), spettavano annualmente oltre alla metà di un quartino di frumento, anche «VII minas castanearum sicarum»<sup>58</sup>. Anche i canonici della pieve di Rapallo ricevevano, alla metà del XIII secolo, secondo norme statutarie, annualmente castagne per il proprio sostentamento<sup>59</sup>.

Tali disposizioni non riguardano solo i privati: nel corso dei secoli centrali del Medioevo vari sono i provvedimenti delle autorità locali per la raccolta e lo sfruttamento delle castagne (e dei fichi): nel 1183 i consoli di Genova, locando in perpetuo ad alcuni coltivatori del posto, alcune terre poste nel territorio di Sestri Levante, ne obbligano gli stessi a pagare un canone annuo equivalente alla metà dei prodotti, tra cui le castagne<sup>60</sup>. Pochi anni, dopo nel 1208, ancora i consoli genovesi, concedendo un terreno posto in Frascati, ne ordinano la corresponsione di metà dei fichi e dell'olio e delle castagne<sup>61</sup>.

Per ciò che concerne la qualità delle castagne, non molti sono i riferimenti in tal senso presenti nella documentazione notarile. Possiamo ipotizzare, non sbagliando, la presenza, a livello locale, delle castagne di tipo “negrixole o negrisole” citate nelle fonti, vale a dire

<sup>56</sup> FERRETTO, *Liber Magistri Salmonis*, cit., doc. CMLXXXIX, p. 426.

<sup>57</sup> ID., *I primordi del cristianesimo in Liguria*, «ASLi», XXIX, 1907, p. 600.

<sup>58</sup> ID., *Liber Magistri Salmonis*, cit., doc. DCCCXXVI, pp. 352-354. Trattasi all'incirca di 600 kg.

<sup>59</sup> ID., *Gli statuti dei canonici di Rapallo*, Genova 1898, p. 14. I canonici erano tenuti ad avere annualmente una certa quantità *de aliquo genere leguminum seu de castaneis cum dicto oleribus*.

<sup>60</sup> Cfr. *I Libri Iurium della Repubblica di Genova*, I/8, a cura di E. Pallavicino, regesto doc. 593, p. 196.

<sup>61</sup> *Ivi*, doc. 981, pp. 81-82.

le castagne selvatiche comuni<sup>62</sup>, adatte tuttavia per qualsiasi uso alimentare.

La mancanza, nella documentazione, di riferimenti a specifiche pratiche colturali per il castagno –nel corso del '200 –, lascia supporre infatti una coltura castagnicola di tipo selvatico e non domestico, tipica del bosco ceduo. Ciò garantiva, oltre che una produzione stagionale di frutti, anche un possibile sfruttamento del legname dell'albero per usi domestici o lavorativi. A partire dal XIV secolo la coltura castagnicola cominciò ad assumere un carattere maggiormente domestico, e specializzato, attraverso l'opera di rimboschimento di aree forestali, con piantagioni di salici e castagni. Nei castagneti i contadini provvedevano agli innesti per rendere progressivamente domestiche le specie selvatiche e spontanee<sup>63</sup>.

Il castagno costituiva, tuttavia, oltre che un bene prezioso per l'alimentazione locale, anche una risorsa importante dal punto di vista materiale: con il suo legno, particolarmente robusto, si fabbricavano utensili e attrezzi. Con il legno di castagno si costruivano generalmente i tini e i torcolari per la spremitura del vino: all'interno di un documento duecentesco rintracciamo infatti una donazione di 10 tavole «de torculari boni lignaminis castanee poste apud Recum subtus hospitale de Reco»<sup>64</sup>.

Il legno di castagno, estremamente robusto, costituiva inoltre materiale di costruzione delle strutture abitative. Nel 1254 Simone di Giovanni di Lago (Castiglione Chiavarese) promette di fornire a

<sup>62</sup> FERRETTO, *I primordi del cristianesimo in Liguria*, cit., p. 600. Si menzionano infatti castagne di tipo "negrixole". Nel marzo 1222 fu effettuata una donazione a favore dell'arciprete di Cicagna: la terra donata era alberata di castagni «que dicitur negrisola», ASG, cart. 14, c. 76r. Nel 1251 Vivaldo di Ognio riceve la somma di 4 soldi e 6 denari in cambio di 50 misure di «rubeis castanearum», FERRETTO, *Il distretto romano di Chiavari*, cit., p. 399. Le castagne «negrisole», di minor pregio rispetto ai «marroni» si contraddistinguono per un colore bruno più scuro e uniforme della buccia, dalle piccole dimensioni del frutto (più di 90 frutti per 1 kg); nonché per la buccia più spessa e coriacea con una pellicola interna (episperma) profondamente inserita nel seme e più difficile da staccare rispetto al marrone vero e proprio.

<sup>63</sup> GATTI, *L'economia agricola del Chiavarese*, cit., p. 13. nelle fonti trecentesche tale pratica è denominata *inseruminum in casteneis servaticis et ipsas facere domesticas*. Un contratto di locazione di terra (1389), in Chiavari, prevedeva l'obbligo per il conduttore di fare innesti nei castagni selvatici e di *deboschare boschum quod est in dictis castaneis*.

<sup>64</sup> ASG, cart. 7, *Pietro Ruffo*, cc. 139r-139v.

Gaetano, tornitore, 25 travi buone e sane di castagno, alte 6 culti e larghe 1 palmo<sup>65</sup>.

Ulteriore uso, di tipo agricolo, era attribuito alle foglie della pianta: nel tardo Medioevo esse erano usate nel territorio del Chiavarese, quale concime per le coltivazioni<sup>66</sup>.

<sup>65</sup> FERRETTO, *Il distretto romano di Chiavari*, cit., p. 861

<sup>66</sup> GATTI, *L'economia agricola del Chiavarese*, cit., p. 84. La concimazione degli orti era praticata tramite lo stallatico fermentato con foglie secche di castagno – *alevamen sive levamen* –.



LUCA TOSIN

DALLA VITE AL VINO ATTRAVERSO  
L'ICONOGRAFIA DEI LIBRI A STAMPA  
DEL CINQUE-SEICENTO

Già nel I secolo d.C. Columella tra l'altro raccomandava:

Chi si darà all'agricoltura sappia che deve avere la cognizione dell'arte, la facoltà di esercitarla e il desiderio di mandarla a effetto. Perché avrà la villa ben colta colui che saprà coltivare, e avrà il modo e il desiderio di bene esercitarla, perché poco gioverebbe ad alcuno sapere e volere, non avendo da poter far la spesa che a l'opera si ricerca. E parimente sarà poco valevole la volontà di operare, e il potere far la spesa, non sapendo l'arte quando che in ogni impresa ricercasi specialmente la cognizione di quella massimamente cerca l'agricoltura, nella quale essendovi la volontà e il potere senza la scienza, sovente ne riesce ai padroni gran danno, quando ne le opere fatte scioccamente perdesi la spesa<sup>1</sup>.

Le numerose edizioni di libri di agronomia e giardinaggio (ma anche riguardanti la cura e l'allevamento degli animali, insomma del buon governo domestico) stampati nel periodo preso in esame danno la misura di quanto fosse grande l'interesse per la botanica, divenuta nel corso del Cinquecento «il fondamento dell'agricoltura, sulla base dei *XII libri* di Pier de' Crescenzi»<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> L.G.M. COLUMELLA, *De l'agricoltura libri XII. Trattato de gli alberi del medesimo; tradotto nuovamente di latino in lingua italiana per Pietro Lauro Modonese*, Venetia, per M. Tramezino, 1544, cc. 5 r.-6 v.

<sup>2</sup> M. AMBROSOLI, *Identificazione e riscoperta dell'erba medica nell'Italia centro-settentrionale: 1400-1560*, «Quaderni storici», XIX, 3, 1984, pp. 883-906: 889. L'opera dell'agronomo bolognese Pietro de' Crescenzi (1233 ca.-1320 ca.) venne stampata nell'ultimo quarto del XV secolo in Italia (*Liber Petri Crescentii De agricultura foelicier incipit...*, Florentie impressum est hoc opus: per me Nicholaum diocesis Vratislaviensis, 1478 die XV mensis Iulii) e all'estero (*Opus ruralium commodorum Petri de Crescentijs*, Impressum est Argentine

Queste opere, in alcuni casi frutto anche dell'esperienza personale dell'autore<sup>3</sup>, suggerivano la pratica migliore per ottenere i migliori risultati. Nella loro struttura seguivano per la maggior parte una logica scansione delle procedure che si sarebbero dovute operare affinché non venisse vanificato, come suggeriva Columella, sia il lavoro che l'investimento economico: dalla lavorazione del terreno alla scelta delle piante migliori, dal periodo dell'anno in cui si sarebbe dovuto procedere alla loro messa a dimora alla potatura, dall'innesto alla raccolta e conservazione dei frutti, alla vinificazione.

Che gli autori (o i traduttori nel caso di opere in lingua straniera) volessero raggiungere la più ampia platea di utilizzatori è dimostrato dal fatto che buona parte dei libri furono editi in italiano e in alcuni, per maggiore intelligibilità dell'opera, fu allegato anche un breve lemmario, come nel caso di Pietro de' Crescenzi che compilò il «vocabolario generale di tutte le voci usate in questo libro, bisognose di dichiarazione e avvertimento»<sup>4</sup>, o del nobile bresciano Agostino Gallo che inserì ne *Le vinti giornate* una «tavola dei vocaboli che potrebbero essere oscuri ad alcuni»<sup>5</sup>, mentre lo scrittore siciliano Antonino Venuti ritenne opportuno, per una più ampia comprensione del proprio trattato da parte dei suoi conterranei, usare «il siculo idioma [affinché] in queste nostre parti

---

[i.e. Strasburgo], [Georg Husner], anno Domini 1486 finitum quinta feria ante sestum Sancti Gregorij); a queste seguirono numerose altre edizioni sia nel '500 che nel '600.

<sup>3</sup> «E molti libri d'antichi e de novelli savi lessi e studiai, e vidi e conobbi varie e diverse operazioni de coltivatori delle terre»: P. DE' CRESCENZI, *Pietro Crescentio bolognese tradotto nuovamente per Francesco Sansovino. Nel quale si trattano gli ordini di tutte le cose che si appartengono a commodi & a gli vtili della villa. Con le figure delle berbe & de gli animali poste a suoi luoghi...*, Venetia, [Francesco Sansovino], 1561, c. 2 v.; «Laonde discorrendo io quale e quanto sia l'emolumento e utilità che la necessaria agricoltura ne concede, come quella, che ci veste e nutrisce: nella quale io invaghito e ardisimamente innamorato, e leggendo i dotti e dilettevoli discorsi di molti antichi e moderni autori, avendo medesimamente a memoria qualche prospera e felice esperienza per me fatta»: A. CLEMENTI, *Trattato dell'agricoltura. di m. Africo Clemente Padovano, nel quale si contiene il vero, & utilissimo modo di coltivare le cose di Villa...*, In Venetia, ad instantia di M. Africo Clemente Padoano, 1572, c. 1 r. e v.; «Agostino Sacconi Giardiniere mio fratello con la pratica e studio di quaranta anni continui impiegati nel servizio di diversi principi d'Italia ha fatto diverse osservazioni spettanti alla coltura delle piante (...); egli me l'ha comunicate ed ho stimato proprio il darle alle stampe in Germania»: A. SACCONI, *Ristretto delle piante, con suoi nomi antichi e moderni...*, Vienna d'Austria, Appresso Andrea Heyinger, 1697, c. 3 r.

<sup>4</sup> DE' CRESCENZI, *Pietro Crescentio bolognese*, cit., cc. 245 r.-252 v.

<sup>5</sup> A. GALLO, *Le vinti giornate dell'agricoltura, et de' piaceri della villa di m. Agostino Gallo, nobile bresciano; nuovamente ristampate: con le figure de gl'istrumenti, che s'appartengono all'essercitio d'un vero & perfetto agricoltore...*, In Venetia, appresso Camillo Borgominieri al Segno di San Giorgio, 1593, c. 9 v.

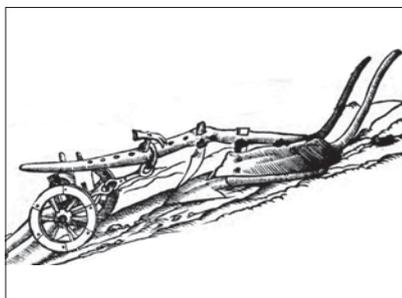


Fig. 1 Aratro in uso nel bresciano (AGOSTINO GALLO, *Le vinti giornate dell'agricoltura, et de' piaceri della villa di m. Agostino Gallo, nobile bresciano; nuouamente ristampate: con le figure de gl'istrumenti, che s'appartengono all'esercitio d'un vero & perfetto agricolto-re...*, In Venetia, appresso Camillo Borgominieri al Segno di San Giorgio, 1593, p. 429)

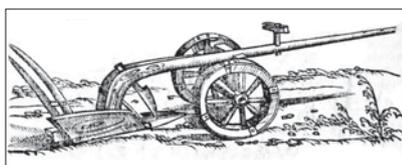


Fig. 2 Aratro in uso in altre parti d'Italia (GALLO, *Le vinti giornate dell'agricoltura*, cit., p. 430)

con più facilità [possa essere] da tutti inteso, nobilitato ancora da alcuni vocaboli de quella eccelsa e principal lingua toscana...»<sup>6</sup>.

Anche l'apparato iconografico presente in alcuni dei testi esaminati<sup>7</sup> contribuiva a uniformare il lessico sia per quanto riguarda termini propri di alcuni attrezzi usati in campagna, sia per la corretta individuazione delle piante da orto e da giardino e degli alberi:

da una trattatistica volta principalmente a individuare le virtù medicinali delle piante si passa a un'impostazione finalizzata alla denominazione, descrizione e classificazione delle varie specie vegetali, di conseguenza a una produzione figurativa del tutto nuova, il cui principale obiettivo è quello di offrire immagini il più possibile aderenti al vero<sup>8</sup>.

Nelle *Vinti giornate dell'agricoltura*<sup>9</sup> si ha un esempio dell'accuratezza dei disegni e della completezza dell'informazione per quanto riguarda l'aratro; infatti viene proposto oltre a quello in uso nel bresciano (fig. 1), anche un diverso esemplare utilizzato in altre regioni (fig. 2).

<sup>6</sup> A. VENUTI, *Antonini Venuti Notensis De agricultura opusculum*, In Vinegia, per Francesco Bindoni & Mapheo Pasini compagni, 1537, cc. 3 r. e v.

<sup>7</sup> Nel caso che nei libri di agricoltura non venga rappresentata graficamente l'attività che di volta in volta verrà trattata, saranno utilizzate immagini ricavate da opere aventi per oggetto generi diversi, comunque coeve.

<sup>8</sup> G. ZAPPELLA, *Il libro antico a stampa*, Milano 2004, Parte seconda, p. 411.

<sup>9</sup> GALLO, *Le vinti giornate dell'agricoltura*, cit., pp. 429-430.



Fig. 3 Aratro trainato a buoi (IOHANNES SAMBUCUS, *Emblemata, cum aliquot nummis antiqui operis, Ioannis Sambuci Tirnauiensis Pannonii, Antuerpiae, ex officina Christophori Plantini, 1564, p. 49*)



Fig. 4 Lavorazione della terra con la vanga (RUTILIO BENINCASA, *Almanacco perpetuo di Rutilio Benincasa cosentino, illustrato, e diuiso in cinque parti, da Ottavio Beltrano di Terranoua di Calabria Citra ...*, In Napoli, appresso il Beltrano, 1647, Prima parte, p. 182)

In autunno con l'aiuto dell'aratro trainato da uno o due buoi (ma anche cavalli) veniva dissodato il terreno per impiantare la vigna (fig. 3).

Nel caso poi il contadino non avesse avuto a disposizione degli animali non rimaneva altro che la lavorazione con la vanga (fig. 4).

Secondo Gallo «il buon agricoltore» a novembre «rompe tutto 'l fondo con l'aratro, acciocché dal gran gelo, dai venti e dalle nevi resti ben purgato e spolverato (...). Ancora è diligente nel fare de' fossatelli, o delle buche, per piantarvi al Febraro, e per Luna nuova, delle viti o altre sorti d'arbori»<sup>10</sup>. Anche l'astronomo calabrese Benincasa indicava nell'ultima settimana di febbraio il periodo più propizio per preparare il terreno e fare la piantagione di «olive, viti e magliuoli», oltre che di varie specie di legumi<sup>11</sup>. Secondo de' Crescenzi questa lavorazione doveva essere fatta a seconda della tipologia del terreno: nei mesi di settembre o di ottobre nei luoghi aridi, in gennaio e febbraio in quelli umidi. In un terreno incolto

la terra si deve cavar tutta per liberarlo da tronchi selvatici, dalle radici della selce e dalle erbe nocevoli e dannose; ma dove le terre nuove

<sup>10</sup> *Ivi*, p. 320.

<sup>11</sup> *Ivi*, p. 183. «Magliolo»: talea di vite formata da un tralcio di un anno.

son monde pastiniamo con le fosse o con i solchi, ma sarà meglio con solchi, perché gli spazi pastinati trasmettono tutto l'umore<sup>12</sup>.

Attento alla tipologia del terreno è anche Africo Clemente che, nel suo *Della Agricoltura*, consiglia di piantare le talee di vite

allo Autunno e alla Primavera, con differenziarle, che essendo il paese caldo o il terreno asciutto, secco o di monte, dove manchi l'umore (sì come si deve fare in questi nostri colli) si faccia l'Autunno, cioè de mezzo Ottobre infino per tutto Novembre, acciò nel verno seguente si possano radicare per le molte piogge che sogliono venire (...). Ma se la regione sarà fredda o che i luoghi siano grassi, piani e umidi farassi più utilmente alla Primavera, da mezzo Febraro in fino al principio di Aprile<sup>13</sup>.

Una volta impiantato il vigneto si dovrà provvedere a fornire un appoggio alla talea «perché se non darai sostegno a la tenera vite, il pampino che germina si stenderà a terra, e perciò pongasi alla pianta una canna che sostenti la sua fanciullezza»<sup>14</sup>. Oltre alla canna possono essere utilizzati i pali di castagno,

migliore di qualunque altre sorte di legname, perché duri gran tempo senza marcirsi. È parimente buono il frassino, e anco il pino, il ginopro, e l'amandola (...). Ogni palo deve esser stagionato e dritto acciò la vite guidandosi esso venga a esser dritta, sia bene acuto da basso, non sia molto lungo acciò non pigli vento, basta che stia quattro palmi sopra terra, sia della grossezza di un'asta da picca<sup>15</sup>.

Una volta cresciuta, la vite si doveva sostenere «o con pali (fig. 5) o con arbori (fig. 6); con pali si chiama o Vigna o Alva, altrimenti Filagne; se con arbori sarà arboretto a questo solo destinato, ovvero fili d'arbori dette piantate, poste per separare un campo dall'altro, o su la ripa dei fossi»<sup>16</sup>.

<sup>12</sup> DE' CRESCENZI, *Pietro Crescentio bolognese*, cit., Libro quarto, c. 57 v. "Pastinare": termine arcaico per dissodare.

<sup>13</sup> CLEMENTI, *Trattato della agricoltura*, cit., p. 267.

<sup>14</sup> COLUMELLA, *De l'agricoltura*, cit., Libro v, c. 96 r.

<sup>15</sup> G.A. DE HERRERA, *Agricoltura tratta da diuersi antichi et moderni scrittori dal sig. Gabriello Alfonso d'Herrera, et tradotta di lingua spagnuola in italiana, da Mambrino Roseo da Fabriano*, In Venezia, appresso Valerio Bonelli, 1577, Libro secondo, pp. 39-40.

<sup>16</sup> V. TANARA, *L'economia del cittadino in villa. Del sig. Vincenzo Tanara. Libri 7. Riueduta ed accresciuta in molti luoghi dal medesimo autore, con l'aggiunta della Qualità del*



Fig. 5 Pali di sostegno per le viti (GUILLAUME DE LA PERRIÈRE, *La Morosophie... contenant cent emblèmes moraux illustrez de cent tétrastiques latins, reduitz en autant de quatrains françois*, A Lyon, par Macé Bonhomme, 1553, p. 54)



Fig. 6 Vite sostenuta da albero (JOACHIM CAMERARIUS, *Symbolorum et emblematum ex re herbaria desumptorum centuria una collecta Ioachimo Camerario medico Norinberg. In quibus rariores stirpium proprietates historiae ac sententiae memorabiles non paucae breuiter exponuntur*, Francofurti, impensis Johannis Ammonij, 1654, p. 39)

Poteva accadere che, una volta entrata in produzione, la vite non si rivelasse essere della qualità desiderata o addirittura fosse selvatica, detta «lambrusca, la quale è di due specie, una che non matura la sua uva, ma la produce sino al fiorire, e questa è chiamata Enanthe. L'altra matura la sua, con piccioli acini, e nera, e costrittiva»<sup>17</sup> (fig. 7).

Verificandosi questo evento si doveva procedere all'innesto (fig.

cacciatore..., In Venetia, appresso i Bertani, 1661, Libro Secondo, p. 79.

<sup>17</sup> C. DURANTE, *Herbario nuouo di Castore Durante medico, & cittadino romano. Con figure, che rappresentano le viuue piante, che nascono in tutta Europa, & nell'Indie orientali, & occidentali....*, In Roma, per Iacomo Bericchia, & Iacomo Tornierij, 1585, p. 480.



Fig. 7 Vite selvatica e vite vinifera (CASTORE DURANTE, *Herbario nuouo di Castore Durante medico, & cittadino romano. Con figure, che rappresentano le viuue piante, che nascono in tutta Europa, & nell'Indie orientali, & occidentali. ...*, In Roma, per Iacomo Bericchia, & Iacomo Tornierij, 1585, pp. 479-480)



Fig. 8 Contadino che pratica un innesto (GALLO, *Le venti giornate dell'agricoltura*, cit., p. 439)

8), pratica antica già descritta da Columella e rimasta praticamente immutata nel tempo, utilizzata per ogni tipo di albero e per la vite:

Taglierai, o legherai a traverso la vite, che tu vuoi incalmare, dove è più netta e più rotonda, facendo polito il taglio con ferri molto acuti, e poi fendila per mezzo giustamente mettendo per tre dita nella fessura due rasoli belli e proporzionati tagliati da due bande (...) e che la scorza dei magliuoli s'accosti e adatti a quella della vite più che si può<sup>18</sup>.

Per coprire la ferita provocata dai tagli effettuati nella vite si po-

<sup>18</sup> CLEMENTI, *Trattato della agricoltura*, cit., pp. 290-291.



Fig. 9 Fasciatura di un innesto (GUILLAUME DE LA PERRIÈRE, *La Morosophie...*, cit., p. 28)

teva usare «cera o creta (...), e si lega con qualche cosa, mettendovisi prima scorza o altra cosa intorno»<sup>19</sup> (fig. 9).

Sempre nel mese di febbraio si doveva procedere, oltre che agli innesti, alla potatura delle viti. Davanzati, sebbene ritenesse possibile questa operazione tutto l'anno («fuor solo per sollione»), restringeva l'epoca migliore «dalla luna di gennaio fino al muover delle piante; a luna crescente pota ciò che tu desideri che rimetta presto, e molto, nel resto poco monta»<sup>20</sup>. De' Crescenzi restringeva l'epoca di potatura delle viti ai mesi di ottobre e novembre oppure di febbraio e marzo «fin che le loro crescono ne luoghi caldi. Ma ne freddi si fa del mese di Febbraio, o di Marzo solamente»<sup>21</sup>. Nel periodo più freddo, quando c'è il gelo,

non si han da toccar giammai le viti né con ferro né con altro, perché si spezzano come vetro, e per questa ragione per tutto il mese di Dicembre è vietato di andare e camminar fra le viti per il pericolo in che sono. E anche quando di Gennaio o Febbraio son potate, devesi avvertire di non entrar a potarle nessuno che non sia ben alto il giorno, perché si disghiaccino, e sia il dì chiaro, e caldo, né faccia tramontana, né freddo per esser così fragili<sup>22</sup>.

Operazione, quella della potatura, che richiedeva al contadino di

<sup>19</sup> G.M. BONARDO, *Le Ricchezze dell'agricoltura. Dell'illustre sig. Giouan Maria Bonardo fratteggiano, ... mandate in luce da Luigi Grotto cieco d'Hadria*, In Venetia, appresso Fabio & Agostino Fratelli, 1586, c. 41 v.

<sup>20</sup> B. DAVANZATI, *Toscana coltivazione delle viti, e delli arbori del sig. Bernardo Davanzati Bostichi*, Firenze, appresso i Giunti, 1622, p. 25.

<sup>21</sup> DE' CRESCENZI, *Pietro Crescentio bolognese*, cit., Libro Quarto, c. 62 v.

<sup>22</sup> DE HERRERA, *Agricoltura*, cit., Libro Secondo, c. 41 v.



Fig. 10 Coltello per innesti (LUTIO GIUNIO MODERATO COLUMELLA, *De l'agricoltura libri XII. Trattato de gli alberi del medesimo; tradotto nuovamente di latino in lingua italiana per Pietro Lauro Modonese*, Venetia, per M. Tramezino, 1544, Libro IV, c. 32 r)

esser di buona forza, che di un colpo solo tagli il sarmento, che coloro che lo tagliano in due colpi la maggior parte delle volte lo fende nel mezzo; similmente è bene che porti con seco un buon coltellaccio, o pistolese, per poter venir tagliando il secco, e rami grossi variati ove gli accada, che molte volte le falcette da potare non sono bastanti a farlo. Abbia colui che l'istrumento da potar molto arrotato, che faran doppia opera e migliore<sup>23</sup>.

La figura del ferramento da potare è tale che la parte vicina al manico, che ha il taglio dritto, si chiami coltello, quella che si piega, seno, quella che dal seno discende, scalpro, quella poi che è torta, rostro. La forma d'una mezza luna è detta scure, e mucrone, cioè punta, quella che esce davanti. Cadauna di queste parti ha il suo ufficio, pur che lo sappia chi pota, perché volendo tagliare a riverscio usa il coltello, traendo a sé il seno quando lieva, il scalpro se incava, il rostro quando colpeggia la scure, quando purga alcuna stretta parte la punta<sup>24</sup> (fig. 10).

Nel successivo mese di marzo l'agricoltore, dopo aver legato le viti così potate le lega «agli arbori loro, o ad altri legnami (...); cava loro di dosso la terra con l'aratro, e da poi le zappa benissimo dall'una gamba all'altra» (fig. 11).

D'ora in poi zapperà ancora intorno alle viti lasciandovi intorno parte della terra perché non siano in seguito «danneggiate dall'estremo caldo, ma leva ancora da quelle tutti i pampini che non hanno frutto»<sup>25</sup>. Togliere i pampini e le foglie (fig. 12) sarà un'attività che lo terrà impegnato nei successivi mesi di maggio e giugno<sup>26</sup>.

In agosto «si preparano e legano i tinacci, le botti e altri vasi necessari alla vendemmia»<sup>27</sup> (fig. 13).

<sup>23</sup> *Ivi*, c. 42 r.

<sup>24</sup> COLUMELLA, *De l'agricoltura*, cit., Libro IV, c. 31 v.

<sup>25</sup> GALLO, *Le vinti giornate dell'agricoltura*, cit., pp. 328-329.

<sup>26</sup> CLEMENTI, *Trattato della agricoltura*, cit., pp. 344-345.

<sup>27</sup> *Ivi*, p. 348.



Fig. 11 Legatura delle viti potate ai sostegni (GUILLAUME DE LA PERRIÈRE, *La Morosophie*, cit., p. 41)



Fig. 12 Contadino toglie i pampini e le foglie dalle viti (GEORGETTE DE MONTENAY, *Monumenta emblematum Christianorum virtutum tum Politicarum, tum Oeconomicarum chorum centuria una adumbrantia ...*, Francoforte, Cura & impensis Ioannis-Caroli Vnckelii, Bibliop. Francofurt. ad Moenum, Anno MDCXIX, p. 230)

Indipendentemente dalla loro forma e capacità, le botti e i tini (fig. 14) potevano essere di legno o di terracotta<sup>28</sup>: nelle prime

riesce vino più odorifero, ma nell'altre non si ammuffa come in quelle di legno, né anco quelle di terra vuol tanta spesa né patisce tanto pericolo come l'altre, e che quelle di legno ha bisogno ogni anno di cerchi, e di pece; oltre di questo dove son queste di legno molte volte si rompono i cerchi o fan danno bisogna sempre apparecchiate fune grosse di canape molto forti acciò se i cerchi crepassero se gli lighe con i suoi mangani pre-

<sup>28</sup> I contenitori per il vino «sono ordinariamente di legno, se bene in Spagna son di terra, come ancora al tempo dei Romani, e di non minor grandezza e capacità che fossero quelli, dove ancora i barili son differenti dai nostri, e vengono fatti di pelle impeciata, che otri dimandiamo»: G. PANCIROLI, *Raccolta breve d'alcune cose più segnalate che ebbero gli antichi, e d'alcune altre trovate da moderni... Con l'aggiunta d'alcune considerazioni curiose e utili di F. Gualtieri*, Venetia, Presso B. Giunti, G. B. Ciotti & Co., 1612, p. 111.



Fig. 13 Preparazione delle botti per la vendemmia (BENINCASA, *Almanacco perpetuo*, cit., p. 186)

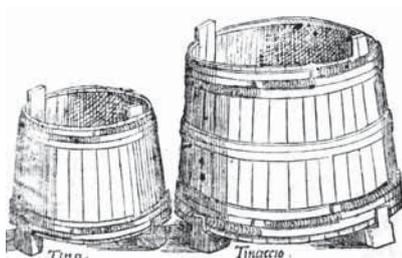


Fig. 14 Tini (GALLO, *Le vinti giornate dell'agricoltura*, cit., p. 442)

sto, perché stringano, e abbiati apparecchiate sempre stoppa per stoppar, e ferrar dove facesse danno, e sego di becco per ungere le congiunture, perché questo ha più corpo, e ferrea più che niuno altro<sup>29</sup>.

I cerchi delle botti (fig. 15) erano solitamente fatti con legni flessibili, come il salice («di essi, per tutta la Lombardia, si fanno pertiche, cerchi per le botti e pali per vigne») o il gelso («è la materia del legno atta molto a piegarsi, forte, permanente durabile, onde lodasi il suo legno per fare opere piegate, come sono le ruote dei carri, i cerchi delle botti e molte altre cose»), quindi potevano essere facilmente soggetti a rotture<sup>30</sup>.

Se delle differenze emergono tra i vari autori su alcune pratiche relative all'impianto della vite o alla sua riproduzione, all'epoca in cui iniziare la potatura o quando effettuare la vendemmia, tutti sono concordi sulla necessità che le botti e i recipienti che dovranno contenere il vino debbano essere puliti:

Perfettissima sia la botte, e per esserne sicuro così l'apparecchia. Risciacqua assai col mosto, poi mettivi una bigoncia d'uva pigiate e ammostate; turala sodo, e conficca con un pezzo di cerchio il cocchiere;

<sup>29</sup> DE HERRERA, *Agricoltura*, cit., Libro Secondo, cc. 59 v.-60 r.

<sup>30</sup> DURANTE, *Herbario nuouo*, cit., pp. 407 e 299.



Fig. 15 Bottaiò all'opera (CHRISTOPH WEIGEL, *Abbildung Der Gemein-Nützlichen Haupt-Stände Von denen Regenten Und ihren So in Friedens- als Kriegs-Zeiten zugeordneten Bedienten an, biß auf alle Künstler Und Handwercker*, Regenspurg, 1698, c. 444 v.)



Fig. 16 Pulizia delle botti (THEODORE DE BEZE, *Theodori Bezae Vezelij Poemata varia. Syluae. Elegiae. Epitaphia. Epigramata. Icones. Emblemata. Cato Censorius. Omnia ab ipso auctore in vnum nunc corpus collecta et recognita*, Genevae, M. Stephanum, 1597, p. 250)

tienla due giorno al sole spesso ruzzolandola e rivoltandola. Quell'uve tireranno a sé ogni cattività ch'ella avesse e purgherannola, e risciacquata col vino nuovo sarà perfettissima, e riditi delle pampanate, delle coccole di ginepro e d'alloro bollite nel vino, e sale, e altre baie che s'usano per far buone le botti<sup>31</sup> (fig. 16).

Tuttavia per eliminare le botti dalla «muffa e da ogni tristo odore» venivano prospettate altre soluzioni, anche in contrasto con quanto testé detto:

prenderai salvia, rosmarino e un poco di garofani, e fortissimo aceto, e farai bollire ogni cosa insieme, e così bollente lo getterai nel vascello muffo, o d'altro tristo odore, turandola benissimo, e farai andar per tutto lasciando così un pezzo, sicché si raffreddi, poi lo

<sup>31</sup> DAVANZATI, *Toscana coltivazione delle viti*, cit., p. 8.



Fig. 17 Interno di una cantina (ARNOLD FREITAG, *Mythologia ethica, hoc est moralis, philosophiae per fabulas brutis attributas traditae amoenissimum viridarium : in quo humanae vitae labyrintho demonstrato, virtutis semita pulcherrimis preceptis, velut thesei filo docet...*, Antuerpiae, Philippo Gallaeo Cristophorus Plantinus excudebat, 1579, p. 89)

caverai, lavisi poi con acqua fredda, e empiasi di vino<sup>32</sup>.

Anche la cantina (fig. 17) «ha da esser netta di ogni immondizia» e «le finestre [devono esser] volte a tramontana, appartata dal mezzodì, e in modo che si possa molto bene serrare. Nella State sia inacquata e rinfrescata, nello Inverno molto asciutta». Le cantine

sono nell'una delle due sorti, una sotterranea e l'altra sopra terra; la sotterranea è di tre sorti, o cavata in vivo sasso, e queste son le migliori, siccome son quelle che sono in Sutri vicino a Roma, in Piemonte e in un luogo che si chiama le Ferrere presso a Susa, e in molte altre parti, e dico queste esser le migliori perché nella State conservano il vino molto fresco, e nell'inverno vi sta caldo. Altre sono sotterra, e sono voltate, e inastrecate, e queste ancora son molto fredde, ma sogliono alcune di esse esser umide, e quelle umide son cattive per vino; altre son pur sotterra, o di legno, o murate in volta, e quelle in volta son migliori. L'altra ch'è di terra è di gran fatica per condurci le botti, e cavarle, e similmente andarvi a imbottar il vino<sup>33</sup>.

In settembre, nei luoghi temperati, «intorno al principio del mese, si spampinano acconciamente le viti, e si spogliano delle frondi, e poi si fanno le vendemmie, e ciò che alla vendemmia si aspetta. E si possono seccar l'uve per serbare, e si può far la sapa, il defritto e

<sup>32</sup> BONARDO, *Le Ricchezze dell'agricoltura*, cit., c. 59 r.

<sup>33</sup> DE HERRERA, *Agricoltura*, cit., Libro Secondo, c. 59 r.



Fig. 18 Allegoria della vendemmia (JEAN JACQUES BOISSARD, *Theatrum vitae humanae. A I.I. Boissardo vesuntino conscriptum, et a Theodoro Bryio artificiosissimis historiis illustratum*, Excussum typis Abrahami Fabri, ciuitatis Mediomatricorum typographi, impensis Theodori Bryi Leodiensis sculptoris, Francfurdiani ciuis, 1596, p. 213)

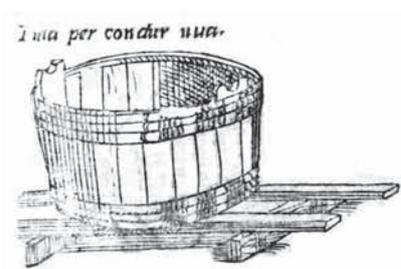


Fig. 19 Tino per il trasporto dell'uva (GALLO, *Le venti giornate dell'agricoltura*, cit., p. 442)

il caroeno»<sup>34</sup>. Ma coloro che «massimamente vogliono il vin maturo» faranno la vendemmia in ottobre<sup>35</sup>.

Per conservare a lungo l'uva destinata alla tavola, Davanzati suggeriva di cogliere i grappoli in una giornata asciutta e di bel tempo, sul mezzogiorno; «tienla un dì al sole, mettila al buio sulla paglia, e di paglia coprila bene; cava quella che vuoi di mano in mano senza toccar l'altra»<sup>36</sup>.

Con la vendemmia iniziava, sotto gli auspici di Bacco (fig. 18), il lavoro più delicato del vignaiolo che doveva dividere le uve

grosse dalle gentili, le bianche dalle nere, e le mal mature dalle ben mature, conducendole nei tinacci per farle bollire quei giorni solamen-

<sup>34</sup> DE' CRESCENZI, *Pietro Crescentio bolognese*, cit., c. 242 r. La sapa, il defritto (o rifritto) e il caroeno sono mosti cotti: il primo è concentrato per mezzo dell'ebollizione (migliore se si cuoce con mele cotogne), usato per lo più come condimento; il secondo viene bollito fino a farlo diventare molto denso; il caroeno si ha quando dopo la bollitura il mosto si è ridotto a due terzi (*ivi*, c. 70 r).

<sup>35</sup> *Ivi*, c. 242 v.

<sup>36</sup> DAVANZATI, *Toscana coltivazione delle viti*, cit., p. 35.



Fig. 20 Mulo trasporta barili col mosto (GALLO, *Le vinti giornate dell'agricoltura*, p. 443)

te che conviene alla lor natura; facendone anco torchiare parte subito, o piuttosto pestar coi piedi, acciocché abbia così vini bianchi di uve nere, come degli altri bianchi; neri, piccanti, garbi, teneri e dolci secondo che sono per la natura di quei siti, over per l'industria dell'arte che egli diversamente usa<sup>37</sup>.

L'uva poteva essere trasportata dalla vigna in cantina con tini (fig. 19) e gerle, ma anche con

cofani o con le corbe e coloro che la mettono nelle ceste, sceglieno e eleggino le foglie, e se si troverà qualche grappolo acerbo, putrido o secco lo si getti via. Bisogna anche che coloro che pigiano l'uva eleggino le foglie, (...) perciocché le foglie peste con l'uve fanno il vino acerbo e più facilmente si corrompe, e dall'uve acerbe, putride e secche ne segue gran danno al vino<sup>38</sup>.

La pigiatura normalmente avveniva in cantina, ma i Romani

hanno nelle vigne le vasche fatte di pietre ben incolcate, e il suolo bene immatonato, ovvero inastregato, e pende alquanto da un lato, e sotto vi è un'altra vaschetta più picciola dove per un buco cade il mosto, e de qui si piglia ne i barili (fig. 20) e si porta o nelle botti che sono in casa, chi ve l'ha, ovvero si porta dentro la città, e in quella vinaccia che resta si fa gittar acqua che bollendo in esse, e incorporandosi se ne fa acquato che resta per la famiglia<sup>39</sup>.

<sup>37</sup> GALLO, *Le vinti giornate dell'agricoltura*, cit., p. 333.

<sup>38</sup> DE' CRESCENZI, *Pietro Crescentio bolognese*, cit., c. 69 r.

<sup>39</sup> DE HERRERA, *Agricoltura*, cit., Libro Secondo, c. 58 r. Teodoro Meyden non riferisce che a Roma queste vasche si trovassero nelle vigne, ma conferma l'esistenza di contenitori con pavimento fatto di mattoni, con un buco nella parte più bassa, «per il quale come per un cannello esce il vino nelle botti, o tini, ed empita ch'è la vasca d'uva prestamente, la



Fig. 21 Pigiatura dell'uva coi piedi (BENINCASA, *Almanacco perpetuo*, cit., p. 188)

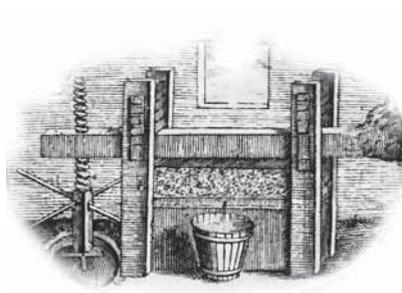


Fig. 22 Torchiatura dell'uva (FILIPPO PICINELLI, *Mondo simbolico formato d'imprese scelte, spiegate, ed illustrate con sentenze, ed eruditioni, sacre, e profane; in questa impressione da mille, e mille parti ampliato. Studiosi diporti dell'abate D. Filippo Picinelli ... Con indici copiosissimi*, Milano, nella stampa di Francesco Vigone, 1669, p. 694)

In alcuni luoghi del bolognese i grappoli si pigiavano «alla vigne nelle corbe, mezanamente, e così calcate poste sopra i carri ne' vasi, si portano alle tina nelle quali si lasciano stare a bollire per otto dì, talora perfino a quindici e a venti»<sup>40</sup>.

In cantina l'uva veniva gettata nei tini e «chi pesta l'uva, sia uomo e non donna, giovane, gagliardo e di buona forza che calchi ben l'uva, netto, e abbia ben lavate le gambe, e esca quanto meno può dalla vasca dove pesta; ha da tenere un bastone nel quale si ha da appoggiare nel calcar l'uva»<sup>41</sup> (fig. 21). Oltre a ciò De' Crescenzi raccomandava che «non mangino e non bevino, che sian vestiti e cinti per i sudori che sopravvengono»<sup>42</sup>.

La pigiatura coi piedi, sempre secondo questo agronomo bolognese, doveva essere fatta due volte «acciocché scorra molto umo-

---

pistano coi piedi, e avendo cavato il vino, cavano l'uva pesta, e vi rimettono dell'altra, e così di mano in mano»: T. VAN MEYDEN, *Trattato della natura del vino, e del ber caldo, e freddo di Theodoro a Meyden, theologo, filosofo e giureconsulto. All'illustriss.... cardinale Bianchetti*, In Roma, appresso Giacomo Mascardi, 1608, p. 49.

<sup>40</sup> DE' CRESCENZI, *Pietro Crescentio bolognese*, cit., c. 69 v.

<sup>41</sup> DE HERRERA, *Agricoltura*, cit., Libro Secondo, c. 58 v.

<sup>42</sup> DE' CRESCENZI, *Pietro Crescentio bolognese*, cit., c. 69 v.



Fig. 23 Travaso del mosto nei tini  
(WEIGEL, *Abbildung*, cit., c. 550 v.)

re nel torcolare, e quando avranno calcato la seconda volta, e che avranno posti i grappoli diritti, e molli, e caldi, non troppo umidi, gli ponghino a quel modo sotto il legno e il palo, perciocché essendo caldi e molli mandano fuori il sugo agevolmente»<sup>43</sup>. In alternativa si poteva procedere immediatamente alla torchiatura dei grappoli (fig. 22) ma, anche se «col torculo si fa speditamente, e si cava assai presto più sugo dell'uva che in qualsivoglia altro modo, non è però troppo lodato, non facendo il vino di tutta perfezione, perché la forza del torcere non solo sprema il vino dell'uva, ma il sugo della coccia ancora, la quale per lo più suol essere agra o amara»<sup>44</sup>.

Dopo la torchiatura si doveva attendere che terminasse la fermentazione del mosto travasato nei tini (fig. 23) che

sono vasi del legname ordinario della botte, di sotto larghi, di sopra poco più stretti, (...) e lasciatolo stare così per due o tre giorni, tutte quelle spoglie, o scorze come vogliamo dire, vengono da per sé ad alto alla bocca della botte, lasciando il vino a basso chiaro, e puro, senza quasi un acino, il quale si cava allora per di sotto da quella botte e si mette in un'altra, e questo è il vino ritornato<sup>45</sup>.

Circa i tempi della fermentazione del mosto emergono pareri discordi: secondo Africo Clementi «non devono bollire i vini (secondo

<sup>43</sup> *Ivi*, c. 69 r.

<sup>44</sup> VAN MEYDEN, *Trattato della natura del vino*, cit., p. 49.

<sup>45</sup> *Ivi*, pp. 49-50.

molti pratici) più di otto giorni, e quanto meno bollono tanto più lungamente durano e restano di un bel colore, con migliore sapore e qualità»<sup>46</sup>; per Bonardo «si lascia bollire solo quattro giorni, e il quinto si travasa perché comincia nel quinto a schiarirsi e non bolle quasi niente (...), ché quanto il vino più tanto diventa più grosso e insipido e alle volte prossimo all'aceto e simile di colore all'inchiostro»<sup>47</sup>; secondo Davanzati la durata della bollitura del mosto è lasciata all'osservazione diretta dell'agricoltore: «con uno strumento a guisa di vanga quadra qual sia tagliente ammosta parecchie volte il di per non lasciar la vinaccia riscaldare, e il vino pigliare il fuoco, e taglia i raspi bene, acciocché n'escia un certo umore asprigno e rodente che il vino fa tirato, e risentito, e poi lascialo alcun giorno posare, e quando è quasi chiaro, svina e imbotta un po' giovane...»<sup>48</sup>. De' Crescenzi, riferendo il metodo usato in alcuni luoghi del bolognese secondo cui la bollitura dura «per otto di e talora perfino quindici», evidenzia come così facendo il vino, pur purificandosi molto, «ritien del sapor delle graspe»<sup>49</sup>.

Agostino Gallo, constatato che la durata del «bollir dei vini (...) è la maggior questione che sia tra gli agricoltori, perciocché vedendo le tante diversità delle uve, dei paesi, dei terreni» impedisce di «dare un sol ordine che sia universale», contesta la credenza che i vini debbano bollire venti o trenta giorni affinché si conservino, anzi, avviene il contrario; ad avvalorare ciò porta a esempio Milano

che si diletta di ben bere più d'ogni altra nazione [e che] non avrebbe mai abbandonato il farli bollire venticinque e trenta giorni, per bollire solamente tre o quattro, come ha fatto dapoi che Lodovico re di Francia si fece signore di quel florido paese. Che per esser usanza dei Francesi di non bere se non vini claretti (i quali chiaman così per aver poco colore quanto manco bollono) e ritrovando alla venuta loro questi altri tanto grossi e aspri e tanto carichi di colore, non potevano patir a berli così fatti. Laonde cominciando a farli bollir al modo loro di Francia, i Milanesi e altri suoi popoli, conoscendo che questa via era assai migliore della usata prima da essi, hanno poi perseverato a farli bollire quel poco tempo che ho detto. Senza che medesimamente ha fatto il ducato di Savoia, Piemonte, Saluzzo, Monferrato e quasi tutta la Lombardia. Perciocché veggono che i vini restano con più bel colo-

<sup>46</sup> CLEMENTI, *Trattato della agricoltura*, cit., p. 303.

<sup>47</sup> BONARDO, *Le Ricchezze dell'agricoltura*, cit., cc. 44 r. e v.

<sup>48</sup> DAVANZATI, *Toscana coltivazione delle viti*, cit., p. 6.

<sup>49</sup> DE' CRESCENZI, *Pietro Crescentio bolognese*, cit., c. 69 v.



Fig. 24 Travaso del vino nelle botti (OTTO VAN VEEN, *Othonis Vaenii Emblemata Horatiana, imaginibus in aes incisus atque Latino, Germanico, Gallico et Belgico carmine illustrata*, Amstelædami, apud Henricum Wetstenium, 1684, p. 39)

re, con miglior sapore e con maggior bontà e che anco si conservano maggiormente<sup>50</sup>.

Al termine del processo di bollitura del mosto, si dovrà riporre il vino nei vasi e nelle botti (fig. 24) con l'avvertenza che rimangano

i buchi aperti in cima riempiendoli ogni giorno finché avranno cessato di bollire gettando via di continuo ogni schiuma e qualunque bruttezza che manderanno fuori. Chiudendoli poi con i loro coconi, quali più non muoverai fino san Martino o al Marzo, quando gli travaserai al tempo che fioriscono i peschi<sup>51</sup>.

Con una successiva lavorazione del vino si otteneva l'acqua di vita, «così chiamata per le meravigliose virtù sue, le quali ha per conservazione della vita dell'uomo»<sup>52</sup> (fig. 25).

Pur non essendo richiesto un particolare tipo di vino per produrre l'acquavite, «il più grande e delicato è migliore, sia bianco o rosso». Occorreva riempire il vaso contenitore

<sup>50</sup> GALLO, *Le venti giornate dell'agricoltura*, cit., pp. 79-81.

<sup>51</sup> CLEMENTI, *Trattato della agricoltura*, cit., p. 304. Per i vini prodotti in ambito laziale Meyden precisava che «i vini romaneschi vogliono esser mutati d'una botte in un'altra tre o quattro volte, altrimenti non si conserverebbero, e per questo mutare scema il vino una botte per ogni 12, come dicono li pratici di questo mestiere»: VAN MEYDEN, *Trattato della natura del vino*, cit., pp. 50-51.

<sup>52</sup> DURANTE, *Herbario nuouo*, cit., p. 483.



Fig. 25 Alambicco e produzione dell'acqua di vita (JAKOB BORNITZ, *Jacobi Bornitii Emblemata ethico politica ingenua atque erudita interpretatione nunc primum illustrata per M. Nicolaum Meerfeldt u.*, Moguntiae, sumpt. Lud Bourgeat bibliopolae academici, 1669, p. 94)

fino alla terza parte appresso la gola, o orifizio, poi copritelo del suo cappello, o lambicco con becco longo, il quale sia bene e giustamente sigillato con cemento di bianchi d'uova, incenso, e altre cose acciocché nessun vapore possa venire fuori, e così fatelo distillare (...) aumentando continuamente a poco a poco il caldo, e guardando soprattutto che il vino non venga a bollire; acciocché abbiate acqua di vita buonissima potrete farla distillare quattro o cinque volte, perché quanto più sarà distillata, tanto riuscirà migliore<sup>53</sup>.

Il distillato possedeva numerose virtù; tra l'altro «libera gli apoplettici ed epiletici dai loro accessi, scaccia il veleno, conserva il vino, che non isventi, si guasti o intorbidi, guarisce subito tutte le passioni fredde, fa morire i vermi e mitiga il dolore de' denti»<sup>54</sup>.

Ancor maggiori erano le virtù del vino. Secondo De' Crescenzi, tra l'altro,

conforta la virtù digestiva così nello stomaco, come nel fegato (...). Non si trova né cibo né beveraggio così confortativo e accrescitivo della virtù naturale come il vino, per la familiarità ch'egli ha con la natura, e perciò si converte tosto in sangue mondissimo e naturale. (...) Apre e mondifica l'entrature del corpo, e massimamente quelle delle vene; scaccia dal cuore la tenebrosa fumosità che genera malinconia, e forti-

<sup>53</sup> C. ESTIENNE, *L'agricoltura, e casa di villa di Carlo Stefano gentil'huomo francese, nuouamente tradotta dal caualliere Hercole Cato ferrarese...*, In Venetia, presso Marco Giannami, 1648, pp. 270-271.

<sup>54</sup> *Ivi*, p. 271. Oltre questa proprietà "curative", l'acquavite «così chiamata per le meravigliose virtù sue (...) preserva la vita di coloro che l'usano di bere (...), rigenera gli spiriti vitali, scaldava lo stomaco, confortava il cervello, acuisce l'intelletto, chiarifica la vista e ripara la memoria»: DURANTE, *Herbario nuouo*, cit., p. 483.



Fig. 26 Ubriaco appoggiato a una botte (DANIEL CRAMER, *Octoginta emblemata moralia nova: e sacris literis petita, formandis ad veram pietatem accommodata, et elegantibus picturis aeri incisis repraesentata ingenio Danielis Crameri collecta ab ipso auctore epigrammatibus latinis germanicisq expressa, deinde vero a M.C.R. versibus gallicis et italicis illustrata ...*, Francofvrti, Sumptib. Lvcae Jennisii, 1630, p. 313)

fica tutte le membra del corpo, e la sua bontà si mostra non solamente nel corpo, ma anco nell'anima, per ciò ch'egli fa, ch'ella si dimentica della tristizia e dell'angosce, le dà letizia, la conforta a investigar cose sottili, le dà ordine e sollecitudine, e non le lascia sentir né dolor né fatica. È adunque convenevole a tutte le età, in tutti i tempi, e in tutti i paesi.

Tutto ciò se lo «si prende come si deve e quanto la natura può sostenere»<sup>55</sup>.

Infatti

il vino fuor di misura bevuto abbrucia il fegato e lo guasta e si corrompe, e per esso si putrefanno le viscere, e se alla gente comune è tanto dannoso, quanto più sarà a coloro che han carico di governo e di giustizia. (...) Non posso io patire coloro che non per altro lo beono che per il piacere (...) e quel che più mi spiace, che anco vi son dei medici che consigliano nelle loro dottrine di medicina, e di conservare la sanità, che è bene che una persona si embriachi una volta o due al mese<sup>56</sup> (fig. 26).

Già gli antichi vantavano una consolidata amicizia con Bacco,

e sovente ben volentieri s'arruolavano a militar sotto le sue pacifiche insegne, vuotando allegramente anfore vaste, e calici maiuscoli di

<sup>55</sup> DE' CRESCENZI, *Pietro Crescentio bolognese*, cit., c. 77 v.

<sup>56</sup> DE HERRERA, *Agricoltura*, cit., Libro Secondo, c. 65 v.

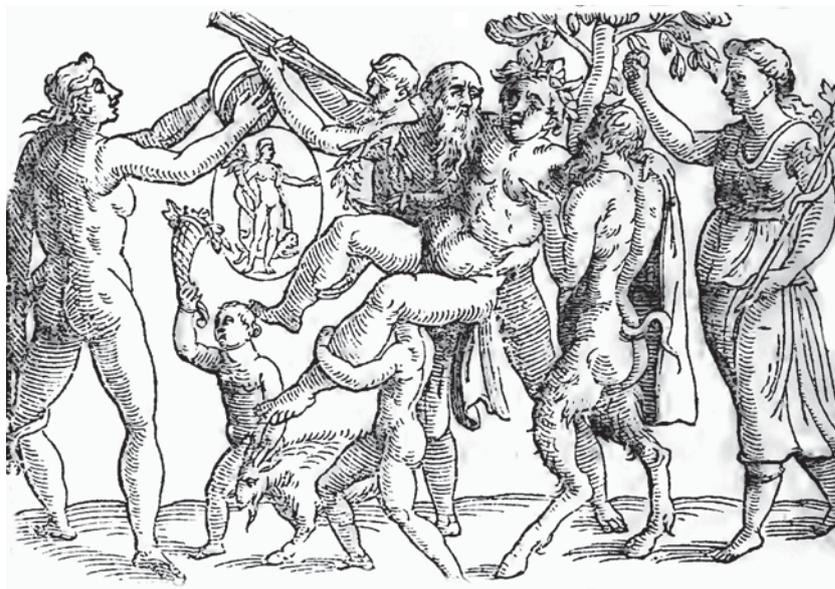


Fig. 27 Baccanali (VINCENZO CARTARI, *Le imagini de gli dei de gli antichi del signor Vincenzo Cartari reggiano, nelle quali sono descritte la religione de gli antichi, ... con l'aggiunta di molte principali imagini, che nell'altre mancavano, et con l'esposizione in epilogo di ciascheduna, & suo significato. Estratta dall'istesso Cartari per Cesare Malfatti padoano, con vn cathalogo del medesimo di cento, e piu famosi dei, ... estratto da questo & altri autori; ...* In Venetia, appresso Euangelista Deuchino, 1624, p. 344)

quel nettare che figlio della vita si chiama (...). Nel bere invocavano qualche Dio particolare (...), altri invocavano le tre Grazie bevendo un dopo l'altro tre bicchieri di vino, o pur nove, invocando le nove Muse. Alcuni tanti bicchieri vuotavano quante dita nella mano tenevano, a molt'altri era in costume di bere tanti bicchieri quante erano le lettere che conteneva il nome di cui alla salute bevevano, e a cui era consacrato il loro brindisi (...). Di più erano tanto amici di Bacco gli Antichi che non solo spesso celebravano solennemente le di lui feste, ma permettevano che gli ubriachi pomposamente coronati apparissero (fig. 27). Perlocché io nulla mi maraviglio se al dì d'oggi si vedono alcuni crapuloni che non *ut vivant nati sunt, sed ut bibant*; mentre così anche appariva la faccenda succedere negli anni ancor teneri del mondo, vero è però che la sobrietà fu sempre lodata dove per lo contrario l'ubriacchezza fu ed è sempre biasimevole<sup>57</sup>.

<sup>57</sup> Lettera di Giuseppe Lanzoni del 29 novembre 1695 in: A. BULIFON, *Lettere memorabili, istoriche, politiche, ed erudite scritte, o raccolte da Antonio Bulifon, e dedicate...* Raccolta quarta, In Pozzoli, presso Antonio Bulifon, 1698, pp. 265-270.

E proprio per evitare queste forme di abbruttimento, ecco alcuni *Remedij per non ubriacarsi, e far rafrenare il desiderio del vino e massimamente per ritornare ubriaco in sé stesso*:

Avanti che si bea o si mangi alcuna cosa si dee mangiare del polmone di capra arrosto, o dei cavoli crudi, o sette mandorle amare, o bere mezzo bicchiere di olio d'oliva, o portare in capo una corona di zafarano, o esser incoronato con i rami o cime di campicios, o dire al primo bicchiere questo verso d'Omero:

*Juppiter his alta sonuit clemeter ab ida*

cioè

Giove clemente da l'alta Ida a questi,

Dà segno e tuona.

Raffrenasi il desiderio del vino in quelli che bevono vino mescolato con l'acqua, nella quale siano state anguille vive, e v'abbiano lasciata la morchia, purché nol sappiano, o vero del liquore che spargono le viti. Il medesimo fanno i becchi delle rondini abbruciati, con un poco di polvere di mira mescolata nel vino. A voler che uno ubriaco ritorni in sé stesso, gettali un secchio d'acqua fresca sopra il capo, ovvero dagli da bere dell'aceto fortissimo, o fa che mangi dei cavoli composti con miele, o mettagli in capo ghirlande composte di varij fiori, o narragli delle istorie degli antichi<sup>58</sup>.

<sup>58</sup> BONARDO, *Le Ricchezze dell'agricoltura*, cit., c. 60 r.

## APPENDICE

In parte dei libri consultati gli Autori hanno fornito annotazioni circa le caratteristiche di alcuni vitigni coltivati in Italia nel periodo preso in esame, dalla forma del grappolo e degli acini alle qualità organolettiche del vino che da essi si ottiene, alla sua durata nel tempo. Non contengono tuttavia dati omogenei sia per quanto riguarda il nome del vitigno che per le caratteristiche del vino e per il luogo di produzione (in alcuni casi assenti).

Nelle due tabelle proposte, una per le uve bianche e l'altra per le rosse, i nomi sono stati trascritti così come risultano nei testi.

Nella colonna "Fonte" il numero rinvia alle seguenti opere:

1. PIETRO DE' CRESCENZI, *Pietro Crescentio bolognese*, cit., Libro iv, cc. 55 r. - 57 r.
2. THEODOR VAN MEYDEN, *Trattato della natura del vino*, cit., pp. 43-46.
3. AGOSTINO GALLO, *Le vinti giornate dell'agricoltura*, cit., Giornata iii, pp. 74-77.
4. VINCENZO TANARA, *L'economia del cittadino in villa*, cit., Libro i, pp. 43-45.
5. GABRIEL ALONSO DE HERRERA, *Agricoltura*, cit., Libro Secondo, cc. 30 r.-33 r.

## Vini bianchi

VITIGNO	UVA	VINO	ZONA DI COLTIVAZIONE	FONTE
Affricogna	non dilettevole da mangiare		Pistoia	1
Albana	acino lungo, grandi grappoli	molto potente, buona conservazione, mediamente sottile	Forlì e Romagna	1
Albana		vino delicato		4
Albinazza	acino rotondo pieno di macchie, molto dolce	vino dolcissimo	Bologna e nel borgo Panigale	1
Bagarella		vino piccolo e insipido		4
Bansa		produce buon vino		1
Barbofino		vino piccolo e insipido		4
Bello	uva assai grande, folta, lucida	meglio mangiar l'uva che non fare vino	Roma, Romagna e Marca	2
Birbigoni		produce buon vino		1
Brumesta	uva tarda a maturare; grappoli lunghi e acini grandi, duri, più delicata di quella nera			3
Buonvinbianco	acino grande, giallo	vino delicato e gagliardo	Roma, Romagna e Marca	2
Buranese	uva molto dolce		Pistoia	1
Carica l'asino	grappoli folti, uva molto grande	non fa vino troppo squisito	Roma, Romagna e Marca	2
Castigliano bianco	grappoli piccoli, rotondi e stretti; uva rotonda e dura	vino di buona sorte		5
Ceresolo dolce	grappolo lungo e rado, acini grandi	vino di per sé molto dolce; deve essere mischiato con altro tipo di vino perché dà buon odore; dal colore dorato, si conserva molto bene		5
Cesene		vino molto odorifero, chiaro, si conserva molto		5
Chiapparonone	grappoli assai folti; uva di non grandissima bontà		Roma, Romagna e Marca	2
Cocerina		produce buon vino		1
Cornutella	grappoli lunghi e radi, acini gialli	vino dolce	Roma, Romagna e Marca	2
Forcella		vino piccolo e insipido		4

Fusolana		produce buon vino		1
Garganega	acino rotondo, chiaro, color oro	vino sottile, poco potente, discreta durata	Padova e Bologna	1
Giuliatca	grappoli radi; uva simile al Pizzutello. Uva da tavola buona da mangiare in luglio		Roma, Romagna e Marca	2
Gragnolata	acino alquanto lungo, chiarissimo	vino molto chiaro, potente e durevole	Zone di Cortona	1
Grapposa		produce buon vino		1
Greca		produce buon vino, anche se poco		1
Greco o Grecone	grappolo assai rado; acino di colore giallo	vino potentissimo	Roma, Romagna e Marca	2
Guernaccia	uva grande e grossa, grappoli grandi e radi	vino acceso e amabile	Roma, Romagna e Marca	2
Leonza		vino piccolo e insipido		4
Leutino		vino piccolo e insipido		4
Linodella		vino buono, di buona conservazione	Pisa	1
Lugliatica	ottima da pasto			1
Lugliaticella		vino buono che ha del dolce		4
Lupina		il vino non diventa mai chiaro e prima di maggio si guasta		4
Malige	stessa qualità del Torbiano e del Montonego			4
Malixia, oppure Sarcula	acino rotondo, buccia sottile	vino di media potenza, non molto sottile, non si conserva a lungo	Bologna	1
Malvagia	grappoli stretti, uva rotonda			5
Malvasia	uva dolcissima	vino diverso, per bontà, da quello di Candia; per questo non si usa se non nei giardini		3
Malvasia	stessa qualità del Torbiano e del Montonego			4
Molarese	uva chiara e cristallina, piccola	buon vino	Roma, Romagna e Marca	2
Montonego	stessa qualità del Torbiano	vino saporito		4
Moscadella	ottima da pasto			1

Moscatella	buona da mangiare	buon vino, migliore quello prodotto con uve poste in colli ben esposti		3
Moscatello	uva gialla di mediocre grandezza	il migliore tra tutti	fino a Montefiascone	2
Moscatello	grappolo molto stretto, acino tenero	il vino fatto solo con questa uva è molto cattivo per essere molto dolce, ma mischiato con altro vien buono odorifero e si conserva assai		5
Peregrina		vino brusco, picciolo, dura assai		4
Pizzutello	uva piccola, simile alla Cornutella		Roma, Romagna e Marca	2
Schiava	acino rotondo	molto sottile e chiaro, discretamente potente	Brescia, zone montane di Mantova	1
Schiavone		vino buono che ha del dolce		4
Torbiano	matura tardi	vin non molto chiaro, generoso, buono, non si guasta		4
Trebbiano	acino piccolo	nobile vino di buona conservazione	Tutta la Marca	1
Trebbiano	verdaccio, grande come i Moscatello	vino squisito	Roma, Romagna e Marca	2
Uva Angela	migliore uva da conservare passita			4
Uva Checca	migliore uva da conservare passita			4
Uva Paradisa	migliore uva da conservare passita			4
Verdecla	fruttifica molto		Bolognese	1
Verdicchio	acini e grappoli piccoli	vino migliore in assoluto; si conserva a lungo. È molto chiaro, odorifero e soave		5
Verdiga		produce molto vino	Bolognese	1
Vernaccia		produce buon vino, anche se poco		1
Vernaccia	ottima fresca e seccata	vino al pari delle malvasie	Cellatica e Limone	3
Vernazza		vino buono che ha del dolce		4
Vinoso	grappoli lunghi e radi	vino molto chiaro, soave, di mediocre doratura		5
Zibibo	grappoli grandi e radi, uva adatta per essere seccata		Roma, Romagna e Marca	2

## Vini rossi

VITIGNO	UVA	VINO	ZONA DI COLTIVAZIONE	FONTE
Agreste	vitigno su pergolati; pezzata di bianco e rosso		Roma, Romagna e Marca	2
Albana		il più delle volte si gira		4
Albatico		utilizzato per dar colore agli altri vini		1
Brumesta	uva tarda a maturare; grappoli lunghi e acini grandi, duri, buoni da mangiare per più mesi			3
Canaiuola	uva da conservare			1
Cesanese	grandi grappoli, uva folta	vino nero e grande	Roma, Romagna e Marca	2
Chiamborne	nasce nelle siepi; uva da mangiare	non fa buon vino; mischiata con altre uve rende il vino abboccato e buono	Roma, Romagna e Marca	2
Cinabro rossa	uva molto dolce, da conservare			1
Cocobergamo		vino rosso, brusco, dura assai		4
Cropelle	uva delicata da mangiare; non sempre è prodotta in quantità	vino saporito e di poco colore	Verona	3
Dentina		produce buon vino		1
Duracla	acini lunghi	produce vino molto nero	Ferrara	1
Ginnaremo	simile alla Maresta	produce abbondante vino, meno nobile di quello della Maresta	Bologna e dintorni	1
Grilla	molti acini	produce molto vino	Bologna	1
Grilla				4
Guiaresca		vino rosso, brusco, dura assai		4
Lambrusca		vino brusco, maturo, piccante, raro		4
Maiolo	grappoli lunghi e spessi, dolcissima	vino duro, di buona conservazione, quasi nero	Bologna e altri luoghi	1
Maresta	acino lungo	produce vino ottimo e di buona conservazione	Monti intorno a Bologna	1

Marina	delicata da mangiare; matura facilmente, non ha semi negli acini; si può mangiare verde			3
Marzamina	grappoli lunghi e con acini grossi	vino amabile, carico di colore		3
Melegono	ottima uva			1
Montegliano	uva chiara e rada	vino chiaretto, piccolo e delicato	Roma, Romagna e Marca	2
Nubiola	acino un poco lungo	produce molto e ottimo vino	Asti	1
Palombina	grappoli lunghi, radi	vino chiaro, buono per l'inizio dell'estate perché non dura molto		5
Paterniga	grossi grappoli	produce un vino grosso, dilettevole in inverno; non dura fino all'estate	Bologna	1
Pergolese	vitigno su pergolati; uva grossa, nera	non è adatta per fare vino	Roma, Romagna e Marca	2
Pignuolo			Milano	1
Portina		produce buon vino		1
Sampiera		dà un buon vino		4
Schiava	uva con acini grossi	vino abbondante, sebbene debole e fumoso; migliora se unito al Cropello		3
Tosca		vino rossetto, piccolo, non molto dolce, piccante, grazioso, sanissimo		4
Tusca	uva molto nera			1
Uva d'oro		regina delle uve nere per fare buon vino, sano, durevole, generoso. È la stessa con la quale in Francia si fa quel vino claretto che si porta per vino singolare in tutto il mondo		4
Vaiano		produce buon vino		1
Valmunica	uva molto nera			1
Vernaccia	uva abbondante	deve essere mischiata con il trebbiano bianco o con le Cropelle, altrimenti produce un vino insapore e non potente		3

Voltolina		il vino si gira più volte all'anno, anche se in un giorno o due ritorna e dura più a lungo di ogni altro		3
Zinnadivacca	come il Pergolese, ma con acini lunghi		Roma, Romagna e Marca	2
Zisiga	piccoli acini	produce un nobile vino in piccola quantità	Bologna	1

ROBERTO IBBA

I MONTI GRANATICI IN SARDEGNA:  
L'ESPERIENZA DELLA DIOCESI DI ALES-TERRALBA

1. *Storia e organizzazione amministrativa dei Monti frumentari*

Il 1720 segna per il Regno di Sardegna il definitivo passaggio dall'amministrazione spagnola a quella sabauda con l'attuazione dei trattati internazionali.

Numerosi e diversificati saranno i problemi con cui il nuovo sovrano dovrà scontrarsi nel suo prendere possesso del nuovo dominio: un sistema feudale ancora con caratteristiche medievali, una situazione economica che risente dell'immobilismo feudale e un clero che gode di enormi privilegi concessi in precedenza dalle autorità iberiche.

L'isola era pressoché spopolata, 310.096 unità nel 1728, e una densità di 12,87 abitanti per kmq; le uniche due città che superavano i diecimila abitanti erano i due capoluoghi (Cagliari 16.294, Sassari 13.733), mentre le altre realtà cittadine si fermavano a una media di 5.000 abitanti (Iglesias 6.065, Tempio 5.214, Oristano 4.646, Alghero 4.583)<sup>1</sup>.

La Spagna lasciava in eredità al Piemonte un'isola ancorata al suo sistema feudale arcaico, cristallizzato nei suoi privilegi e nelle sue oppressioni.

Il sistema feudale rendeva difficile la riorganizzazione della società e impediva qualsiasi azione di modernizzazione sul piano economico: quasi i nove decimi del territorio era sotto dominio dei feudatari e ciò condizionava fortemente le iniziative del governo centrale.

<sup>1</sup> G. SOTGIU, *Storia della Sardegna sabauda*, Roma-Bari 1986, p. 6.

Anche il ristagno della produzione si poteva attribuire ai feudatari, perlopiù stranieri, che non reinvestivano i capitali nell'Isola ma li trasferivano altrove bloccando così il processo di accumulazione nel territorio regionale.

La classe degli intellettuali si era formata sotto l'influenza culturale spagnola e quindi era completamente distaccata dalla realtà isolana: la formazione era garantita dalle due università di Cagliari e Sassari, affidate agli ecclesiastici.

Si può affermare dunque che la Sardegna all'atto del trasferimento dalla corona spagnola a quella sabauda si presentava in un generale stato di arretratezza politica, sociale, economica e culturale, con una classe dirigente divisa tra filo-spagnoli e filo-austriaci che non era in grado di avere un'iniziativa politica autonoma e con le classi subalterne impossibilitate di esercitare una pressione reale, ingabbiate dalle dure limitazioni del regime feudale.

I primi interventi del sovrano Vittorio Amedeo II furono dunque improntati alla continuità con il passato, per non creare dei traumi con il sistema di interessi sussistente nel regno sardo, di cui era a conoscenza grazie alle numerose relazioni che lo stesso re aveva richiesto prima di prendere possesso dell'isola.

Il 2 settembre 1720 il barone Pallavicino di Saint Remy, primo viceré sabauda, riceveva nella cattedrale di Cagliari il giuramento di fedeltà dei rappresentanti dei tre ordini del regno, e lo stesso viceré prestava giuramento di osservanza alle leggi e agli statuti del Regno, segnando così la più fedele continuazione con il passato.

Il viceré era in tutto e per tutto manovrato dalla corte di Torino dalla quale riceveva continuamente ordini e indicazioni. Tutto il potere era concentrato nella corte piemontese dalla quale venivano continue indicazioni, che non erano dei semplici indirizzi ma fissavano compiti e incombenze rendendo il viceré un semplice esecutore amministrativo.

La struttura sociale si articolava in due grandi categorie: i *majores* cioè i feudatari, i cavalieri e il clero, e i *minores*, i contadini e i pastori soggetti alle imposizioni delle classi superiori.

Passando alla situazione fiscale possiamo dire che i Savoia fecero compilare annualmente ai funzionari un bilancio preventivo e uno consuntivo delle entrate e uscite dell'isola. A capo della struttura burocratica fiscale stava l'Intendente generale, supremo funzionario che regolava l'intera materia fiscale nel regno.

Il più importante dei redditi figurante tra le entrate era il *donativo*. Durante il periodo sabaudo non furono mai convocati parlamenti per decidere l'ammontare del donativo, che venne votato direttamente dai rappresentanti dei tre ordini degli Stamenti.

Il re prima della scadenza triennale della proroga richiedeva tramite lettere circolari il rinnovo per un altro triennio. Le circolari venivano mandate ai feudatari, ai vescovi e ai Capitoli nelle forme consuete<sup>2</sup>.

I tre ordini votavano separatamente il donativo e l'offerta del clero veniva fatta con riserva di approvazione papale.

I 60.000 scudi del donativo (circa 240.000 lire piemontesi) erano ripartiti in 17.550 lire sarde per gli ecclesiastici (28.000 lire piemontesi), 103.747 lire sarde allo stamento militare (165.996 lire piemontesi) e 28.752 lire sarde allo stamento reale (46.003 lire piemontesi).

Al donativo ordinario si aggiungevano periodicamente dei donativi straordinari, tra cui possiamo ricordare quello del 1801 per i bisogni della Corte, giunta in Sardegna nel 1799, e segnato in bilancio fino al 1816 con un intervallo fino al 1821. Nel 1822 viene segnata nel bilancio un'altra voce a favore della regina Maria Teresa, che rimarrà fino al 1832. Inoltre durante il periodo sabaudo si hanno altri esempi di donativo straordinario: nel 1745, nel 1747, nel 1771 a favore della principessa Giuseppina di Savoia per il suo matrimonio con il conte di Provenza, nel 1799 per la venuta della Corte, poi nel 1800 e nel 1804.

Le città e le campagne dell'isola si mostravano, all'inizio della dominazione piemontese, in uno stato pari a quello degli ultimi anni del governo spagnolo, e la critica storica è ormai concorde nell'affermare che almeno nei primi anni del nuovo governo poco sia stato fatto per migliorarne la condizione.

L'agricoltura sarda soffriva innanzitutto per le condizioni climatiche non favorevoli: lunghi periodi di siccità alternata a periodi più ricchi di pioggia che lasciavano però ampie zone paludose dove si sviluppava la malaria. I terreni, quelli non paludosi, erano generalmente considerati discretamente fertili, anche se a causa della scarsità di popolazione restavano per buona parte incolti. Altro problema dell'agricoltura sarda era quello della mentalità arcaica legata a tra-

<sup>2</sup> Nell'Archivio Storico Diocesano di Ales (ASDA) è possibile reperire alcune di queste lettere nelle cartelle Carte Reali.

dizioni ancestrali che limitavano ogni tipo di speranza di rinnovamento, il tutto poi completato dal sistema feudale con le sue rigide norme e i suoi tributi, e un sistema di proprietà collettiva delle terre che sviluppava l'endemico contrasto tra pastori e agricoltori.

Lo spazio agrario è dominato dal *biddazzone* o *viddazzone*, cioè l'insieme della terra destinata all'aratura. Questa ampia porzione di territorio era situata solitamente in prossimità del villaggio ed era contrapposta al *paberile*, la terra che veniva destinata al pascolo, dal quale era separata dalla cosiddetta *frontera*, ovvero una siepe o dei pali che segnavano il confine. All'interno della *biddazzone* erano ritagliati alcuni spazi per il pascolo degli animali da lavoro (*pradu de siddu*, *pradu de s'egua*, *segada de sa jua*).

L'assegnazione al contadino del suo terreno da coltivare avveniva subito dopo il raccolto e si procedeva con l'estrazione a sorte. Successivamente si doveva liberare il terreno dal bestiame al pascolo e poi poteva avvenire la definitiva presa di possesso.

Una parte del territorio era diviso in *tanche*, cioè dei terreni chiusi da muretti a secco o siepi, che però potevano essere soggette all'abbattimento delle chiusure qualora fossero ricadute nell'ambito del *viddazzone*.

I terreni destinati al pascolo erano suddivisi in *padru* per il bestiame ammansito e in *salto* per il bestiame rude. Ma gli sconfinamenti erano frequenti e spesso il bestiame andava a finire sui terreni coltivati danneggiando il raccolto e scatenando le furiose e spesso sanguinose liti fra contadini e pastori<sup>3</sup>.

Le tecniche di coltivazione utilizzate nell'isola erano ancora arcaiche: i contadini non conoscevano i benefici dei concimi e i mezzi di lavoro erano inadeguati. Molti contadini utilizzavano ancora la tecnica del *bedustu*, che consisteva nell'abbruciamento delle stoppie sui terreni nei quali si era seminato l'anno precedente.

Poco praticata era invece la tecnica del *berenile*, cioè la coltivazione di un terreno alternata a uno o due anni di riposo. Questa tecnica, seppur più dispendiosa di energie, aveva rese nettamente superiori al *bedustu*: 10 a 1 contro 2 a 1.

Come è intuibile, la produzione granaria era il perno dell'economia agricola isolana: si può affermare che, nonostante le variazioni dovute a carestie e condizioni meteorologiche avverse, la produzione

<sup>3</sup> G.G. ORTU, *Villaggio e poteri signorili in Sardegna*, Roma-Bari 1998, pp. 104-110.

media di grano si aggirava per tutto il Settecento a circa 1 milione e mezzo di starelli, salendo a circa 2 milioni nel secolo successivo. Per l'orzo invece la produzione si stabilizzò tra i 400 mila starelli e i 500 mila, con la differenza rispetto al grano che questo cereale veniva tenuto quasi interamente all'interno dell'isola sia per l'alimentazione del bestiame che per gli abitanti.

A ogni raccolto seguivano alcune operazioni fondamentali di imposizione regia, mutate dal sistema spagnolo, che stabilivano un controllo sulla produzione e allo stesso tempo regolavano il mercato interno e le esportazioni: la *consegna*, con la quale si eseguiva una ricognizione accurata del grano ammassato nei magazzini di varia proprietà (baroni, prebendati, canonici, Monti granatici); l'*insierro*, ovvero la quantità di granaglie che veniva obbligatoriamente immagazzinata a favore delle città e la *denuncia*, che rappresentava invece la dichiarazione dei diversi produttori sulla variazione delle scorte dopo la *consegna* con la giustificazione delle variazioni in aumento e in diminuzione.

Infine dall'autorità pubblica veniva fissato il cosiddetto *afforo* ovvero il prezzo di imperio del grano per il mercato interno. Per le esportazioni era invece necessario pagare i diritti di sacca, anche questi mutuati dall'ordinamento spagnolo nel quale però erano dei permessi gratuiti per l'esportazione, che nel periodo sabauda divenne una vera e propria tassa, anche abbastanza gravosa.

Il governo sabauda si preoccupò anche di diversificare la produzione agricola con il tentativo di introdurre coltivazioni diverse come l'ulivo, il gelso e il cotone, senza ottenere però risultati rilevanti.

Oltre alla produzione è importante fare una breve panoramica anche sulla situazione del commercio dei prodotti agricoli. Sul milione e mezzo di starelli di grano annui prodotti in media nel Settecento le quote destinate all'esportazione variavano secondo la produzione: si poteva andare da 600.000 starelli nelle annate più fortunate, a stagioni nelle quale l'esportazione veniva addirittura vietata<sup>4</sup>.

Gli enormi vincoli burocratici dell'amministrazione piemontese favorivano il commercio di contrabbando in maniera particolare verso la vicina Corsica.

Il regime feudale era il primo responsabile delle condizioni di

<sup>4</sup> Per un quadro sull'agricoltura sarda nel periodo sabauda cfr. C. SOLE, *Agricoltura sarda e commercio dei suoi prodotti*, in *Fra il passato e l'avvenire*, Padova 1965.

miseria generalizzata sul territorio: per i gravi tributi che pesavano sulle masse dei vassalli, per l'organizzazione sociale e per i modi di conduzione della società<sup>5</sup>.

L'esosità dei tributi feudali non giustifica da sola le condizioni di arretratezza; per riprendere le parole del Sotgiu: «l'ordinamento feudale era infatti anche il responsabile del perpetuarsi di un regime di proprietà e di modi di conduzione dell'attività agricola che costituivano un impedimento allo sviluppo della produzione e al superamento dell'arretratezza e della miseria»<sup>6</sup>.

La prepotenza feudale si rifletteva anche nell'amministrazione arbitraria della giustizia all'interno dei feudi, con processi sommari e condanne ingiuste senza alcuna possibilità di appello ai gradi superiori di giudizio.

Un altro aspetto da esaminare della Sardegna settecentesca è il rapporto tra campagna e città. Questo è: «un rapporto di sudditanza, che continua a permanere, retaggio di epoche precedenti, ma che tuttavia non si opera per superarlo; la campagna produce e la città consuma. La campagna produce e la città si arricchisce con ciò che la campagna produce»<sup>7</sup>.

Questa citazione del Sotgiu trova immediato riscontro con la pratica dell'*insierro* di cui si è parlato in precedenza. Ma non solo: i contadini avevano enormi difficoltà a vendere i prodotti nelle città a causa della farraginoso burocrazia.

I centri abitati aventi il rango di città erano sette: Cagliari, Sassari, Alghero, Iglesias, Oristano, Bosa e Castelsardo. Le città avevano statuti autonomi e godevano di enormi privilegi (rendite, esenzioni, ecc.) concessi perlopiù durante il periodo spagnolo.

La classe dominante nelle città era la nobiltà nonostante fosse in gran parte esclusa dalle cariche di governo, affidate solitamente a funzionari piemontesi.

I nobili vivevano dalle rendite dei loro possedimenti feudali, anche se qualcuno "rischiava" investimenti nel commercio o in altre attività produttive. La nobiltà, insieme al clero, costituiva la base del potere regio, nonostante permanessero reciproche diffidenze e ostilità.

<sup>5</sup> SOTGIU, *Storia della Sardegna sabauda*, cit., p. 45.

<sup>6</sup> *Ivi*, p. 51.

<sup>7</sup> *Ivi*, p. 86.

Risultava quasi inesistente il ceto borghese, se si escludono coloro che appaltavano i lavori di esazione per l'apparato pubblico, oppure erano titolari di qualche licenza di sfruttamento delle miniere.

I Savoia, dunque, nel loro tentativo di riformismo settecentesco trovarono in Sardegna una società organizzata diversamente rispetto al Continente, con un forte ordinamento autoctono basato sulle consuetudini familiari e comunitarie; per questo specialmente nel primo periodo di governo evitarono dei cambiamenti sostanziali e radicali, tollerando, come fecero nel passato gli Spagnoli, il vecchio ordinamento locale.

Nell'insieme di interventi messi in atto tra Settecento e Ottocento dal governo sabaudo per il miglioramento delle condizioni economiche dell'isola spicca il riordino dei Monti frumentari.

Questa istituzione trae la sua origine dall'adattamento dei Monti di pietà, istituiti dai Francescani intorno al XV secolo, alle esigenze dell'agricoltura.

I primi Monti frumentari nacquero da atti di liberalità dei singoli e vennero poi gestiti e organizzati dalla Chiesa. Il primo Monte frumentario pare fosse stato istituito a Rieti nel 1488 dal beato Bernardino da Feltre; ma si parla anche di un Monte istituito a Perugia nel 1462<sup>8</sup>. Istituzioni simili si diffusero per tutta l'area mediterranea. In Spagna si svilupparono i *positos*, sorta di granai pubblici aventi sia funzioni creditizie che annonarie.

L'introduzione nell'isola dei Monti frumentari (o *granatici*) si ebbe durante il periodo spagnolo con il parlamento convocato nel 1624 dal viceré Don Giovanni Vivas. Gli Stamenti chiesero che in ogni villa fosse eletta una persona, di comprovate conoscenze in materia di agricoltura, per occupare il ruolo di Padre Censore della Laurera. Il Padre Censore avrebbe dovuto raccogliere da tutti gli agricoltori della villa le informazioni riguardanti le attività agricole, censendo le aree coltivabili, i gioghi di buoi da lavoro, le sementi necessarie per la semina, inoltre avrebbe vigilato sul corretto andamento dei lavori agricoli. Esso stabiliva la possibilità dei vassalli di aumentare la produzione concedendo, dopo i dovuti controlli, crediti per l'acquisto di buoi e arnesi da lavoro.

Il frumento destinato alla semina del grano per l'anno seguente

<sup>8</sup> G. TONIOLO, *Storia del Banco di Sardegna*, Roma-Bari 1995, p. 31; A. LENZA, *Le istituzioni creditizie locali in Sardegna*, Sassari 1995, p. 22.

sarebbe dovuto essere conservato in un apposito magazzino, sotto la responsabilità del Censore.

Il credito in sementi o in denaro fatto agli agricoltori per conto della comunità godeva il privilegio di essere restituito, al momento del raccolto, prima di ogni altro. L'iniziativa portò al coinvolgimento istituzionale dei tradizionali finanziatori dell'attività rurale, i cosiddetti *prinzipales*, già normalmente impegnati a sostenere la continuità dell'attività agricola tramite il credito in natura e l'affitto dei buoi da lavoro. La differenza rilevante fu che nell'intervento dell'autorità pubblica veniva difesa la capacità produttiva del singolo, con il tentativo di eliminare la piaga dell'usura rendendo insequestrabili in caso di insolvenza i buoi e gli arnesi da lavoro<sup>9</sup>.

Tuttavia queste disposizioni rimasero in parte disattese per un lungo periodo. Le iniziative più concrete nell'istituzione di Monti granatici vanno attribuite ai religiosi, in particolare ai vescovi della diocesi di Ales, mons. Beltran e mons. Cugia, la cui opera sarà approfondita nei paragrafi seguenti.

Quindi la diffusione dei Monti granatici andò avanti a rilento, soprattutto sul finire del XVII secolo. I primi Monti furono istituiti nella diocesi di Ales (Gonnosnò 1678 e Usellus 1681) cui seguirono quelli delle diocesi di Bosa, Cagliari e Oristano: nel 1752 si contavano nell'isola 58 Monti granatici in attività.

La diffusione delle nuove istituzioni si mosse dunque sotto la forte spinta del clero, che affidava le gestioni locali dei Monti a speciali commissioni presiedute dai rettori delle parrocchie. L'interesse del clero era doppiamente giustificato; in primo luogo per un interesse di tipo economico: un aumento della produzione agricola avrebbe portato alla crescita delle decime riscosse nelle ville. Ma è unanime il giudizio degli storici nell'attribuire alla Chiesa l'interesse alla tutela degli agricoltori dalla diffusissima piaga dell'usura che rappresentava uno degli ostacoli più resistenti allo sviluppo<sup>10</sup>.

Usura, che in un'economia di sussistenza, appesantita da gravami feudali e da vincoli mercantilistici, era più conseguenza che causa delle difficoltà dell'agricoltura. Per combatterla direttamente non si volle o non si poté intervenire alla radice riequilibrando i rapporti

<sup>9</sup> L. CONTE, *Dai Monti frumentari al Banco di Sardegna*, in TONIOLO, *Storia del Banco di Sardegna*, cit., pp. 120-121.

<sup>10</sup> LENZA, *Le istituzioni creditizie locali in Sardegna*, cit., p. 19.

sociali e modificando le istituzioni feudali. La soluzione si ottenne intelligentemente coinvolgendo le istituzioni comunitarie per ottenere una crescita della produzione.

Verso la metà del Settecento si avviò in Sardegna una rifioritura dei vecchi Monti granatici, in particolare nelle aree a più spiccata caratterizzazione granaria: Marmilla, Monreale, Trexenta, Campidani di Cagliari e Oristano. Da questa tendenza quasi spontanea prese spunto il governo Sabauda, che cominciò a elaborare dei progetti di razionalizzazione e di incremento dell'istituzione montuaria. Si trattò forse del primo tentativo dall'alto di modernizzare la struttura economico sociale dell'isola.

I Monti frumentari vennero inoltre caricati di numerose valenze riformatrici, in particolare un riequilibrio a favore degli agricoltori dei rapporti con i feudatari e con il clero; ma si pensò anche ai Monti come veicolo di innovazione tecnologica in agricoltura con l'introduzione di strumenti e tecniche più moderne<sup>11</sup>. Il ruolo economico affidato ai Monti era sia quello di funzione creditizia ma anche quello di preservare il nesso «semina-raccolto-semina» con l'accantonamento delle riserve necessarie di sementi<sup>12</sup>.

Fino al 1752 l'amministrazione sabauda non intese occuparsi dei Monti, ma le altalenanti stagioni agrarie e le conseguenti penurie di grano, dovute alla debolezza dell'agricoltura sarda ancora succube della scarsità d'acqua e delle variazioni climatiche, spinsero i funzionari piemontesi di stanza nell'isola e il Ministro per gli Affari di Sardegna, il conte Bogino, a lavorare su un sistema di sostegno all'agricoltura che avesse come punto centrale i Monti granatici.

La Carta Reale del 23 novembre 1759 dichiarava la volontà di procedere all'universale erezione dei Monti con l'intenzione di unire nelle loro amministrazioni laici ed ecclesiastici, l'attribuzione del patrimonio dei Monti a quello della comunità e la direzione dell'ente al censore.

La riforma era pubblicamente sostenuta dal Bogino, che criticava l'usanza di destinare una cospicua parte del grano raccolto ai *prinzipales*, ritenendo quest'uso un ulteriore impoverimento per i contadini.

<sup>11</sup> TONIOLO, *Storia del Banco di Sardegna*, cit., p. 34.

<sup>12</sup> P. SANNA, *Per la storia dei Monti di soccorso in Sardegna (1752-1815)*, Cagliari 1983, p. 10.

Su queste basi si ebbe l'interessamento del viceré Luigi della Trinità e del suo successore Des Hayes (subentrato nella primavera 1766) alla redazione di progetti di riforma che vennero poi sottoposti agli Stamenti<sup>13</sup>. I viceré si avvalsero della collaborazione dei più alti studiosi e ricercatori a disposizione cui affidarono inchieste e relazioni conoscitive.

Il sovrano Carlo Emanuele III era consapevole dell'importanza dei Monti granatici come risorsa per la principale attività economica isolana e dispose quindi la creazione di nuovi Monti e la riorganizzazione di quelli già esistenti su basi più solide e funzionali. La riforma viene attuata col Pregone Viceregio del 4 settembre 1767, in attuazione del Regio Viglietto del 16 luglio 1767.

Il Pregone è composto da 23 pagine e concerne «l'erezione e la buona amministrazione dei Monti granatici», fornendo il primo regolamento organico sull'organizzazione e amministrazione dei Monti, che da questo momento verranno individuati definitivamente con l'attributo di «frumentari». Con questa riforma crebbe l'ingerenza pubblica su questi istituti e la loro affermazione fu rapida in tutti i villaggi dell'isola.

Per ogni Monte venne stabilito un fondo iniziale in grano e orzo da costituire con il sistema della colletta, cioè con donazioni di imbuti di grano da parte dei singoli, e con il sistema della *roadia*.

Il termine *roadia* deriva da una prestazione di lavoro gratuita su un terreno di date dimensioni da parte dei vassalli a favore del feudatario. Successivamente la *roadia* veniva anche utilizzata per destinare il prodotto alla realizzazione di un'opera di pubblico vantaggio<sup>14</sup>.

Le *roadie* in favore del Monte frumentario venivano svolte su un terreno scelto dagli amministratori e il prodotto ottenuto non veniva né venduto né prestato, ma nuovamente seminato finché il Monte non raggiungeva la dotazione stabilita. I terreni per la *roadia* venivano scelti tra quelli comunali o baronali e su questi terreni sia il barone che il clero non potevano esigere le decime.

L'ordine di svolgere la *roadia* era rivolto a tutti gli abitanti della villa, con la sola esclusione dei pastori. Nessuno poteva sottrarsi a prestare la propria opera lavorativa sia fisica (lavorando direttamente il campo con la zappa) sia logistica (offrendo un giogo di buoi con

<sup>13</sup> CONTE, *Dai Monti frumentari al Banco di Sardegna*, cit., p. 125.

<sup>14</sup> LENZA, *Le istituzioni creditizie locali in Sardegna*, cit., pp. 33-34.

aratro e guidatore). Gli amministratori dividevano gli incarichi in maniera tale che si evitassero degli squilibri nelle diverse fasi dell'annata agricola (aratura, semina, raccolto e pulitura). Chi si sottraeva pagava una multa corrispondente a quattro soldi per ogni giogo non impiegato nella roadia e a due soldi per ogni persona fisica. I soldi così ottenuti, insieme a quelli ricavati dalla vendita della paglia, venivano utilizzati per il pagamento dei mietitori (questo lavoro non era previsto tra quelli della roadia) e per i lavoratori utilizzati in sostituzione dei renitenti.

La roadia si svolgeva la domenica mattina dopo la prima messa, grazie a una speciale dispensa ecclesiastica.

Al tempo della semina, nel mese di settembre, ogni agricoltore dichiarava all'amministrazione montuaria la quantità di grano di cui necessitava. Il prestito era concesso dopo che il censore valutava i terreni su cui doveva avvenire la semina. Il grano e l'orzo ricevuti in prestito sarebbero dovuti essere restituiti entro un anno con l'interesse di mezzo imbuto (l. 1,58) per ogni starello cagliaritano (l. 50,50), circa il 3%.

L'amministrazione locale dei Monti era costituita da una commissione composta dal canonico o dal rettore della parrocchia, dal barone o dal reggidore del feudo, dall'ufficiale di giustizia e dal censore, salvo che nei Monti preesistenti alla riforma del 1767 non fosse disposto diversamente.

La commissione si riuniva nel luogo prestabilito (sagrestia della parrocchia, casa del barone, o altro luogo) e provvedeva alle operazioni di gestione già accennate, raccoglieva i dati statistici che venivano richiesti dalle giunte diocesane e teneva i libri della contabilità. Inoltre nominava il depositario, fissava la dote del monte e stabiliva la quantità di grano da seminare per la roadia.

Al depositario spettava il compito di custodire il grano, distribuirlo secondo le indicazioni ricevute dal censore, esigere le multe per l'inosservanza delle roadie, sorvegliare le operazioni di mietitura e trebbiatura, tenere il magazzino, opera per la quale riceveva un compenso del 2% se custodiva il grano in casa sua o dell' 1% se il grano era custodito in altro luogo.

Figura centrale dell'amministrazione locale del monte era quella del Censore Agrario, carica che si ricollegava a quella di Padre Censore della Laurera già prevista nelle disposizioni del parlamento Vivas del 1624.

Il Censore raccoglieva le denunce da parte degli agricoltori sulle quantità di terre coltivabili e sui mezzi da lavoro posseduti (gioghi, arnesi, ecc.), censiva gli agricoltori in base alle loro potenzialità produttive, controllava i terreni preparati per la semina e quelli seminati con la semente data in prestito dal monte, sorvegliava il lavoro nelle aie per il recupero del grano prestatato, esercitava le opportune pressioni con le compagnie barracellari per la preservazione dei terreni dai danneggiamenti, incoraggiava i miglioramenti agricoli e le innovazioni.

Al di sopra delle giunte (o commissioni) locali si trovavano le Giunte Diocesane che sovrintendevano alla gestione di tutti i Monti frumentari della diocesi.

La Giunta Diocesana era composta dall'arcivescovo o dal vescovo, da un canonico o altro ecclesiastico, dal Giurato in capo nelle città o dal sindaco nelle altre ville, dal segretario e dal Censore diocesano.

A Cagliari partecipava inoltre un Giudice della Reale Udienza e a Sassari un assessore alla Reale Governazione.

Alle Giunte diocesane era affidato il ruolo di controllo su tutte le giunte locali della diocesi attraverso l'esame delle tabelle, degli stati contabili e delle relazioni trasmesse dalle ville.

A capo della struttura piramidale riguardante l'amministrazione dei Monti si situava la Giunta Generale che aveva sede in Cagliari. Era presieduta dal viceré e composta dal reggente della Reale Cancelleria, dall'intendente generale, da tre ecclesiastici, dalle tre «prime voci» degli Stamenti e dal segretario eletto dal re, che successivamente prenderà il nome di censore generale.

Alla Giunta Generale spettava la sorveglianza globale su tutto il sistema; a essa pervenivano i conti di tutti i Monti frumentari dell'isola e da essa venivano elaborati in modo da poter redigere lo Stato Generale della consistenza patrimoniale dei Monti che poi veniva inviato alla corte di Torino.

Già nei primi tempi, a emergere è la figura del censore generale, che divenne il vero motore della struttura amministrativa.

La carica di censore generale fu tenuta, a partire dal 27 ottobre 1770 per oltre vent'anni, dall'economista e giurista Giuseppe Cossu.

Con la riforma del 1767 i Monti acquisirono dunque una solida base economica, garantita dal sistema delle *roadie*, che avrebbe permesso di raggiungere in un certo numero di anni la dote prefissata.

La solida struttura amministrativa porterà poi sotto il controllo

governativo l'intera istituzione montuaria. I Monti frumentari nella loro storia non hanno mai avuto bisogno di sussidi da parte del governo sabauda, anzi a loro volta sono stati una fonte di finanziamento per diverse opere di pubblica utilità<sup>15</sup>.

La ripresa agricola del decennio 1770-1780 fu il segno della notevole utilità dei Monti frumentari, ma si avvertì anche la necessità di istituti che erogassero non solo credito in sementi ma anche in denaro, per l'acquisto di gioghi e attrezzi da lavoro. Si riprese così il progetto del viceré conte Tana e nel 1780 con Regio Viglietto del 22 agosto vennero istituiti i Monti nummari che si affiancarono agli stessi Monti frumentari diventando in questo modo due rami della stessa istituzione.

Il Fondo dei Monti nummari si costituì attraverso collette in denaro o granaglie, oltre che con il classico sistema delle roadie. I prestiti dovevano essere richiesti entro termini prestabiliti e per acquisti mirati. Una commissione di esperti esaminava la richiesta e le potenzialità produttive del richiedente, poi concedeva il prestito.

Questi prestiti, per l'acquisto di buoi o attrezzi, erano concessi per un anno, mentre i prestiti per far fronte alle spese di raccolta dei prodotti erano concessi solamente per sei mesi. Entrambi dovevano essere restituiti entro quindici giorni dalla scadenza del termine, pena l'esecuzione forzata e tre giorni di carcere. L'interesse annuo era fissato intorno all'uno e mezzo per cento.

Il fondo del Monte nummario era incrementato con la vendita del grano in eccedenza rispetto alla dote fissata per il Monte frumentario, oppure attraverso le ammende pagate dai contadini per il non rispetto delle regole, o ancora con donazioni fatte da generosi ai vari Monti. I fondi erano considerati patrimonio pubblico dei comuni e una loro parte poteva essere destinata a spese di pubblica utilità. Le somme in eccedenza rispetto alla dote si potevano impiegare per la costruzione o la manutenzione della viabilità rurale, per il miglioramento del sistema di canalizzazione delle acque, per la bonifica dei territori paludosi, ma anche per opere caritatevoli come il mantenimento e l'educazione di poveri orfanelli o la costituzione della dote per le ragazze povere che si dovevano sposare.

<sup>15</sup> Per la struttura amministrativa dei Monti frumentari cfr. LENZA, *Le istituzioni creditizie locali in Sardegna*, cit., pp. 35-44; L. DEL PIANO, *I Monti di soccorso in Sardegna*, in *Fra il passato e l'avvenire*, cit., pp. 388-397.

Ma i fondi dei Monti nummari furono in gran parte concessi in prestito per ripristinare la quantità di gioghi da lavoro notevolmente ridotti a causa della moria del 1779 che da circa 108.000 capi li ridusse a 94.000 nel 1781. Grazie ai Monti nummari risalirono a circa 112.000 nel 1788.

La vita dei Monti nummari risultò più difficile e stentata rispetto ai paralleli Monti frumentari, e la situazione si aggravò sul finire del secolo a causa dell'instabilità politica dovuta ai moti di rivolta del 1793-94.

In aggiunta una serie di scarsi raccolti portò i contadini a divenire sempre meno puntuali nella restituzione delle granaglie e del denaro, fino al punto di cadere nell'insolvenza.

Il governo poi, per far fronte alle continue crisi di bilancio, attaccò il patrimonio montuario, a partire dal 1800 quando Carlo Felice impose un prelievo del 7% sui fondi in granaglie e del 10% sui fondi liquidi per un totale di 23.127 starelli di grano, 1.080 di orzo e 36.280 lire<sup>16</sup>.

Una delle difficoltà più grosse pareva essere quello che gli economisti chiamerebbero «problema d'agenzia», ovvero la cattiva amministrazione da parte dei responsabili locali tra i quali i fenomeni di corruzione e “distrazione” delle risorse erano all'ordine del giorno<sup>17</sup>.

Nel 1799 succedette al Cossu, dimessosi dalla carica di censore generale nel 1796, Pilo Boyl, che come prima cosa avviò un'immediata raccolta di informazioni sullo stato dei Monti. Dai risultati emerse come dato che molti contadini preferivano al lavoro di roadia il pagamento di una sanzione in denaro, limitando così la possibilità di crescita del fondo. Notevoli difficoltà si ravvisavano anche all'interno della stessa amministrazione centrale, specialmente nei rapporti tra Censorato Generale e Giunte Diocesane. Il massimo periodo di disfunzione fu a cavallo tra i due secoli, quando per molti anni la Giunta Generale non si riunì, lasciando spazio libero agli abusi dei censori diocesani e locali. Pilo Boyl venne sostituito, nell'ambito di un più ampio progetto di ristrutturazione dei Monti, da Sisternes di Olites Cugia.

<sup>16</sup> Nell'Archivio Storico Diocesano di Ales (ASDA) è presente la tabella di ripartizione del contributo per tutti i paesi della diocesi. ASDA, Fondo *Monti Granatici, Giunta Diocesana 1766-1801*.

<sup>17</sup> TONIOLO, *Storia del Banco di Sardegna*, cit., p. 41.

Nel 1818 un editto del viceré Tahon de Revel rinforzò il sistema delle roadie rendendole obbligatorie e impedendo che potessero essere sostituite con delle multe. All'editto del 1818 seguì il Pregone del 30 settembre 1821 emanato dal viceré Marchese d'Yenne che si proponeva di colmare il vuoto regolamentare delle vecchie disposizioni risalenti al 1767 in modo da poter far fronte alla cattiva amministrazione e ai continui abusi. In particolare il Pregone stabiliva il divieto per le amministrazioni locali di utilizzare il fondo dei Monti per scopi diversi rispetto a quelli statutari, decretava che da allora i magazzini sarebbero dovuti essere sigillati da una serratura a tre chiavi ciascuna delle quali custodita dai tre componenti delle giunte locali in maniera tale che potesse essere aperto solamente alla presenza di tutti e tre gli amministratori, sollecitava l'incremento delle roadie da esercitare anche su terreni comunali, indicava inoltre delle nuove disposizioni per i censori locali e impediva la consuetudine di prorogare il debito all'esercizio successivo consentendo ai debitori il solo pagamento dell'interesse. Tra coloro che cercarono di risollevere la situazione dei Monti va ricordato anche Carlo Felice che nel 1819 rinunciò al suo compenso in favore dell'istituzione. I Monti non ripresero però la loro spinta propulsiva iniziale e cominciarono una lenta ma inesorabile fase discendente.

## 2. *La politica del conte Bogino e il dottor Cossu*

Parlando di riordino dei Monti Frumentari non si possono non menzionare le figure e le opere di due personaggi fondamentali nella storia della Sardegna settecentesca.

Il primo è il ministro Gian Battista Lorenzo Bogino, uomo politico piemontese che ha tracciato in maniera importante la storia dell'isola. Il secondo è un personaggio autoctono, forse troppo spesso dimenticato, che nel riformismo è emerso riuscendo a imporsi in maniera decisiva: l'economista Giuseppe Cossu. Dei due personaggi si cercherà di tracciare una breve scheda biografica fino al momento del loro incontro, della loro collaborazione e anche dei loro scontri.

Giovanni Battista Lorenzo Bogino nacque a Torino il 21 luglio 1701 da Giovanni Matteo Francesco e Giulia Petronilla Cacciardi. Dopo aver frequentato la scuole dei Gesuiti nel capoluogo piemontese si laureò in *utroque iure* all'Università di Torino il 29 agosto

1718. Data la sua brillante carriera da avvocato fu notato dallo stesso sovrano Vittorio Amedeo II che lo nominò, l'11 settembre 1723, sostituto procuratore generale. Pochi giorni prima dell'abdicazione, il 10 agosto 1730, fu promosso alla carica di consigliere di Stato.

Grazie alle sue capacità entrò nelle grazie del marchese d'Ormea, vero dominatore della politica piemontese all'epoca del sovrano Carlo Emanuele III. Il 21 ottobre 1733 il Bogino divenne auditore della Regia Armata, dimostrando notevoli doti organizzative e una spiccata competenza per le attività militari, che lo avrebbero portato in breve tempo all'incarico di segretario della guerra e alla guida dell'intera politica sabauda.

Il 12 novembre 1759 Bogino ricevette l'incarico di ministro per gli affari di Sardegna. Gli obiettivi del Bogino erano quelli di creare in Sardegna una classe dirigente illuminata che avesse potuto produrre uno sviluppo per l'isola, opposta a quella esistente ancorata alle antiche consuetudini e bloccata dal sistema feudale.

Il periodo di riforme boginiano si caratterizzò per una serie di operazioni volte a migliorare dall'interno l'isola: non si attaccò direttamente l'ordinamento feudale ma si cercò di limitarne le oppressioni e creare un minimo processo di accumulazione dei capitali. Altri interventi importanti furono la creazione dei Consigli Comunitativi, il riordino del servizio postale, l'ammodernamento delle difese e della marina militare, e non ebbe paura di intaccare i benefici del clero, che come illustrato in precedenza, era il ceto forse più potente del regno.

Il Bogino mise mano anche al problema dei riottosi conventi sardi, costituendo una Giunta sopra i Regolari con il compito di sovrintendere l'intera organizzazione del clero regolare. La Giunta sopra i Regolari si formò nel 1767: a presiederla il Reggente della Reale Udienza Ignazio Arnoud, gli altri due giudici furono il giovane e talentuoso cavalier Pietro Giuseppe Graneri e il sardo Literio Cugia. Segretario fu nominato il dottor Giuseppe Cossu, anche lui nato e cresciuto nell'isola.

Il Bogino spiegò la singolare scelta (tanti erano i nomi proposti per l'incarico) con queste parole: «dopo aver visto qualche di lui memoria, da cui potei rilevare aver egli del talento e dei lumi, senza che d'altronde io ne avessi conoscenza, ne che alcuno me ne abbia parlato»<sup>18</sup>.

<sup>18</sup> F. VENTURI, *Il Conte Bogino, il Dottor Cossu e i Monti frumentari*, «Rivista Storica Italiana», LXXVI, fasc. II, 1964, p. 476.

Una scelta che poteva apparire azzardata ma che portò a ottimi risultati.

Giuseppe Cossu nacque Cagliari il 13 ottobre 1739 dal sassarese Giuseppe Battista e da Anna Fulgheri, e nella stessa città acquisì la sua formazione scolastica e culturale, frequentando l'università e laureandosi in utroque iure, pur con qualche difficoltà visto che l'ateneo cagliaritano del tempo era notevolmente disorganizzato<sup>19</sup>.

Nel periodo post-universitario ebbe lunghi e fruttuosi contatti con il Graneri, giunto a Cagliari nel 1760 per occupare la carica di giudice della Reale Udienza. Il giovane Cossu si interessò alla situazione geografica e socio-culturale dell'isola, cominciando un processo di apprendimento che lo avrebbe portato a diventare uno dei funzionari più preparati dell'amministrazione piemontese.

Tornando all'azione del Bogino, in breve tempo ci si rese conto che non si poteva lottare contro i feudatari in quanto tutta la struttura sociale sarda sembrava un bunker inespugnabile.

Allora si vide come efficace strumento di sviluppo il riordino dei Monti Frumentari che già rifiorivano spontaneamente agli inizi degli anni Sessanta.

Vennero poi dei duri anni di carestia, tanto che l'amministrazione dovette far arrivare del grano da Torino per soddisfare quantomeno il fabbisogno interno. Nel 1765 il re si interessò direttamente della questione dei Monti granatici in Sardegna, richiedendo un progetto di riordino organico. Nel 1767 il cavalier Graneri venne incaricato di svolgere ricerche sullo stato dei Monti e di elaborare un disegno di riforma. Lo stesso Graneri si fece aiutare nel suo lavoro dal Cossu, il quale scrisse una relazione sui Monti granatici nel Regno di Sardegna, compresa di un dettagliato elenco dei Monti presenti nella regione con la data e il fondo al momento dell'erezione e la consistenza nel 1762 e nel 1767<sup>20</sup>. Secondo questi dati i Monti esistevano già in 347 ville e soltanto 40 non ne erano dotate, ma ogni Monte aveva il proprio statuto e le proprie regole. Il Cossu nella sua relazione esaminava anche le condizioni delle aziende contadine isolate. Gli agricoltori una volta saldati i debiti dopo il raccolto non sempre riuscivano a mettere da parte del grano da destinare alla semina. Per

<sup>19</sup> M. LEPORI, *Giuseppe Cossu e il riformismo settecentesco in Sardegna*, Cagliari 1991, pp. 7-8.

<sup>20</sup> VENTURI, *Il Conte Bogino, il Dottor Cossu e i Monti frumentari*, cit., p. 488.

ANNO	NECESSARIO STARELLI	ATTUALE STARELLI	MANCANTE STARELLI
1768	296.132	92.156 e 1 imbuto	203.997 e 13 imbuti
1769	296.132	111.415 e 6 imbuti	184.717 e 10 imbuti
1770	282.576	136.929 e 10 imbuti	148.538 e 11 imbuti

Tab. 1 *Grano fornito dai Monti Frumentari nei primi tre anni di attività* (Venturi, «Il Conte Bogino, il Dottor Cossu e i Monti frumentari», cit., p. 493)

questo si dovevano rivolgere periodicamente ai negozianti, ai *prinzipales* e ai cavalieri per acquistare frumento a condizioni sempre più gravose<sup>21</sup>.

Il piano del Graneri fu accolto ottimamente presso il governo torinese: si giunse quindi alla pubblicazione del noto pregone del 4 settembre 1767 che avviò il difficile processo del riordino montuario.

Cossu divenne segretario della Giunta Generale il 26 settembre 1767 quando vennero stabilite le sue patenti. Il Bogino nutriva grandi speranze su questa iniziativa: garantendo a tutti i contadini la semente si sarebbe ridotta la piaga dell'usura e si forniva a tutti la possibilità di coltivare il proprio grano, avviando un processo di aumento della produzione e della popolazione.

Il ministro si mosse anche nei confronti della Chiesa cercando appoggio e collaborazione presso i vescovi e i capitoli. Li esortava a favorire il sistema delle *roadie* e a lavorare al meglio con i laici nelle varie giunte locali e diocesane.

Il dottor Cossu intanto viaggiava in lungo e in largo per l'isola nel tentativo di far applicare le nuove disposizioni e relazionando continuamente sulle condizioni dell'agricoltura nei villaggi. Il lavoro del segretario produsse i suoi frutti, infatti, in tre anni i Monti riuscirono a offrire la metà del grano necessario per la semina (tab. 1).

Il Cossu controllava continuamente e personalmente le amministrazioni locali dei 357 Monti sparsi per l'isola curandone la crescita e il funzionamento, contrastando le inique distribuzioni di grano che favorivano i più potenti, e impegnandosi a eliminare le tante ostilità di negozianti e *prinzipales* che perdevano la loro influenza. Ma sull'azienda contadina pesavano i tanti gravami fiscali dei feudatari e del clero che accentuavano le difficoltà.

Le giunte locali non potevano contrastare i poteri forti in quanto espressione e sintesi «di un equilibrio farraginoso tra rappresentanti

<sup>21</sup> LEPORI, *Giuseppe Cossu e il riformismo settecentesco in Sardegna*, cit., pp. 16-17.

feudali, ecclesiastici e comunitari che, senza alterare l'assetto tradizionale della comunità, toglieva ogni efficacia anche alla più attenta direzione centrale»<sup>22</sup>.

Il 27 ottobre 1770 arrivò per Giuseppe Cossu la sospirata promozione a censore generale, incarico che allargava i suoi poteri fino a farlo diventare il perno centrale dell'intera struttura dei Monti.

L'agricoltura viveva un buon momento: i Monti fornivano più della metà del grano da semina (nel 1771 st. 151.989 su circa 289.000 necessari), di conseguenza aumentava anche la superficie coltivata che nel 1770 era di 63.918 starelli in più rispetto al 1766.

Aumentava anche il numero degli addetti che nel 1772 erano 67.740 di cui 49.499 agricoltori col giogo di buoi e 18.341 agricoltori con la zappa<sup>23</sup>.

Il Cossu ne deduceva che la politica basata sui Monti era giusta e respingeva le lamentele e le critiche di color che vedevano un interesse da parte del governo troppo concentrato verso le campagne a discapito delle città. Inoltre apparivano pretestuose le critiche di chi sosteneva che i Monti avessero spezzato l'equilibrio tra pastorizia e agricoltura a favore di quest'ultima. L'aumento della superficie agricola non era andato a scapito del pascolo ma le colture avevano occupato quegli spazi di *viddazzone* che non venivano sfruttati al meglio. Il reddito dei pastori era ancora più alto di quello degli agricoltori, i quali cedevano quasi la metà del loro guadagno a decime e imposizioni feudali, ed erano sempre soggetti alle bizzarre variazioni climatiche.

Il rapporto tra Cossu e Bogino precipitò quando a Torino giunse uno stampato intitolato *Istruzioni Generali a li Censori di tutto il Regno di Sardegna contenente le diverse leggi agrarie del Regno*<sup>24</sup>, datato 10 luglio 1771.

In questa pubblicazione il Cossu, vero autore dell'opera, esaminava il sistema agricolo sardo sia nell'aspetto reale che giuridico e caricava i censori locali di un ruolo guida per l'agricoltura dei villaggi. Il Bogino non la prese affatto bene, in quanto il censore generale si attribuiva poteri che non si era mai pensato di conferirgli e ai censori locali si davano compiti che andavano al di là del contesto mera-

<sup>22</sup> LEPORI, *Giuseppe Cossu e il riformismo settecentesco in Sardegna*, cit., p. 20.

<sup>23</sup> VENTURI, *Il Conte Bogino, il Dottor Cossu e i Monti frumentari*, cit., pp. 495-496.

<sup>24</sup> Una copia anche in ADSA, fondo Monti Grantici, Giunta Diocesana 1771.

mente agricolo, toccando aspetti della struttura economica e sociale che potevano scatenare situazioni pericolose. Si intaccavano infatti anche i centri del potere feudale che fino ad allora avevano fatto il bello e il cattivo tempo nelle campagne.

Il 24 settembre 1771 il Pregone fu ritirato e il conflitto tra i due protagonisti del riformismo settecentesco in Sardegna sembrava ormai diventato insanabile. Diverse erano le visioni sul modo di amministrare e governare il Regno: il Cossu era per «un sistema centralizzato, più legato alle immediate esigenze agricole, più efficace forse per tenere a bada i principali, gli ecclesiastici e gli usurai»<sup>25</sup>, ma ciò portava a una situazione meno controllabile da Torino.

Entrambi vedevano nel sistema feudale un ostacolo da abbattere, ma il Bogino vedeva la soluzione non nel conferimento di ampi poteri ai singoli censori locali ma nella costituzione dei Consigli Comunitativi dal lui elaborati: «non più un isolato censore ma un intero collegio amministrativo di tutta la collettività, reso abile dall'orientamento governativo e autorevole della protezione regia, avrebbe permesso allo Stato di contrastare in periferia la potenza della feudalità e di conquistarsi l'appoggio degli stessi suoi vassalli»<sup>26</sup>.

Il Bogino riuscì comunque a imporre la sua volontà nonostante continuasse ad apprezzare le doti organizzative del Cossu e le sue conoscenze in campo agricolo. La morte di Carlo Emanuele III interruppe questo periodo di riforme: il suo successore, Vittorio Amedeo III, non esitò a liberarsi molto velocemente dell'ingombrante figura del ministro. Anche il Cossu risentì di questi cambiamenti, nonostante in un primo tempo si aprirono per lui ampi spazi di libertà d'azione.

Giovanni Battista Lorenzo Bogino si ritirò a vita privata nella sua villa di Moncalieri e morì il 9 febbraio 1784.

Frattanto il censore generale continuava la sua opera, cercando soluzioni e relazionando continuamente sui problemi agrari dell'isola. In particolare si propose di liberalizzare il commercio del grano, ma i suoi buoni propositi non approdarono mai a risultati positivi. Inoltre, rilevando la necessità di variare la monocoltura cerealicola, che da sola non poteva garantire lo sviluppo agricolo isolano, cercava di introdurre nuove colture tentando di trasformare i terreni di ap-

<sup>25</sup> VENTURI, *Il Conte Bogino, il Dottor Cossu e i Monti frumentari*, cit., p. 499.

<sup>26</sup> *Ibidem*.

partenza dei Monti in piccoli campi sperimentali. Egli collaborò anche con l'Azienda Ponti e Strade, nata nel 1782, e molto attivo fu anche nel campo delle pubblicazioni con numerosi scritti sulla coltivazione dei gelsi, del cotone, delle patate, con trattati sulla geografia, sulla storia e sulla situazione politica della Sardegna. Ebbe occasione di viaggiare per tutta la penisola e di entrare in contatto con i personaggi più facoltosi del suo secolo, dai quali era ammirato e apprezzato per le sue conoscenze. Morì nella sua città natale il 10 dicembre 1811.

### 3. *La diocesi di Ales-Terralba*

Il processo di normalizzazione dei rapporti tra Clero e sovrani piemontesi si avviò soltanto con il riconoscimento da parte della Santa Sede della sovranità sabauda sulla Sardegna; riconoscimento che giunse il 15 ottobre 1726, dopo lunghe trattative con la burocrazia romana, in virtù del Breve del pontefice Benedetto XIII.

Il pontefice dichiarava con questo Breve che Vittorio Amedeo II era compreso nella bolla di investitura di Bonifacio VIII del 1297 in quanto discendente in linea femminile del re Giacomo d'Aragona, e quindi veniva riconosciuto il diritto di patronato sulla Chiesa e il diritto di presentazione di tutti i benefici concistoriali.

Risolto il problema del patronato sulla Chiesa sarda, Vittorio Amedeo II si trovò di fronte il compito di segnalare i vescovi per tutte le diocesi isolate rimaste vacanti. Alle arcidiocesi di Cagliari e Sassari furono destinati i piemontesi Giovanni Falletti e il carmelitano Costanzo Giordini, mentre a Oristano fu nominato Antonio Masones, canonico di origine cagliaritano. Nelle altre diocesi arrivarono il piemontese Lomellini ad Alghero, l'iglesiente Cani a Bosa, il cagliaritano Galzerin per Ampurias e Civita, e Salvatore Ruiu, nato a Cuglieri, per la diocesi di Ales.

Seguendo i dati che il Turtas ci mette a disposizione<sup>27</sup>, al momento del passaggio dalla Spagna al Piemonte si contano in Sardegna nove diocesi (Cagliari, Iglesias, Oristano, Ales, Sassari, Bosa, Alghero, Ampurias e Civita), ma soltanto sette vescovi perché le diocesi

<sup>27</sup> Tutti i dati statici di questo paragrafo sono stati estratti da R. TURTAS, *Storia della Chiesa in Sardegna dalle origini al Duemila*, Roma 1999.

di Iglesias e Civita erano incorporate rispettivamente nelle diocesi di Cagliari e Ampurias. Le tre province ecclesiastiche si ripartivano la popolazione in questo modo: Cagliari 107.013, Oristano 94.782 e Sassari 108.065 abitanti. Passando all'esame delle singole diocesi abbiamo Cagliari (compresa la vecchia circoscrizione di Dolia) con 77.035 abitanti (73 parrocchie) mentre le suffraganee erano notevolmente più piccole: Iglesias 8.023 (5 parrocchie), Galtellì 8.886 (16 parrocchie) e l'Ogliastra con 13.069 abitanti (31 parrocchie).

Nella provincia arborensis, Oristano contava 63.388 abitanti e 87 parrocchie, mentre l'unica suffraganea, quella di Ales-Terralba (diocesi unificate nel 1504) raccoglieva 31.394 abitanti e 43 parrocchie. Nella parte settentrionale dell'isola la diocesi più numerosa era quella di Sassari con 39.052 abitanti e 33 parrocchie seguita da Alghero (33.273 e 40), Bosa (16.638 e 19), Ampurias e Civita che unite raggiungevano 19.102 abitanti e 15 parrocchie.

Delle 361 parrocchie esistenti in Sardegna intorno al 1720, solamente la metà era guidata da un parroco o rettore, mentre la restante metà era retta da vicari *ad nutum* o perpetui. Le cause di questi problemi nella reggenza delle parrocchie erano riconducibili a due ordini di motivi: le intemperie che impedivano di vivere nelle zone malariche e paludose, e le rendite insufficienti per una vita dignitosa.

Vicari e curati erano dei veri e propri manovali della *cura animarum*: essi avevano ricevuto una formazione scadente, fornita da qualche confratello, ed erano disposti a sacrificarsi nelle sedi meno agevoli pur di poter avere una piccola rendita. E proprio l'alto numero di sacerdoti e chierici portò ben presto all'elaborazione di misure per restringere l'ingresso allo stato ecclesiastico.

Secondo i dati a disposizione il totale dei sacerdoti secolari nel XVIII secolo ammontava a circa 2700; di questi circa 1200-1300 non erano impiegati nella *cura animarum* e nemmeno nei Capitoli Diocesani. Erano una massa di "disoccupati del clero" che vivevano arrangiandosi con umili impieghi, talvolta disonorando la stessa veste talare.

Le cose non andavano meglio al clero regolare: frati e monache vivevano spesso in condizioni di indigenza ed erano costretti a procurarsi delle entrate in maniera dubbia, disattendendo spesso le proprie regole.

Riguardo ai vescovi si può affermare che sui cento nominati su

proposta del sovrano sabaudo dal 1726 al 1871 (anno in cui viene abbattuta questa pratica) 33 furono di origine non sarda mentre i restanti erano di origine isolana. Le diocesi guidate sempre da vescovi sardi furono Ales, Ampurias e Bosa, mentre le altre subirono delle alternanze tra sardi e forestieri.

La rendita dei vescovi era garantita dalle decime parrocchiali; i prelati più intraprendenti riuscivano anche a far proprie le rendite di vecchie abbazie e monasteri.

Per quanto riguarda la durata in carica alla guida delle diocesi spiccano quelli di Ales con la durata media di 14 anni, seguiti dai cagliaritari con 12, nel periodo che va dal 1726 al 1800.

I vescovi prestarono molta attenzione alla visite pastorali, spesso trascurate dai loro predecessori nel periodo spagnolo, anche se a causa delle difficoltà di spostamento e alle intemperie, in pochi riuscirono a compierne almeno due durante il loro mandato. Anche i Sinodi Diocesani, che il Concilio trentino suggeriva di tenere con scadenza annuale, si svolsero di fatto con intervalli più lunghi.

Nel Settecento le autorità ecclesiastiche e civili orientarono i loro interventi in campo religioso verso un aggiustamento dell'assetto e della formazione del clero e un miglioramento della pratica religiosa popolare.

Si attuarono alcune disposizioni conciliari come la convocazione periodica di esercizi spirituali per il clero, l'organizzazione di conferenze per la crescita culturale e pastorale e la pubblicazione in lingua accessibile di opere formative per i sacerdoti.

Si cercarono di abbattere quelle pratiche scaramantiche distanti dal cattolicesimo che erano enormemente diffuse tra la popolazione; si consacrarono numerose chiesette campestri, il cui numero era esorbitante rispetto alle reali esigenze di culto; si risolsero i problemi dell'immunità locale e dell'immunità personale e si cercò di limitare l'ingresso agli ordini religiosi.

Sono poi da segnalare la costruzione e l'ampliamento dei seminari diocesani e la ricostituzione di alcune antiche diocesi. La prima a essere ripristinata fu quella di Iglesias nel 1763, cui seguirono Galtelli-Nuoro nel 1780, Bisarcio-Ozieri nel 1804 e Ogliastra nel 1824. Altro problema risolto fu quello delle vacanze vescovili periodiche a causa delle intemperie. Tra i primi a trovare una soluzione al problema delle intemperie fu monsignor Pilo di Ales che non esitò a scambiare una delle sue parrocchie più ricche, quella di Villamar,

con quella più salubre di Villacidro, appartenente alla Diocesi di Cagliari<sup>28</sup>. Anche gli altri vescovi interessati cercarono delle località per costruire residenze estive all'interno delle rispettive, evitando così di abbandonare i loro fedeli nei periodi estivi.

La diocesi di Ales-Terralba nacque in virtù dell'unificazione tra le diocesi di Usellus e Terralba con la bolla papale di Giulio II del 1503.

Questa riunificazione rientrava nel più ampio disegno di riforma delle diocesi sarde elaborato da Ferdinando II per ottenere un maggiore controllo sulla Chiesa isolana. Tra i vescovi della diocesi unificata ricordiamo i fratelli Giovanni e Andrea Sanna, primi inquisitori sardi, e Pietro Fragus, illuminato vescovo nato a Uncastillo, apprezzato per le sue opere e le sue doti umane e spirituali.

Nel 1638 con Bolla di Urbano III del 13 settembre fu nominato vescovo di Ales-Terralba Michele Beltran, benedettino di Valencia, dell'Ordine e della Milizia di Montesa. Egli fu consacrato vescovo da mons. Idelfonso Perez di Gusman, patriarca delle Indie, nel monastero delle suore di San Gerolamo. Appena nominato vescovo si recò subito nella sua diocesi e studiò in maniera approfondita i problemi socio-economici dei suoi fedeli.

L'economia agricola della diocesi era dominata dall'usura che stritolava i poveri contadini con tassi che raggiungevano anche il 200%. Le notizie fino a noi pervenute ce lo presentano come il primo fondatore dei Monti granatici nell'Isola, su ispirazione dei *positos* spagnoli, che tuttavia presentavano caratteristiche molto diverse.

Il canonico Camillo Pilloni, archivista diocesano, ci ricorda che nel 1641

decretò che i sacerdoti istituissero un fondo in grano affinché gratis o con modico interesse si andasse incontro alle necessità dei poveri agricoltori, specialmente al tempo della semina e alla coltivazione delle sementi, dandone lui per primo l'esempio con generose elargizioni, seguito dai suoi canonici e dalle famiglie di facoltosi proprietari<sup>29</sup>.

La morte lo colse prematuramente nel dicembre 1642, ma la sua

<sup>28</sup> ASDA Acta Episcoporum Pilo.

<sup>29</sup> C. PILLONI, *Appunti di storia diocesana*, in Carte Pilloni (1931-1965), presso can. Lorenzo Tuveri, Sardara.

opera darà il vero slancio alla costituzione dei Monti granatici nel territorio diocesano, e come abbiamo visto, anche nel territorio regionale.

Anche il Martini lo ricorda come il creatore dei Monti granatici:

Il primo ad ideare la istituzione di tali Monti nella diocesi d'Ales fu quel vescovo Michele Beltran: il quale chiaritosi che gli agricoltori di umile fortuna o non potevano sementare le loro terre, o per farlo erano costretti di ricorrere a rovinosi prestiti, in cui bene spesso si celava l'usura, intese a ripararvi col far sì che in ogni comune un deposito di frumento sorgesse, destinato ad essere spartito a titolo di gratuita prestanza fra quei poveri agricoltori. A grand'opera si accinse e decolla a maturità in molti luoghi della diocesi col mezzo delle sue cospicue largizioni, e di quelle del clero e di distinti popolani che a gara secondaron la voce del buon pastore: ma la morte lo colse, mentre stava per perfezionarla in tutti i comuni alle sue pastorali cure commessi<sup>30</sup>.

#### 4. *I Monti granatici nel Seicento*

Fu dunque la mente illuminata e la sensibilità verso i problemi del popolo di mons. Michele Beltran a dare avvio al processo di creazione dei Monti nella diocesi usellense. L'opera di Beltran fu ripresa e rafforzata dai suoi successori in particolare Cugia, Masones e Pilo, che non mancheranno nelle loro opere di citare il suo lodevole impegno.

Didaco Cugia ne tesse l'elogio nella lettera circolare datata 21 agosto 1685 allegata allo statuto dei Monti granatici (forse proprio ricalcato dall'originale elaborato da Beltran e di cui oggi non si ha copia):

Aviendo el ilustrissimo y reverendisimo senor don Fray Miguel Beltran, nuestro antecessor, istituído con summa piedad en mucho llugares de este nuestro obispado u monte de reffugio para beneficio y socorro de los labradores pobres y sin embargo de aver dispuesto con maduro acuerdo instiution particular para la economia que deve tenerse en la distribucion y cobranca del trigo, hemos sperimentado que non po no haverse observado a quella institution ma solamente no se han adelantado las cantidades de dichos montes antes bien la hemos hal-ladas minoradas en algunos llugares, y en otros totalmente perdidas<sup>31</sup>.

<sup>30</sup> P. MARTINI, *Storia Ecclesiastica di Sardegna*, libro VIII, Cagliari 1839-1841, p. 449.

<sup>31</sup> Lettera circolare di Mons. Cugia del 21 agosto 1685, in Archivio Parrocchiale di

Cugia si lamentava quindi del mancato rispetto delle istruzioni emanate da Beltran e informava che i Monti avevano diminuito il loro capitale e in talune località lo avevano completamente perso. Anche Francesco Masones ci riconferma che il fondatore della istituzione montuaria è stato Michele Beltran nel titolo diciassettesimo del suo sinodo celebrato nel 1696:

Reconociendo el ilustrissimo senor don Miguel Beltran, nuestro antecessor, que muchos labradores, precisados de su gran pobreza, omitian la agricultura, (con ser unico arbitrio para alimentarse en la diocesi) dipuso con discreta, y pastoral prouidencia, el instituir en toda ella unos Montes de Piedad, para reffugio, y socorro de los referidos labradores; y dunque en execucion de su dictamen los fudo en mucho lugares con limosnas de trigo, que contibuiò su piedad, la de los Prebendados, y de mas ecclesiasticos, y assi bien la caridad de muchos deuotos seculares, no pudo, resoecto de su temprana muerte, ver perfeccionada la obra, que pretendia su zelo paternal<sup>32</sup>.

I Monti granatici cominciarono a diffondersi verso la prima metà del Seicento, ma a intralciare il loro percorso si misero diverse annate sfavorevoli e la diffusione della peste che tra 1655 e 1656 investì anche le contrade di Parte Usellus e Parte Montis. Tuttavia la diocesi di Ales nello stesso periodo riuscì a produrre il 13% dell'intero raccolto granario dell'isola e anche nei periodi di maggiore crisi le perdite non andarono oltre il 20%<sup>33</sup>.

Il governo e l'amministrazione dei Monti era interamente sotto il controllo religioso, sia perché l'atto di fondazione e del conferimento di capitale era stato di iniziativa esclusivamente ecclesiastica, sia perché l'attività benefica dell'opera era considerata una «obra meramente pia»<sup>34</sup>.

L'amministrazione locale del Monte era guidata dal rettore o dal «curas mas antiguo» con l'aiuto del sindaco, rappresentante della comunità, e di un depositario che custodiva e distribuiva il grano.

---

Tiuli, presente anche in P. SANNA, *Monti granatici e problemi annonari nella Sardegna spagnola*, in *Congresso di storia della Corona d'Aragona*, secc. XIII-XVIII, Sassari-Alghero, 19-24 maggio 1990, Sassari 1993-1998, pp. 441-444.

<sup>32</sup> ASDA Sinodo Francesco Masones y Nin, 1696.

<sup>33</sup> S. PIRA, *Storia dell'Alta Marmilla in epoca moderna e contemporanea*, Cagliari 1993, p. 28.

<sup>34</sup> SANNA, *Monti Granatici e problemi annonari della Sardegna spagnola*, cit., p. 425.

Queste disposizioni si ritrovano nel regolamento Cugia del 1685 al punto terzo, spiegando che il parroco avrebbe annunciato in chiesa la data entro la quale sarebbero dovute pervenire le richieste di prestito per il grano, fissando il giorno anche in base al ritardo o all'anticipo delle piogge. La lista dei richiedenti e il riparto della semente doveva poi essere approvata dal vicario generale della diocesi che poteva apportare delle modifiche (punto quinto).

Al punto quarto erano fissate alcune norme da rispettare sul riparto del grano, cercando di favorire chi avesse terre da coltivare di proprietà o prese in affitto. Il depositario doveva essere eletto ogni anno (punto nono) per non favorire episodi di malfunzionamento e di appropriazione indebita della semente. Il Monte divenne il centro della vita agricola dei villaggi ed essendo permeato dalla sua impostazione religiosa era visto perlopiù come un'opera di beneficenza.

Proprio il controllo ecclesiastico impediva che si verificassero disfunzioni, grazie agli strumenti di persuasione e di repressione verso gli amministratori, sui quali pendevano le minacce di pene canoniche.

Si ricorda il caso dell'amministratore del monte di Terralba comunicato dal rettore di Mogoro, vicario temporaneo della diocesi nel 1678, per non aver distribuito secondo giustizia il grano<sup>35</sup>.

Pur essendo interamente sotto la giurisdizione ecclesiastica i «Montes de reffugio» della diocesi di Ales godevano dei privilegi che la legislazione del Regno di Sardegna, sotto guida ancora spagnola, garantiva alle opere di carità, come per esempio la classificazione sotto la categoria di «crediti privilegiati» dei prestiti effettuati dal Monte<sup>36</sup>.

I sedici paragrafi contenuti nel Sinodo del 1696 confermano e integrano le precedenti disposizioni del Cugia. All'amministrazione del Monte vengono aggiunte, oltre al rettore, al sindaco e al depositario, anche il depositario dell'anno precedente e cinque uomini di comprovate conoscenze, che insieme decidevano la data per la presentazione delle richieste: data che non doveva cadere oltre gli ultimi giorni di settembre o i primi di ottobre. Si riconfermava che il grano del Monte non poteva essere utilizzato per altro scopo se non per il prestito ai contadini. Nella ripartizione del grano si doveva favorire

<sup>35</sup> SANNA, *Monti granatici e problemi annonari nella Sardegna spagnola*, cit., p. 425.

<sup>36</sup> *Ivi*, p. 426.

chi aveva terre da coltivare (di proprietà o in affitto) dimostrando così l'intenzione di utilizzare il grano per la semina, escludendo di fatto chi non poteva fornire adeguate garanzie.

Successivamente si doveva procedere alla compilazione della lista con la ripartizione del grano, che comunque doveva ottenere il visto del vicario generale. Il grano veniva dunque ripartito, ma in maniera graduale, tra i contadini, secondo il piano prestabilito. Nel mese di febbraio il depositario, cui era raccomandato il massimo impegno e la massima correttezza, controllava che tutti i contadini debitori del monte avessero seminato il grano, attivandosi poi per recuperarlo nei casi in cui questo non fosse stato impiegato.

Ad agosto, dopo le operazioni di mietitura e trebbiatura, svolte tra giugno e luglio, i contadini dovevano restituire il grano presso la casa del depositario. La quantità di grano restituita doveva essere la stessa di quella prestata senza usura alcuna, sottolineando in questo modo la natura esclusivamente di beneficenza dei Monti.

Era vietata anche una pratica diffusa all'epoca di restituire «a colmo» ciò che era stato prestato «a raso». Tuttavia chi avesse voluto rendere più del dovuto avrebbe compiuto un'opera buona a favore dell'istituzione.

I capitoli stabilivano che il nuovo depositario venisse eletto il 29 settembre, festa di San Michele. I depositari, vecchio e nuovo, lavoravano insieme per la compilazione della lista e per il riparto del grano. Al termine delle operazioni il vecchio depositario consegnava al nuovo la lista e le ricevute del Monte oltre che le annotazioni contabili del precedente esercizio. Dopo un controllo sulle quantità prestate e restituite, sotto la supervisione del parroco, del sindaco e degli altri membri, il vecchio depositario poteva ricevere come premio del suo lavoro, nel caso fosse tutto regolare, una quantità del grano conservato dal Monte.

Dunque il vecchio depositario terminava il suo incarico in autunno con la distribuzione della semente, mentre il nuovo subentrava prendendo a suo carico i crediti del Monte dopo l'erogazione dei prestiti. Nel caso il depositario si fosse comportato in maniera scorretta si sarebbe immediatamente proceduto all'esecuzione forzata beni dell'amministratore per un valore pari all'ammanto.

Nel caso di raccolti particolarmente abbondanti il grano poteva essere prestato a tutti gli abitanti del paese, naturalmente dopo che si fossero soddisfatte le richieste degli agricoltori.

Al paragrafo XIII si disponeva di tenere un libro della contabilità del Monte nel quale segnare l'anno di fondazione, le liste dei debitori e il fondo netto a fine stagione.

Il paragrafo XIV dettava le istruzioni per la roadia da svolgere un giorno alla settimana in tutte le località. La roadia avrebbe permesso al Monte di accrescere il suo fondo, insieme con le donazioni e le elemosine che andavano annotate nel libro della contabilità.

Le piccole modifiche del Sinodo rispetto al regolamento Cugia non stravolgevano il fine fondamentale dell'istituzione:

Il ruolo che l'istituto era chiamato a svolgere era obiettivamente duplice: accanto alla funzione creditizia insita nell'anticipazione della semente e nel recupero del prestito all'epoca del raccolto, il Monte svolgeva di fatto la primaria e più generale opera di accantonare (e ricostituire annualmente), per conto della comunità, la riserva di grano necessaria per la semina<sup>37</sup>.

L'esperienza dei Monti granatici della diocesi di Ales si colloca al termine di un percorso di tradizioni e indicazioni culturali che partendo dai *positos* spagnoli, passava per il Parlamento Vivas del 1624 e il Padre Censore della Laurera, che grazie alla preparazione sia culturale che pastorale degli illuminati vescovi usellensi approda alla creazione di questo istituto che si presentava con caratteristiche del tutto particolari rispetto al resto dei Monti di Pietà sparsi per tutta l'area mediterranea.

Il beneficio dei Monti si avvertì nella produzione che riuscì attraverso questa istituzione a superare i frequenti periodi di carestia. Si può fare l'esempio del biennio 1685-86 che risultò una pessima annata con un raccolto di 30.000 starelli, subito recuperata con i 150.000 starelli di prodotto nel 1687<sup>38</sup>.

##### 5. *I Monti frumentari nel Settecento e l'opera di mons. Pilo*

I Monti granatici di Ales dopo l'entusiasmo iniziale ebbero un certo periodo discendente. Una prima segnalazione dei Monti nel XVIII

<sup>37</sup> *Ivi*, p. 430.

<sup>38</sup> PIRA, *Storia dell'Alta Marmilla in epoca moderna e contemporanea*, cit., pp. 28-29.

secolo l'abbiamo in una lettera del canonico Ignazio Escano dell'11 agosto 1720 che richiedeva una stima dei fondi ai rettori e curati delle ville di Baradili, Tuili, Las Plassas, Ussaramanna, Sini, Genuri e Setzu<sup>39</sup>.

Ma il vero animatore dell' istituzione fu uno dei personaggi più eminenti del Settecento sardo: mons. Giuseppe Maria Pilo.

Pilo nacque a Sassari il 23 marzo 1717 e fu battezzato coi nomi di Quirico, Francesco da Paola e Vito. Nel 1730 entrò in convento, prima con una breve esperienza tra i Gesuiti, passando poi definitivamente all'Ordine Carmelitano. Intrapresa la vita religiosa cambiò i suoi nomi di battesimo con quelli di Giuseppe Maria. Dopo aver compiuto gli studi di filosofia e teologia riceve il 6 giugno 1745 il titolo di Magister Theologiae. Nonostante la sua giovane età il papa Benedetto XIV lo nomina superiore per la provincia sarda dell'Ordine Carmelitano. Egli si dedicò contemporaneamente anche all'attività di predicatore, girando per le ville dell'isola e osservando di conseguenza le miserabili condizioni socio-economiche dei fedeli.

Nel 1758 ha l'occasione di fare un viaggio nella penisola che da Roma lo porta alla corte di Torino. Qui ha il felice incontro con il conte Bogino e il sovrano Carlo Emanuele III che ne apprezzano la sua statura umana e culturale.

Alla morte del vescovo di Ales, mons. Carcassona, avvenuta il 1 maggio 1760, il sovrano si affrettò a indicarne come successore lo stesso Pilo. Il papa Clemente XIII nel concistoro del 25 maggio 1761 lo elegge vescovo della diocesi usellense. Il 1 luglio Pilo prestò giuramento di fedeltà al papa e alla Chiesa e il 3 dello stesso mese giurò fedeltà anche al sovrano e alle leggi del Regno. Da vescovo eletto procedette all'invio di questionari pastorali per aver una migliore conoscenza delle parrocchie diocesane. Finalmente giunge il giorno della consacrazione episcopale, avvenuta nella chiesa di Meana Sardo il 21 dicembre 1761 per mano di mons. Del Carretto, arcivescovo di Oristano<sup>40</sup>.

Un episodio curioso riguarda l'ingresso nella sua nuova diocesi. Pilo giunse nel paese di Ales la mattina del 25 dicembre 1761 ma i canonici non erano preparati al suo arrivo e quasi non lo riconobbe-

<sup>39</sup> ASDA, Acta Episcoporum 1720.

<sup>40</sup> G. PINNA, *L'opera di mons. Giuseppe Maria Pilo nella diocesi di Ales (1761-1786)*, Roma 1996, pp. 41-48.

ro. Egli infatti entrò nella cattedrale mentre il canonico Carlo Ibba celebrava la Messa.

Solamente alla fine della celebrazione il Capitolo si strinse attorno al nuovo pastore per l'ossequioso bacio dell'anello episcopale. Pilo celebrò poi la Messa in forma privata nella cappella del Palazzo Vescovile, edificio attiguo alla chiesa, e forse consumò il suo primo pasto nel refettorio del seminario vescovile. Un ingresso così umile però non corrispondeva alle norme del cerimoniale liturgico e allora la cerimonia di ingresso venne ripetuta il 1 gennaio, questa volta in forma solenne, e il 6 dello stesso mese mons. Pilo fece il suo primo pontificale nella cattedrale addobbata a festa<sup>41</sup>.

L'intera azione pastorale del Pilo fu indirizzata verso i bisogni dei poveri: numerosi sono gli scritti, le lettere pastorali e le omelie riguardanti la carità.

La sua figura inoltre si inserì perfettamente nell'ottica del riformismo boginiano sostenendo e promovendo le iniziative riguardanti i Monti di Soccorso (frumentari e nummari) e i miglioramenti dell'agricoltura.

La sua particolare attenzione verso i poveri lo spinge a scrivere il 3 novembre 1779 una accorata e sentita lettera rivolta ai sacerdoti affinché si adoperassero per alleviare e soccorrere i fedeli che vivevano nella miseria a causa della terribile annata agraria che in quell'anno si era abbattuta sui campi della diocesi. Egli stesso in prima persona si prodigò nell'aiuto ai bisognosi spogliandosi dei suoi beni superflui e talvolta anche di quelli necessari.

Questa missiva era l'ultima di una serie di interventi riguardanti la povertà e la carestia. Già tra il 1764 e il 1765 il prelado intervenne affinché i sacerdoti si impegnassero con la preghiera e soprattutto con le opere di carità per il sollievo dei fratelli bisognosi. Si possono ricordare la lettera datata 31 gennaio 1765<sup>42</sup>, e le omelie sull'usura e l'elemosina<sup>43</sup>.

Il Pilo fu attivissimo sul fronte della promozione dei Monti granatici e in seguito dei Monti nummari.

Egli desiderò informarsi ancora prima di fare il suo ingresso nella

<sup>41</sup> S. TOMASI, *Memorie del passato: appunti di storia diocesana*, Villacidro 1997, pp. 20-21.

<sup>42</sup> Commentata in PINNA, *L'opera di mons. Giuseppe Maria Pilo*, cit., p. 219.

<sup>43</sup> Raccolte poi nell'opera *Omelie di D. F. Giuseppe Maria Pilo Carmelitano*, Cagliari 1781-1785.

ANNO	ALES	ARBUS	ARCIDANO	BANNARI	BARADILI	BARESSA	CEPARA	CURCURIS	ESCOVEDU	FIGU
1761	n.p.	158	-	60	-	80	-	105	90	-
1762	n.p.	158	44	60	-	76	90	107	90	21
ANNO	FLUMINI	FORRU	GENURI	GONNOSCODINA	GONNOSFANADIGA	GONNOSNO'	GONNOSTAMATZA	GUSPINI		
1761	180	91	-	114	230	60	161	418		
1762	180	109	45	114	230	60	161	418		
ANNO	LAS PLASSAS	LUNAMATRONA	MASULLAS	MOGORO	MORGONGIORI	PABILLONIS	PAU	PAULI ARBAREI	POMPU	
1761	150	270	64	190	119	40	70	105	75	
1762	151	122	64	274	119	49	63	122	75	
ANNO	SAN GAVINO	SARDARA	SETZU	SIDDI	SIMALA	SINI	SIRIS	TERRALBA	TUILI	
1761	40	162	-	90	150	no	-	138	540	
1762	135	79	-	97	58	12	-	231	547	
ANNO	TURRI	UGLIASTRA USELLUS	URAS	USELLUS	USSARAMANNA	VILLAMAR	VILLANOVAFORRU			
1761	-	99	50	197	81	68	-			
1762	74	110	43	145	69	82	103			

Tab. 2 *Stato dei Monti Gramatici della Diocesi di Ales negli anni 1761-1762 (in starelli) (ASDA, Visite Pastorali Pilo 1761 e 1762)*

diocesi sul numero dei Monti attivi e sulla consistenza dei fondi. Alla domanda numero sei del questionario pastorale del 1761 si chiedeva ai rettori se nella loro villa era funzionante un monte granatico e che fondo avesse<sup>44</sup>.

Dalle risposte ai questionari inviati da Pilo alle 43 parrocchie della diocesi abbiamo un quadro della situazione dei Monti della diocesi di Ales nei primi anni Sessanta del XVIII secolo (tab. 2).

Il totale dei fondi al 1761 risultava essere 4445 starelli (ma le rilevazioni erano incomplete) mentre quello del 1762 ammontava a starelli 4787 con un incremento in un anno di 342 starelli (dovuto in parte a una rilevazione più accurata). Gli abitanti della diocesi erano, sempre secondo i dati delle visite pastorali, 27.013. Osservando i dati sorprende il fondo di Tuili che ha più di 500 starelli di fondo per una popolazione di 845 abitanti, soprattutto se confrontato con quello dei villaggi che superavano i 1000 abitanti (Villamar 1.106, Forru 1.100, Uras 1.060, Terralba 1.285, Guspini 2.350, Arbus 1.794, Gonnosfanadiga 2.176 San Gavino 1.350, Sardara 1.130)<sup>45</sup>. Il Monte di Tuili manterrà questa vitalità anche per tutto il 1800.

Nel 1762 risultavano dunque in attività 39 Monti su 43 parrocchie, circa il 90% del totale; i paesi sprovvisti di Monte erano Baradili, Setzu, Siris e il villaggio di Serzela che però era sotto la dipendenza della parrocchia di Sardara.

Un altro dato sui Monti durante l'episcopato Pilo lo ritroviamo nella Relazione della visita del Viceré Des Hayes del 1770 (nella quale si documenta anche un incontro tra le due autorità) (tab. 3).

Nonostante la parzialità dei dati è possibile notare il generico aumento della consistenza dei fondi, anche se in nessun villaggio era stata ancora raggiunta la dotazione prefissata. I dati del 1770 sono i primi disponibili dopo il riordino dei Monti con il pregone del 1767.

E proprio nel 1767, il 15 novembre, il Pilo inviava una lettera circolare a tutti i parroci informandoli del nuovo regolamento sui Monti, ringraziando i suoi predecessori per le opere fatte in favore dell'istituto e invitando i sacerdoti alla massima collaborazione con i laici nelle amministrazioni locali che di lì a poco si sarebbero for-

<sup>44</sup> ASDA, Visite Pastorali Pilo 1761.

<sup>45</sup> Notas de las almas de la diocesi de Ales, ASDA Visite Pastorali Pilo 1762.

ANNO	ALES	ARBUS	ARCIDANO	BANNARI	BARADILI	BARESSA	CEPARA	CURCURIS	ESCOVEDU	FIGU
1770	190	-	-	79	114	180	140	223	139	70
ANNO	FLUMINI	FORRU	GENURI	GONNOSCODINA	GONNOSFANADIGA	GONNOSNO'	GONNOSTAMATZA	GUSPINI		
1770	-	270	79	-	-	204	193	360		
ANNO	LAS PLASSAS	LUNAMATRONA	MASULLAS	MOGORO	MORGONGIORI	PABILLONIS	PAU	PAULI ARBAREI	POMPU	
1770	305	534	n.s.	303	130	-	87	-	-	
ANNO	SAN GAVINO	SARDARA	SETZU	SIDDI	SIMALA	SINI	SIRIS	TERRALBA	TULLI	
1770	300	395	84	-	-	184	-	-	-	
ANNO	TURRI	UGLIASTRA	USELLUS	URAS	USELLUS	USSARAMANNA	VILLAMAR	VILLANOVAFORRU		
1770	183	182	-	-	232	329	-	194		

Tab. 3 Consistenza dei fondi dei Monti Granatici della diocesi di Ales nel 1770 (F. Loddo Canepa, «Relazione della visita del viceré Des Hayes al Regno di Sardegna (1770)», Padova 1958)

mate<sup>46</sup>. Importantissimi anche i tre interventi per la promozione dei Monti Nummari.

Il primo risale al 15 dicembre 1779 con una lettera spedita dal suo alloggio di Villacidro<sup>47</sup>. In questa missiva ripercorre la storia dei Monti di pietà e poi informa i fedeli dell'iniziativa del governo sull'istituzione dei Monti in denaro. Dichiarò di essere favorevolissimo al progetto e di impegnarsi per «promuovere in ogni parte l'erezione, l'avanzamento e il buon governo dei Monti Nummari». Sollecita poi i sacerdoti alla collaborazione sia personale che finanziaria (attraverso cospicue donazioni) a questa opera, anche con la partecipazione alle roadie «nella maniera conveniente al loro stato, vale a dire col mandarvi i propri buoi e simili bestie da giogo non meno, che i loro uomini, e dipendenti a prestare in vantaggio del monte le loro opere egualmente a qualunque altro del popolo». Invita poi gli ecclesiastici impegnati nell'amministrazione dei Monti alla massima correttezza e onestà, pena l'esecuzione di sanzioni volte a ottenere il risarcimento di quanto dovuto.

Il secondo intervento è contenuto nelle Omelie, da lui fatte pubblicare tra il 1781 e il 1785<sup>48</sup>. In questa pastorale ricorda i continui stenti degli agricoltori e il loro faticoso lavoro che talvolta non ottiene risultati. Ai contadini mancano animali e attrezzi, ma anche i beni di primaria necessità come cibo e vestiti. E per procurarsi di che vivere sono costretti a piegarsi alle volontà dei tanti usurai che approfittano della situazione.

Il vescovo allora loda l'iniziativa della «illuminata mente» del sovrano che ha deciso di far erigere i Monti nummari, che rappresentano «l'unico mezzo per far d'una volta consistente argine alla corrente delle nostre inveterate calamità, mentre così agevole cosa sarà all'afflitto agricoltore trovar tutti i mezzi più vantaggiosi per poter intraprendere con maggior impegno le sue dispendiose fatiche»<sup>49</sup>. Pilo passa dunque all'incitamento rivolto ai suoi confratelli sacerdoti affinché sostengano questa opera sia nelle predicazioni, sia impegnandosi in prima persona con contribuzioni in favore dei Monti. Lancia anche un pesante attacco a quei sacerdoti che vivono nel lusso e nella continua volontà di accumulazione e in conclusione racco-

<sup>46</sup> ASDA, Acta Episcoporum Pilo 1767.

<sup>47</sup> PINNA, *L'opera di mons. Giuseppe Maria Pilo*, cit., pp. 141-144.

<sup>48</sup> *Omelie di D. F. Giuseppe Maria Pilo Carmelitano*, cit.

<sup>49</sup> *Pastorale sui Monti Nummari*, in *Omelie di D. F. Giuseppe Maria Pilo Carmelitano*, cit.

manda ai suoi confratelli una carità «eroica» verso i poveri indigenti, promettendo ricompense celesti.

Pilo continua la sua campagna di promozione in favore dei Monti nummari con una lettera del 13 agosto 1782<sup>50</sup> nella quale esorta ancora gli ecclesiastici a sostenere questo progetto e suggerisce anche alcuni interventi per accrescere il patrimonio montuario. È indubbio l'impegno di mons. Pilo in favore dei poveri contadini che si concretizzava come già detto, oltre che nelle continue esortazioni pastorali, anche in donazioni personali, tanto che arrivò alla fine dei suoi giorni praticamente senza alcun bene di sua proprietà.

Nel 1785 le sue condizioni di salute, peraltro sempre state precarie, si aggravarono e fu costretto a letto per diversi mesi. Egli morì il 1 gennaio 1786 nella sua residenza di Villacidro e la sua morte suscitò un'ondata di vera commozione tra sacerdoti e fedeli. Inizialmente le sue spoglie vennero sistemate sotto l'altare della chiesa di Santa Barbara in Villacidro dove un continuo pellegrinaggio di fedeli poté rendergli il dovuto omaggio. Il 19 aprile dello stesso anno il feretro fu trasportato nella cattedrale di Ales dove fu sistemato ai piedi dell'altare intitolato alla Vergine del Carmelo, fatto erigere dallo stesso Pilo. Il corteo funebre partì da Villacidro e passò per San Gavino, Sardara, Collinas, Gonnostramatza, Gonnoscodina, Simala e Curcuris: in tutti questi villaggi la folla si raccolse per assistere all'ultimo passaggio di questo vescovo che senz'altro ha lasciato l'impronta nella storia sarda per la sua mente illuminata, l'attenzione ai più poveri e la sua preparazione spirituale e culturale.

#### 6. *I Monti di soccorso della Diocesi di Ales nell'Ottocento*

Superato il periodo felice dell'opera di monsignor Giuseppe Maria Pilo, i Monti di soccorso della diocesi usellense entrarono definitivamente a far parte dell'amministrazione centralizzata guidata dal Censorato Generale.

Riguardo a questo periodo l'Archivio Storico Diocesano di Ales fornisce una serie enorme di dati e di corrispondenza tra Censore Diocesano e Giunte locali, inoltre conserva le tabelle sulla consistenza dei fondi granatici e nummari e alcune tabelle sulle *Nozioni di*

<sup>50</sup> ASDA Acta Episcoporum Pilo 1782, cfr. anche PINNA, *L'opera di mons. Giuseppe Maria Pilo*, cit., p. 147.

*Agricoltura*, utili per ricostruire la situazione agricola ed economica dei villaggi della Diocesi.

Per quanto riguarda la situazione generale della diocesi per i primi anni dell'Ottocento ci viene in aiuto anche Tore che ricostruisce lo Stato Generale dei Monti di Soccorso della Diocesi di Ales (tab. 4).

Come si può osservare a partire dai primi anni venti la dotazione dei Monti della diocesi raggiunge il suo tetto massimo, coprendo la dote prefissata (st. 41868) già intorno al 1821-22.

È possibile avere anche un riepilogo generale delle Nozioni di Agricoltura dal 1819 al 1828, forse il periodo più curato per quanto riguarda le rilevazioni statistiche (tab. 5).

Mentre il fondo in grano come abbiamo già visto tende a un continuo aumento, il fondo nummario ha periodi altalenanti. Per i raccolti non è possibile individuare un *trend* complessivo: troppi i fattori che influivano sulla buona annata agricola, in primis le condizioni climatiche.

Sono da segnalare un buon numero di agricoltori con giogo, che complessivamente raggiungono quasi il 10% della popolazione, e anche un alto numero di gioghi, che si mantiene sempre sopra le seimila unità, con una punta massima nel 1820, cui deve essere seguita una leggera crisi, prontamente recuperata. L'annata agricola più produttiva risulta il 1826 con quasi 300 mila starelli di grano raccolti, 61 mila di orzo e 84 mila di legumi (in maggioranza fave).

La ricerca però è stata spinta oltre, volta a individuare la consistenza dei fondi granatici e nummari per tutti i villaggi della diocesi. Per una più facile esposizione dei dati, questi verranno proposti per suddivisione geografica della diocesi: Marmilla, Monreale, Parte Montis e Parte Usellus (tab. 6).

Osservando i dati si può notare come i Monti della Parte Monreale siano quelli con i fondi più consistenti, insieme con quelli della Marmilla, ciò per il fatto che in questa sezione del territorio si trovavano i paesi più popolosi ed economicamente più ricchi. Complessivamente si può dire che nella prima metà dell'Ottocento i Monti frumentari della diocesi di Ales si assestano su un certo livello di stabilità. Già nel primo decennio la maggior parte dei Monti raggiunge la sua dote stabilita e l'andamento generale vede una sostanziale crescita dei fondi durante il periodo esaminato.

La stessa raccolta di dati è stata effettuata sulle tabelle riepilogative dei Monti Nummari (tab. 7).

ANNO	FONDO NETTO						
1799	38502	1808	38096	1816	40697	1822	48357
1800	33746	1809	36955	1817	41392	1823	48101
-		1809	35495	1818	42428	1824	48182
1805	37454	1810	36571	1819	44794	1826	49214
1806	38730	1811	35504	1820	46250	1826	49205
1807	39412	1812	35955	1821	47378	1827	49417
						1828	49818

Tab. 4 Stato Generale dei Monti di Soccorso Diocesi di Ales (In starelli) (Lepori, Serri, Tore, «Aspetti della Produzione cerealicola in Sardegna (1770-1849)», «Archivio Storico del Movimento Operaio Contadino e Autonomistico», quaderno 11-13, 1980)

ANNO	FONDO GRANO	FONDO NUMMARIO	POPOLAZIONE	ST. GRANO RACCOLTI	ORZO	LEGUMI	AGR. CON GIOGO	AGR. SENZA GIOGO	GIOGHI DA LAVORO
1819	44794	21677	43488	184975	36544	50061	4142	3442	6091
1820	46250	31404	43120	246153	45731	71865	4187	3299	6462
1821	47378	31435	43854	323141	40341	76756	4200	3306	6163
1822	48357	31164	44875	228827	35925	40986	4291	3322	6274
1823	48101	30088	44711	195980	40639	43064	4317	3472	6152
1824	48182	26626	44817	237110	50039	36808	4185	3357	6087
1825	49214	25469	45096	226293	47608	49485	4231	3537	6115
1826	49205	23345	45469	293102	61737	84803	4237	3401	6155
1827	49417	24054	46269	268280	53625	39079	4176	3440	6357
1828	49818	23721	45904	219554	48508	44739	4024	3715	6440

Tab. 5 Riepilogo Diocesi di Ales Anni 1819-1828 (ASDA, Monti Granatici, Giunta Diocesana)

		RIEPILOGO PER ANNO																
VILLAGGI	Parte	Dote fissata	1800	1801	1806	1808	1810	1811	1812	1813	1814	1815	1816	1818	1819	1820		
BARADILI	Marmilla	250	233	233	194	188	185	184	179	176	178	184	186	189	189	195		
BARESSA	Marmilla	800	734	734	560	535	491	482	483	490	517	544	570	617	641	666		
FORRU	Marmilla	1400	1200	1290	1131	1122	1098	1134	1102	1100	1128	1158	1193	1264	1301	1315		
GENURI	Marmilla	400	412		377	306	309	224	188	184	189	194	201	218	224	228		
LAS PIASSAS	Marmilla	700	593		694	673	651	655	633	627	653	660	692	717	735	782		
LUNAMATRONA	Marmilla	1000	1157		1013	945	814	783	762	726	742	764	774	823	845	847		
PAULI ARBAREI	Marmilla	400			340	369	381	409	399	412	428	449	428	449	472	509		
SETZU	Marmilla	400	443		327	324	315	325	323	327	342	359	378	416	420	400		
SIDDI	Marmilla	400	370		321	317	310	322	331	386	471	478	494	515	538	561		
SINI	Marmilla	500	456		408	373	390	427	438	455	493	534	563	540	556	574		
TUILLI	Marmilla	2000	2080		1961	2092	1805	1839	1800	1806	1875	1924	2060	2085	2164	2107		
TURRI	Marmilla	500	387		391	387	407	407	415	430	465	491	533	616	667	689		
USSARAMANNA	Marmilla	800	857		754	728	683	696	679	696	739	163	808	871	877	885		
VILLANOVAFORRU	Marmilla	700	698		493	469	449	447	425	426	400	378	259	3	273	334		
ARBUS	Monreale	1800	1533	1553	1945	1900	1860	1944	1800	1895	1994	2076	2179	2385	2491	2608		
ARCIDANO	Monreale	400	400		404	400	236	252	260	278	299	322	354	434	477	565		
FLUMINI	Monreale	700	372	372	440	402	190	200	493	499	525	552	580	638	666	683		
GONNOSFANADIGA	Monreale	1800	1648	1648	1764	1689	1621	1694	1658	1647	1726	1811	1905	2110	2223	2307		
GUSPINI	Monreale	2300	2508	2508	2607	2476	2193	2252	2163	2111	2183	2239	2521	2775	2905	3005		
PABILLONIS	Monreale	1000	762	762	716	507	493	473	456	434	452	470	489	529	542	574		
SAN GAVINO	Monreale	2600	2600	2600	2600	2496	2387	2402	2356	2375	2496	2600	2600	2600	2733	2822		
SARDARA	Monreale	2000	1890	1890	1877	1969	2020	2171	2000	2198	2367	2558	2763	2748	2767	2869		
TERRALBA	Monreale	1500	1438		1222	1178	354	914	853	841	844	874	902	946	976	1031		
URAS	Monreale	2000	1888	1888	1611	1567	1405	1431	1366	1352	1336	1363	1405	1390	1453	1507		

Tab. 6 Fondo dei Monti frumentari dei villaggi della diocesi di Ales (in starelli) (Segue)

VILLACIDRO	Monreale	3800	2179	2179	3995	3895	3318	3466	3681	3657	3598	3628	3778	4095	4408	4667
GONNOSCODINA	Montis	750	750	750	727	744	701	725	710	697	727	759	806	880	919	928
GONNOSTRAMATZA	Montis	1000	1260	1260	1385	1490	1464	1546	1200	1482	1511	1666	1757	1747	1848	1914
MASULLAS	Montis	1200	985	995	967	940	975	962	947	993	1028	1079	1173	1173	1212	1253
MOGORO	Montis	2200	1676	2023	2116	2020	2172	2158	2199	2353	2449	2627	2923	3132	3210	
MORGONGIORI	Montis	750	426	511	472	471	490	481	373	392	413	431	474	497	514	
POMPU	Montis	300	239	209	196	179	182	181	175	182	187	191	202	207	214	
SIMALA	Montis	728	729	656	577	575	576	565	574	599	627	653	703	731	753	
SIRIS	Montis	300		231	220	192	193	188	185	188	194	198	208	211	212	
ALES	Usellus	700	698	700	750	662	694	674	675	715	731	784	740	739	728	
BANNARI	Usellus	500	468	468	361	354	333	347	340	344	358	374	388	405	418	423
CEPARA	Usellus	400	400	329	330	327	339	337	333	348	359	371	403	416	431	
CURCURIS	Usellus	400	373	357	360	342	366	358	359	370	383	393	416	429	450	
ESCOVEDU	Usellus	300	274	244	254	254	260	257	258	263	275	286	309	325	338	
FIGU	Usellus	200	191	198	200	463	494	194	195	205	212	211	210	210	210	
GONNOSNO'	Usellus	500	455	421	442	424	442	447	458	493	529	569	533	539	520	
PAU	Usellus	440	351	351	309	333	335	350	347	347	363	378	391	385	350	376
UGLIASTRA USELLUS	Usellus	350	380	401	383	347	357	345	331	345	358	363	386	402	420	
USELLUS	Usellus	700	621	621	530	530	496	512	508	509	533	555	579	631	659	672

VILLAGGI	Parte	1821	1822	1823	1824	1825	1826	1827	1828	1829	1830	1831	1835	1836	1837	1839	1841	1842
BARADILI	Marmilla	159	223	221	219	222	230	247	257	267	177	246	156	170	155	153	157	157
BARESSA	Marmilla	695	743	749	760	807	897	896	931	966	917	965	858	883	883	1027	1054	1054
FORRU	Marmilla	1345	1264	1193	1151	1176	1122	1066	1026	985	1116	1165		1218	1218	1343	1411	1405
GENURI	Marmilla	221	211	206	196	202	199	191	187	183	215	211	214	216	203	209	212	212
LAS PLASSAS	Marmilla	769	820	820	820	820	820	837	844	852	897	893	986	851	921	854	854	854

Tab. 6 Fondo dei Monti frumentari dei villaggi della diocesi di Ales (in starelli) (Segue)

LUNAMATRONA	Marmilla	863	876	374	856	675	672	612	581	550	732	721	715	693	673	522	522	522
PAULI ARBAREI	Marmilla	557	476	517	538	561	584	580	592	603	1236	640	651	706	656	731	691	684
SETZU	Marmilla	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	425	462	426	426	436	436	436
SIDDI	Marmilla	592	611	637	632	634	684	684	699	714	626	644	544	572	500	522	523	502
SINI	Marmilla	594	606	616	632	637	643	657	667	677	653	659	753	808	762	782	818	813
TUILLI	Marmilla	2088	2123	2039	2039	1924	1962	1906	1871	1836	2082	2082	2082	2082	2039	2039	2039	2039
TURRI	Marmilla	683	705	732	742	752	773	791	808	826	810	477	853	895	877	967	933	833
USSARAMANNA	Marmilla	886	919	939	957	993	1052	1065	1095	1126	981	490		983	942	927	1065	1059
VILLANOVAFORRU	Marmilla	353	402	426	417	436	451	472	489	506	492	840	529	595	595	689	749	700
ARBUS	Monreale	2622	2686	2764	2690	2753	2825	2823	2894	3008	3078	3044	3207	3341	3286	3577	3323	3323
ARCIDANO	Monreale	506	547	557	585	570	600	608	596	596	627	563	693	726	673	701	781	781
FLUMINI	Monreale	908	745	783	824	862	870	904	939	929								
GONNOSFANADIGA	Monreale	2378	2422	1528	1330	2247	2124	2190	2205	2322	2348	2425	1957	1982	1919	2074	2168	2136
GUSPINI	Monreale	3024	3143	3158	3099	3144	3172	3212	3289	3215	3293	3352	3590	3678	3639	3677	3224	3218
PABILLONIS	Monreale	657	679	733	769	824	905	953	946	1065	1025	1066	1233	1302	1259	1441	1357	1357
SAN GAVINO	Monreale	2940	2998	3412	3055	3125	3217	3291	3326	3584	3577	3680	4190	4471	4330	4602	4678	4308
SARDARA	Monreale	2982	3062	3109	3191	3117	3194	3273	3273	2800	2325	2305	2598	2642	2639	2831	2613	2613
TERRALBA	Monreale	1069	1107	1150	1044	1090	1136	1148	1200	1200	1139	1155	1257	1387	1336	1483	1616	1616
URAS	Monreale	1579	1637	1669	1728	1625	1683	1745	1804	1853	1880	700	2039	1599	1610	1745	1820	1820
VILLACIDRO	Monreale	4704	4835	4947	5063	5098	4238	3860	3883	3970	3812	3864	4277	3501	3455	3634	3810	3810
GONNOSCODINA	Montis	959	968	949	968	981	995	998	1004	1061	985	1080	1122	1145	1052	809	709	701
GONNOSTRAMATZA	Montis	1953	2040	2097	2157	2217	2275	2331	2387	2387	2353	540	584	2196	2196	1749	1491	1487
MASULLAS	Montis	1265	1251	1252	1252	1252	1250	1250	1251	1320	1393	1437	1351	1422	1394	1532	1397	1397
MOGORO	Montis	3281	3325	3397	3474	3413	3527	3585	3653	3920	3956	4160	4268	4243	3450	3505	3645	3642
MORGONGIORI	Montis	526	536	537	551	562	582	600	602	640	664	685	750	767	720	742	721	721
POMPU	Montis	204	212	217	222	228	217	220	225	239	240	244	260	269	256	259	279	279

Tab. 6 Fondo dei Monti frumentari dei villaggi della diocesi di Ales (in starelli) (Segue)

SIMALA	Montis	767	786	797	812	795	783	794	790	835	738	742	891	752	728	808	794	794
SIRIS	Montis	213	222	231	240	245	236	236	240	254	259	263	196	206	196	209	224	214
ALES	Ucellus	750	800	720	723	725	749	736	730	734	700	721	741	839	768	731	720	695
BANNARI	Ucellus	428	443	441	453	474	498	491	520	560	515	500	500	542	517	523	539	507
CEPARA	Ucellus	400	459	454	448	448	464	464	459	474	464	458	478	491	474	454	640	437
CURCURIS	Ucellus	455	428	428	416	420	429	412	420	420	400	419	418	419	419	411	418	418
ESCOVEDU	Ucellus	279	348	346	350	357	358	363	364	398	385	392	413	404	378	376	380	377
FIGU	Ucellus	205	208	205	206	204	207	209	207	719	216	223	221	225	210	214	213	200
GONNOSNO'	Ucellus	516	524	539	549	557	577	514	511	577	525	2241	2177	580	559	596	625	622
PAU	Ucellus	382	418	425	434	436	436	437	445	419	422	447	475	487	471	447	448	440
UGLIASTRA USELLUS	Ucellus	419	440	459	468	475	470	435	444	488	464	1945	536	533	533	565	510	508
USELLUS	Ucellus	686	691	696	695	693	723	724	718	745	728	981	781	791	765	768	729	696

Tab. 6 Fondo dei Monti frumentari dei villaggi della diocesi di Ales (in starelli)

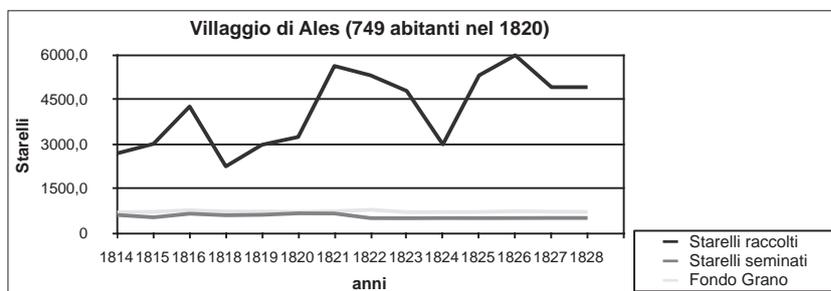
VILLAGGI	Parte	RIEPILOGO PER ANNO																
		1800	1806	1808	1810	1811	1812	1813	1814	1815	1816	1818	1819	1820	1821	1822		
BARADILI	Marmilla	287	61	59	54	45	45	45	40	47	46	36	127	130	126			
BARESSA	Marmilla	686	328	153	106	69	81	59	226	41	3		147	147	149			
FORRU	Marmilla	3224	1187	1013	798	801	758	640	675	723	731	157	760	1105	1048			
GENURI	Marmilla	169			100	395	174	176	0	0	5	5	1	76	79			
LAS PLASSAS	Marmilla	593	411	325	147	222	229	207	177	156	141	118	96	162	123			
LUNAMATRONA	Marmilla		999	66	478	195	759	806	806	406	806	806	805	982	990			
PAULI ARBAREI	Marmilla		416	373	300	277	264	259	258	232	454	625	578	642	867			
SETZU	Marmilla	221	165	159	137	138	109	97	145	76	68	49	115	195	737			
SIDDI	Marmilla	554	394	323	255	256	165	155	35	134	122	100	90	194	150			
SINI	Marmilla	500	112	71	84	71	8	0		1	0	690	878	957	964			
TULLI	Marmilla	2591	1341	1340	979	997	923	875	19	795	756	1543	1871	2672	3224			
TURRI	Marmilla	71	25	29	26	188	29	28		24	20	43	0	72	102			
USSARAMANNA	Marmilla	1304	609	562	448	426	399	384	830	347	331	289	441	664	754			
VILLANOVAFORRU	Marmilla	360	17						27	13	1		5	82	29			
ARBUS	Monreale	818	198	199	168	170	173	180	139	122	81	81	80	643	642			
ARCIDANO	Monreale	262	189	205	96	116	116	111		142	128	104	105	226	231			
FLUMINI	Monreale		22	17	21	21	2			0		26	0	240	211			
GONNOSFANADIGA	Monreale	1890	858	441	586	546	497	462	394	354	304	215	165	780	771			
GUSPINI	Monreale					0				7	7	8	6	686	412			
PABILIONIS	Monreale						6	0	0	0	1	0	0	160	159			
SAN GAVINO	Monreale	2600	1652	1661	1355	1255	1157	1067	1186	1074	1563	2608	2560	3042	2822			
SARDARA	Monreale	1829	1606	1353	1150	1148	1081	1177	88	1194	827	4221	5215	5583	5427			
TERRALBA	Monreale	26	42	6	92	669	669	645	838	598	582	534	510	871	847			
URAS	Monreale		256	202	36				0	445	211	566	515	364	727			
VILLACIDRO	Monreale	324	92	688	920	1030	785	905	2	634	542	1454	1206	1931	1662			
GONNOSCODINA	Montis		1	0	4	6	7	2	0	1	2	0	0	112	107			
GONNOSTRAMATZA	Montis			371	626	676	623	624	617	617	617	1367	1335	1534	1467			
MASULLAS	Montis		1003	889	673	680	641	646	627	634	596	526	532	787	871			
MOGORO	Montis		364	533	924	897	825	782	731	1235	1227	1574	1402	1818	1764			

Tab. 7 Fondo Monti nummari dei villaggi della diocesi di Ales (in lire) (Segue)



ARBUS	Monreale	634	712	283	80	224	85	189	720	253	14	67	47	51	63	73
ARCIDANO	Monreale	197	117	209	152	14	90	90	90	62	448	507	536	434	382	382
FLUMINI	Monreale	184	3	9	9	3	9				576	0		914	1784	1620
GONNOSFANADIGA	Monreale	625	174	210	682	414	342	470	516	385	256	142	31	453	1987	1971
GUSPINI	Monreale	371	1	82	160	187	3	793	597	489		944	941	854	1186	1186
PABILLONIS	Monreale	169	93	93	16	0	67	64	37	37		1	1	2	0	1
SAN GAVINO	Monreale	2721	2411	2293	2478	2412	2444	2478	2519	2355	507	462	412	157	1017	1017
SARDARA	Monreale	5058	4787	4709	4531	4457	4457	8801	6410	5900	163	249	1915	2652	2432	2432
TERRALBA	Monreale	810	593	570	486	523	455	83	188		29	32	63	165	161	159
URAS	Monreale	363	400	366	292	204	102	199	246	202		141	90	27	694	694
VILLACIDRO	Monreale	1537	1528	1351	1212	2191	1245	1758	1297		46	32	12	2	19	40
GONNOSCODINA	Montis	108	53	40		29	31	53	41	42	192	336	251	129	422	417
GONNOSTRAMATZA	Montis	1361	1191	1156	1040	964	899	495	760	526		11	2	9	12	12
MASULLAS	Montis	992	999	1133	1198	1267	1319	1338	267	1248	2750	2522	2692	2685	3019	3896
MOGORO	Montis	1020	695	585	459	307	217	221	143	91	5600	5606	5477	4522	5504	5504
MORGONGIORI	Montis	205	88	75	3	1	0	27	5	76		677	659	343	882	882
POMPU	Montis	37	0	0	0						559	561	667	730	844	889
SIMALA	Montis	136	43	28	32	24	36	78	318	285	150	332	331	163	250	250
SIRIS	Montis	8	4		1						597	1012	1117	1232	1239	1239
ALES	Usellus	2054	2076	1997	1097	1195	1219	1343	1381	1387		1	0	2	1	1
BANNARI	Usellus	105	96	87	32	47	37	94	150	150		21	53	1	113	113
CEPARA	Usellus	290	267	321	267	286	286	288	383	378	4346	4354	4370	4640	4782	4782
CURCURIS	Usellus	250	239	92	84	122	226	226	226	354	235	201	174	108	439	550
ESCOVEDU	Usellus	138	138	141	112	59	44	44	44	46	47	17	3	16	2226	226
FIGU	Usellus	220	221	189	159	135	112	111	99	98	733	1209	1136	1294	1179	1179
GONNOSNO'	Usellus	716	641	626	459	599	558	899	477	1262	504	461	359	596	248	5
PAU	Usellus	100	79	86	56	49	41	35	20	32		841	718	1729	1602	1602
UGLIASTRA USELLUS	Usellus	62	4	0	3	125	116	91	128	197	943	604	550	461	465	465
USELLUS	Usellus	165	128	165	83	74	118	177	201	1046			1	4	84	227

Tab. 7 Fondo Monti nummari dei villaggi della diocesi di Ales (in lire)



Graf. 1

L'andamento dei fondi nummari è più sconnesso rispetto a quelli granatici, come possiamo osservare dai grafici. Queste difficoltà dei Monti nummari potevano avere diverse ragioni: innanzitutto erano più soggetti all'insolvenza (mentre il grano si poteva recuperare facilmente, l'esecuzione forzata per recuperare debiti in denaro era meno praticata); le donazioni erano perlopiù l'unico modo di finanziamento dei Monti nummari, anche se una parte del grano ricavato dalle roadie doveva essere venduto per aumentare il fondo; e infine una scarsa abitudine culturale all'utilizzo della moneta di scambio, basti ricordare che in tanti villaggi della Sardegna, ancora nella prima metà del Novecento l'unica forma di scambio tra la popolazione era il baratto di prodotti agricoli. Dalle Nozioni di Agricoltura è stato possibile ricavare i dati sulla semina e sul raccolto di ogni singolo villaggio per il periodo che va dal 1814 al 1828 (tab. 8).

Ora si cercherà di esaminare la situazione economica di alcuni paesi della diocesi tenendo conto della popolazione, della produzione e della consistenza dei fondi granatici dei Monti di Soccorso.

I dati sulla popolazione sono stati estratti dalla tabella delle Nozioni di Agricoltura del 1820 (tab. 10).

Si esamineranno i villaggi di Ales (Parte Usellus), Mogoro (Parte Montis), Forru (Parte Marmilla) e Guspini (Parte Monreale e villaggio più popoloso della diocesi) per il periodo 1814-1828, per il quale è possibile avere a disposizione una quantità di dati maggiore.

Nel villaggio di Ales il prodotto è in tendenziale aumento anche se con numerose cadute, comunque si mantiene intorno ai 4500-5000 starelli, il Monte frumentario riesce a fornire, secondo questi dati, l'intera quantità di grano per la semina, che sembra attestata intorno ai 600 starelli (graf. 1).

VILLAGGI	1814	1815	1816	1818	1819	1820	1821	1822	1823	1824	1825	1826	1827	1828
ALES	625	545	668	615	630	680	675	518	515	520	518	520	524	524
ARBUS	1700	1900	1900	911	1945	2500	2600	2427	2532	2345	2554	2540	2618	2690
ARCIDANO	200	423	443	400	420	500	569	564	530	479	549	549	560	500
BANNARI	390	380	362	400	315	350	400	400	400	400	400	400	500	500
BARADILI	180	200	200	12	140	160	200	200	200	200	200	200	200	100
BARESSA	600	650	680	700	680	650	700	780	800	700	800	820	815	800
CEPARA	340	350	360	280	280	280	280	280	280	280	280	280	400	400
CURCURIS	360	365	360	350	310	325	330	345	345	345	345	345	350	350
ESCOVEDU	256	256	300	300	300	320	341	344	344	344	344	344	344	344
FIGU	110	638	200	200	200	200	200	193	190	190	196	209	204	192
FLUMINI	530	1200	642	630	650	422	304	256	250	280	270	280	292	930
FORRU	900	400	1400	1200	1250	1300	1280	1380	1280	1280	1280	1280	1280	600
GENURI	190	541	250	250	250	292	200	222	300	280	325	500	250	230
GONNOSCODINA	697	1300	414	520	530	550	600	600	600	600	600	625	630	628
GONNOSEANADIGA	1200	500	1200	1300	1500	2000	1900	1900	1300	1400	1400	1400	1435	1450
GONNOSNO'	550	1545	550	400	500	500	500	500	504	506	498	495	500	804
GONNOSTRAMATZA	1546	2190	1500	800	800	1400	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1490	1500
GUSPINI	2200	507	2300	2300	2730	2600	2800	3000	3500	3560	1300	1300	3096	4000
LAS PIASSAS	643	1100	510	488	466	400	502	562	562	562	562	562	660	650
LUNAMATRONA	1000	1050	1090	1000	860	900	1000	1060	1070	1100	1200	1200	1300	1300
MASULLAS	1050	2125	1060	1200	1200	1300	1350	1240	1260	1209	1250	1270	1290	1291
MOGORO	2120	639	2780	2900	2200	2270	2300	2280	2300	2200	2225	2225	2200	2300
MORGONGIORI	800	600	483	651	670	700	750	750	750	650	700	620	620	650
PABILLONIS	600	370	800	400	800	850	860	850	810	800	750	850	900	1000
PAU	285	560	302	260	270	265	280	275	280	280	280	280	280	280
PAULI ARBAREI	550	180	420	400	350	300	400	400	450	538	550	600	700	750
POMPU	180	1800	180	193	194	170	180	215	220	210	225	250	600	140

Tab. 8 Grano Seminato 1814-1828 (in starelli) (Segue)

SAN GAVINO	1700	2150	1500	1551	1908	2000	2090	2000	1900	2000	1900	2000	1900	2000	2400
SARDARA	2150	370	2100	1570	2618	1612	1730	1600	2200	2500	2000	2500	2000	2000	2000
SETZU	360	600	300	400	400	400	370	399	415	390	415	415	415	415	415
SIDDI	480	600	650	699	622	650	702	709	715	702	720	723	723	723	850
SIMALA	500	560	500	460	400	500	650	550	500	600	548	563	750	390	390
SINI	488	190	590	540	580	589	595	700	704	710	700	650	600	600	600
SIRIS	187	1300	190	200	215	250	251	227	230	230	250	300	280	250	250
TERRALBA	1700	1257	1700	2000	1000	1100	1000	1000	1000	1010	1040	1010	1000	1010	1010
TUILI	1160	494	1200	872	1043	1000	1040	1040	1100	1000	1040	1100	1035	1035	1035
TURRI	230	340	408	600	600	600	650	640	640	640	640	640	720	750	750
UGLIASTRA USELLUS	330	700	250	300	350	360	350	360	365	370	375	380	375	378	378
URAS	1300	490	1100	1200	1200	1100	1300	1040	1050	1150	1100	1000	1000	1002	1002
USELLUS	480	758	400	600	585	600	650	600	640	680	660	690	600	600	600
USSARAMANNA	790	1400	760	820	820	830	850	800	805	810	805	850	962	960	960
VILLACIDRO	1400	670	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400
VILLANOVAFORRU	450	200	430	400	400	400	530	440	450	509	570	503	480	855	855

Tab. 8 *Grano Seminato 1814-1828 (in starelli)*

VILLAGGI	1814	1815	1816	1818	1819	1820	1821	1822	1823	1824	1825	1826	1827	1828
ALES	2700	3018	4275	2260	2988	3250	5640	5324	4800	3000	5324	6000	4927	4927
ARBUS	2450	7000	18150	3004	10060	6760	8160	3640	5420	5260	6720	11080	8960	5190
ARCIDANO	800	1400	1800	1400	2000	3000	3300	2900	1200	3300	3622	3623	3300	2400
BANNARI	2350	2080	3200	2000	2200	2900	3530	3530	3530	3530	3530	3530	4000	3800
BARADILI	540	1000	500	300	440	400	460	460	460	460	460	460	460	500
BARESSA	4600	3000	6100	2905	4400	5229	5312	720	4800	5000	5200	9500	6600	5040
CEPARA	1700	980	1880	800	800	800	800	800	800	800	800	800	1450	1609
CURCURIS	1900	1200	2902	1300	2100	3250	3200	3800	3800	3800	3800	3800	3000	2000
ESCOVEDU	1280	1280	1250	900	950	859	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
FIGU	1440	2224	2000	900	1000	1400	1400	1800	1000	1000	1020	2500	1600	1600
FLUMINI	1470	4900	2980	1500	1650	1660	1740	1102	1104	1890	1900	3600	2042	340
FORRU	6800	1000	8460	5300	5400	10450	9500	9500	9500	9500	9500	9500	9500	856
GENURI	459	1230	2500	1590	1880	2720	2500	2720	250	1580	3025	6325	2914	2500
GONNOSCODINA	2001	2500	3308	1400	1500	3000	3000	3000	2500	3000	4000	4600	4000	3060
GONNOSANADIGA	3000	2030	6600	6000	4520	9830	8000	8000	5200	7000	7000	7000	5360	8650
GONNOSNO'	2020	2800	3140	1600	1700	2400	3000	3000	3037	2900	2500	4300	3725	2690
GONNOSTRAMATZA	4300	4800	5308	3850	4600	6800	7700	7000	7000	7000	7000	7000	10200	10000
GUSPINI	4800	2597	6040	8000	9420	13960	14600	7451	6532	14200	10200	10200	10060	9000
LAS PLASSAS	3000	5310	4722	2050	3180	6000	5850	5850	5850	5850	5850	5850	6260	8000
LUNAMATRONA	6600	2500	8800	4000	4400	1030	10000	8600	8664	7320	8300	13000	8000	8000
MASULLAS	4000	6050	4450	3060	4600	4800	5000	6255	5200	4080	2000	8007	5760	5780
MOGORO	6051	1902	1353	10006	12260	15110	1750	18110	8956	15326	14025	14025	16500	15400
MORGONGIORI	3850	4000	3015	7900	3600	4300	3600	5000	2600	2600	4000	5300	5300	3200
PABILLONIS	2000	2300	4000	4000	4960	7630	6000	6540	3000	7000	6000	9000	8000	6000
PAU	1260	2700	1730	1300	1793	1810	2600	2678	2600	2600	2600	2600	2600	2600
PAULI ARBAREI	3040	600	4440	2040	3000	4000	4000	4000	3950	4000	4280	6000	4000	4040
POMPU	600	8010	490	600	700	1080	1200	800	803	890	1000	1409	6000	800
SAN GAVINO	8060	7500	18000	1000	10050	18000	14036	8000	8025	12500	10000	22400	1850	16000
SARDARA	7500	1500	7500	6000	17700	22000	19000	15000	16000	26000	22000	27000	22000	22000
SETZU	1900	1678	2000	2160	3000	4000	3060	3010	4015	5000	5180	5180	5180	5180

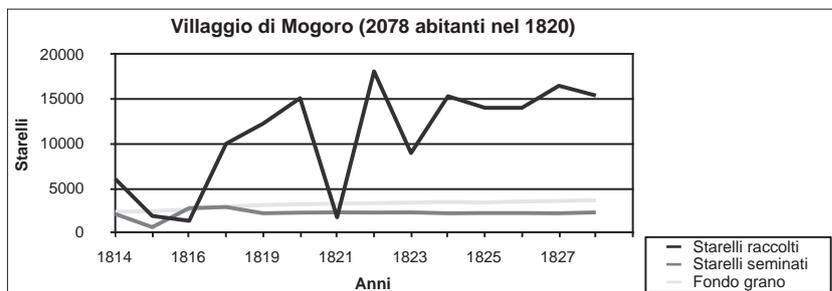
Tab. 9 *Grano prodotto 1814-1828 (in starelli) (Segue)*

SIDDI	3090	1400	4800	3000	3044	5360	4480	5002	5010	4480	5011	7012	7012	5609
SIMALA	2210	2520	2500	1400	2000	3300	3700	5000	2600	3000	3816	6054	4200	3528
SINI	3200	500	4200	2265	3230	4080	4095	4370	4375	4024	4260	7000	3000	3000
SIRIS	600	3200	800	800	1220	1320	2788	1660	660	640	1600	1500	1120	810
TERRALBA	7000	5680	7000	8000	8000	11000	10000	9000	10000	1000	4400	10000	9000	10000
TUILI	7160	2366	9300	6657	9860	12370	12655	12655	7800	7790	5310	11400	11620	8610
TURRI	1150	1700	4570	1680	4320	6000	4800	6040	6040	6040	6040	6040	4500	4530
UGLIASTRA USELLUS	1100	4000	1600	740	1400	2500	2400	2390	2350	1230	1220	1400	2700	1185
URAS	1800	2020	9000	1550	8000	10000	12760	11000	3400	11000	8500	11000	10000	7000
USELLUS	2200	4230	3300	2050	2300	3200	3700	4000	2470	4580	5663	4800	6000	4000
USSARAMANNA	5400	3100	7778	5287	6850	9030	7300	8200	8514	7540	8506	10067	7770	6790
VILLACIDRO	3100	2650	5100		5100	5100	5100	5100	5100	5100	500	5100	5100	5100
VILLANOVAFORRU	3000	1000	4000	1870	2800	4465	5425	4820	3813	2300	5030	5800	5510	5230

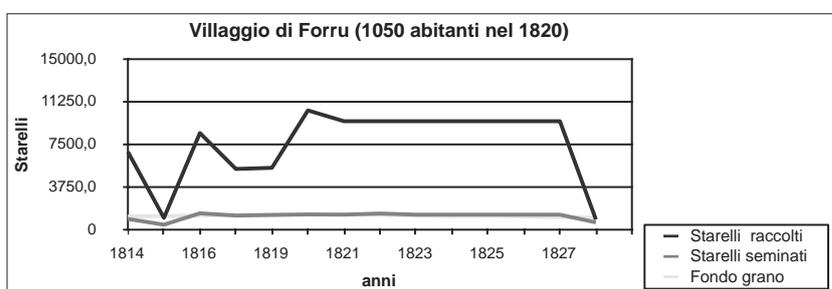
Tab. 9 *Grano prodotto 1814-1828 (in starelli)*

VILLAGGI	POPOLAZIONE	VILLAGGI	POPOLAZIONE	VILLAGGI	POPOLAZIONE
Ales	749	Gonnosno'	365	Siddi	468
Arbus	2350	Gonnostramatza	764	Simala	488
Arcidano	670	Guspini	3333	Sini	441
Bannari	509	Las plassas	295	Siris	158
Baradili	103	Lunamatrona	716	Terralba	3040
Baressa	510	Masullas	869	Tuili	1022
Cepara	229	Mogoro	2078	Turri	420
Curcuris	259	Morgongiori	817	Ugliastra usellus	280
Escovedu	247	Pabillonis	901	Uras	1370
Figu	160	Pau	340	Usellus	548
Flumini	1472	Pauli arbarei	300	Ussaramanna	646
Forru	1050	Pompu	179	Villacidro	6297
Genuri	319	San gavino	2305	Villanovaforru	433
Gonnoscodina	478	Sardara	1797		
Gonnosfanadiga	2989	Setzu	330		

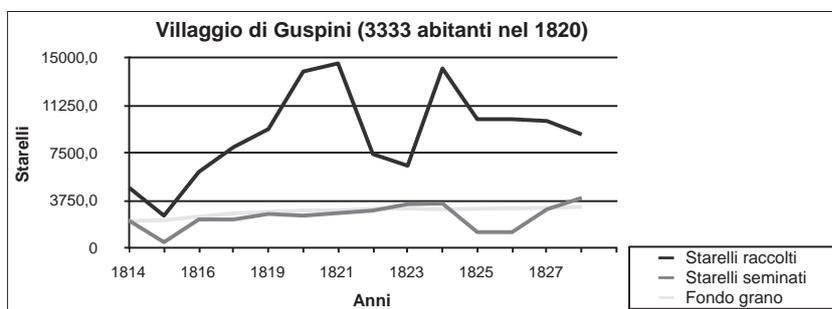
Tab. 10 Popolazione dei villaggi della diocesi di Ales - Terralba al 1820



Graf. 2



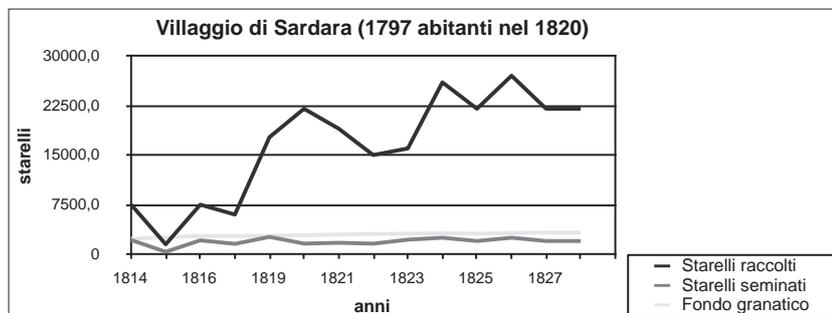
Graf. 3



Graf. 4

Per quanto riguarda il villaggio di Mogoro (Parte Montis) la produzione è quasi sempre sopra i 10000 starelli, in particolare a partire dal 1822. Proprio nel 1821 si verifica una grave caduta di raccolto, le cui cause non sono note. Anche a Mogoro il grano fornito dal Monte soddisfa abbondantemente le richieste da parte degli agricoltori (graf. 2).

Il villaggio di Forru (oggi Collinas) nel cuore della Marmilla produceva stabilmente intorno ai 9000 starelli di grano. La semente



Graf. 5

fornita dal Monte frumentario copriva quasi completamente quella effettivamente seminata. Si nota una grave caduta della produzione proprio nel 1828 (graf. 3).

Il villaggio di Guspini al centro del Medio Campidano era il villaggio più popoloso della diocesi. Anche qui il Monte Frumentario assolveva degnamente la sua funzione fornendo completamente il grano per la semina ai contadini. La produzione, seppur con gli endemici alti e bassi, si attesta normalmente sopra i 10000 starelli (graf. 4).

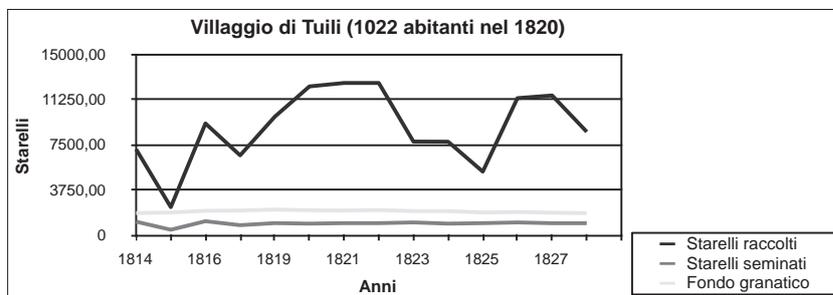
Oggi l'edificio del Monte Granatico di Guspini è utilizzato dall'amministrazione comunale per iniziative culturali e sociali.

Oltre questi quattro villaggi, rappresentativi delle quattro regioni della diocesi è opportuno segnalare i casi di Sardara e di Tuili.

Il villaggio di Sardara è quello che raggiunge le punte più alte di produzione (27000 starelli nel 1826). Il motivo di queste punte di produzione non è da ricercarsi soltanto in un Monte Frumentario che soddisfa le richieste dei contadini per quanto riguarda il grano da semina, ma anche per il numero più alto di gioghi di buoi (circa 600) in possesso degli agricoltori Sardaesi. Il primo edificio del Monte Granatico è stata la chiesetta sconsacrata di San Sebastiano<sup>51</sup>, dove ora si trova il Museo Archeologico. Successivamente fu probabilmente trasferito nei locali dei Gesuiti, come ci viene tramandato da alcune tradizioni orali (graf. 5).

Si deve segnalare per Tuili, piccolo villaggio della Marmilla, la consistenza del fondo granatico che si aggira intorno ai 2000 starelli,

<sup>51</sup> Fu Pilo a concedere la chiesetta per costruire l'edificio del Monte. ASDA, Acta Episcoporum Aymerich.



Graf. 6

decisamente alto per una comunità di poco più di 1000 abitanti. Anche la produzione si attesta intorno a una media di circa 8000 starelli (graf. 6).

Complessivamente si può descrivere la situazione dei Monti di Soccorso nella diocesi di Ales secondo questi termini: in tutti i paesi l'istituto riesce a garantire agli agricoltori il grano per la semina, ma la produzione risulta ancora troppo instabile. I Monti potevano solamente far fronte alla fornitura di un fattore di produzione (la semente), ma non potevano essere la bacchetta magica che avesse potuto risollevare l'agricoltura sarda. Certo nei territori con una tradizione agricola più radicata e con i terreni più fertili, come la Marmilla e il Medio Campidano, questi istituti ebbero maggior fortuna e riuscirono a funzionare in maniera più che sufficiente, liberando molti agricoltori dalla piaga dell'usura, che tuttavia continuava a manifestarsi in forme diverse, magari proprio all'interno delle stesse amministrazioni dei Monti.

## 7. Conclusioni

È forse impossibile dare un giudizio complessivo sull'esperienza dei Monti di Soccorso in Sardegna. Troppo vasto e troppo vario il territorio isolano per poter tirare le fila di un'istituzione che senza dubbio ha segnato la storia dell'isola. Apparentemente può sembrare che grandi scossoni nella produzione frumentaria sarda del Settecento e dell'Ottocento non ce ne siano, ma ragionando esclusivamente su termini numerici si rischia di sminuire veramente l'importanza che i Monti di Soccorso sardi hanno avuto. Importanza testimoniata dal fatto che in ogni paese della Sardegna è rimasta quantomeno

la struttura dei magazzini, oggi rivalutati e utilizzati dalle amministrazioni comunali, e il ricordo vivo dei più anziani che sentivano parlare dai loro avi di questi istituti. Memoria che rimane viva anche nell'Archivio di Stato di Cagliari e nei vari archivi diocesani, testimoniandoci che l'istituzione montuaria si era radicata tra le genti dell'isola ed era diventata punto di riferimento per gli agricoltori. Se i Monti vengono visti solamente come dei meri istituti di credito non si colgono tutte le implicazioni sociali di questa istituzione: per un agricoltore del Settecento poteva avere un'enorme importanza la possibilità di trovare del grano per la semina senza dover sottostare agli interessi usurai, e questo poteva portarlo a impegnarsi maggiormente nel lavoro dei campi, occupando spazi prima trascurati, passando a metodi di lavoro più redditizi, e avviando un piccolo processo di accumulazione che prima gli era negato.

Se ci si interroga però sul fatto che tutto questo sviluppo non si sia verificato o si sia verificato solo in parte le risposte sono di facile intuizione: per quanto ci si potesse sforzare di elaborare processi di crescita per l'isola, rimaneva sempre e comunque l'handicap di un sistema di interessi feudali e clericali che fungevano da barriera e filtro. Come abbiamo visto gli innumerevoli mutamenti nella struttura amministrativa dei Monti altro non servivano che a bilanciare in qualche modo questo complesso sistema di interessi. Gli imprevedibili eventi climatici che alternavano abbondanti piogge a lunghi periodi di siccità rovinavano spesso e volentieri il lavoro agricolo di un'intera stagione; i vecchi metodi di coltivazione, frutto di una generalizzata arretratezza culturale, impedivano di preparare e sfruttare al meglio le terre, inoltre la scarsa diffusione di mezzi e attrezzature agricole erano le cause del mancato decollo dell'agricoltura sarda. Ai Monti poco si può rimproverare in questo senso, se non di non essere riusciti a essere quello che lo stesso censore generale si auspicava: non solamente semplici e primitivi istituti creditizi agli agricoltori, ma anche veicolo di diffusione culturale per lo sviluppo agricolo generale.

Per quanto riguarda la situazione della diocesi di Ales è impossibile scindere la storia dei Monti da quella dei vescovi che hanno guidato la diocesi. Basterebbe la sola figura del Pilo, che si inserì in maniera perfetta nel periodo migliore del riformismo guidato dal conte Bogino, a spiegare il discreto successo dei Monti in questa porzione di territorio sardo. Ma sarebbe ingiusto non ricordare chi, con la sua

intuizione, fece da apripista, nel territorio isolano, ai Monti granatici: il valenzano Beltran.

I Monti della diocesi di Ales funzionarono anche perché era una delle regioni in cui i contadini avevano più necessità di semente per poter coltivare i fertili terreni distesi tra le dolci colline della Marmilla e le pianure del Campidano.

Sul declino dei Monti si potrebbero individuare molteplici cause: in primo luogo l'istituzione fu "saccheggiata" dai continui salassi della finanza sabauda nel tentativo di ripianare l'endemico deficit di bilancio; in secondo luogo i continui cambiamenti sulla struttura amministrativa dei Monti (in particolare nell'Ottocento) non hanno fatto altro che consegnare nelle mani dei vecchi usurai (*prinzipales* e parte del clero) il controllo di quell'istituzione che aveva come scopo iniziale proprio quello di salvare la piccola azienda contadina dalla diffusissima piaga dell'usura<sup>52</sup>.

<sup>52</sup> L'articolo è parte della ricerca finanziata dalla Regione Autonoma della Sardegna – Assessorato della Programmazione, Bilancio, Credito e Assetto del territorio – Centro Regionale di Programmazione con il bando "Borse di ricerca per giovani ricercatori" finanziato dal PO Sardegna FSE 2007-2013 sulla L.R. 7/2007 "Promozione della ricerca scientifica e dell'innovazione tecnologica in Sardegna".

CLAUDIO BARGELLI

«TEATRO DI AGRICOLTURA».  
LE CAMPAGNE PARMENSI NELLE INCHIESTE  
AGRARIE DEL SECOLO DEI LUMI

*Le memorie di viaggio di Arthur Young*

Nel pieno del secolo dei Lumi, un osservatore d'eccezione, il *gentleman farmer* Arthur Young, nell'attraversare le terre del Parmense<sup>1</sup>, annotava, con impietoso ma lucido realismo, il grave stato di arretratezza dell'agricoltura locale, ancor più evidente se comparato alle realtà vicine.

Early in the morning to Reggio. This line of country appears to be one of the best in Lombardy; there is a neatness in the houses, which are everywhere scattered thickly, that extends even to the homesteads and hedges, to a degree that one does not always find, even in the best parts of England (...). In the afternoon to Parma. The country the same; but not with that air of neatness that is between Reggio and Modena; not so well enclosed, nor so well planted; and though very populous, not so well built, nor the houses so clean and neat<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Il viaggio di Young si compie tra il 4 settembre e il 26 dicembre 1789, snodandosi attraverso Torino, Milano, Venezia, Bologna, Firenze, di nuovo Bologna, Parma, Piacenza, Torino, per risalire poi il Moncenisio. Durante il suo itinerario egli «vede e interroga professori, proprietari, affittuari, contadini, visita parecchi poderi e vari campi di esperimento ed orti botanici, dei quali non dice bene». Cfr. B. MISCHI, *Viaggio di un agronomo inglese in Italia nel 1789*, «Aurea Parma», 2, 1930, pp. 80-81.

<sup>2</sup> A. YOUNG, *Travels in France and Italy during the years 1787, 1788 and 1789*, Londra-Toronto 1915, pp. 292-293. L'iniziale impressione di deplorabile abbandono si rafforza nel corso di una visita a una tenuta di Vicomero, appartenente al conte Schiaffinati, ove ha modo di appurare le miserevoli condizioni di vita dei lavoratori dei campi. «Entered the house of the *metayer* to see the method of living, but found nobody; the whole family, with six or eight women and children, their neighbours, were in the stable, sitting on forms fronting each other in two lines, on a space paved and clean, in the middle of the room,

L'agronomo inglese, teorizzatore e convinto artefice della metamorfosi del mondo dei campi, aveva visto giusto<sup>3</sup>. Pur nell'avvicinarsi delle dinastie regnanti, l'agricoltura parmense giaceva immersa da secoli in un sonnolento e misoneistico perpetuarsi della tradizione, una sorta di codice genetico che contraddistinguerà a lungo le campagne, ostacolando tenacemente il processo di modernizzazione. La stessa distribuzione della proprietà terriera, ancora decisamente sperequata a favore del clero, contribuiva a cristallizzare ulteriormente l'assetto rurale. Come è stato giustamente rilevato, nel ducato «ricchezze e privilegio fiscale avevano nel clero il massimo beneficiario. I dati sulla presenza degli ecclesiastici (...) e sul loro patrimonio fondiario ed immobiliare sono sbalorditivi, in quanto denunciano una forza economica e sociale che non ha eguali in tutta la penisola»<sup>4</sup>.

Condizionata dal prioritario perseguimento degli obblighi devozionali e dagli imperativi del diritto canonico, la grande proprietà ecclesiastica, secolare detentrica delle più feraci terre ducali, pur rivelando una gestione accorta e incline al miglioramento fondiario, non poteva certo porsi all'avanguardia del processo di svecchiamento del settore primario. Non si deve, tuttavia, sottovalutare il capillare intervento di trasformazione – mediante bonifiche, dissodamenti, canalizzazioni e opere di ingegneria poderale – dell'ambiente circostante, uno sforzo teso a creare le premesse indispensabili allo svilup-

---

between two rows of oxen and cows: it was most disagreeably hot on entering. They stay there till they go to bed, sometimes till midnight. This practice is universal in Lombardy». *Ivi*, pp. 294-295.

<sup>3</sup> Young si ferma a Parma il 9 e il 10 dicembre, visita i principali monumenti e opere d'arte, il teatro e la tipografia del Bodoni, ma frequenta soprattutto le botteghe di libri alla ricerca di pubblicazioni sull'agricoltura. È così che egli si trova tra le mani un'operetta apparentemente di modesto interesse, il *Diario di Colorno per l'anno 1789*, comprendente notizie e aneddoti sulla vita dei santi oggetto di più profonda devozione. «Questo libro, messo insieme nello spirito del X secolo, è, meraviglioso a dirsi, una produzione dovuta alla penna del duca di Parma: il sovrano per cui una pleiade di ingegni francesi era stata raccolta: con quale effetto lo dice questa produzione. In luogo di allontanare i monaci dai loro conventi, questo Principe ha popolato il suo palazzo di frati». Cfr. MISCHI, *Viaggio di un agronomo*, cit., p. 82.

<sup>4</sup> Cfr. D. CARPANETTO, G. RICUPERATI, *L'Italia del settecento. Crisi, trasformazioni, lumi*, Roma-Bari 1986, p. 237. Al riguardo, si veda anche F. VENTURI, *Settecento riformatore*, II, La Chiesa e la repubblica dentro i loro limiti, Torino 1976, p. 215. Come ribadisce Franco Valsecchi, nel ducato il clero conservava «con le sue prerogative, la sua autonomia nei riguardi dello Stato. Risparmiato dalla pressione fiscale, liberato da ogni restrizione che limitasse i suoi diritti di proprietà, il clero aveva allargato i suoi possessi come una macchia d'olio sul paese». Cfr. F. VALSECCHI, *Il riformismo borbonico in Italia*, Roma 1990, p. 161.

po agricolo<sup>5</sup>. In tal modo, grandi enti religiosi, come i benedettini<sup>6</sup>, giungono a plasmare, nel corso dei secoli, un paesaggio inizialmente ostile, trasformando fitte boscaglie e sterili acquitrini in fertili e redditizi poderi<sup>7</sup>, in conformità a un coerente e lungimirante disegno di valorizzazione prediale<sup>8</sup>. Si tratta pur sempre di interventi che si inseriscono nell'alveo di una tradizionale *forma mentis*, dominata dal prioritario perseguimento dell'autosufficienza alimentare e che, in quanto tali, non sono ovviamente orientati al conseguimento di rilevanti incrementi nella produttività della terra. Ben si comprende, dunque, l'accento di stupore, l'implicita disapprovazione dello stesso Young che, condizionato dai criteri di efficienza del progredito contesto inglese, stigmatizza i fossilizzati anacronismi ducali – una realtà in cui il «santo Ufficio dell'Inquisizione [opera] in luogo di un'Accademia di Agricoltura»<sup>9</sup> –, istituzionalizzati dalla politica conservatrice di Ferdinando di Borbone. Ma le sue parole cadranno nel vuoto: i tempi non sono ancora maturi per l'affrancamento del mondo dei campi dalla spirale della stagnazione e del sottosviluppo.

### *Le inchieste agrarie settecentesche*

La profonda arretratezza in cui versa la campagna parmense emerge compiutamente dalle inchieste agrarie organizzate, negli ultimi de-

<sup>5</sup> Sulla trasformazione del paesaggio agrario durante i secoli dell'età di mezzo, rimando a E. SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari 1962, in particolare pp. 74-78.

<sup>6</sup> Tra questi spicca il monastero di S. Giovanni Evangelista, detentore, in età moderna, di oltre settemila biolche parmigiane di terra (una biolca parmigiana equivaleva a 30,81439 ari). In proposito, si veda C. BARGELLI, *L'amministrazione del patrimonio terriero del monastero di S. Giovanni Evangelista di Parma tra il medioevo e l'era moderna: una economia morale dell'autoconsumo?*, «Storia economica», 2, 2000, pp. 303-374.

<sup>7</sup> «Tutta la storia economica, sociale e civile delle contrade della bassa pianura risulta (...) pervasa da un millenario quotidiano rapporto con l'acqua. (...) Le comunità di monaci, benedettini e cistercensi, furono le prime teste di ponte dell'uomo nel cuore delle grandi paludi padane». Cfr. F. CAZZOLA, *Le bonifiche*, in *Strutture rurali e vita contadina*, a cura di G. Adani, G. Tamagnini, Milano 1977, pp. 52-54. Si veda anche P. BEVILACQUA, *Le rivoluzioni dell'acqua. Irrigazione e trasformazioni dell'agricoltura tra Sette e Ottocento*, in *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*, 1, *Spazi e paesaggi*, a cura di P. Bevilacqua, Venezia 1989, pp. 255-318.

<sup>8</sup> Sulla politica fondiaria ecclesiastica in età moderna si veda, per tutti, F. LANDI, *Il paradiso dei monaci. Accumulazione e dissoluzione dei patrimoni del clero regolare in età moderna*, Roma 1996.

<sup>9</sup> La citazione di Arthur Young è riportata in MISCHI, *Viaggio di un agronomo*, cit., p. 82.

cenni del XVIII secolo, dapprima dal Du Tillot e, successivamente, dall'abate Giambattista Guatteri, entrambe finalizzate alla presa di coscienza dei gravi problemi che affliggono il settore primario.

Nell'ultimo anno del suo governo, il ministro francese Du Tillot, permeato dello spirito statistico dell'epoca, intraprende una vasta indagine sullo stato dell'agricoltura nei territori ducali<sup>10</sup>. La struttura stessa dell'indagine – articolata in 17 domande rivolte agli ufficiali dei vari comuni, di cui 12 attinenti alla viticoltura e alla vinificazione – induce a ritenere che il principale obiettivo fosse sostanzialmente quello di risollevare le sorti del settore enologico, in analogia a quanto già intrapreso per la gelsicoltura<sup>11</sup>. La tabella A riportata in appendice sintetizza i resoconti relativi ai primi 5 quesiti, di carattere generale e, pertanto, maggiormente idonei a delineare il quadro complessivo. I dati rilevati forniscono, seppure con ricorrenti lacune – il grado di analiticità varia notevolmente da zona a zona, a seconda della meticolosità del compilatore –, utili informazioni sulla natura dei suoli<sup>12</sup>, le coltivazioni prevalenti, le tecniche colturali, le rese, nonché il prezzo della terra.

Animate da apprezzabili intenti ed elaborate sulla base di un cospicuo seppure eterogeneo materiale documentario, le *Relazioni sull'agricoltura* offrono, di fatto, una significativa descrizione dei difformi caratteri pedologici<sup>13</sup>, anche se il quadro complessivo non

<sup>10</sup> Incaricato del reperimento delle informazioni è il collaboratore François Treillard. A sottolineare il rapporto di fiducia che legava Treillard a Du Tillot, una satira del 1771, «immaginando una statua dell'uomo che si voleva abbattere, [fece] di Treillard uno degli occhi del Du Tillot; l'altro era Joseph Garnier». Cfr. H. BÉDARIDA, *Parma et la France de 1748 à 1789*, Paris 1928 [trad. it. *Parma e la Francia (1748-1789)*, trad. di S. Della Vedova, introd. di G. Cusatelli, I, Parma 1986, p. 169]. Il Benassi, ribaltando il giudizio favorevole del Cipelli – che identificava nel Treillard un esperto di dottrine economiche – così denigrava il collaboratore del ministro transalpino: «francese ex soldato, poi favorito di don Filippo, (...) non [diede] alcuna prova di essere competente per quel che riguarda l'agricoltura (...), più abile a riempire la propria borsa che ad arricchire le terre del Ducato». *Ivi*, p. 170.

<sup>11</sup> Altri ritengono, invece, che l'indagine fosse finalizzata a «procacciarsi gli elementi per un Censimento o Catasto de' beni sui principi di Pompeo Neri, a base giusta delle pubbliche imposizioni». Cfr. B. CIPELLI, *Storia dell'amministrazione di Guglielmo Du Tillot*, Parma 1895, p. 135.

<sup>12</sup> Preziosi ragguagli sulle classificazioni e sulla terminologia adottata nelle risposte sono contenuti negli anonimi e coevi *Insegnamenti di agricoltura parmigiana*. Cfr. *Insegnamenti di agricoltura parmigiana del XVIII secolo*, a cura di P.L. Spaggiari, Parma 1964.

<sup>13</sup> Per quanto concerne la natura dei terreni, si fa riferimento alla distinzione dei suoli in quattro classi – «ladini, forti, gretosi e argillosi» –, riproponendo sostanzialmente il criterio di suddivisione presentato nei citati *Insegnamenti di agricoltura parmigiana*. *Ivi*, pp. 31-53, *Trattato dei terreni*, in cui emerge la rilevante presenza di sterili terreni sassosi,

presenta – a parte la progressiva diffusione del granturco – sostanziali novità rispetto all'età farnesiana<sup>14</sup>. Si perpetua il dominio incontrastato delle graminacee (*in primis*, il grano), delle leguminose (soprattutto la fava) e della vite. Abbastanza diffusa la canapicoltura, mentre appare piuttosto circoscritta la coltivazione del lino che, una trentina di anni dopo, sarà confinato nel territorio piacentino<sup>15</sup>. Tra i cereali minori prevalgono la saggina, la spelta, il farro, la veccia, la scandella e le cosiddette “misure di grani”, composte da diversi cereali. Risultano scarsamente applicati i nuovi sistemi di rotazione agraria mentre permane assai frequente la prassi del maggese, unitamente alla presenza di estesi pascoli comuni, sia nelle lande montuose, sia nelle zone rivierasche del Po. Le rese cerealicole appaiono alquanto oscillanti, sebbene decisamente assestate verso il basso<sup>16</sup>: il rapporto seme-raccolto raggiunge il valore di 6-8 soltanto nei più fertili appezzamenti di pianura, mentre scende a 3-4 nella maggior parte dei terreni, per declinare su rendimenti ancor più modesti nelle terre di montagna ove, quasi sempre, si raccoglie poco più del seminato e soltanto negli anni migliori si raddoppia a malapena la semente. Il costo d'affitto del terreno – variabile a seconda della qualità e dell'ubicazione più o meno decentrata – passa dalle 20-40 lire parmigiane alla biolca nei poderi più sterili e periferici, alle 60-100 e oltre nelle più feraci possessioni prossime alla città, quasi sempre fornite di infrastrutture rurali, prati e canapai. Piuttosto scarse si rivelano le notizie circa le tecniche colturali e gli attrezzi agricoli utilizzati<sup>17</sup>. Sulla viticoltura e sul processo di vinificazione si soffermano, invece, le ultime 12 risposte al questionario diramato dal ministro francese (in proposito, si veda tab. B in appendice). I più estesi vi-

---

corresponsabili dei modesti rendimenti. Archivio di Stato di Parma (d'ora in poi, A.S.P.), Fondo Du Tillot, b. A. 42-50, fasc. 42/2.

<sup>14</sup> In proposito, rimando a M.A. ROMANI, *Nella spirale di una crisi. Popolazione, mercato e prezzi a Parma tra Cinque e Seicento*, Milano 1975, in particolare pp. 161-189.

<sup>15</sup> A.S.P., Fondo Moreau de Saint-Méry, b. 17, fasc. 4.

<sup>16</sup> Sugli *yield ratios* che caratterizzano la cerealicoltura emiliana in età moderna, cfr. G.L. BASINI, *Rendimenti e produttività nell'agricoltura emiliano-romagnola dal XVI al XVIII secolo*, Siena 1979.

<sup>17</sup> Tra i più diffusi, l'aratro «con una sola coda» e il cosiddetto «Piodo, guidato da un carretto con due piccole ruote e fornito (...) d'un vomero acuto, e d'un coltre». A.S.P., Fondo Du Tillot, b. A 42-50, fasc. 42/2. «La voce *piodo* “aratro”, documentata nell'Italia settentrionale dal sec. XIV, è presente fin dal sec. VII nelle leggi longobarde (...). Diffuso, quindi, dagli editti regi il termine s'irradiò nell'area del loro dominio ed invase l'Emilia». Cfr. F. VIOLI, *Gli attrezzi del lavoro contadino*, in *Strutture rurali*, cit., p. 192.

gneti sono ubicati prevalentemente nella fascia collinare, ma quasi ovunque sono presenti vigne isolate o disperse nei vari poderi<sup>18</sup>. Una biolca di terra rende mediamente 50 pesi parmigiani (equivalenti a circa 410 chilogrammi) di uva, anche se non di rado la resa effettiva risulta inferiore a quella potenzialmente conseguibile. Non emergono precise valutazioni del canone di affitto dei vigneti in quanto solitamente incluso nel valore della proprietà<sup>19</sup>. Per quanto riguarda l'aspetto qualitativo, si evince una discreta varietà di uve, sia nere che bianche<sup>20</sup>. Relativamente alle tecniche di vinificazione, si desume un quadro piuttosto omogeneo, sostanzialmente non difforme da quello delineato nelle memorie coeve<sup>21</sup>. Anche i vini più pregiati, come la malvasia, il trebbiano e il berzemino, si conservano al massimo per 2-3 anni, sono generalmente destinati all'autoconsumo e solo sporadicamente venduti alle osterie cittadine. Il mancato sviluppo di una manifattura enologica è riconducibile, non solo all'aleatorietà delle vendemmie – spesso compromesse dagli avversi andamenti meteorologici –, ma, altresì, ai primitivi ed empirici metodi di vinificazione e conservazione.

Al di là dell'iniziativa in questione, senz'altro degna di rilievo, è opportuno sottolineare gli aspetti positivi della politica del Du Tillot, ancor più rilevanti in un contesto dominato da un'aristocrazia terriera indolente e riottosa. Se è vero, infatti, che il ministro

<sup>18</sup> Le viti sono coltivate in filari e sostenute da un palo centrale fissato al terreno. In primavera si procede alla concimazione, in autunno alla vangatura e soltanto a partire dal terzo o quarto anno si effettua la potatura e la sbroccatura delle viti giovani – operazione eseguita per lo più manualmente o con l'ausilio di appositi strumenti da taglio – per facilitarne la crescita. A.S.P., Fondo Du Tillot, b. A 42-50, fasc. 42/2.

<sup>19</sup> Per Fornovo, ad esempio, viene avanzata una stima indicativa pari a circa 60 lire per biolca. *Ibidem*.

<sup>20</sup> Tra le prime prevalgono la «crova, il nigrone, il cisanese, la pellizzona» e il lambrusco, la cui vite, sparsa un po' ovunque nelle campagne, dà un prodotto abbondante, mentre tra le uve bianche spiccano la piacentina, il trebbiano, la vernaccia, il moscatello e la malvasia. Vale la pena di precisare che talune denominazioni presentano un'evidente radice dialettale, spesso variabile da zona a zona. *Ibidem*.

<sup>21</sup> Per «fare i vini buoni e sani» occorre seguire alcune fondamentali regole dettate dall'esperienza. Una volta ultimata la vendemmia, le uve «si lasciano nel tavolazzo per soli giorni quattro al sole, e alla notte si fanno coprire; e, dopo il detto termine, le si spremono, indi si pongono nelle tine subito; e poi la mattina del giorno seguente prenderete un soglio di pura lagrima e, facendolo bollire al fuoco in una caldaia o pure [in uno] stagnato finché sia calata mettà; si getta poi nella tina mescolando ben bene e rivoltando più volte li vinacci interrompendo loro il fermento per due o tre volte. In questa maniera caverete dei vini buoni e sani e di lunghissima durata». Cfr. *Insegnamenti di agricoltura parmigiana*, cit., p. 259, *Trattato dei vini*.

d'azienda si sforza soprattutto di incoraggiare la produzione delle materie prime necessarie alle manifatture – in particolare il gelso, la canapa e il lino –, egli non trascura comunque, in accordo con lo spirito riformatore dell'epoca, l'introduzione di nuove coltivazioni, pur senza conseguire risultati di rilievo. D'altra parte, le modeste dimensioni del ducato impongono – conformemente ai canoni di politica economica imperanti nell'*ancien régime* – una rigida politica annonaria, finalizzata al controllo delle derrate alimentari, con grave pregiudizio dello stesso settore primario, vincolato dalla priorità assegnata alla cerealicoltura.

Quasi un ventennio dopo, in seguito ai gravi danni cagionati dal rigidissimo inverno del 1788-89<sup>22</sup>, le autorità ducali affidano all'abate Giambattista Guatteri – docente di Botanica all'università di Parma<sup>23</sup> – il compito di organizzare una nuova indagine agraria<sup>24</sup>. Rispetto alla precedente rilevazione emerge un panorama più articolato, comprendente un'importante risorsa come l'allevamento. Negli ambiziosi propositi del curatore – consapevole che la modernizzazione del settore primario costituisse l'imprescindibile presupposto per lo sviluppo economico – i dati raccolti avrebbero dovuto confluire in un più ampio studio che, trascendendo i confini ducali, avrebbe assicurato un valido supporto conoscitivo «a favore di qualsiasi Stato che fosse geloso di far fiorire e perfezionare questa arte necessaria [agricoltura]»<sup>25</sup>. L'esito della rilevazione è ancora una volta sconfortante, forse al di là delle più pessimistiche aspettative.

<sup>22</sup> «Morirono molte piante; morirono tutte le fave vernacce; soffrirono anco li frumenti e li prati, per conseguenza fu carestia di invernaglie per il bestiame. Mancò pure l'abbondante raccolto del frumentone ossia Mays, per l'asciutto delle state. Il prezzo del frumento arrivò a lire 42 lo staio, della fava a lire 36, del Mays a lire 25». Cfr. F. LANZONI, *Una inchiesta agraria nei Ducati (estate 1789)*, «Archivio storico per le province parmensi» (d'ora in poi, A.S.P.R.), 4, 1939, p. 123.

<sup>23</sup> Fondatore e direttore dell'Orto Botanico di Parma, il Guatteri (1739-1793) ricoprì importanti cariche. Fu ispettore delle Miniere e consulente della Casa ducale nelle questioni di ordine naturalistico. Cfr. F. LANZONI, *Il fondatore dell'Orto Botanico di Parma*, «Aurea Parma», 11, 1927, pp. 77-85. Per gli aspetti strettamente biografici, si veda R. LASAGNI, *Dizionario biografico dei parmigiani*, III, Parma 1999, pp. 87-89.

<sup>24</sup> Sulle modalità organizzative dell'inchiesta si sofferma F. LANZONI, *Un'inchiesta agraria*, cit., pp. 124-125. I quesiti, «espressi in forma semplice e piana, hanno per oggetto sempre un particolare determinato e di facile rilievo per gli esperti». Le risposte sono suddivise in quattro sezioni, corrispondenti, rispettivamente, al territorio parmigiano, a quello di Calestano, al Guastallese e al Piacentino. *Ivi*, p. 124.

<sup>25</sup> *Ivi*, p. 125.

[Le] campagne squallide e spopolate, i pochi [coltivatori] rimasti abbandonati a se stessi dall'incuria e svogliatezza dei proprietari, senza direzione, privi di mezzi, scarsi di bestiame, alcuni sprovvisti persino degli attrezzi rurali, vinti dallo scoraggiamento e dal torpore si limitano a richiedere alla terra quel minimo che basti per non morire di fame (...). La vita di miseria influisce sulla stessa natalità, perché il contadino è ridotto a misurare il numero dei figli sulle scarse possibilità delle sue risorse<sup>26</sup>.

Senza entrare nel dettaglio, dalla testimonianza in oggetto emerge una desolante realtà, dominata da un rassegnato fatalismo, da una grossolana ignoranza e dai più ostinati pregiudizi alla base di secolari quanto fallaci consuetudini<sup>27</sup>: uno stretto connubio tra religiosità e superstizione che sembra permeare il respiro stesso del mondo dei campi. Domina ancora il sistema del maggese e le rotazioni, per lo più biennali, alternano frumento e granturco. L'aratura è superficiale ed eseguita con strumenti antiquati, le sementi sono raramente calcinate, i fossi e gli scoli abbandonati all'incuria. Anche l'allevamento è generalmente trascurato e gli animali pascolano su prati naturali. Nel persistere dell'atteggiamento parassitario dei proprietari terrieri – appagati dalla mera riscossione dei pesanti gravami di ascendenza feudale –, la miseria regna ovunque sovrana, tanto che i contadini abbandonano spesso le campagne per andare a rinfoltire le fila dei mendicanti cittadini.

Preso atto delle precarie condizioni in cui si dibatte il settore primario e individuata nell'ignoranza la principale causa dell'arretratezza, il Guatterri pone l'accento sulla necessità dell'alfabetizzazione – non solo di base, ma soprattutto agronomica – delle masse rurali, da affidarsi sia ai parroci di campagna sia a nuove «scuole teoriche e pratiche di agricoltura» decentrate capillarmente sul territorio<sup>28</sup>.

<sup>26</sup> *Ivi*, p. 126.

<sup>27</sup> Consapevoli del pregiudizio derivante dal perpetuarsi di antiquate pratiche colturali, gli agronomi pongono l'accento sulla dannosa prassi «di conformarsi a ciò che veggono fare o che sanno essere stato fatto dagli altri, a guisa appunto delle pecorelle insensate». Cfr. U. MONTELATICI, *Ragionamento sopra i mezzi più necessari per far rifiorire l'agricoltura*, in *Scritti teorici e tecnici di agricoltura*, II, *Dal Settecento agli inizi dell'Ottocento*, a cura di S. Zaninelli, Milano 1989, p. 32.

<sup>28</sup> Durante il XVIII secolo, l'esigenza di alfabetizzazione è ormai avvertita quasi ovunque. A giudizio dell'agronomo fiorentino Ubaldo Montelatici, i contadini dovrebbero «apprendere nelle comunità (dove scuola si tiene) l'arte che loro è propria quale è questa di coltivare un poco meglio il terreno», onde «dissipare dall'intelletto di costoro le folte tene-

Convinto della validità delle proposte avanzate, ma altrettanto consapevole della forza d'inerzia delle consuetudini, l'abate parmense propone ai singoli comuni di destinare a prove sperimentali una parte dei terreni, procedendo successivamente a significative comparazioni in termini di redditività.

Strascinato dal mio zelo per il bene del pubblico, desidererei che si stabilissero scuole teoriche e pratiche di agricoltura; ma siccome non si può distruggere l'uso, figlio nello stesso tempo dell'ignoranza e dell'infingardaggine, che presentando all'uomo testardo dei suoi usi delle prove evidenti dei vantaggi che devono risultare da tutt'altro metodo, desidererei, dico, che ciascun comune destinasse per questo una certa estensione di terreno di diversa qualità o facendone acquisto o prendendola in affitto; la metà si coltivasse secondo l'uso stabilito, e l'altra [fosse] impiegata alle prove. La spesa e i prodotti fossero tenuti in registro per confrontare ogni uno o due anni la porzione che non avrà avuto che l'uso per maestro con quella coltivata secondo i migliori metodi<sup>29</sup>.

A giudizio dell'autore, il processo di modernizzazione non può, inoltre, prescindere dal frazionamento della proprietà pubblica coltivata in modo estensivo<sup>30</sup>, dalla diffusione del credito agrario e dalla liberalizzazione del commercio dei grani, con il conseguente affrancamento dell'economia ducale dal rigido e controproducente vincolismo annonario<sup>31</sup>. È interessante osservare come il *Teatro*

---

bre della loro dannevolissima cecità per via di luminose lezioni d'agricoltura». *Ivi*, p. 39.

<sup>29</sup> Cfr. F. LANZONI, *Un'inchiesta agraria*, cit., pp. 131-132. «Ogni persona potrebbe seguire le operazioni di questo nuovo teatro d'agricoltura e istruirsi per i suoi progressi. Uno capirebbe che si fertilizza la terra per mezzo di buoni lavori ripetuti e fatti a tempo e che non bisogna seminare due anni consecutivi dello stesso grano; l'altro saprebbe che i solchi non hanno di sovente che la apparenza ingannatrice di una buona cultura, che ci maschera la negligenza del lavoratore». *Ivi*, p. 132.

<sup>30</sup> «I terreni dovrebbero essere frazionati, recinti con siepi ed affidati alle cure di singoli coloni per una lunga durata od in enfiteusi; i pascoli pubblici aboliti, negata la pretesa di passaggio al bestiame. Bisognerebbe in questi vasti terreni costruire comode abitazioni [nonché] mettere al lavoro le terre incolte nella maggiore estensione possibile». *Ivi*, pp. 129-130. È significativo rimarcare come una quindicina di anni dopo, il «Giornale economico-agrario» proporrà soluzioni del tutto analoghe: messa a coltura delle terre incolte e concessione in enfiteusi di piccoli poderi ai coloni. Cfr. «Giornale economico-agrario», 1, 5 maggio 1804, *Della necessità, e mezzi di migliorare la nostra agricoltura*.

<sup>31</sup> Sull'argomento rimando a C. BARGELLI, *Fra "utopia annonaria" e interesse privato. I movimenti dei grani a Parma durante il secolo dei Lumi*, «Nuova Rivista Storica», 1, 1998, pp. 17-48 e 2, 1998, pp. 255-308.

*d'agricoltura* auspicato dal Guatteri preconizzi, per certi aspetti, il podere modello o sperimentale che troverà attuazione circa un secolo dopo grazie alle iniziative promosse da Antonio Bizzozero, instancabile direttore della Cattedra Ambulante di Agricoltura<sup>32</sup>. Al declinare del XVIII secolo soltanto le menti più lungimiranti sono in grado di scorgere all'orizzonte, tra le nebbie del pregiudizio, le vie che condurranno al rinnovamento agricolo. Le innovative proposte del botanico parmense, decisamente in anticipo sui tempi, rimarranno perciò inascoltate: il *Rifiorimento dello Stato di Parma proposto nel miglioramento di sua agricoltura e commercio* – benaugurante titolo della sua relazione – non troverà mai realizzazione in quanto la rinascita del settore primario sarà posteriore di alcuni decenni all'annessione al Regno d'Italia.

*Trattati agronomici e progettate Accademie: un nuovo interesse verso il mondo dei campi*

Il torpore dell'universo rurale era tale da vanificare ogni proposta innovativa. Sollecitato dallo stesso Du Tillot, fin dal 1762 il vescovo di Parma Francesco Pettorelli aveva progettato l'istituzione di una Reale Società di Agricoltura<sup>33</sup>, finalizzata a «istruire con l'esempio; studiare e proporre i mezzi più adatti per il miglioramento delle colture e l'introduzione di nuove tecniche»<sup>34</sup>. L'intento era quello di stimolare l'interesse dei proprietari terrieri per facilitare «l'apprendimento e la diffusione di scoperte ed utili avvertimenti»<sup>35</sup>. Ma, nello

<sup>32</sup> Cfr. A. BIZZOZERO, *Azione svolta dalla Cattedra Ambulante di Agricoltura in 36 anni di vita nei riguardi dell'economia rurale*, Parma 1930. Più in generale, C. BARGELLI, *Dall'empirismo alla scienza. L'agricoltura parmense dall'età dei lumi al primo conflitto mondiale*, Trieste 2004, pp. 251-265.

<sup>33</sup> Il progetto era articolato su tre sezioni territoriali – Parma, Piacenza e Guastalla – e le relative delibere erano soggette all'approvazione ducale. Cfr. E. BENASSI, *Guglielmo Du Tillot. Un ministro riformatore del secolo XVIII*, in A.S.P.P., 20, 1920, p. 143.

<sup>34</sup> Cit. in *Insegnamenti di agricoltura parmigiana*, cit., p. 13. Erano, altresì, indicati i nominativi di alcuni esperti in materia agraria, tra i quali il ministro avrebbe dovuto scegliere i più competenti e idonei allo scopo. Cfr. BENASSI, *Guglielmo Du Tillot*, cit., p. 144.

<sup>35</sup> «Si faceva speciale assegnamento sulla nobiltà (...) perché servisse di stimolo e d'esempio a coltivar un'arte, qui pur troppo trascurata, quant'era esercitata con diligenza nei paesi circonvicini. I membri potevano scambiarsi notizie sulla parte d'agricoltura scelta da ognuno e sulle esperienze fatte, dopo, però d'averne informata la propria sezione; ciascuno, infatti, poteva scegliere il suo ramo preferito, essendo la libertà l'anima dell'associazione. Doveva sollecitarsi anche la collaborazione degli abitanti delle campagne o d'altri

stagnante contesto agrario settecentesco, anche questo tentativo si rivela ben presto velleitario. Ancora una volta, infatti, la tradizionale apatia dell'aristocrazia terriera preclude la realizzazione di un articolato programma che non trova concreti sbocchi. Analoga sorte tocca, qualche anno più tardi, nel 1767, al progetto di una Accademia di Agricoltura e di Commercio, presentato dal fermiere generale François Destienne-Blégier.

Questi insuccessi non sorprendono. Le auspiccate istituzioni – inserite, non di rado, nel solco della politica riformatrice – pur accomunate dalla consapevolezza della necessità dell'istruzione agraria, della diffusione di nuove tecniche e della sperimentazione di razionali metodi di coltivazione sono destinate, in quanto calate dall'alto, ad arenarsi in un vuoto accademismo, del tutto inaccessibile all'inerente mondo dei campi. Le accademie settecentesche si riducono, di fatto, a ristretti cenacoli di studiosi, la cui flebile eco non raggiunge le plebi rurali, sorde a ogni sollecitazione innovatrice e refrattarie a qualsiasi modificazione dello *statu quo*. Il principale limite delle abortite istituzioni – spesso irrigidite nello sterile esoterismo di aulici consessi accademici – sta, a evidenza, nell'incapacità di penetrare a fondo nell'arcaico tessuto sociale delle campagne.

Analogamente, una circolazione ristretta ed elitaria preclude la diffusione dei vari trattati che lo stesso Du Tillot riceve dal banchiere Claude Bonnet – tesoriere della corte di Parma a Parigi –, incaricato dell'invio delle più recenti opere in materia di agricoltura e commercio<sup>36</sup>.

---

cittadini, per affrettare l'apprendimento e la diffusione di scoperte e d'utili avvertimenti». *Ivi*, p. 143.

<sup>36</sup> L'interesse del Du Tillot per la materia in questione è desumibile dalle frequenti richieste di pubblicazioni di carattere agronomico. Nel 1761 egli «formula una richiesta di carattere generale, l'invio "di tutto ciò che uscirà di nuovo sull'agricoltura e il commercio". Ciò non gli impedisce di continuare a passare ordinazioni precise [che] vertono specialmente sulle pubblicazioni periodiche e sulle memorie delle società scientifiche che si fondavano allora in Francia. Nell'autunno del 1760 il ministro aveva richiesto il *Corps d'observations*, della Società di Agricoltura, Commercio e Belle Arti istituita dagli stati di Bretagna (...). Avrebbe poi richiesto gli atti delle società analoghe, da quella di Parigi, nel 1761, fino a quella di Normandia, nel 1763. Scriveva ancora a Bonnet il 12 settembre 1761: "Vi sarò grato se sottoscriverete per me un nuovo giornale annunciato nelle *Affiches* di provincia sotto il titolo di *L'Agronomie et l'Industrie, ou les Principes d'Agriculture, du Commerce et des Arts réduits en pratique par une Société d'agriculteurs, de commerçants et d'artistes (...)*". Nel 1765 lo pregava di sottoscrivere per tre copie del *Journal d'Agriculture, du Commerce et des Finances*, fondato in quel periodo da Dupont de Nemours, dall'abate Baudeau e dall'abate Roubaud per sostituire il *Journal de Commerce*, che quest'ultimo aveva pubblicato a

Nel periodo di diffusione delle nuove dottrine fisiocratiche il ministro francese, pur non rinnegando i tradizionali precetti mercantilistici, si tiene costantemente aggiornato sulle innovazioni agronomiche<sup>37</sup>, incoraggiando al contempo l'istruzione tecnica nelle campagne tramite la divulgazione di pubblicazioni «sulle colture particolari (...) [da] favorire negli stati di Parma, sui mezzi per aumentare le rese del grano o delle vigne, del gelso e delle altre piante e per acclimatarne di nuove, per dare maggiore impulso all'allevamento»<sup>38</sup>.

Lo stesso periodico locale – la «Gazzetta di Parma»<sup>39</sup> – inizia a dedicare, seppure saltuariamente, un apposito spazio bibliografico<sup>40</sup> alle opere stampate nei principali Paesi europei<sup>41</sup>. È significativo

---

Bruxelles qualche anno prima. Questi diversi giornali permettono a Du Tillot di tenersi al corrente della produzione in questo settore dell'attività scientifica e tecnica». Cfr. BÉDARIDA, *Parme et la France*, cit., I, pp. 301-302. Per un elenco dei numerosi opuscoli in materia agraria divulgati dal ministro francese, si veda anche CIPELLI, *Storia dell'amministrazione*, cit., p. 120. Alcuni di questi scritti non furono mai stampati a causa della sua improvvisa destituzione ma anche quelli che circolarono non incontrarono il favore dei coltivatori; al contrario, «le istruzioni, non che non desiderate, erano odiate, combattute, e respinte» proprio da coloro che avrebbero dovuto trarne giovamento. *Ibidem*.

<sup>37</sup> Come precisa Benassi, «nonostante la sua emulazione della fama di Colbert, che aveva affatto sacrificato l'agricoltura alle industrie; nonostante le imperiose necessità stesse del mercantilismo in certe condizioni peculiari, il Ministro [Du Tillot], che seguiva con assidua cura tutte le correnti della cultura francese, non poteva, anzitutto, non conoscere e non risentire il forte movimento fisiocratico di Francia, anzi d'Europa, la passione, non del tutto accademica o leziosa, per l'agricoltura, affermatasi anche per la penna, ad esempio, del Quesnay, nell'*Encyclopédie*, e i progressi agricoli, almeno relativi». Cfr. BENASSI, *Guglielmo Du Tillot*, cit., pp. 109-110. Occorre, tuttavia, precisare che, nella mente del riformatore, «le colture introdotte o incoraggiate nei ducati (...) dovevano concorrere anche allo sviluppo industriale e commerciale del paese». Cfr. H. BÉDARIDA, *Parme et la France*, cit., p. 97.

<sup>38</sup> *Ivi*, p. 302.

<sup>39</sup> Stampata nella seconda metà del Settecento, in sole 300 copie e, dunque, destinata a una ristretta cerchia di lettori, la «Gazzetta» riservava ben poco spazio alla cronaca locale, trattando quasi esclusivamente aspetti connessi alle operazioni militari e alla vita di corte.

<sup>40</sup> La rubrica in questione recava il titolo *Libri disponibili nel negozio di Filippo Carmignani*.

<sup>41</sup> In proposito, già nel luglio 1766 emerge una importante dichiarazione di intenti: si avvisano gli «associati reggitori della Gazzetta di Parma che (...) si metterà in avvenire tutto in opera al fine di rendere interessante, per quanto sarà possibile, questo foglio periodico. Oltre le nuove ordinarie che ci vengono, per così dire, di prima mano, saranno in esso inserite le notizie di rilievo in genere di Commercio, Agricoltura, Scienze ed Arti, e principalmente quelle dei paesi oltremontani, che non siano sì facilmente a portata di sapere». Cfr. «Gazzetta di Parma», 22 luglio 1766. Da allora in poi verranno pubblicati brevi stralci di alcuni periodici specializzati, per lo più incentrati sulle caratteristiche e sulle proprietà di alcune piante. A partire dal 1774, inoltre, appare per la prima volta, nell'ambito della ristrettissima cronaca cittadina, la rubrica «Economia» che ricomparirà saltuariamente an-

come, in questa articolata rubrica, l'agricoltura acquisisca gradualmente un rilievo crescente: a fianco dei vari *Dizionari delle arti e dei mestieri*, vengono infatti menzionati diversi trattati agronomici italiani e stranieri<sup>42</sup> anche se, considerata la circolazione assai ristretta del foglio periodico, queste pubblicazioni ben difficilmente potevano raggiungere le contrade rurali.

Relativamente alla specifica realtà ducale, un cenno particolare merita un'ampia dissertazione anonima composta tra la seconda metà del Settecento e il primo scorcio dell'Ottocento, una sorta di *summa* del sapere agrario accumulato nel corso dei secoli. Articolato in diverse parti e sottoparti, scritto in uno stile elementare infarcito di espressioni dialettali e corredato di oltre un centinaio di disegni illustrativi, il manoscritto in questione<sup>43</sup> – rimasto inedito per quasi

---

che negli anni a venire. Sotto questa voce ritroviamo le notizie più curiose. Ad esempio, nella «Gazzetta» del 13 settembre 1774 si informa che un certo «Sig. Tissot» ha studiato un nuovo metodo di conservazione della frutta, basato sulla bollitura del sugo di mele, pere e susine, specificando altresì che il prodotto «giova ai bambini infestati dai bachi, ed è utile nelle costipazioni degli intestini, operando gentilmente senza essere nauseante nel prenderlo come altri sciroppi di simile qualità». Nella stessa rubrica vengono trattati gli argomenti più svariati – il mantenimento dei cavalli, la fabbricazione “economica” di vari generi di prima necessità, tra cui il pane e le candele, il parsimonioso utilizzo della legna da ardere, i modi di conservazione del grano e altro ancora –, da cui si desume l'utilizzo del termine “Economia” nell'originaria accezione di “Oiconomia”, vale a dire di conduzione accorta e parsimoniosa della casa o, più in generale, del podere. Non a caso, il periodico «Bybliothèque phisico-économique» riporta esplicitamente la seguente definizione di «économie»: «sous ce titre, qui signifie Gouvernement de la Maison, sont compris les détails relatifs à la nourriture, à l'habillement, à l'habitation, à la conservation de la santé par le régime; les préservatifs des accidents, et les moyens d'en arreter ou corriger les effets». Cfr. «Bybliothèque phisico-économique», anno 1786.

<sup>42</sup> Ai lettori vengono proposte le ristampe di alcuni classici dell'agronomia dei secoli precedenti come, ad esempio, P. DE' CRESCENZI, *Trattato di agricoltura* (Napoli 1764) e L. TANSILLO, *Il podere* (Venezia 1770). Compaiono pure trattati come la *Nuova maniera di seminare e coltivare il formento* di Francesco Grisellini (Venezia 1763), il *Saggio sulla legislazione e sul commercio dei grani* di J. Necker (Napoli 1775), le principali opere di Duhamel du Monceau, anonime *Dissertazioni sull'Economia rurale*, alcuni *Dizionari d'agricoltura*, nonché vari opuscoli sulle caratteristiche di specifiche colture. Cfr. «Gazzetta di Parma», anni 1763-1794, *Libri disponibili nel negozio di Filippo Carmignani, passim*.

<sup>43</sup> *Insegnamenti di agricoltura parmigiana*, cit. Composto di 459 carte, numerate e raccolte in volume rilegato in cartone e ricoperto di materiale membranaceo, il manoscritto è conservato in A.S.P., Fondo Manoscritti, n. 128. A giudizio del curatore, il testo sarebbe stato compilato da due mani diverse, tra la metà del Settecento e l'inizio della Restaurazione. In particolare, viene avanzata l'ipotesi, non suffragata peraltro da decisivi elementi di prova, che gli *Insegnamenti* rappresentassero «il frutto di una singolare e forse occasionale collaborazione, anche se non simultanea, fra un “possidente” ed uno di quei “fattori” più esperti nell'uso della vanga che della penna; l'uno e l'altro nei termini e direi opposti rapporti con l'istruzione e con la conoscenza pratica, ugualmente attenti verso i problemi della

due secoli – giunge a sviscerare ogni aspetto della materia, fornendo vari suggerimenti in linea con i dettami dell'epoca. È il frutto di una conoscenza sedimentata nel tempo che scaturisce dal quotidiano contatto con la terra, un coacervo di precetti a disposizione dei lavoratori dei campi, un lascito di saggezza agreste tramandato dal secolo che sta per finire a quello nuovo che sta albeggiando.

Nello stesso periodo, in un contesto economicamente più evoluto, un pastore anglicano studioso di demografia – Thomas Robert Malthus – pubblica, in forma anonima, la prima versione di un'opera che avrà vasta risonanza in tutta Europa: il *Saggio sul principio della popolazione in rapporto ai suoi effetti sul progresso futuro della società*<sup>44</sup>. Le pessimistiche conclusioni circa l'impossibilità di sfamare una popolazione in continua crescita costituiranno, allo stesso tempo, un monito e un incoraggiamento alla creazione di appositi istituti di ricerca, concepiti come qualificato veicolo di riflessione e di rinnovamento, su basi scientifiche, del settore primario. Ma, nell'asfittica realtà ducale, i tempi del risveglio sono ancora lontani all'orizzonte.

### *Considerazioni conclusive*

L'arretratezza e il rassegnato fatalismo che avvolgono le campagne parmensi nell'ultimo scorcio del XVIII secolo emergono nitidamente dal realistico *Teatro di agricoltura* delineato dalla lucida penna dell'abate Giambattista Guatteri, incaricato dalle autorità ducali di descrivere lo stato del settore primario, indicando altresì i possibili sentieri della modernizzazione.

L'agire dell'uomo dei campi, conforme a un antico cerimoniale, permane orientato dalle fonti della saggezza popolare che, nel consacrare l'autorità della tradizione<sup>45</sup> – un retroterra millenario intriso

---

terra». *Ivi*, p. 28.

<sup>44</sup> Questo saggio, «pur circolando all'inizio in poche copie e in ambienti ristretti, doveva conoscere presto un'ampia diffusione: ne vennero stampate, infatti, anche con molte varianti, sei edizioni durante la vita dell'autore. Suscitando innumerevoli dibattiti, esso eserciterà una notevole influenza sul pensiero economico e sociale del nuovo secolo che stava per giungere con tutte le sue tensioni spirituali e trasformazioni reali». Cfr. U. MEOLI, *Lineamenti di storia delle idee economiche*, Torino 1978, p. 191.

<sup>45</sup> Il persistente retaggio del tradizionalismo è in parte riconducibile agli stessi caratteri intrinseci e ai precari equilibri delle società rurali. Come è stato giustamente osservato con riferimento alla "famiglia-impresa contadina" del passato, infatti, «comportamenti appa-

di culti animistici e pagani –, riflettono una mentalità fossilizzata nelle consuetudini e improntata a una supina sudditanza a precetti agronomici ereditati dalla notte dei tempi<sup>46</sup>. Nel disegno armonioso della natura, illuminato dalla mano della provvidenza, il «tempo magico del contadino», il respiro stesso dell'universo rurale è ciclico, rituale, scandito dall'avvicinarsi delle albe e dei tramonti, dal ritmo lento e incerto delle stagioni, unica dimensione esistenziale in cui si muovono, da sempre, uomini e cose<sup>47</sup>. La generalizzata apatia dell'aristocrazia terriera<sup>48</sup>, disinteressata a gestire la terra – mero serbatoio di rendite – secondo criteri di efficienza aziendale, l'oggettiva indigenza dei coltivatori e la stessa rigidità dei contratti agrari – che, ben lungi dall'incoraggiare miglorie, tramandavano pedissequamente lo *statu quo*<sup>49</sup> –, tutto contribuiva a perpetuare l'arretratezza delle tecniche colturali, inchiodando decisamente verso il basso la produttività prediale. La «visione ancestrale del benessere e della ricchezza legati al grano sembrava inattaccabile, malgrado gli evidenti benefici che

---

rentemente irrazionali hanno favorito in realtà un adattamento ottimale e razionale alle condizioni ambientali e alla loro variabilità nel tempo. Considerati i rischi elevati dell'attività agricola, dipendenti dalle incertezze sulla produzione e sul rapporto fra braccia e bocche sia nel breve che nel lungo periodo, l'innovazione può avere effetti drammatici nel funzionamento dell'impresa. I sentieri già tracciati e sperimentati da generazioni sono quasi sempre quelli che meglio salvaguardano il rapporto fra bisogni di sussistenza e disponibilità presenti e future. (...) Le regole della tradizione sono rese più solide dal collegamento della singola azienda domestica alla rete delle consuetudini delle altre case contadine». Cfr. P. MALANIMA, *Tipi di impresa prima della crescita moderna*, «Annali di storia dell'impresa», 14, 2003, pp. 159-176.

<sup>46</sup> In proposito, rimando a C. BARGELLI, «L'Empire de l'habitude»: saggezza popolare e pensiero agronomico nel Parmense tra Sette e Ottocento, «Il pensiero economico italiano», XIV, 2, 2006, pp. 9-33.

<sup>47</sup> Cfr. P. CAMPORESI, *La ruota del tempo*, in *Strutture rurali e vita contadina*, cit., pp. 36-38.

<sup>48</sup> Mentre gli aristocratici affollavano i caffè – luminescenti templi della modernità, celebrati dai lumi – un anonimo osservatore coevo denunciava, con crudo realismo, come per il contadino «il tavolino [fosse] l'aratro; il caffè i suoi sudori e la fatica continua». Cfr. *Insegnamenti di agricoltura parmigiana*, cit., p. 266. Ancora nel pieno dell'Ottocento, del resto, i nobili possidenti, «anche quando amanti della campagna, vi villeggiavano, le trascorrevano sopra come Gesù sulle acque, erano gente prestata dalla città agli spazi verdi per qualche mese all'anno. Le loro radici erano inequivocabilmente urbane». Cfr. C. BARBERIS, *Le campagne italiane dall'Ottocento a oggi*, Bari 1999, p. 90.

<sup>49</sup> Al riguardo, è stato sottolineato il condizionamento esercitato dai tradizionali patti agrari, «tendenti a perpetuare un'agricoltura a carattere quasi sussistenziale, basata sulla triade produttiva mais-vino-frumento, con basse rese per unità di superficie». Cfr. F. BOF, *Concimi chimici e modernizzazione: l'Unione Cattolica agricola del Veneto (1893-1898)*, «Storia economica», 2-3, 2002, p. 372.

avrebbero potuto offrire gli investimenti in zootecnia»<sup>50</sup>. Le arature poco profonde, le rotazioni biennali e il frequente ricorso al maggese, la scarsa concimazione conseguente alla conclamata insufficienza del patrimonio bovino – il cui potenziamento era frenato dagli elevati costi e dalla falcidia delle epizootie –, unitamente all'assenza di idonei sistemi irrigui e di adeguate infrastrutture poderali, ben rispecchiano gli anacronismi e le inefficienze che affliggevano da secoli il settore primario parmense.

Le inchieste agrarie organizzate negli ultimi decenni del secolo dei lumi, dal ministro Du Tillot prima e dall'abate Guatteri poi, non possono che prendere atto delle annose carenze strutturali, che permarranno quasi inalterate per gran parte del secolo seguente.

Soltanto verso il tramonto dell'Ottocento, il tempo circolare e liturgico – dominio dell'empirismo e della superstizione – che, durante la «lunga, interminabile età del pressappoco»<sup>51</sup>, aveva sovrinteso all'universo rurale, inizierà a cedere gradualmente il passo al tempo lineare e incalzante del moderno imprenditore agricolo. All'aprioristico insegnamento, all'autorità morale del proverbio si sostituisce – in un percorso lento e non privo di contraddizioni e di rigurgiti di tradizionalismo – il freddo rigore e l'oggettivo riscontro della sperimentazione scientifica. Le prodigiose conquiste della scienza – e, in particolare, i progressi della chimica, della genetica, della microbiologia e della stessa meccanica<sup>52</sup> – trasformeranno profondamente un volto plurisecolare, sconvolgendo prassi colturali pedissequamente tramandate dalla tradizione. Grazie agli *homines novi* che rivitalizzeranno l'ambiente parmense sul finire del secolo XIX, verrà realizzato

<sup>50</sup> Cfr. M. ZANNONI, *Napoleone Bonaparte a Parma nel 1805*, Parma 2006, p. 17.

<sup>51</sup> Cfr. CAMPORESI, *La ruota del tempo*, cit., p. 36. «In una situazione subordinata come quella contadina, non poteva esserci spazio per una nozione del tempo lineare o storico, propria dell'organizzazione urbana prima e industriale poi: il mondo contadino (finché non arrivò all'autocoscienza di classe e alla relativa lotta sociale fondata sulla coscienza dello sfruttamento e dell'emarginazione dell'uomo dei campi) rimase avvolto dentro la rete magica del tempo ciclico». *Ivi*, p. 41.

<sup>52</sup> Si tratta di importanti aspetti, forse non sufficientemente indagati dagli studiosi. «Lo studio della fase di meccanizzazione dei lavori agricoli e di quella susseguente della irruzione della chimica di sintesi e della biologia genetica dei processi produttivi agricoli è stato abbandonato a sociologi, a politologi, a economisti agrari». Cfr. M. CATTINI, M. A. ROMANI, *Tendenze e problemi della storiografia agraria europea negli ultimi quaranta anni (1945-1984)*, «Rivista di storia dell'agricoltura», 1, 1987, p. 52. Sulla contrastata diffusione della meccanizzazione agraria nel Parmense tra Otto e Novecento, rimando a C. BARGELLI, *La meccanizzazione agraria Parmense tra l'inizio del Novecento e la battaglia del grano*, «Studi storici Luigi Simeoni», LXI, 2011, pp. 107-120.

un organico e sistematico programma di affrancazione delle masse contadine dal giogo della più avvilente ignoranza<sup>53</sup>.

Soltanto allora il tirannico «empire de l'habitude»<sup>54</sup> inizierà, a poco a poco, a sgretolarsi sotto i colpi delle geniali intuizioni degli agronomi-scienziati che rivitalizzeranno l'ambiente locale, creando lo spazio per un contesto socio-economico aperto, ricettivo e in costante divenire. Al termine di un cammino secolare, dunque, grazie a un provvidenziale intreccio di eventi e di sinergie, l'arretratezza dell'agricoltura parmense – già deplorata, verso la fine del Settecento, da Arthur Young<sup>55</sup> – cederà gradualmente il passo a una efficiente organizzazione agraria, a un sistema economico moderno e integrato.

<sup>53</sup> È opportuno ricordare come, in altri contesti, già dal Settecento fossero state istituite cattedre universitarie di agronomia. La prima "Scuola di agricoltura sperimentale" – equivalente a una cattedra di agronomia – fu attribuita a Pietro Arduino, scherzosamente denominato «Professor Patata», docente in Padova tra il 1765 e il 1805. Cfr. *Scritti teorici e tecnici di agricoltura*, cit., II, p. 111.

<sup>54</sup> A.S.P., Carte Moreau de Saint-Méry, b. 17, *Economie rurale*, fasc. 4, 1803-1805.

<sup>55</sup> Al riguardo, cfr. YOUNG, *Travels in France and Italy*, cit., pp. 292-295.

## APPENDICE

LOCALIZZAZIONE	CARATTERI PEDOLOGICI	PRINCIPALI COLTIVAZIONI	TERRE COMUNI	USI AGRICOLI	SEMINA, RESE E CANONE D'AFFITTO
(1) Zona non specificata tra l'Enza, il Termina e la Parma.	Collina e montagna, pochissima pianura. Terra rossa, nera e bianca con boschi di castagno.	Frumento, fava, vecchia, misture, segale, ceci, frumentone, scandella, spelta e canapa.	Un pascolo di 60 biolche e altri minori «per le bestie piccole, di qualità sassoso, e montagna».	Riposo annuale. Per frumento, segale e spelta si effettuano due o tre arature. Per la semina si fanno due solchi «per pianella».	Semente: 1 staio per ogni biolca di terra. Prezzo d'affitto: 18 lire la biolca.
(2) Fornovo, Ozzano Taro, Piantonia, Svizzano, Bardone, Terenzo, Goiano e Lesignano.	Collina e montagna. Terreno sassoso e, in minor misura, sabbioso e argilloso.	Frumento, fava, melica, vecchia, poca canapa.	Qualche appezzamento di poco valore. Nessun pascolo.	Riposo tra maggio e agosto Strumenti: aratro «con una coda sola, e due orecchie, e un gumero» e un «Piodo, che ha 2 ruote e un careto con due code e un'assa da una parte».	Rese: a Ozzano, Vizzola e Fornovo, 8 staia di frumento per ogni biolca; altrove, 2-4 staia in montagna 1,5-2. Prezzo d'affitto: a Ozzano 10-40 £ la biolca per «terre lavorie»
(3) Felino e S. Ilario Baganza.	Terreno sassoso, sabbioso.	Frumento, lemi, melica, spelta e canapa.	Alcuni pascoli nelle zone costiere del Baganza e terre «saldive» nelle colline.	Molte colture marzuole con riposo di dieci mesi-un anno.	Resa: tre, quattro, al massimo cinque volte la semente
(4) Zona di pianura non specificata.	Terreno argilloso sabbioso e sassoso.	Varie misture, melica, fava marzola, vecchia, scandella e canapa.	-	Colture marzole e «salde». Riposo: un anno o due.	Semente: da uno staio e quattro «quarrette» a uno staio e una mina per biolca.
(5) Busseto.	Terreno «nero e forte, laborioso da coltivare; bianco, facile da coltivare e misto». Tutti i terreni «da frutto» di pianura devono essere difesi dalle acque per mezzo di scoli.	Frumento, frumentone giallo, fava, spelta, melica rossa e canapa.	-	Nessun riposo. Strumenti: aratro «con una coda sola» anziché il «careto, o sia piodo co' le ruote e 2 code».	Semente: 1,5 staia di «misura palavicina» per biolca. Resa: da 3 a 6 volte la semente. Prezzo d'affitto: tra 20 e 40 lire la biolca.
(6) Cella Costamezzana e altre terre non specificate.	Terreno di pianura in parte nero, in parte rosso e sabbioso (vicino al Taro), eccetto Cella e Costamezzana in collina fertile.	Frumento, fava marzola e vernizza, vecchia, ceci, biade, molto frumentone e poca canapa.	-	Poche colture marzuole. La terra è coltivata con negligenza e scarsa attenzione.	Semente: uno staio e 5 o 6 copelli la biolca. Resa: «un 4 di frumento ed un 3 di fava». Prezzo d'affitto: 20-40 lire per biolca a seconda della qualità del terreno.

Tab. A I caratteri dell'agricoltura parmense in base all'inchiesta agraria organizzata dal Du Tillot nel 1771 (Segue)

LOCALIZZAZIONE	CARATTERI PEDOLOGICI	PRINCIPALI COLTIVAZIONI	TERRE COMUNI	USI AGRICOLI	SEMINA, RESE E CANONE D'AFFITTO
(7) S. Secondo e Fontanelle.	Terreno in gran parte forte, in parte ladino e in parte sabbioso (vicino al Taro).	Fumento, fava, spelta, melica bianca e rossa, poca canapa.	250 biolche di «terra lavoria» con prati e pascoli a S. Secondo; 80 biolche con alberi, viti e poco prato a Fontanelle.	Nessuna coltura marzuola e nessun uso particolare.	Semente: 1 staio e 6 quartarole per biolca di frumento. Rese: variabili a seconda dei terreni, lo stesso dicasi per l'affitto.
(8) Tabiano.	Terreni montuosi «di fondo bianco, altri gessosi e salitrosi, ed in poca parte sabbiosi».	Fumento, biada, fava vernizza e marzola, vecchia, frumentone e canapa.	–	In maggioranza colture marzuole. Riposo: un anno.	Semente: 3 mine per biolca per il frumento. Rese: 4 volte la semente per il frumento e 3 volte per i «lemi e grani vestiti». Prezzo d'affitto: circa 20 lire la biolca.
(9) Zona non specificata.	Terreno argilloso rosso «poco di sassoso e molto chiamato forte».	Fumento, fava, frumentone giallo, ceci, vecchia, spelta, fagioli, melica rossa, poco lino, canapa.	–	Pochissime colture marzuole. Terre incolte anche per molti anni. Nessun uso particolare.	Resa: da 4 a 8 volte la semente. Prezzo d'affitto: 20-40 lire la biolca, o più.
(10) Borgo S. Donnino, Costamezzana, Fontaneto e Siccamente.	Terreno: in collina rosso, sabbioso e gessoso, in parte ladino. In pianura, in parte ladino in parte forte e nero.	Collina: frumento fava vernizza e poca marzola, vecchia, cisarello frumentone, poco lino e canapa. Pianura: frumento, biada, fava marzola, frumentone e canapa.	–	Nelle terre collinari, «qualche poco di coltura nel mese di maggio o giugno».	Rese: in collina 3 volte la semente in pianura 5 volte la semente. Prezzo d'affitto: in collina 18 lire la biolca; in pianura, 30 lire la biolca.
(11) Sorbolo e Casalora.	Terreno «la maggior parte forte e buono, in parte gessivo e in minor parte ladino».	Fumento, fava marzola e vernizza, segale, misture di scandella, vecchia, ceci, fagioli, melica bianca e rossa, canapa e lino.	–	A eccezione di poche vaste proprietà, «non usa lasciare la terra a riposo».	Semente: uno staio e un quartaro per biolca. Rese: 3-4 staia fino a 6-7 vicino alla città. Segale: 2-4 staia. Prezzo d'affitto: da 30-40 lire a 60-80 la biolca.
(12) Enzano, Coenzo, Mezzani.	Terreno quasi ovunque forte, sia argilloso che sabbioso.	Fumento, fava vernizza e marzola, spelta, frumentone, canapa. Misture di vecchia con fava e scandella	Un pascolo di 150 biolche a Casale di Colorno.	Riposo di 1 anno dopo le colture marzenghe, a volte solo 3 mesi.	Rese: 4-5 volte la semente per il frumento; 3-5 volte la semente per la fava e la spelta. Prezzo d'affitto: 30-40 £ la biolca.

Tab. A I caratteri dell'agricoltura parmense in base all'inchiesta agraria organizzata dal Du Tillot nel 1771 (Segue)

LOCALIZZAZIONE	CARATTERI PEDOLOGICI	PRINCIPALI COLTIVAZIONI	TERRE COMUNI	USI AGRICOLI	SEMINA, RESE E CANONE D'AFFITTO
(13) Colorno, Torrile, Coltaro, Copermio, Sacca Sanguigna, Mezzano Rondani.	Terreno in prevalenza argilloso, sabbioso (in riva al Po) e «mezzano».	Frumento, fava, poca segale, spelta, misture di vecchia con fava o scandella, canapa.	Vari appezzamenti a Coltaro, Copermio, Mezzano Rondani, Sacca.	Poche colture marzuole. Strumenti: aratro detto «Piò quale nella estremità del suo dente porta un vomero pungente e tagliente nei suoi labbri; il suo cappo appoggiato ad un Carretto sopra 2 Ruote».	Rese: 3-4 volte la semente nei terreni «leggeri» e 4-6 volte nei terreni «duronni». Prezzo d'affitto: 24-30 lire nelle terre «nude»; 34-40 lire nelle terre «arborate e vitate»; 50-60 lire nei ristretti «prati e Caneparri».
(14) Collecchio, Sala Baganza, Vicoforte, Vigolante, Madregolo, Gaione, Talignano.	Terreno pianeggiante e in parte collinare Terre argillose, sabbiose (vicino al Taro e al Baganza) e in minima parte sassose.	Frumento, fava, spelta, vecchia, scandella, ceci, fagioli, farro, lenticchie, frumentone e canapa.	–	Poche colture marzuole. Si avvicina il frumento alla fava e al mais con una parte di legumi. Strumenti: un aratro guidato da un carretto con due piccole ruote e un «gomero acuto e un coltre».	Rese: 8 volte la semente nei terreni più fertili; 4-5 volte nei medi; 2 volte nei peggiori. Prezzo d'affitto: da 30-40 lire fino a due zecchini la biolca nelle terre migliori.
(15) Zona non specificata nei pressi di Parma.	Terreni «giarosi, parte forti, parte rossi e parte scagliosi».	Frumento, fava marzola, canapa, melca.	–	Pochi lasciano le terre un anno a riposo; la maggior parte avvicina frumento e lomi.	Rese: 4,5 volte la semente. Prezzo d'affitto: da 30-40 lire la biolca nei terreni peggiori; 100 lire o più vicino alla città.
(16) Zona non specificata.	Terreno argilloso sabbioso e «giaroso».	Frumentone, fava marzola, misture con grano, fava, vecchia e scandella.	–	Molte colture marzuole.	Semente: 1 staio e 1 quartaro nelle terre di buona qualità; 3 mine nei terreni «leggeri».
(17) Colorno, Vedole.	Terreno di pianura, in gran parte «forte» e sabbioso.	Frumento, «sia nostrano che marzaiolo», fava, mais, misture di scandella, ceci, vecchia, fagioli, spelta, farro, orzo. Canapa.	80 biolche «arborate e vitate» a Colorno. A Vedole 28 biolche di terra «lavorata ed arborata».	Poche colture marzuole.	Semente: 3 mine di frumento per biolca. Resa: da 4 a 6 staia per biolca. Prezzo d'affitto: 20-40 lire la biolca.
(18) Poviglio, S. Sisto, Casalpò.	Terreno «in gran parte forte, in parte arinoso, in parte debole e magro».	Frumento, spelta fava, misture, ceci, frumentone bianco; canapa di «qualità ordinaria».	18 biolche a S. Sisto e 24 a Poviglio. Altre pascoli abusivi.	Poche colture marzuole. Riposo di un anno dopo una rotazione triennale di frumento e altri grani.	Semente: 1 staio per biolca per il frumento e la spelta; 1,5 staia per biolca per la fava. Prezzo d'affitto: 40-80 lire la biolca.

Tab. A I caratteri dell'agricoltura parmense in base all'inchiesta agraria organizzata dal Du Tillot nel 1771 (Segue)

LOCALIZZAZIONE	CARATTERI PEDOLOGICI	PRINCIPALI COLTIVAZIONI	TERRE COMUNI	USI AGRICOLI	SEMINA, RESE E CANONE D'AFFITTO
(19) Zona non specificata tra l'Enza e la Parma.	Terreno buono, talvolta sassoso ai piedi delle colline.	Tutte le specie di grani e canapa.	-	Non usa il riposo annuale ma, di anno in anno, si avvicendano frumento, lemi e altri grani.	Semente: 1 staio e qualche quartarole per biolca. Resa: circa 4,5 staia. Prezzo d'affitto: 50-100 lire la biolca.
(20) Castelvetto Piacentino.	Terreni di pianura vicino al Po, solitamente argillosi, talora sabbiosi.	Frumento, fava o frumentone in pari misura.	-	Nessuna coltura marzuola né «salda». Strumenti: aratro senza ruote e con un solo paio di buoi.	Semente: 3 mine di frumento e fava per biolca. Rese: 4-5 volte la semente per il frumento, variabile per la fava e il mais. Prezzo d'affitto: dalle 15 lire delle terre sabbiose alle 40-80 delle terre migliori.
(21) Treccasali, Torricella, Gramignazzo, Palasone, S. Andrea.	Terreno: in parte argilloso e sabbioso (verso il Taro e il Po); in parte «ladino e forte».	Frumento, fava, mais, spelta e canapa.	Diversi terreni non specificati.	Poche colture marzuole.	Rese: 3-4 volte la semente per il frumento; 5-8 per la spelta; variabile per il mais. Prezzo d'affitto: 20-50 lire la biolca.
(22) Territorio piacentino non specificato.	Terreno sassoso in montagna; ghiaioso, argilloso, in parte nero e in parte bianco in collina; sabbioso in pianura e vicino al Po.	In montagna e collina: frumento biada, fava, cicerchia, lenticchia e mais. In pianura: frumento, misture di segale vecchia, fava, ceci fagioli, granturco melica rossa, navoni, canapa e linosa.	Rari pascoli in montagna a Moncasacco e a Castelnuovo Fogliano.	In montagna e collina sono diffuse le colture marzuole, con un solo anno di riposo.	Rese: in montagna, il frumento rende poco più del seminato; in collina, 2-4 volte; in pianura 5-7 volte. Prezzo d'affitto: 26-40 lire la biolca in collina; 40-108 lire in pianura.
(23) Soragna.	Terreno in gran parte argilloso; sabbioso lungo i torrenti Stirone e Rovacchia.	Frumento, misture, mais e poca canapa.	-	Poche colture marzuole. Non usa lasciare la terra a riposo.	Semente: 1-1,5 staia per biolca. Resa: 3-4 volte la semente. Prezzo d'affitto: 30-50 lire a seconda della qualità del fondo.
(24) Zona non specificata.	Terreno in gran parte argilloso, sabbioso o sassoso vicino ai fiumi.	Frumento, fava, mais, vecchia, ceci, canapa.	-	Non usa lasciare la terra a riposo.	Semente: 1 staio e 4 quartarole per biolca. Resa: 4-4,5 volte la semente. Prezzo d'affitto: variabile a seconda del tipo di terreno.

Tab. A I caratteri dell'agricoltura parmense in base all'inchiesta agraria organizzata dal Du Tillot nel 1771  
(Fonte: A.S.P., Fondo Du Tillot, b. A 42-50, fasc. A 42/2).

QUALITÀ DI UVE	VITICOLTURA	TECNICHE DI VINIFICAZIONE
(1) (*) Uve rosse: durella, santa Maria, cavazina, nigrara, nigrarone, rossara, majolo e berzemino. Uve bianche: trebbiano, piacentina, greco, vernace e malvagia. Le uve maturano alla fine di settembre.	Le viti si piantano «a radici» e si appoggiano a pali denominati «tirelle». In primavera si procede alla concimazione e alla potatura, in autunno alla vangatura. Le viti si sbroccano manualmente.	Si lasciano riposare le uve nel tino per otto giorni, poi si mostano nel soglio. Per renderli chiari, i vini si levano dalla botte e si versano in un tino dove si lasciano riposare per 24 ore, dopodiché di mettono in una botte pulita. Il prodotto regge bene il trasporto e può essere venduto agli osti. Si fanno anche vini particolari, come il Berzemino e la Malvasia.
(2) Berzemino, malvasia, crove grosse e piccole, trebbiano, fortane dolci e brusche, rossara, nigrarone e cavagolla.	Le viti si piantano «a radici, a tagliolo o a madera». Si potano dopo tre anni e si sbroccano manualmente oppure con un apposito strumento detto «podino». Si fanno anche innesti. La resa delle vigne dipende dalla qualità dei terreni. Una biolca di terra buona si affitta a 60 lire.	Si lasciano riposare le uve nel tino per 8-15 giorni e poi si pigiano con i piedi nei «sogli». Non si usano torchi e si ottengono vini bianchi, rossi e rossicci. Per renderli chiari, i vini si lasciano riposare in una botte pulita. Non vengono commercializzati fuori dallo Stato.
(3) Quattro vigne nella fascia pedecollinare con uve di ogni qualità: nere, rosse e bianche, lunghe e rotonde, «a grappolo aperto o serrato».	Le viti si piantano «a tagliolo o a madera» e sono sostenute da paletti. Si concimano con la «grassina» e si sbroccano manualmente dopo tre anni. Non si fanno innesti. Una biolca di terra rende circa due carri di uva. Il valore della vigna è compreso nel canone d'affitto del podere.	Si lasciano riposare le uve nel tino per molti giorni. Si fanno vini particolari che si mantengono anche per 2-3 anni se conservati in cantine fresche.
(4) Uve rosse e bianche, «a grappolo aperto o serrato, secondo la qualità del sito».	Le viti si piantano «in isquadro e a filagno» a una distanza di 16 braccia e, dopo 3-4 anni, si sbroccano con uno strumento detto «penatto». Non si usa «sgranar l'uva».	Il tempo di bollitura del mosto è assai variabile e occorre lasciarlo «purgar nel tino», toglierlo «in buona luna e mutarlo in luna vecchia». Le uve dolci danno un vino difficilmente conservabile. Non si usano torchi e si produce soltanto vino «mercantile».
(*) I numeri progressivi che compaiono nella prima colonna identificano le zone geografiche (quando precisate) di cui alla precedente tab. A.		

Tab. B *Viticultura e tecniche di vinificazione nel Parmense in base alle risultanze dell'inchiesta agraria organizzata dal Du Tillot nel 1771 (Segue)*

QUALITÀ DI UVE	VITICOLTURA	TECNICHE DI VINIFICAZIONE
(5) Uve nere: fortana, fortizza, besgamo, berzemino e pignolo. Uve bianche: trebbiano e greco.	Le viti si piantano «all'uso parmigiano o piacentino». Nei primi tre anni si tagliano con la vanga le radici che affiorano dalla terra. Si sbroccano in autunno quando si potano e in primavera quando si zappano. Non si fanno innesti.	Il mosto si lascia bollire per 10-12 giorni, poi si pone nelle botti, ove rimane fino al «tempo della muta dei vini». Per chiarificare i vini, si lasciano riposare nel tino fino a quando sono limpidi e, a febbraio, si travasano in botti pulite. Soffrono il trasporto e, nei mesi caldi, si deteriorano rapidamente. Non si usano torchi e non si fanno vini particolari.
(6) Uve rosse: postizza, crova, fortana dolce, berzemino, pignolo, crovetto. Uve bianche: trebbiano, greco, santa Maria, vernazza. Le uve maturano per s. Michele (29 settembre).	Le viti si piantano «a tagliolo o a radici». Il primo anno si zappano a maggio, negli anni successivi entro aprile. Si potano dopo il terzo anno, lasciando «uno o due occhi al più fuori dalla terra». Si sbroccano con un «podagliolo ben tagliente a guisa di falce».	I vini «teneri e dolci» si lasciano bollire per otto giorni nel tino, quelli «duri e bruschii» per quindici giorni. Per chiarificarli, si lasciano riposare nel tino e poi si travasano nelle botti. Se conservati in fresche cantine sotterranee, durano per uno o due anni al massimo ma soffrono comunque il trasporto. Non si usano torchi e non si fanno vini particolari.
(7) Uve rosse: nigrara, postizza, nigrone, rossa-ra, pelizzona, berzemino e besgamo. Uve bianche di qualità non specificata.	Si piantano le viti «a bucca, a fossi o a tagliolo». La sbroccatura avviene in vari modi utilizzando differenti strumenti da taglio.	Si fanno vini bianchi e rossi. Per conservarli si ripongono in cantine fresche. Il vino di fortana è quello che si conserva più a lungo e che regge meglio il trasporto. Non si usano torchi.
(8) Uve bianche e rosse: crovetto, cisanese, fortana dolce e trebbiano. «Alcune vigne degli anni passati per essere piantate in fondo ghiaioso sono ormai ridotte infruttifere, nonostante siano esposte al levante». Maturano tutte alla fine di settembre.	A primavera si piantano le viti nelle buche scavate in inverno. Nei primi 3-4 anni si vangano, si concimano e, successivamente, si potano. Si sbroccano con il «podino o la podaglia». Una biolca di vigna di buona qualità produce due carri d'uva equivalenti a circa mille lire. Il prezzo d'affitto ammonta a 75 lire.	Si lascia riposare il vino nei tini per 8-10 giorni. Quando è chiarificato, si toglie dal tino e si travasa, dopo 2-3 mesi, nelle botti. Non si usano torchi. La maggior parte dei vini sono dolci e «smorti di colore».

Tab. B *Viticultura e tecniche di vinificazione nel Parmense in base alle risultanze dell'inchiesta agraria organizzata dal Du Tillot nel 1771 (Segue)*

QUALITÀ DI UVE	VITICOLTURA	TECNICHE DI VINIFICAZIONE
(9) Uve più comuni: fortana, besgamo, pignolo, crova, pelizzona, negra baza, trebbiano, greco, cova di volpe, moscatello e malvagia.	Si piantano le viti «a filagni» a distanza di 50 piedi l'uno dall'altro (alla piacentina) oppure di 100 piedi (alla parmigiana). Non si sbroccono ma si eliminano con la vanga le radici superficiali. Il prodotto per biolca è variabile.	L'uva raccolta si mette «in monte» per otto giorni, poi si pigia nei sogli. Il vino si pone nel tino dove riposa per circa 12 giorni. Si ottengono due qualità di vini – fortana e bianco – che si conservano per breve tempo e soffrono il trasporto. Non si usano torchi.
(10) Uve più comuni: fortana, besgamo, pignolo, crova, pelizzona, negra baza, berzemino e trebbiano. Maturano tutte per s. Michele.	A primavera si piantano le viti nelle buche scavate d'inverno. Il primo anno si zappano ad agosto, successivamente entro maggio. Si concimano e si sbroccono entro maggio con «una podaglia o marazzo». Soltanto dopo il terzo anno inizia la potatura. Un vigneto di terra collinare produce annualmente un carro d'uva «di parte dominicale» del valore di 800 lire. L'affitto annuo è pari a 80 lire.	Si lasciano bollire i vini «teneri e dolci» per otto giorni, quelli «duri e bruschi» per quindici giorni. Una volta tolti dal tino, i vini chiarificati si mettono nelle botti. Così facendo, questi conservano per due anni la loro fragranza, dopodiché divengono inadatti al trasporto e sono soggetti al deterioramento. Non si usano torchi.
(11) Uve rosse e nere: rabiosa, fortana, rossara, berzemino, pignolo, crova, postizza. Uve bianche: moscatello, trebbiano, veza montanara, greco e pignolo.	A primavera si piantano le viti nelle buche secondo le consuete modalità. Si sbroccono con il «marazolo o podajolo o altro strumento». Non usa sgranare l'uva ma alcuni selezionano le uve migliori per il consumo personale. Il prodotto di una biolca di terra a vigna è di un carro o un carro e mezzo a seconda della qualità del terreno e dell'andamento climatico.	Si mosta nei «Tavolazzi e nei Soglii». Si lascia bollire il mosto nel tino da 8 a 12-15 giorni. Il vino – che raramente viene commerciato – è conservato in sotterranei «appartati e opposti al mezzogiorno» per una durata massima di un anno e mezzo. Non si usano torchi.
(12) Uve rosse e nere: fortana, fortanella, pincarella, postizza, negretta, pignolo. Uve rossicce: rossara e schiava. Uve bianche: trebbiano, agragucia e pelizzona. Uve lambrusche nere e bianche.	Nei terreni «forti» si piantano le viti «a radici», nei terreni «ladini a tagliolo». A primavera si procede alla vangatura, in estate alla zappatura, in autunno alla concimazione. Il secondo anno si potano e, l'anno successivo, si sbroccono utilizzando un ronchetto. Una minoranza di viticoltori seleziona le uve per fare vini speciali.	Il mosto viene fatto bollire nel tino per 8-10 giorni. Per fare vini leggeri si aggiunge acqua. Per chiarificarli e per una migliore conservazione si fanno bollire con allume di rocca. In tal modo, i vini si conservano a lungo e reggono meglio il trasporto. Non si usano torchi.

Tab. B *Viticultura e tecniche di vinificazione nel Parmense in base alle risultanze dell'inchiesta agraria organizzata dal Du Tillot nel 1771 (Segue)*

QUALITÀ DI UVE	VITICOLTURA	TECNICHE DI VINIFICAZIONE
<p>(13) Uve rosse e nere: fortana, postizza, pincarella, lambruscone, tairolla, rossara e berzemino.</p> <p>Uve bianche: trebbiano, verdella, greco, begarella e gradesana.</p>	<p>A primavera si piantano le viti «a tagliolo e a madera» nelle buche scavate in autunno. Nei primi tre anni si procede alla vangatura. La sbroccatura si esegue manualmente oppure con un apposito falchetto. Una minoranza di viticoltori seleziona le uve per fare vini speciali. Il valore di una biolca di vigna ammonta a 40 lire al netto delle spese.</p>	<p>Si mostano le uve nella vigna e si ripone il mosto in una «castellata», lasciandolo bollire per 10-12 giorni nel tino. La conservazione dei vini – in minima parte commercializzati – non supera generalmente l'anno. L'unico torchio esistente – simile a quelli utilizzati «per cavar oglio da ardere» – appartiene al marchese Bonvisi ma costui non lo utilizza, vendendo direttamente le proprie uve alla R. Ferma in cambio di acquavite.</p>
<p>(14) Uve nere: nigrara, nigrone, pincarella, crova s. Maria, pignolo, berzemino, cisanese, pelizzona, fortana e bermezza.</p> <p>Uve bianche: lugliatica, moscatello, malvagia, piacentina, greco, trebbiano, vernazza, sedraso, dolzanella, bigarella, uvadora, cavagnola, pignolo e verdea.</p> <p>Uve rosse: panocchia, postizza, bazolina, uva medica e uva lambrusca, la cui vite «ascende per lo più sopra altri alberi, e senza coltivarsi».</p>	<p>Per piantare le vigne basse, si prepara il terreno «per squassato e si fa una buca con uno strumento detto terebella». I «tagliuoli» si piantano «a mortaro, a filadella o a filagno». Soltanto a partire dal terzo anno si inizia la potatura e, a maggio-giugno, si procede alla sbroccatura, generalmente manuale oppure con il «podajolo». Da uve selezionate si ottengono vini particolari: mescolando trebbiano, sedraso, greco e uva medica si ricava un vino «più tosto gagliardo». Il prodotto di una biolca di vigna si aggira solitamente attorno ai sei «soglii, o sia un terzo di carra».</p>	<p>Dopo la vendemmia si lascia l'uva sul «tavolazzo» per 5-6 giorni prima di mostarlo nei «sogli» e di metterlo a fermentare nel tino per 10-12 giorni. Quasi tutti «usano mettere acqua, lasciandola fermentare per 2-3 giorni per fare un mezzo vino, e dopo cavato questo, vi mettono ancora altra acqua per fare il terzo vino, che è debolissimo». Il più diffuso è un vino rosso «non troppo gagliardo, per essere quasi tutto fatto con acqua, come così ancora il bianco». I vini «puri e defecati durano tre anni ed anco più, ma di questa sorta sono scarsissimi. Non facendosene commercio in Paesi stranieri», nulla si può dire circa la resistenza al trasporto. Esiste un solo torchio di proprietà del conte Maraffa.</p>

Tab. B *Viticultura e tecniche di vinificazione nel Parmense in base alle risultanze dell'inchiesta agraria organizzata dal Du Tillot nel 1771 (Segue)*

QUALITÀ DI UVE	VITICOLTURA	TECNICHE DI VINIFICAZIONE
(15) Sono presenti tutti i tipi di uve: rosse, bianche, «di grani piccoli o grossi, lunghi o rotondi, a grapo aperto o serato». Solitamente la vendemmia si effettua tra la metà di settembre e la metà di ottobre.	Si piantano le viti «a taglioli, a radici o a fossi». Si vangano, si concimano e si zappano all'inizio di agosto. Si sbroccano con un «podajolo, o sia una roncheta». Con uve selezionate si ottiene un buon vino.	L'uva si pigia nei «soglii o nel tavolazzo» e il mosto si lascia fermentare nel tino dai tre ai venti giorni, poi si travasa nelle botti. Si fanno vini bianchi e rossi, per lo più secchi ma anche dolci. Per chiarificarli si lasciano bollire sino a quando la feccia si depona sul fondo, indi si fa il travaso in botti pulite. I vini soffrono il trasporto e non si conservano per più di 15-16 mesi. Non si usano torchi.
(16) Uve rosse: fortana e lambrusco. Uve bianche: trebbiano.	Si piantano le viti nei fossi «a radici o a taglioli». Sostenute dagli alberi, le viti si sbroccano usando un «marazzolo o un podino o una roncheta». Non si fanno vini particolari ma si ottengono comunque vini «buoni e mercantili».	Si lascia il vino nel tino per circa 15 giorni. Non si usano torchi.
(17) Uve rosse: fortana, crovino, santa Maria, nigretta, lambrusca, postizza e rossara. Uve bianche: trebbiano, besgamo «di grappo serrato», bramastone, agragucia «di grappo aperto». Maturano tutte in settembre.	Si piantano le viti nei fossi «a radici o a taglioli». Si vangano in primavera, a luglio si zappano per estirpare l'erba e si concimano alla fine dell'autunno. Si sbroccano con il ronchetto. Non usa selezionare le uve.	Terminata la vendemmia, l'uva si trasporta a casa in «benaccie», dove viene poi pigiata. Si lascia bollire il mosto nel tino per 7-10 giorni, aggiungendo allume di rocca per una migliore conservazione. Si producono soprattutto vini rossi e, in minor misura, bianchi, per lo più delicati, qualcuno «gagliardo» e pochi dolci. Reggono meglio il trasporto quelli provenienti da cantine ben ventilate. Non risulta un abituale commercio. Non si usano torchi.

Tab. B *Viticultura e tecniche di vinificazione nel Parmense in base alle risultanze dell'inchiesta agraria organizzata dal Du Tillot nel 1771 (Segue)*

QUALITÀ DI UVE	VITICOLTURA	TECNICHE DI VINIFICAZIONE
(18) Uve rosse: rabiosa, lambrusca, rossara, fortana e dolcina. Uve bianche: trebbiano, begarella e gradsana. Pur risentendo dell'andamento meteorologico, maturano tutte abbastanza presto.	Si piantano le viti «a tagliolo o a radici» e si sostengono con rami «acciò la brocca della vita non si rompa». Nei primi 3-4 anni si vangano 2-3 volte l'anno e, in autunno, si scalzano e si concimano. Si sbroccano con il ronchetto («podajolo»). A primavera si «traturano a fossetto». Soltanto pochi viticoltori selezionano le uve per fare vini particolari.	Si pigia nel «Tavolazzo o nei soglii» e si lascia fermentare per otto o più giorni nel tino, indi si procede al travaso tenendo conto della luna di marzo. Talora si aggiungono alcuni «soglii» di acqua per ottenere il «mezzovino», alcuni fanno anche il «terzo vino». Si fanno vini bianchi e rossi, dolci e secchi, che potrebbero conservarsi per più anni ma, solitamente, vengono consumati entro l'anno. Se ne fa commercio. Non si usano torchi.
(19) Uve bianche e rosse di ogni qualità, «a grappo aperto o serrato, a granello grosso, rotondo o lungo». La vendemmia si conforma alla stagione.	Si piantano le viti «a radici, tagliolo o a fossi» e si sostengono con appositi palletti. In primavera si vanga e si concima, in agosto si zappa e si elimina il superfluo. Si sbroccano con il «podaio o altro ferro secondo il bisogno». La concimazione è scarsa. Talora si selezionano le uve «per uso de' propri Padroni». Il prodotto di una biolca di vigna ammonta a circa due carri di uva.	Si pigia l'uva nel «tavolazzo» e si lascia nel tino per 8-15 giorni. Si travasa e si imbotta «alla sua stagione: chi lo muta una sol volta, chi due, e quelli che non lo lasciano bollire, lo fanno passare per li sachetti acciò resti dolce». Si fanno vini rossi, bianchi, secchi e dolci. Si conservano al massimo per un paio d'anni e «non usa trasportarli». Non si usano torchi.
(20) Non vi sono veri e propri vigneti ma «molte viti distese in filagni che dividono i campi». La vite più comune è denominata «uva d'oro ed è una specie di fortana». Sono quasi tutte uve nere, quelle tenere e dolci riescono male. Maturano nel mese di ottobre.	Le viti sono maritate all'acero e sostenute «coi pali del salice». La potatura inizia dopo il terzo anno. Si sbroccano con un ronchetto denominato «podarina». Soltanto una minoranza seleziona le uve. Le terre «filagnate» si affittano a 40-80 lire per biolca e si vendono a circa 1200 lire.	L'uva si pigia nella «navazza» e si lascia fermentare nel tino per circa quindici giorni. Aggiungendo acqua si fa il «mezzo vino». Si fa poco vino bianco e non si fa vino rossiccio. I vini non sopportano il caldo e il trasporto. Non si usano torchi.

Tab. B *Viticultura e tecniche di vinificazione nel Parmense in base alle risultanze dell'inchiesta agraria organizzata dal Du Tillot nel 1771 (Segue)*

QUALITÀ DI UVE	VITICOLTURA	TECNICHE DI VINIFICAZIONE
(21) Uve rosse: fortana, nigrara, besgamo, fortanella. Uve bianche: trebbiano, montanara, pelizzona e lambrusca, «che si ritrova alla cima delli arbori».	Si piantano le viti «a taglio o a radici». Si sbrociano manualmente oppure con un «marazzolo o podino». Non si selezionano le uve. Per formare (preparare) una vigna – valutata circa tremila lire – occorrono almeno sei anni.	Dopo la pigiatura, si lascia fermentare nel tino per 8-10 giorni, tenendo conto delle fasi lunari. Per facilitare il trasporto si aggiunge allume di rocca. Non si usano torchi.
(22) Uve rosse: pignolo, besgamo, bergnolara, parmigiana, fruttana, barbisina, pizzadella, carola e moradella. Uve bianche: schiava, trebbiana, molinara, malvagia, moscadello, greca.	Si scavano i fossi e, dopo sei mesi, si piantano «di magliuoli o le viti con radice». Vi sono viti «sparse, ed unite in vigne sostenute da pali, e disarmate». Quelle giovani si ingrassano con letame e si tagliano solo dopo 5 anni. Si zappano, si sbarbicano e, attorno ad ogni pianta, si fa una «barra di spini per ripararle dal morso degli armentati». La potatura avviene in febbraio-marzo in collina e in novembre in pianura. Si sbrociano manualmente. Non si selezionano le uve ma ci si limita a separare le bianche, dalle nere e dalle rosse. Il prodotto di una biolca di vigna ammonta solitamente a circa 50 pesi (410 kg.) di uva in collina e 70 (574 kg.) in pianura. L'uva di collina si vende a 22-40 soldi al peso di 25 libbre, quella di pianura a 22-25 soldi al peso.	Si mosta nella «navazza» e si lascia bollire nel tino per 18-25 giorni o anche più se si vuole un vino «generoso e forte». In collina si fa anche il vino santo che si conserva per molti anni. I migliori vini bianchi sono il moscatello e la malvagia. Tra quelli neri, i più pregiati sono il pignolo, il fruttano e quelli ottenuti da «uva barbisina, crova e moradella». I vini si conservano per circa due anni, non reggono alla navigazione e «se ne fa commercio con lo Stato Milanese, e Pavese». Si usano i torchi («strettoj») per premere le vinacce.

Tab. B *Viticultura e tecniche di vinificazione nel Parmense in base alle risultanze dell'inchiesta agraria organizzata dal Du Tillot nel 1771 (Segue)*

QUALITÀ DI UVE	VITICOLTURA	TECNICHE DI VINIFICAZIONE
<p>(23) Non vi sono vigne ma soltanto «golati in file a proporzione del terreno».</p> <p>Uve nere: berzemino e pignolo.</p> <p>Uve rosse: fortana, postizza e altre uve dolci.</p> <p>Uve bianche: in prevalenza trebbiano.</p> <p>Le uve dolci maturano prima e si raccolgono entro il 20 settembre; quelle «forti» si vendemiano durante tutto il mese di ottobre.</p>	<p>Le viti «si dispongono agli alberi o con radice o a tagliuoli a gusto del Padrone»; quelle «a radici» si piantano tra il 20 ottobre e la fine di novembre a luna crescente. Le viti sono maritate all'olmo e «vengono regolarmente sostenute coi suoi Pali per poter reggere al peso delle uve». Le viti giovani si zappano «nel scemar della luna, perché si seccano più facilmente le erbe». Per sbrocicare le viti vecchie si usa un «manarino quadro bislungo e tagliente», per quelle «novelle una accetta sottile e un poco adunca».</p>	<p>Dopo la pigiatura nei «soglii», le uve si ripongono nelle «castellate» e si conducono alle abitazioni padronali, dove si lasciano bollire per 12-15 giorni nel tino. Non si fanno vini particolari e non usa metter le vinacce sotto i torchi. Questi vini sono «delicati e chiari di sua natura, si custodiscono in fresche e buone cantine e difficilmente si guastano; al trasporto si fiaccano alquanto e, riposati il suo debito tempo, ritornano al primero vigore e riescono stomatici, e passanti».</p>
<p>(24) Uve bianche, rosse e nere «a grano lungo e rotondo, a grappo aperto e serrato».</p> <p>Maturano generalmente alla fine di settembre a eccezione della iatica, del moscatelo e della santa malgerina che maturano in anticipo.</p>	<p>Si piantano le viti secondo gli usuali sistemi. In primavera si vangano e si concimano le viti giovani. Dopo il terzo anno si procede alla potatura «vicino a terra ponendovi una piccola manecchia acciocché le basi che faranno possano aver comodo di attaccarsi». Le viti si sbrociano con le mani e soltanto quando sono dure si usa un «ronchino, facendo il taglio di sotto in su più netto che sia possibile». Solo pochi selezionano le uve per fare vini particolari, quali malvasia e berzemino ma in modesta quantità destinata all'autoconsumo.</p>	<p>Dopo la pigiatura nei «soglii», il mosto si ripone nel tino, ove si lascia riposare per 8-15 giorni, poi si travasa nelle botti. Per chiarificare i vini, occorre lasciarli bollire il più possibile, travasandoli a tempo debito e ponendoli per 15 giorni nella botte. Spesso si aggiunge acqua per accrescere la quantità ma ciò va a scapito della conservabilità che, senza acqua aggiunta, può arrivare a tre anni. Si producono vini di tutte le qualità: tra i bianchi domina il trebbiano, tra i rossi le «fortane rabiose, pincarelle e postizze». Non si fa commercio e, quindi, non si può dire se regga o meno il trasporto. Non si usano torchi.</p>

Tab. B *Viticultura e tecniche di vinificazione nel Parmense in base alle risultanze dell'inchiesta agraria organizzata dal Du Tillot nel 1771*  
(Fonte: A.S.P., Fondo Du Tillot, b. A 42-50, fasc. A 42/2)



ALFIO GRASSO

SUL «GOSSYPIUM HIRSUTUM»,  
VARIETÀ «BIANCAVILLA», COLTIVATO,  
NELLA PRIMA METÀ DELL'OTTOCENTO,  
DA "BIANCAVILLOTI" DI CASALE DEI GRECI

1. Gli ultimi decenni del Settecento siciliano furono prodigi di studi sullo stato di decadenza dell'agricoltura e sul modo concreto di rimediarsi, studi tesi soprattutto a «Liberare la nazione dal bisogno di prodotti stranieri», dei quali la Sicilia era importatrice, e a suggerire, quale rimedio risolutore immediato, il ricorso al miglioramento dei sistemi tradizionali di produzione agraria (cerealicoltura) al quale erano legati gli agricoltori<sup>1</sup>, sia superando le tecniche di produzione basate ancora sull'aratro a chiodo, la zappa e la falce<sup>2</sup>, sia puntando notevolmente all'incremento delle colture intensive e migliorando le arti e le manifatture. Nonostante i buoni propositi manifestati da insigni economisti, tali buoni propositi non riuscirono a concretarsi in un dibattito idoneo e fruttuoso, capace di coinvolgere le istituzioni borboniche.

L'agricoltura siciliana, purtroppo, era rimasta ancora ingessata al binomio grano-pastorizia, con la sola variante di isolate chiazze di oliveto, vigneto e, sulle coste orientali dell'Isola, di qualche gelseto.

L'ultimo decennio del Settecento fu caratterizzato da una crisi spaventosa, in conseguenza della perdita dei tradizionali mercati ita-

<sup>1</sup> Un autore del tempo, Stellario Salafia (*Sull'industria della nazione Sicilia. Discorso economico-politico-filosofico*, Palermo 1839, p. 138), così descrisse il tradizionalismo degli agricoltori siciliani: essi «solo voglion coltivare i terreni con metodi più o meno tradizionali in ragione che così facevano i loro nonni e bisavi».

<sup>2</sup> Tra gli strumenti agricoli per la coltivazione dei terreni, in Sicilia, si ignoravano sia l'aratro a ruote che poteva essere adoperato con successo nelle pianure sgombre da sassi che l'erpice, altrove tenuto in considerazione più dell'aratro, il quale per i siciliani era uno strumento affatto sconosciuto, cfr. S. SCUDERI, *Dissertazioni economiche ed agrarie riguardanti il regno di Sicilia*, II ed., Catania 1818, p. 159.

liani ed europei – in particolare di Francia e Svizzera –, che colpì l'intera agricoltura, compresi quei limitati comparti produttivi che avevano dato qualche sprazzo di vivacità e nobiltà alle esportazioni siciliane.

Colpita, infatti, fu la produzione dello zucchero che si dimezzò, un considerevole calo subì anche quella del riso; le produzioni industriali, come seta e lana, sprofondarono in una grande crisi; le superfici agrarie investite a cotone e a lino si ridussero all'estremo e le produzioni dell'olio e del vino diminuirono sensibilmente.

Né foriero di buone speranze si presentò l'inizio del nuovo secolo, segnato da uno scarso raccolto e da un ineluttabile stato di bisogno della popolazione, votata, ormai, tristemente alla fame. Il susseguirsi degli scarsi raccolti per tutto il primo decennio dell'Ottocento e, poi, la carestia del 1811 e ancora l'insufficiente raccolto del 1812 fecero il resto, immiserendo la popolazione siciliana e prostrandolo il ceto imprenditoriale agricolo, per l'insufficiente reddito prodotto.

La cerealicoltura, tuttavia, negli anni successivi al 1812, continuò a essere la coltura prevalente, interessando immense superfici di terra della Sicilia interna. In quel periodo, alle necessità alimentari della popolazione siciliana si aggiunsero, quelle delle truppe d'occupazione inglesi, che ebbero come conseguenza immediata, l'incremento della coltura cerealicola, la quale continuò a reggersi «su una base di alti costi e con criteri irrazionali, i quali non permisero di resistere all'improvviso crollo dei prezzi dopo il 1815, reso più grave dalla concorrenza dei grani russi»<sup>3</sup> che accentuò, smisuratamente, la depressione della già precaria situazione economica siciliana. In quest'arco temporale, non breve, ogni richiesta tendente a risollevar l'economia siciliana trovò serie difficoltà a inserirsi nel dibattito politico e a sensibilizzare il governo borbonico. Anzi, quando i siciliani si rivolsero al ministro napoletano, Luigi De Medici, e gli prospettarono le difficoltà economiche e sociali in cui si dibatteva la Sicilia, questi replicò che le finanze, l'agricoltura, il commercio e il debito pubblico dell'Isola erano usciti dalla guerra indenni, in stato di floridezza e per ciò i siciliani non erano autorizzati a lamentarsi e ad avanzare reclami contro la politica economica del governo<sup>4</sup>.

Le autorità borboniche, in verità, non si resero (o finsero di non

<sup>3</sup> R. ROMEO, *Il Risorgimento in Sicilia*, Bari 1950, p. 164.

<sup>4</sup> ID., *Mezzogiorno e Sicilia nel Risorgimento*, Napoli 1963, p. 93.

rendersene) conto che, in quel periodo (1806-1815), l'accrescimento della ricchezza isolana fu determinata da un fatto puramente contingente (l'occupazione inglese) e, quindi, non da un radicamento della struttura produttiva agricola, industriale e commerciale.

La ricchezza siciliana, in particolare, dal 1812, infatti, trovò modo di apparire opulenta per la presenza delle truppe d'occupazione inglesi e per qualche annata di buon raccolto di grano, e non per le rinnovate capacità produttive delle strutture siciliane, che rimasero deboli sia per la persistente struttura feudale che per la presenza<sup>5</sup> e l'ingerenza, negli affari interni dell'Isola, della politica inglese di Lord Bentinck, che resero ancora più grave la già pesante situazione socio-economica della Sicilia<sup>6</sup>.

La reazione al disagio causato sia dall'insensibilità politica di re Ferdinando IV, ormai votato alla restaurazione, decisa al Congresso di Vienna (1815-1816) sia dalle carestie dovute prevalentemente agli andamenti climatici sfavorevoli, ma anche della crisi economica, fu quella di invogliare la ricerca di nuovi spunti di sviluppo economico, sostituendo la cerealicoltura con colture agroindustriali (lino, seta, soda, ecc.). In particolare, si puntò sul cotone, quale «prova mirabilmente ne' nostri terreni»<sup>7</sup>, e a incrementare le attività manifatturiere. Si pensò, in tal maniera, che attraverso lo sviluppo del settore agricolo, legato al rafforzamento della debole industria manifatturiera e alla politica estera che favorì una maggiore esportazione dei prodotti agricoli suscettivi di trasformazione – quali, ma non solo, il cotone la cui bambagia “bianchissima” era molto ricercata all'estero e per la quale la Sicilia centro-orientale contribuì sia ad aumenta-

<sup>5</sup> La permanenza “protettiva” della flotta inglese nei mari che attorniano la Sicilia fu considerata, infatti, un artificio innaturale e forzato che aumentò sì la ricchezza dell'Isola ma nei fatti impedì la nascita e lo sviluppo di un apparato industriale collegato all'agricoltura. La Sicilia, ai contemporanei del tempo apparve come «una specie di fattoria ed emporio per vendere e per introdurre in contrabbando le [merci degli inglesi] le quali in quel tempo erano escluse dalla Francia, dall'Italia e da vari Stati d'Europa pel sistema detto *continentale* imposto dall'imperatore Napoleone», così L. BIANCHINI, *Un periodo della storia del Reame delle due Sicilie (1830-1859)*, riprodotto, in parte, da f(rancesco) b(rancato) in «Nuovi quaderni del Meridione», n. 49, 1975, p. 100, col titolo *Carattere aristocratico e conservatore della Costituzione del 1812 e i dannosi effetti della protezione inglese*. (Il passo virgolettato si legge a p. 115). In argomento si vedano pure le considerazioni di N. PALMERI, *Saggio sulle cause ed i rimedi delle angustie attuali dell'economia agraria siciliana*, Palermo 1826, citato dal Bianchini.

<sup>6</sup> F. RENDA, *La Sicilia nel 1812*, Caltanissetta-Roma 1963, p. 14 e ss.

<sup>7</sup> Così SCUDERI, *Dissertazioni economiche ed agrarie riguardanti il regno di Sicilia*, cit., p. 33.

re la produzione che a determinare il «miglioramento qualitativo» della detta produzione<sup>8</sup> –, attraverso l'esportazione dei vini, dello zolfo, dei prodotti della pesca, ecc., si sarebbe potuto alleggerire, nello scambio commerciale, la bilancia dei pagamenti e consentire alla Sicilia di importare derrate alimentari, a costi sostenibili, al fine di soddisfare i bisogni della popolazione e attenuare sensibilmente le tensioni sociali.

2. Del cotone che si coltivò nella Contea di Adernò e, più specificatamente, nel territorio di Biancavilla, quasi due secoli or sono (1822), se n'occupò l'economista Giuseppe De Welz (1774-1841) il quale era al servizio del governo borbonico. Questi, nell'indirizzare a sua altezza reale il principe ereditario del regno delle due Sicilie, il *Saggio su i mezzi da moltiplicare prontamente le ricchezze della Sicilia*<sup>9</sup> ebbe a scrivere: il cotone

si coltiva con grandissimo successo in Patti, in Catania ed in altre contrade presso l'Etna. Quattromila cantaja nell'anno scorso si esportarono in Svizzera, Francia ed Inghilterra. L'America è venuta in concorrenza; ma se la Sicilia offrì un prodotto di miglior qualità ed a prezzo minore, otterrebbe de' vantaggi notabili (...). I cotoni di Biancavilla, Altavilla, Pachino e Giardinetti sono apprezzati e ricercati in Svizzera, Alemagna e Francia. Quello di Biancavilla si distingue per la sua bianchezza. I fabbricanti della Svizzera e della Germania lo mettono a paragone di quello della Luigiana. Il suo prodotto è circa 1550 cantaja<sup>10</sup>.

Ora, se «la Sicilia è sotto il cielo più beato» ed essa «può essere considerata come il giardino del nostro globo, da dove, dopo analoga coltivazione, non vi è prodotto che non possa esservi domandato»<sup>11</sup>, perché il cotone e, specificatamente, quello di Biancavilla era preferito, rispetto ad altri cotoni siciliani, dagli industriali della Svizzera e della Germania?

Per spiegare le ragioni di tale preferenza estera del cotone di Biancavilla occorre fare una breve digressione.

<sup>8</sup> A. CARACCILO, *Storia economica*, in *Storia d'Italia*. 3. *Dal primo Settecento all'Unità*, Torino 1973, p. 573.

<sup>9</sup> G. DE WELZ, *Saggio sui mezzi da moltiplicare prontamente le ricchezze della Sicilia*, Paris 1822, ristampato con lo stesso titolo, a cura di Francesco Renda, nella collana di *Storia economica di Sicilia*, Caltanissetta-Roma 1994 (da cui citiamo).

<sup>10</sup> *Ivi*, pp. 95-96.

<sup>11</sup> *Ivi*, pp. 77-78.

La scienza agraria catalogò, sin da tempo memorabile (sembra che a trattare l'argomento sia stato per primo Plinio il Vecchio, in *Naturalis Historiae*), il cotone appartiene al genere *Gossypium* della famiglia *Malvaceae*, specie *Hubisceae*, proveniente dall'India. Ma, come tutte le piante d'antica coltivazione, anche per il cotone, non sono possibili precisare da quali biotipi derivano le diverse varietà coltivate e da quale parte del mondo siano giunte sino a noi. Tuttavia, quel che sembra certo è che la coltivazione del cotone fu introdotta in Sicilia dagli arabi, verso la metà del IX secolo d.C., si diffuse sotto la denominazione Normanna e degli Svevi e si estese, in successione di tempo, dal Sud della Sicilia, in diverse zone dell'Isola trasmigrando, di seguito, verso le coste calabre per poi invadere, ancor di seguito, le altre regioni italiane.

Nella Contea di Adernò la coltura del cotone, fino al 1790, era poco conosciuta. Soltanto qualche dilettante, appassionato di agronomia, come l'agostiniano padre Carmelo Castiglione ne coltivò, più per *hobby* che per interesse economico o scientifico, qualche pianticella nell'orticello del Convento di Adernò.

La coltura del cotone, praticata altrove, infatti, fu introdotta nella Contea da intraprendenti agricoltori (o industriali), votati all'innovazione colturale dell'ambiente agrario, che la importarono dal Sud della Sicilia e in particolare dalla pianura di Terranova, l'attuale Gela<sup>12</sup>; essa, dapprima fu limitata negli *ex* feudi di Paportello, Schettino e nella tenuta Cannizzola, dove sostituì la coltura del riso ivi praticata.

La coltivazione del cotone, «mano mano allargandosi si è scorto desso fecondo arbusto feracemente secondare le industrie mire degli agricoltori, negli *ex* feudi di Carcaci, Ragona, Giannottoleto, Scirfi, Poggio di Vaca, Buffa, Pietralonga e [in] parecchie chiusette»<sup>13</sup>, assumendo una dimensione socio-economica significativa. Da qui, poi, la coltura del cotone si espanse ancora, a macchia d'olio, fuori della Contea, nei territori di Paternò e di Belpasso.

Le specie di *Gossypium* più conosciute, in Sicilia, furono, in quel

<sup>12</sup> Sulla coltivazione del cotone a Terranova (Gela), cfr. G. DI BARTOLO, *Della coltivazione del cotone secondo le antiche pratiche di Terranova di Sicilia*, Torino 1864, *passim*.

<sup>13</sup> V. CORDARO CLARENZA, *Del Cotone (Memoria letta nella Società economica di Catania nell'adunanza dell'11 marzo 1839)*, Catania 1840, p. 23.

tempo, la *Gossypium Herbaceum*, importata dagli arabi e la *Gossypium Hirsutum*, di origine americana. Alla prima specie furono aggregate le varietà *Nostrale* di Sciacca e *Biancorizzo* di Terranova, mentre alla seconda furono associate le varietà (le più note): *Acala*, *Stoneville*, *Trice* e altre ancora<sup>14</sup>.

Il seme del cotone, nella Contea di Adernò, come ricordato, fu importato dalla zona di Terranova. Nel territorio della Contea, e più precisamente in quello più ristretto di Biancavilla trovò l'ambiente ideale, per effetto di una serie di fattori: buona tecnica di coltivazione, acque irrigue, clima, giacitura, profondità e fertilità dei terreni. Il territorio di questo sperduto comune etneo, infatti, si dimostrò particolarmente idoneo alla coltura del cotone, «giacché le terre vulcaniche composte di sabbia fina con scarsa parte di argilla o di calcare confacevoli meglio vi sono»<sup>15</sup>.

*L'Hirsutum*, indicato anticamente col nome di cotone a seme verde, per la sua grande facilità a variare per effetto degli incroci con diverse altre specie, dette luogo a un grandissimo numero di varietà. Nella Contea di Adernò grazie alle pazienti, accurate e appassionate manipolazioni genetiche (incroci), praticate da frate Ponti, un domenicano, che dimorò a lungo presso il Convento di Adernò, uomo molto dedito alla botanica, che «addomesticò» il seme per essere acclimatato all'*habitat* etneo.

Il cotone, ormai manipolato geneticamente, inizialmente fu conosciuto come «sotto specie di cotone dei Greci, poiché i biancavilloti altrimenti chiamati Greci<sup>16</sup> che abita[ro]no nel (...) territorio [della contea], furono i primi ad estendere la [detta] produzione» nei territori attigui<sup>17</sup>.

<sup>14</sup> Sul cotone, informazioni utili in relazione alla presente nota, possono trarsi dai lavori di G. SCAVONE, *Cotone*, voce in *Enciclopedia agraria italiana*, Roma 1954, p. 1140; di D. LA., *Cotone*, voce in *Enciclopedia Italiana*, vol. XI, Roma 1949, p. 677 e di D. VANZETTI, *Cotone*, voce in *Enciclopedia*, vol. V, «La Biblioteca di Repubblica», Roma 2003, p. 584.

<sup>15</sup> CORDARO CLARENZA, *Del Cotone*, cit., p. 24.

<sup>16</sup> Biancavilloti furono chiamati gli abitanti della città di Biancavilla, la quale deve la sua origine a un gruppo di profughi greco-albanesi che, guidati da Cesare De Masi, ottenne (8 gennaio 1488) dal Conte Moncada, il permesso di caseggio e di insediarsi nel sito Pojo Rosso Scirfi e nella tenuta di Calligari, presso l'antica città di Adernò (l'odierna Adrano). La colonia greco-albanese di Pojo Rosso, a seguito di *licentia populandi*, fu chiamata Casale dei Greci, poi Altavilla e dal 1595 Biancavilla.

<sup>17</sup> A padre Ponti di Palagonia, religioso domenicano, che dimorò più anni presso il Convento di Adernò, si deve la manipolazione genetica del cotone, varietà *Biancavilla*, come informa G. SANGIOGIO MAZZA, *Storia di Adernò*, Catania 1820, p. 283, n. 1. Cenni

Da qui la denominazione di cotone, varietà *Biancavilla* – appunto, perché, coltivata dai biancavilloti, abitanti nel territorio di Biancavilla – che, più tardi, l'economista De Welz, nell'indicare la qualità del cotone, richiesta dall'estero e da sostenere con politiche economiche adeguate, più che fare riferimento alla denominazione scientifica della varietà, individua con la zona (o comune) di produzione, quel cotone «di Biancavilla [che] si distingue per la sua bianchezza [e che mise] al paragone con quello della Luigiana»<sup>18</sup>.

Mediante le manipolazioni genetiche di frate Ponti ne conseguì un miglioramento qualitativo della produzione, tale da assumere peculiarità particolari nella varietà<sup>19</sup> che, per la «sua bianchezza»<sup>20</sup>, la sua «pregiata [ed] eccellente qualità», fu ritenuta «quasi unica in tutto il regno»<sup>21</sup> siciliano. Il cotone, varietà *Biancavilla*, per le sue fibre che si staccano facilmente dal seme, non solo si distinse dalle varietà *Nostrale* di Sciacca e del *Biancorizzo* di Terranova e di altre varietà, altrove coltivate, ma gli fu permesso di assumere la denominazione scientifica di *Gossypium Hirsutum*, varietà *Biancavilla*<sup>22</sup>, acquisendo una posizione di rilievo negli *Annali* di botanica e una valenza scientifica, tale da farlo assurgere a varietà nazionale.

I semi di cotone, ricavabili dalla varietà *Biancavilla*, erano – per

---

in tal senso, anche in P. CASTIGLIONE, *Settecento siciliano. Città e terre feudali tra malessere e riformismo*, Catania 1982, p. 383.

<sup>18</sup> DE WELZ, *Saggio sui mezzi da moltiplicare prontamente le ricchezze della Sicilia*, cit., pp. 95-96.

<sup>19</sup> Gli storici, nei loro giudizi, pur non definendo il cotone prodotto di questo contado, come varietà *Biancavilla*, lo hanno considerato «particolarmente pregiato» (ROMEO, *Il Risorgimento in Sicilia*, cit., p. 197) o addirittura «senza semi» [G. GIARRIZZO, *Un comune rurale della Sicilia etnea (Biancavilla 1810-1860)*, Catania 1963, p. 62]. Da qui si ha da ritenere, l'apprezzamento e la ricercatezza di questa particolare produzione che «si distingue per la sua bianchezza» (DE WELZ, *Saggio sui mezzi da moltiplicare prontamente le ricchezze della Sicilia*, cit., p. 96) e «che fa traffico non solamente con tutte le città della Sicilia, ma sebbene nelle città mercantili del Continente, e coll'Inghilterra, è famosissimo per la sua eccellente qualità» (SANGIORGIO MAZZA, *Storia di Adernò*, cit., p. 283). Anche la letteratura dell'Ottocento (v. L. CAPUANA, *Lo sciancato*, in *Racconti*, t. 2, *Le paesane*, a cura di E. Ghidetti, Roma (s.d.), p. 233), accenna al cotone di Biancavilla, trovandolo «bianco come spuma».

<sup>20</sup> DE WELZ, *Saggio sui mezzi da moltiplicare prontamente le ricchezze della Sicilia*, cit., p. 96.

<sup>21</sup> Così M. GRECO (manoscritto dal titolo), *Cenni sul vero sito dell'antica città d'Inessa in Sicilia. E per coincidenza si parlerà di Biancavilla per essere sita nel medesimo luogo*, ora pubblicato, per la prima volta, col titolo *Il manoscritto di Michelangelo Greco*, a cura di A. Lanaia, Biblioteca comunale "Gerardo Sangiorgio", Biancavilla 2009, p. 242 (da cui in seguito citiamo come *Il manoscritto di Michelangelo Greco*).

<sup>22</sup> SCAVONE, *Cotone*, cit., p. 1141.

quello che ci è stato tramandato – vestiti di peluria bianca o verde, la quale mediante particolari operazioni delentatrici, si staccavano facilmente per ottenere i *linters*, dai quali ordinariamente si ricava il cotone idrofilo e il cotone fulminante.

3. La coltura del cotone introdusse una vera rivoluzione negli assetti colturali agricoli, interessando il vasto comprensorio etneo che si estendeva da Carcaci a Belpasso. Dal 1812, infatti, fu fortemente sentita l'intraprendenza degli agricoltori di tuffarsi nella più redditizia coltura del cotone, rispetto alla granicoltura e alla risicoltura che ormai andavano perdendo rilevanza economica anche nella nicchia di mercato locale del distretto catanese.

Nell'intento di profittare del momento favorevole, che questa produzione industriale lasciò presagire, gli agricoltori di Biancavilla si dimostrarono, nella coltivazione del cotone, «tanti genj, maggiormente nel rendere irrigabili le terre seccagne; e ciò per sola pratica, provocata dall'industria [cotoniera], per cui vengono ricercati da molte parti del Regno come direttori di questa lucrosa pianta»<sup>23</sup>. Non solo, nella Contea e nel contado biancavillese, per meglio affrontare i costi di produzione che l'attività cotoniera richiese, furono inventati rapporti agrari *sui generis* ma furono sperimentate persino forme di collaborazione varie, utili allo scopo.

I proprietari e i grossi gabelloti, infatti, nel porsi la realizzazione di siffatto obiettivo, sapendo (o immaginando) di correre dei rischi, anche a causa della concorrenza straniera (americana ed egiziana) paventata, per evitare che ciò accadesse, coinvolsero, nei modi più diversi, altri operatori agricoli.

La produzione, nell'arco di un ventennio, infatti, assunse un'importanza economica strategica nella Contea e, in particolare, nel territorio biancavillese, a tal punto che, qui, il cotone fu considerato la «derrata dalla quale gli abitanti ne traggono la loro principale sussistenza»<sup>24</sup>.

In questo settore furono impegnati non soltanto imprenditori

<sup>23</sup> *Il manoscritto di Michelangelo Greco*, p. 219.

<sup>24</sup> Così scrisse il Sindaco Salvatore Messina all'Intendente il 16 luglio 1844 (Archivio storico di Biancavilla, *Corr.*, 1844, n. 306). Ricordiamo, seppure in nota, che il cotone non fu la sola derrata che si coltivò in questo territorio. Uno spazio significativo occuparono le colture agroindustriali della canapa e del lino – particolarmente del lino *vernio* utile per trarne *linusa* – che si coltivarono nei feudi di Scirfi e Cavallaccio.

agricoli di certa consistenza economica, ma anche tanti contadini poveri e, nella fase della coltivazione, numerosi *bracciali*; mentre nei lavori di raccolta e di sgranellatura vennero impegnati stuoli di ragazze e ragazzi e nei lavori collaterali della filatura e della tessitura (mista cotone, lino e lana) tante donne. In questi lavori, a Biancavilla, secondo calcoli del tempo, furono impegnate da 3000 e 3500 donne<sup>25</sup>.

Si stimò, inoltre, che in un ettaro di terreno coltivato a cotone potevano essere occupate da 70 e 80 giornate lavorative uomo, rispetto alle 30-40 giornate per ettaro assorbite nella coltivazione del grano<sup>26</sup>. A cavallo degli anni quaranta e cinquanta dell'Ottocento, nel distretto di Catania, su circa 1000 salme di terreni coltivate a cotone, gli agricoltori biancavillesi ne destinarono circa 500, ottenendo, peraltro, produzioni elevate, misurabili in circa 2200 quintali per annata, rispetto ai 5000 quintali ottenuti nel distretto catanese e ai 13.450 prodotti nell'intera Sicilia. Come ricordato fu possibile ottenere elevate produzioni, non solo nel territorio biancavillese, ma anche nei territori contermini, in particolare, grazie all'ottimo *habitat* naturale e alla giacitura dei terreni in cui le cotoniere si coltivarono, tanto che, da un raffronto fatto allora con le produzioni di altri territori regionali del Regno delle due Sicilie si rileva che

Da noi suole[vano] restituirci il sestuplo ed anche l'ottuplo in cantata di netto delle salme del campo coltivato. [Mentre] In terra di Lavoro un moggio di terra ne ritorna sette cantata. Presso Salerno anche otto ma di lordo, che corrisponde di netto da uno quintale e mezzo a due, del pari avviene in Otranto, Lecce e Gallipoli<sup>27</sup>.

Si calcolò che, dal 1840 al 1860, «la quantità di cotone che si consum[ò] in Catania e si sped[ì] all'estero prov[eniva] da Caracci, Aragona, Adernò, Biancavilla, S. Maria di Licodia, Paternò». Il cotone ebbe un'espansione impressionante e non ci fu contrada del territorio di Biancavilla ove non fu tentata e praticata la sua coltivazione. Infatti, se, parafrasando Michelangelo Greco (1774-1849), il

<sup>25</sup> Cfr. GIARRIZZO, *Un comune rurale della Sicilia etnea (Biancavilla 1810-1860)*, cit., p. 76.

<sup>26</sup> SCAVONE, *Cotone*, cit., p. 1143.

<sup>27</sup> CORDARO CLARENZA, *Del Cotone*, cit., p. 29.

«benigno lettore» (o «viaggiatore»)<sup>28</sup>, nei mesi estivi, si fosse trovato a Biancavilla e si fosse affacciato dall'altissima roccia dove finisce il lungo sguardo proiettato da Porta Ferdinanda, a distanza, avrebbe visto non lande gialle, desolate e deserte, ma un paesaggio agrario diverso, vivo, largamente chiazzato di verde, con decine di contadini curvi, occupati a sarchiare, a irrigare, a cimare e poi a raccogliere i bianchi boccioli del cotone, varietà *Biancavilla*.

4. Sul cotone, con una visione d'insieme, di livello universale, calata nella realtà siciliana e, quindi, in quella della Contea di Adernò, si occupò il cav. Vincenzo Cordaro Clarenza (1793-1860), il quale vi dedicò una pregiata e dotta *Memoria*, che lesse nell'adunanza della Società economica di Catania l'11 marzo 1839.

Con riferimento al distretto catanese e in particolare alla Contea di Adernò, le notazioni agronomiche pratiche che il Cordaro Clarenza trasfuse nella detta *Memoria*, come lo stesso precisò, gli furono dettate dal botanico, chiarissimo abate Salvatore Portal (1789-1854), di questa Biancavilla<sup>29</sup>. L'abate Portal, che, parlò, appunto, per bocca del suo amico Cordaro Clarenza così si sarebbe espresso:

Il meglio accertato modo di coltivazione (...) quello si è di arare squisitamente il terreno 3 o 5 volte da dicembre ad aprile, in guisaché le radici sprofondare e ovunque distendersi e dirigersi potrebbero, e succiar principi nutritizi.

Si sceglie quindi il seme «dalle bocce del primo fiore dell'anno

<sup>28</sup> *Il manoscritto di Michelangelo Greco*, pp. 128 e 242.

<sup>29</sup> L'abate Salvatore Portal, figlio di questa terra, fu un eccellente botanico, insignito di tanti riconoscimenti nazionali e internazionali, contribuì, con la sua opera al miglioramento delle produzioni agricole. Con riferimento all'agricoltura v. del *Catalogus Plantarum Horti Botanici Salvatoris Portal Albaevillae in Sicilia*, Catania 1826; *Progetto sul miglioramento della coltura del riso e sul modo di metterlo a scampo dalla misura sanitaria*, «Effemeridi scientifiche e letterarie per la Sicilia», 1835; *Cenni sopra la virtù medica delle mandorle e della celidonia maggiore e del crescione acquatico*, «Giornale delle scienze, lettere ed arti per la Sicilia», 1836; e la *Memoria sullo stato dell'agricoltura e della pastorizia nel territorio di Biancavilla*. Quest'ultimo lavoro [inedito] fu scritto sul finire del mese di febbraio del 1852 e inviato alla Commissione di agricoltura e pastorizia di Palermo il 6 marzo dello stesso anno. La passione del Portal per le scienze naturali lo portò a realizzare un orto botanico presso la propria abitazione – che come scrisse il Sindaco Salvatore Messina all'Intendente il 23 luglio 1842 (Archivio Storico Biancavilla, *Corr.*, 1842, n. 360) – «tanto onore port[ò] alla comune e alla provincia». Sul cotone, a nostra conoscenza, l'abate Portal, non pare abbia lasciato alcuno scritto.

caduto» e dopo averlo bagnato lo si strofina con cenere o sabbia e lo si tenga in acqua per 24 ore per favorirne il germoglio e

negli ultimi di marzo [generalmente per S. Giuseppe, cioè il 19 marzo<sup>30</sup>] o principio di aprile, e anco in maggio, se una stagionaccia accadesse, si sparge nell'agro a piena man volante [a spaglio], in quantità doppia di quello preparato all'uopo; il che dicesi di due sementi, senza di prodigalità o spilorceria, in tempo asciutto però per non infracidire ed ammuffire<sup>31</sup>. Di poi colla marra o zappa rompersi ogni zolla o pista, ché qua l'erpice non è volgare, a voler ricoprire pure così la sparsa sementa, ed eguagliare il suolo.

### Altri

seminano a pizzico o a solchi, guarnendo questi di grano turco, onde garantirne le prime dal freddo loro nemico esiziale nella preantesi. Allorché dopo 15 giorni ha manifestato le seconde foglioline, perciocché dappoi li otto getta le radicali, si sarchia, tolgonsi affatto le pianticelle approssimate deboli tristanzuole e di cattiva struttura, lasciandovi diradare le migliori le più nutrite, le più belle che promettessero sommo di bontà, alla distanza di due palmi a zig zag, formando delle aiuole di otto palmi di quattro, per trattener viemmeglio l'acqua nello innaffiamento. Il che fatto si zapponerà tutto l'agro due volte al mese per lo meno, finocché cominciasse l'antesi [fioritura], e conformata ne comparisca la ghianda. Vi si scalzerà e rincalzerà per ogni dove la pianta, strappando attentamente le erbe cattive, a non permettere di nicchiarvisi bacherozzoli ad essa nocivi (...). S'irrignerà ogni due settimane e al più ogni una sospendendo lo annaffio quando scorteggiano i fiori (...). Trascorsi quaranta giorni di sua vitalità viensi occorrendo con altra avvertenza, scapezzandolo all'altezza di due palmi (...). In tal maniera l'arboscello diviene più robusto, coccole corpulentissime ridando ed eccellente bambagia, quantunque simile operazione il consentimento universo per se non tenesse, siccome avversa alla natura<sup>32</sup>.

Il ciclo vegetativo della varietà di cotone *Biancavilla* andava dai 135 ai 160 giorni. La raccolta si concludeva nei mesi di settembre-ottobre, quasi in tempo per preparare il terreno per la semina di

<sup>30</sup> SCAVONE, *Cotone*, cit., p. 1149.

<sup>31</sup> CORDARO CLARENZA, *Del Cotone*, cit., pp. 29-32.

<sup>32</sup> *Ivi*, pp. 33-34.

grano autunnale<sup>33</sup> o alla semina del lino *vernio*, che seminato in autunno, dopo la raccolta del cotone, dava il frutto (*linusa* [*linseme*]) nei mesi di marzo-aprile, prima della nuova semina del cotone<sup>34</sup>.

In generale, il cotone richiede «un terreno aprico e caldo ad esposizione meridionale o ad est o in terreni forti», ma l'*Hirsutum*, varietà *Biancavilla*, fu seminato anche su terreni siliceo-calcareo-argillosi – in territorio di Menfi, (Ag) –, di media fertilità, che mediante appropriata concimazione dette risultati eccellenti<sup>35</sup>.

Il «diradamento» delle piante deboli, secondo il Cordaro Clarenza, aveva la funzione di distribuire l'aria, la luce attorno alle piante, in modo che ne fosse stimolata e sollecitata la loro crescita e ottenere il maggior numero di capsule per ettaro; mentre lo «scapezzamento» (o la cimatura) dell'asse principale delle piante, all'altezza di due palmi (altra pratica agraria) si effettuava al fine di renderle robuste e ottenere da esse eccellenti «coccole» (bacche), dalle quali estrarre bianchissime bambagie.

Questo particolare trattamento dello «scapezzamento» si praticò nelle cotoniere coltivate nel territorio biancavillese, ma non sicuramente in altre parti della Sicilia e dell'Italia. Confermerebbe questa presunzione il fatto che una descrizione di questa particolare tecnica di coltivazione – appunto, lo «scapezzamento» –, in testi scientifici, apparve per la prima volta nel 1930<sup>36</sup>, mentre, invece, un secolo prima, per quello che scrisse il Cordaro Clarenza, era largamente pra-

<sup>33</sup> SCAVONE, *Cotone*, cit., p. 1141.

<sup>34</sup> Conferma quanto scritto nel testo la costituita società da valere dal 7 giugno 1812 fino all'ottobre 1813, tra Francesco Bisicchia e Placido Caserta (rogito notaio D. Francesco Milone), in forza del quale detto «Bisicchia deve mettere un pezzo di terra esistente nel territorio di Paternò e nel feudo Schettino all'oggetto di seminarla di lino dovendola fare di due aratri; ed il Caserta deve mettere tutte le fatiche sino alla manganatura, con questo però che il trasporto alla gorna devesi fare a spese comuni come anche la spatolatina e poscia dividersi per metà; come pure il Bisicchia è tenuto ed obbligato sarà detto cotone arare la terra suddetta di due aratri di bue, e questo all'oggetto di seminarla di bambagia, ed il Caserta deve mettere tutte le pratiche necessarie per fino allo totale raccoglimento con mettere il Bisicchia una sola femmina per raccogliere la medesima bambagia, e fatto il prodotto devesi dividere metà per uno dovendosi prendere di anteparte pesi due [= 10 rotoli] di cotone colla semente per ogni tumolo di terra» (cfr. GIARRIZZO, *Un comune rurale della Sicilia etnea (Biancavilla 1810-1860)*, cit., p. 72-73).

<sup>35</sup> G. SCAVONE, *Come si coltiva il cotone*, Catania 1938, p. 32.

<sup>36</sup> SCAVONE, *Cotone*, cit, p. 1150. Lo Scavone descrisse questa pratica culturale nel 1930 in *L'agricoltura Nissena*, ritenendo, come lui stesso ammise, di aver fatto una scoperta interessante, non avendo «letto nulla in merito e certo che nulla di ciò si era scritto in Italia». Ma com'è noto si era sbagliato.

tica nelle cotoniere del territorio di Biancavilla. Lo «scapezzamento» dell'asse principale effettuato sul *Gossypium Hirsutum*, infatti, nei paesi cotonieri non fu una tecnica praticata, anzi sembra che ne fosse messa in discussione la sua validità<sup>37</sup>.

5. Per quello che scrisse il Cordaro Clarenza, si ha da ritenere, che l'abate Portal, sicuramente, ebbe il pregio di contribuire al miglioramento quanti-qualitativo della produzione del cotone – «l'erbaico, il comune cotone rende un po' più del quarto, l'irsuto [ossia, la varietà *Biancavilla*] quasi il doppio»<sup>38</sup> –; mentre Michelangelo Greco, citato sopra, altro prete «biancavilloto», ebbe, invece, l'intuizione di occuparsi e preoccuparsi della fase a valle del cosiddetto processo produttivo.

Il Greco insistette molto sul processo che si svolgeva a valle della produzione, non solo perché ne fu tanto convinto, quanto perché notava, con molta praticità, che a Biancavilla

si estrae[va] cotone per li regni esteri, come in Livorno, in Trieste, in Francia, in Inghilterra ed altrove, al prezzo di ons otto e tarì dieci quintali; ritorna[va] poi manufatturato in tela ed altre infinite maniere ad ons 60. Causa questa che gli esteri fabbrica[va]no sopra le nostre rovine la loro ricchezza e la loro felicità<sup>39</sup>.

Accadde, infatti, in questa Comunità rurale, come in altre dell'entroterra siciliano, che prodotti (cotone, seta, lino, canapa) lavorati altrove, tornavano, poi, trasformati per essere rivenduti a un prezzo notevolmente maggiorato. Era un po' quello che, su scala nazionale, accadeva negli scambi commerciali con l'estero, i quali assumevano un peso preponderante ed eccessivo, facendo dipendere la Sicilia quasi interamente dalle economie forestiere e non solo per quanto atteneva l'importazione dei manufatti, ma anche per l'esportazione dei prodotti agricoli isolani che il mercato interno non riusciva ad assorbire<sup>40</sup>. Consapevole di ciò il Greco insistette con tanta forza e persino denunciò con viva e forte convinzione:

<sup>37</sup> SCAVONE, *Come si coltiva il cotone*, cit., p. 72.

<sup>38</sup> CORDARO CLARENZA, *Del Cotone*, cit., p. 34.

<sup>39</sup> Cfr. *Il manoscritto di Michelangelo Greco*, p. 243.

<sup>40</sup> *Ibidem*.

Chi non vede e conosce quest'abbaglio che si commette nella patria mia, quante braccia non s'impiegherebbero, essendo sopra luogo cotali manifatture? Mentre le arti sono quelle che animano il commercio e moltiplicano le ricchezze?

E, ancora, dinanzi all'insipienza e all'ottusità della pubblica Amministrazione, egli non solo se ne rammaricò, ma gridò forte e con spietato ardore allo scandalo, nei confronti di chi amministrava la cosa pubblica, affermando: «Confessatolo a voi che sopra intendete ai pubblici affari comunali, impegnandovi con darne presto esecuzione»<sup>41</sup> della costruzione di una «filanderia», e ciò nell'intento che si escogitasse ogni iniziativa utile, atta a coinvolgere «tutti gl'individui», diremo, oggi, pubblici e privati, affinché prestassero maggiore attenzione e manifestassero più interesse per le attività produttive ed economiche della «diletta patria», con l'ingrandimento del suo commercio; «mentre essendo quasi unica in tutto il regno per la quantità e qualità nella produzione del suo cotone [varietà *Biancavilla*, occorre] impegnarsi a costruire sopra luogo le filanderie<sup>42</sup>, non solo, ma far venire dalle parti esteri li più esperti artefici nella manipolazione del suddetto genere»<sup>43</sup>.

6. Il Portal e il Greco, entrambi uomini di chiesa, di vasta cultura classica, borbonici, borghesi, esprimevano, tuttavia, un concetto moderno dello sviluppo economico e sociale e, con il loro modo di pensare e operare, s'integravano vicendevolmente, essendo in loro presente il convincimento che non bastava avere una quantità di produzione qualsiasi, ma occorreva una produzione di qualità, ottenuta con costi ragionevoli, per la quale bisognava trovare una solu-

<sup>41</sup> Le denunce e le sollecitazioni del Greco non sortirono alcun effetto per la costruzione di una filanda *in loco*. Tuttavia esse costrinsero, a più riprese, sindaci e Decuria ad avanzare proposte alle autorità provinciali competenti. Così, con Decurionale del 26 maggio 1836 fu chiesto al Consiglio distrettuale «di stabilirsi una Macchina ossia filanderia di Cotone in un luogo più conveniente onde facilitare il commercio interno della Sicilia». La proposta fu reiterata con Decurionale del 22 maggio 1838 e ancora reiterata dal Sindaco D. Leonardo Biondi, il 17 aprile 1839 all'Intendente. Dopo quindici anni (17 maggio 1854) ci provò ancora il Sindaco D. Francesco Verzi, il quale reputava opportuno la costruzione di una filanda perché «in questa comune non trovansi né stabilimento né macchine di manifattura alcuna, essendovi solo operai pratici che appena provvedano pochissimo al necessario di questi singoli mentre la maggior parte dell'abbisognevole non viene che da codesto capoprovincia».

<sup>42</sup> Ancora *Il manoscritto di Michelangelo Greco*, p. 245.

<sup>43</sup> *Ivi*, pp. 242-243.

zione per manifatturarla e collocarla sul mercato, tra l'altro aperto alla concorrenza straniera; cioè creare le condizioni per un'opportuna e necessaria connessione tra agricoltura, industria e commercio, attuando una politica di sviluppo intersettoriale per la valorizzazione dei prodotti. Sia nel Portal che nel Greco, da sponde diverse, echeggiarono e, in loro trovarono ascolto «i semi delle idee liberali»<sup>44</sup> e i sani principi suggeriti dai Lumi, nell'intento, certamente genuino, di sollecitare, attraverso la ricerca, l'empirismo e anche con la denuncia, lo sviluppo e il miglioramento dell'economia agricola della loro «patria».

Sconfitta la rivoluzione siciliana del 1820, domate con ferocia le tensioni sociali, tornata la restaurazione borbonica, ristabilita una certa, ma precaria, quiete ambientale, la corrente di pensiero democratico cercò di inserirsi nella vita politica siciliana con un processo di revisione dei valori tradizionali della cultura, non solo facendo leva nelle aule universitarie, ma anche attraverso l'apporto di qualificate riviste scientifiche. Rimasti, infatti, inascoltati gli inviti alla nobiltà e al governo da parte dell'abate Paolo Balsamo, a ritornare alla terra e a trasformare i feudi in aziende moderne, quegli inviti, a distanza di qualche decennio, tornarono a farsi sentire con molta energia dopo la rivoluzione del 1820.

Lo sviluppo della manifattura e del commercio diventò punto centrale dei progetti di riforma che, con riguardo al distretto catanese, dalla Cattedra di economia dell'Università di Catania, Salvatore Scuderi sostenne con molto vigore e tenacia, facendo proseliti.

Il Portal e il Greco s'inserirono a pieno titolo nel contesto distrettuale catanese. Il primo continuò, in tranquillità di spirito, i suoi sforzi nella sperimentazione e nella ricerca, confidando in queste discipline i momenti più idonei e risolutori per migliorare la società agricola. È, infatti, del 1826, la sua monumentale opera il *Catalogus Plantarum Horti Botanici Salvatoris Portal Albaevillae in Sicilia* che gli fece da battistrada per entrare a far parte del circolo dei dotti naturalisti, che si era formato intorno alla costituita Accademia Gioiennia di scienze naturali (1824) e che, di seguito, gli permise, nel 1831, a far parte della Società economica di Catania<sup>45</sup>.

<sup>44</sup> N. PALMERI, *Saggio storico e politico sulla Costituzione del Regno di Sicilia infino al 1816, con una appendice sulla rivoluzione del 1820*, Losanna 1847, p. 70.

<sup>45</sup> Le sei Reali Società Economiche delle province siciliane e il Regio Istituto d'Inco-

Stesso obiettivo, con un percorso diverso, più legato alla praticità dei fatti, si propose di realizzare il Greco e, da uomo sanguigno, qual ai posteri sembra apparire, con molto empirismo denunciò l'incuria dei Pubblici amministratori del tempo che non s'impegnarono nella costituzione di una filanda *in loco*. Egli, inoltre, non si tirò indietro allorché fu necessario offrire le sue energie e capacità per affrontare l'annosa problematica dello scioglimento dei diritti promiscui della Comunità biancavillese. Tra i due, per l'impegno profuso nel rendere moderna l'agricoltura sembra che si fosse creato un (invisibile) sodalizio culturale, che s'irradiava di una cultura economica e sociale moderna e avanzata, professata dai democratici della Sicilia orientale, i quali si sforzarono a fare emergere un legame profondo che li univa alle correnti progressiste del pensiero italiano e partenopeo.

7. La coltivazione del cotone, sin dagli anni Venti e fino agli anni Cinquanta dell'Ottocento, in questo territorio, assunse una funzione economica rilevante tanto che il Greco, molto compiaciuto, così ebbe a esprimersi: «Mercè la generale industria e lavoro le ricchezze sono ben ripartite in tutta la popolazione, causa questa che v'esiste una commodità equilibrata di tutta la popolazione»<sup>46</sup>, non curandosi, tuttavia, dello sfruttamento che si esercitava sull'intera popolazione, tanto agricola che urbana. Ai *bracciali*, infatti, per i lavori pesanti «*abbeverare, nesciri tirati e zappuliari*» (sistemare il terreno per l'irri-

---

raggiamento di Palermo furono costituiti da re Ferdinando II di Borbone con decreto n. 621 dell'11 novembre 1831 allo scopo di «far progredire in questa terra classica l'agricoltura, il commercio, le arti, le lettere, senza le quali niente può essere di buono, di utile, di perfetto». Fu un tentativo del riformismo borbonico che sembrò per la Sicilia, «vagheggiare [un]più lieto avvenire». L'averne sostituito, infatti, il reazionario marchese Ugo delle Favare da luogotenente generale di S.M. in Sicilia, col fratello Leopoldo di Borbone, conte di Siracusa, lasciò ben sperare per un futuro governo "autonomistico" della Sicilia, ma fu soltanto, come la storia poi attestò, una pia illusione dei siciliani. Sulle Reali Società Economiche in Sicilia, cfr. S.A. GRANATA, *Le reali società economiche siciliane. Un tentativo di modernizzazione borbonica (1831-1861)*, Acireale-Roma 2008, *passim*. Con riferimento specifico alle Società di Catania e Messina, cfr. S. DRAGO, *L'ultimo tentativo di modernizzazione nella società borbonica: le Società economiche di Catania e Messina (1831-1861)*, «Rassegna Siciliana di storia e cultura», n. 21, 2004, mentre sul Regio Istituto d'Incoraggiamento di Palermo – una sorta di ente pubblico, destinato alla promozione dello sviluppo economico –, cfr. S. DI FALCO, *Economisti e cultura economica nell'Istituto d'Incoraggiamento di Palermo*, in *Associazione economica e diffusione dell'economia politica nell'Italia dell'Ottocento*, a cura di M.M. Augello e M.E.L. Guidi, vol. 1, Milano 2000, p. 422.

<sup>46</sup> *Il manoscritto di Michelangelo Greco*, pp. 219-220.

gazione, sarchiare) si stimò corrispondere una mercede di 2-3 tari al giorno. Tale mercede però diminuiva a 1,5 tari al giorno nel periodo di raccolta, potendo impiegare, in tali lavori, una maggiore quantità di manodopera di ragazze e ragazzi sui nove-dieci anni.

Nei lavori di sgranellatura vennero impiegate numerose donne, dette «uscitici», così come nei lavori di filatura e tessitura ne vennero impiegate tante altre che produssero «eccellenti basini di diversi colori, che se ne un bonissimo traffico, oltre la gran quantità della tela bianca, dell'abragio nero, di bisacce ed altri lavori di simil sorta»<sup>47</sup>.

Alla cotonicoltura furono, sotto altro aspetto e un duplice profilo, interessati gli amministratori pubblici, civili e borghesi. Questi procedettero alla concessione delle terre degli usi civici, traendone un vantaggio smisurato, in termini di accaparramento delle terre comunali e, a giustificazione di tale politica, sostennero che ne sarebbero derivati *in primis* un profitto per le precarie finanze comunali nonché un vantaggio economico per l'intera popolazione.

La massa degli arbitrianti (o borghesi) interessata allo sfruttamento delle terre demaniali premette fortemente per questa soluzione, in ciò coinvolgendo tutta la Comunità rurale, la quale, da questa operazione di spoliazione dei diritti sugli usi civici, si attendeva uno sviluppo economico di rilevante significato, sognando, nel contempo, vantaggi quasi certi, sia in termini di reddito che d'occupazione.

Il 28 dicembre 1815, forte di queste premesse, il civico Consesso deliberò «la facoltà ai singoli di poter seminare anche le terre soggette a pascolo e compascolo», alla emergente coltura del cotone. Per il fitto di quelle terre concesse dal Comune, in prevalenza a civili e grossi borghesi, furono pagati canoni esigui, di favore, a strasatto, pari a tari 18 per tumolo di terra della abolita vecchia misura.

Iniziò una nuova fase dell'arricchimento della classe dominante a scapito delle casse comunali e della povera gente. Da quella data, infatti, non si parlò più d'apertura dei campi all'uso di legnatico, di pascolo, ecc., né di assegnazione delle terre degli usi civici ai contadini: questi, infatti, perdettero per sempre la speranza di ottenere un pezzo di terra, da loro sempre sognato, sul quale lavorare. Da quel momento la disputa sugli usi civici, riguardò solo la misura del canone da «strasattare» e la ripartizione del gettito della nuova entrata nelle casse comunali, ma non si discusse più di riapertura dei campi

<sup>47</sup> *Ivi*, p. 221.

all'uso civico, del quale avevano goduto i contadini. Se ne parlò sì, di tanto in tanto, anche se a volte con tono minaccioso, ma si trattò sempre di minacce verbali – cioè fumo di paglia, essendo prevalsi ben altri interessi. La strada intrapresa, ormai, non consentiva per niente di tornare indietro.

La coltivazione del cotone – è facile arguire –, contaminò e affascìnò tutti, segnando, per la Comunità biancavillese, sì l'ingresso in una nuova fase dello sviluppo moderno dell'agricoltura, cioè la possibilità di intraprendere un diverso processo di produzione del settore, di percorrere sentieri produttivi emergenti, prima non visibili o, comunque, non pensabili, lontani dalla realtà in cui operavano, ma, nel contempo, fu chiuso, definitivamente, ogni spiraglio teso all'utilizzazione delle terre di uso civico, in favore dei contadini<sup>48</sup>.

8. Si stimarono in cinquecento salme le terre coltivate a cotone questa produzione nel territorio di Biancavilla. Questa produzione, di conseguenza, valorizzò a dismisura i terreni irrigui, prima coltivati a seminerio, relegando, quindi, la coltivazione granaria in terreni poveri, aridi e distanti dal centro abitato.

La cotonicoltura, di conseguenza, fu causa della lievitazione dei fitti dei fondi rustici che si stimarono quasi il doppio – fino a raggiungere 48 onze per salma – di quelli praticati per i terreni coltivati a «seminerio di frumento», incrementandone fortemente la rendita fondiaria<sup>49</sup>.

Il rapido espandersi della coltura del cotone pose il problema di una riflessione sul futuro di questa pregiata produzione. Economisti avveduti, di tendenze liberali, non mancarono di sollecitare, per scongiurare possibili, pesanti crisi, l'opportunità di collegare lo sviluppo dell'agricoltura con quello dell'industria e del commercio, i cui echi furono recepiti, come si è detto anche in questa Comunità. Anche allora un rapporto d'interdipendenza, tra questi tre settori dell'economia fu molto avvertito soprattutto nella convinzione che l'agricoltura, da sola, non avrebbe potuto formare la base della ricchezza nazionale, giacché il profitto della terra, per quanto elevato potesse essere, sarebbe stato sempre limitato e insufficiente<sup>50</sup>.

<sup>48</sup> GIARRIZZO, *Un comune rurale della Sicilia etnea (Biancavilla 1810-1860)*, cit., p. 71.

<sup>49</sup> *Ivi*, p. 72.

<sup>50</sup> SCUDERI, *Disertazioni economiche ed agrarie riguardanti il regno di Sicilia*, cit., p. 35.

Problemi simili si posero anche per altre produzioni, quali il lino, la canapa, la soda e la seta. Anzi, quest'ultima produzione che, in quel tempo era prodotta in abbondante quantità, fu presa a paragone, per segnalare che, da un lato, il mancato miglioramento qualitativo e, dall'altro, il suo elevato costo di produzione, in rapporto all'evoluzione del mercato, furono le cause principali che portarono il settore al suo incontrollato declino<sup>51</sup>.

In considerazione di ciò e coerenti con quest'indirizzo, già nel 1811, economisti come Salvatore Scuderi (1781-1840), sostennero e raccomandarono la necessità e l'opportunità di promuovere nuove industrie manifatturie che fossero strettamente collegate con la lavorazione delle materie prime siciliane, da impiantare nei luoghi di produzione. Lo stesso Scuderi, con riferimento al cotone, rilevò criticamente: «Noi però ci siamo contentati di impiegarlo ne' soli lavori grossolani e particolarmente ne' basini, senza studiarci di adoprarlo ne' fini così solo, come mischiato con la seta e col lino»<sup>52</sup>; poi, rivolto alla gente facoltosa pronunciò parole ammonitrici: «si persuadono i ricchi che è miglior partito dedicarsi alla manifattura e non soltanto all'agricoltura e al commercio», proponendo all'uopo un quadro programmatico di sviluppo agro-industriale, in cui vennero proposte la costruzione, nei luoghi di produzione, di una fabbrica di cotone a Biancavilla, uno zuccherificio ad Avola e di fabbriche di liquori ai piedi dell'Etna, o presso Troina, Cesarò, Mistretta e di setifici nelle maggiori località del distretto del Val Demone<sup>53</sup>.

La produzione siciliana del cotone, grazie ai forti dazi d'importazione, fu certamente la più favorita e trovò modo di espandersi notevolmente nel confronto con le altre regioni continentali. Ciò non fu assolutamente d'aiuto, anzi ne impedì lo sviluppo dell'industria del-

<sup>51</sup> Sulla consistenza dell'industria della seta in Catania, cfr. P. BALSAMO, *Giornale del viaggio fatto in Sicilia e specialmente nella Contea di Modica*, Palermo 1809, pp. 242-243, e sulla curva discendente di detta industria nell'intera Isola, G. LA LOGGIA, *Saggio economico-politico per la facile introduzione delle principali manifatture e ristabilimento delle antiche nel regno di Sicilia*, in *Nuova raccolta opuscoli siciliani*, vol. IV, Palermo 1791, ora ristampato con lo stesso titolo, a cura di G. Falzone, nella collana *Storia economica di Sicilia*, Caltanissetta-Roma 1964 (da cui citiamo), p. 87, dove l'Autore notava che a Palermo il numero degli addetti ai setifici era sceso da 14.000 a 3.000 e così a Messina, Catania e Acì; ma v. anche DE WELZ, *Saggio sui mezzi da moltiplicare prontamente le ricchezze della Sicilia*, cit., pp. 119-125.

<sup>52</sup> SCUDERI, *Dissertazioni economiche ed agrarie riguardanti il regno di Sicilia*, cit., p. 33.

<sup>53</sup> *Ivi*, p. 112.

la filatura e ne condizionò fortemente il progredire di quella tessile.

La filatura del cotone, fino al 1839, prevalentemente, fu esercitata nell'ambito domestico da migliaia di donne che realizzavano un prodotto d'infima qualità, a causa della mancanza totale di strumenti atti a filare «ad estera maniera»<sup>54</sup>, cioè con le filande a vapore, già largamente utilizzate in altri paesi europei. Lo sbocco alla produzione cotoniera, infatti, continuò a essere ancora caratterizzato dell'esportazione della materia grezza, dal luogo di produzione, per essere filata altrove, mentre gli industriali del tessile continuarono a essere costretti ad attingere all'estero per far fronte al crescente fabbisogno dei semilavorati, gravati, peraltro, dal rincaro dei prezzi in conseguenza dei fortissimi dazi d'importazione<sup>55</sup>.

Nel ventennio 1840-1850, da considerare il periodo più florido per la produzione cotoniera, a Catania, esistevano quattro fabbriche che lavoravano detto prodotto<sup>56</sup> e assorbivano anche una quantità considerevole (circa 1500 cantaia) della varietà che si produceva a Biancavilla. Tuttavia, ciò non autorizza ad ammettere l'esistenza, nel distretto di Catania, di un'industria della filatura e della tessitura. Ancora, infatti, la sgranatura, la filatura e parte della tessitura, purtroppo, avveniva a domicilio, nell'ambito domestico; erano le donne a essere impegnate in siffatti lavori, anche se non mancava l'intervento del capitalista che trasformava l'antica tessitura del prodotto in prodotto dell'artigianato per la vendita all'ingrosso<sup>57</sup>.

La mancanza di una politica industriale e di cospicui investimenti (pubblici e privati) nel settore, spinse, nel 1961, dopo l'annessione della Sicilia all'Italia, la Camera di commercio di Catania, su richiesta del Ministero dell'agricoltura, di un rapporto sulle condizioni economiche della provincia, a sottolineare il bisogno e l'estrema urgenza di «introdurre [nel distretto] delle macchine, e chiamare bravi

<sup>54</sup> L'espressione utilizzata nel testo appartiene a SALAFIA, *Sull'industria della nazione Sicilia*, cit., p. 108.

<sup>55</sup> ROMEO, *Il Risorgimento in Sicilia*, cit., p. 217.

<sup>56</sup> I prodotti che le quattro fabbriche lavoravano prevalentemente erano «lavori di lana e di cotone, filo e cotone, seta e filo, coltri bianche e da colore in varie dimensioni, gilè di filo e seta, fazzoletti di lana, abiti di lino e sete, foderi di materassi di calamo, berretti di lana, servizi di tavola» (cfr. *Rapporto della Camera di Commercio di Catania al Ministero di Agricoltura Industria e Commercio in Torino sulle condizioni economiche della provincia di Catania, deliberato il 18 aprile 1861*, in ROMEO, *Il Risorgimento in Sicilia*, cit., Appendice II).

<sup>57</sup> ROMEO, *Il Risorgimento in Sicilia*, cit., p. 219.

artefici per prendere i tessuti forme più considerevoli ed eleganti non solo, ma sostituire ai meccanismi lenti e complicati i mezzi più spediti, più economici e più semplici»<sup>58</sup>. Ma fu, nei fatti, un dialogo tra sordi, improduttivo d'effetti.

9. La produzione del cotone, dopo gli anni '50, cominciò a subire una battuta d'arresto. La temuta concorrenza americana sulla produzione siciliana del cotone che già, nel 1822, fu paventata dal De Welz, ormai era alle porte. Gli agricoltori (proprietari e gabelloti) non scelsero la strada avanzata e moderna di offrire al mercato «un prodotto di miglior qualità ad un prezzo minore»<sup>59</sup>; essi restarono insensibili a investire capitali nel sistema produttivo: non vollero correre l'alea del rischio, preferirono praticare uno sfruttamento irrazionale della terra. La diminuita produttività fu il risultato di una serie di fattori che, pur incidendo, per tutti gli anni '50, profondamente sui profitti, tuttavia, non comportò alcuna riduzione della superficie coltivata: infatti, essa non si schiodò dalle circa 500 salme coltivate a cotone. Anzi il *civile*, il gabellato e il massaro quando non trovarono conveniente investire in questo settore, cercarono sì colture alternative<sup>60</sup>, ma spesso non trovandole o ritenendole poco redditizie, continuarono nella coltivazione del cotone, coinvolgendo, come ricordato, nella conduzione altri soggetti, attraverso la costituzione di forme societarie consuetudinarie praticate nella Sicilia orientale<sup>61</sup> o, secondo terminologie comuni del tempo, si faceva «al partito», a «socio e padrone» o a «compagno e padrone», al fine di ridurre i costi e scaricare eventua-

<sup>58</sup> Cfr. *Rapporto della Camera di Commercio di Catania al Ministero dell'Agricoltura Industria e Commercio in Torino sulle condizioni economiche della provincia di Catania, deliberato il 18 aprile 1861*, cit.

<sup>59</sup> DE WELZ, *Saggio sui mezzi da moltiplicare prontamente le ricchezze della Sicilia*, cit., p. 95.

<sup>60</sup> A. BONANNO, *Rapporto dei lavori dell'anno XII della Società economica della provincia di Catania*, Catania 1845, pp. 14-15, secondo il quale «pochi sono i terreni [di Paternò, Biancavilla, Adernò] che del tutto si affanno al canape, e perché torna meglio agli interessi dell'agricoltore al coltivamento d'altre piante e specialmente del cotone».

<sup>61</sup> Forme societarie, nel settore, furono sperimentate sin dal 1812. In quell'anno tra Salvatore Battiato, da una parte, e Arcangelo Battiato, dall'altra, fu costituita una società avente per oggetto il prendere in affitto terre in contrada Cartalemme, in territorio di Biancavilla, «per dover fare (...) un seminerio di cotone». Per «seminerio di cotone» fu costituita pure una società tra Vincenzo Tabba e Vincenzo Mancari. In argomento, cfr. GIARRIZZO, *Un comune rurale della Sicilia etnea (Biancavilla 1810-1860)*, cit., pp. 72-73.

li rischi sull'occasionale «socio», colono, o subgabello che dir si voglia. Questa situazione precaria rendeva instabile, in generale, la conduzione agraria e per molti aspetti, condizionò anche i contadini, i quali nell'intento di superarla, tentarono di coltivare il cotone in piccoli spezzoni di terreno, che facevano parte di una tenuta più vasta, concessi in affitto o ad altro titolo. In Biancavilla, in buona sostanza, era invalsa la tendenza, ormai generalizzata in tutta la Sicilia, di un processo di differenziazione sociale abbastanza avanzato che delineava un assetto di rapporti agrari nuovi, che influenzava fortemente anche il piccolo coltivatore.

«La grande coltura che risparmia il numero delle braccia e delle spese, e insieme dà più abbondanti raccolti» era «affatto sconosciuta»<sup>62</sup>; borghesi e *civili*, detentori di terre (sia in proprietà che in gabella) e di capitali, di fatto si rifiutarono di investire per migliorare il sistema produttivo agricolo, mentre prevalse nei contadini la tendenza alla piccola coltura, che si coniugò con il perdurare di un sistema di conduzione irrazionale. Nei contadini il rifiuto (o meglio l'impossibilità), anche per la mancanza di capitali, di introdurre metodi moderni di produzione, altrove egregiamente sperimentati, fu forte; qui continuarono, infatti, a prevalere tutti quegli elementi negativi, congeniti a un modo di pensare arretrato di un'economia di autoconsumo, applicato anche alle produzioni agro-industriali.

Quel sistema di conduzione non aiutò, in generale, lo sviluppo dell'agricoltura e non consentì il razionale sfruttamento delle ricchezze naturali siciliane (il clima, il sole, la fertilità del suolo).

La mancanza di capitali, l'insufficienza di forze lavoro professionalmente preparate e l'assenza di una classe borghese avveduta furono le cause prime che decretarono il totale declino delle produzioni agro-industriali del territorio biancavillese e siciliano e della debole industria a esse collegate<sup>63</sup>.

<sup>62</sup> DE WELZ, *Saggio sui mezzi da moltiplicare prontamente le ricchezze della Sicilia*, cit., p. 61.

<sup>63</sup> Circa la filanda di Leonforte, ricordata da Michelangelo Greco (*Il manoscritto di Michelangelo Greco*, p. 244), realizzata nel 1844 dalla Società Barone Grasso e c. che fallì, si calcolò che essa, assieme ad altre due filande del Trapanese, lavorarono una produzione di soli 140 cantaja di filati al mese, a fronte di un'industria tessile che, in piena attività, avrebbe potuto lavorare fino a 20.000 cantaja di filati l'anno (cfr. ROMEO, *Il Risorgimento in Sicilia*, cit., p. 218).

10. Tra le cause prime della diminuita produzione del cotone concorse la scarsa resa dei terreni destinati a tale derrata, dovuta essenzialmente all'irrazionale sistema di coltivazione e soprattutto agli scarsi investimenti produttivi. Ed era persino naturale che la diminuzione della produzione si verificasse in conseguenza del fatto che

i terreni suscettivi di tal derrata oggi trovansi spossati, perché i coltivatori non danno veruno intervallo, e per li continui inaffiamenti che trasportano e tolgono particelle produttive ed alimentari a tal pianta, per cui i terreni senza alcun intervallo, e periodicamente inaffiati, non possono dare quel prodotto, che la spesa avrebbe dovuto esigere<sup>64</sup>.

La diminuita produttività incise sui profitti in quanto:

Non più rimenan guadagno i terreni a cotone, in guisa degli anni scorsi, non ridando gl'inquilini a quei infiacchiti [terreni] la fertilizza perdita e non osservando per amore e speranza di strabocchevole lucro, strettamente l'enunciato intervento e le dovute intelligenze<sup>65</sup>.

I terreni coltivati a cotone furono sfruttati al massimo: su di essi fu praticata un'agricoltura di rapina. Il normale avvicendamento colturale fu cotone-grano nei terreni migliori e irrigui; cotone-grano-pascolo – la cosiddetta *terzeria* – nei terreni più poveri e scarsi d'acqua<sup>66</sup>.

In conseguenza della scarsa redditività di tale coltura, ossia della varietà *Biancavilla*, il Regio Istituto d'Incoraggiamento di Sicilia, nel 1850 propose, anche per questo contado, di seminare il cotone della varietà americana, che coltivata in Campania, aveva dato ottimi risultati.

Proposta semplicistica quella, anche per quei tempi, come se piantare o spiantare una determinata coltura fosse un fatto meramente meccanico, quando le ragioni della diminuita redditività dipendevano soprattutto dall'irrazionale sfruttamento del suolo, dalla mancanza di apporti tecnici nella coltivazione, di investimenti e anche dalla carente e frenante politica estera e commerciale del governo.

<sup>64</sup> Così scrisse il Sindaco Salvatore Messina alla Direzione di Statistica il 24 luglio 1856 (Archivio Storico Biancavilla, 1856, *Corr.*, 1856, n. 514).

<sup>65</sup> CORDARO CLARENZA, *Del Cotone*, cit., p. 29.

<sup>66</sup> Cfr. GIARRIZZO, *Un comune rurale della Sicilia etnea (Biancavilla 1810-1860)*, cit., p. 74.

L'introduzione dei semi della varietà americana *Acala*, infatti, «fu tentat[a] in Biancavilla dal signor Leonardo Biondi (...), ma i risultati non furono felici; altri proprietari si ebbero dei semi, ma nessuno rispose de' risultati» ottenuti, che furono abbastanza deludenti<sup>67</sup>.

Il tentativo del Regio Istituto d'Incoraggiamento, peraltro, fallito, fu posto – o meglio imposto – come se «una Nazione [potesse] comandare [al]le sue classi di far questo piuttosto che quello, ossia di commerciare, e non seminare, o di seminare e non manifiare»<sup>68</sup>. Per realizzare una politica economica, secondo gli economisti del tempo, critici degli orientamenti dell'Istituto, non bastava una decisione «accademica», che era considerata la rappresentazione insulsa e cieca di un «idiotismo economico da parte dell'Istituto», perché ritenevano che la complementarietà delle economie era determinata dalle condizioni naturali e dalle situazioni economiche degli uomini e non da un astratto indirizzo di politica economica del governo<sup>69</sup>, protesa, com'era, tra l'altro, a uno smisurato protezionismo. Di conseguenza, ben altre avrebbero dovuto essere le iniziative politiche di chi gestiva, a diversi livelli, la cosa pubblica.

Con gli anni '50 dell'Ottocento, nonostante ancora Luigi Capuana, nel 1881, ricorda nei suoi *Racconti*, il cotone di Biancavilla «bianco come la spuma»<sup>70</sup>, la sua coltivazione, segnò il suo definitivo epilogo. La scarsa redditività della coltura, dovuta alla mancanza di investimenti di capitali, all'assenza di ricerca e di sperimentazione dirette al suo miglioramento qualitativo, in uno al crollo dei prezzi imposto dalla concorrenza dei cotonei americani, smorzò definitivamente le speranze e gli entusiasmi degli agricoltori delle pendici etnee dal coltivare la varietà *Biancavilla*. Altre varietà s'imposero e n'occuparono lo spazio, in particolare l'*Acala* e la *Stoneville*. La produzione del cotone, che aveva registrato il suo momento più alto nella prima metà dell'Ottocento con gli anni '60, nonostante lo sforzo degli agricoltori per non perdere gli spazi occupati in questo territorio, quale coltura alternativa alla granicoltura, compì, così, la sua parabola.

Il governo del Regno d'Italia, nel 1864, tentò di giocare la carta

<sup>67</sup> Cfr. «Giornale del Gabinetto di lettura dell'Accademia Gioienia», 1857, pp. 377-378.

<sup>68</sup> Così SALAFIA, *Sull'industria della nazione Sicilia*, cit., p. 84.

<sup>69</sup> *Ivi*, p. 87.

<sup>70</sup> Così CAPUANA, *Lo sciancato*, cit.

della nomina di una Commissione reale, nel tentativo di rivalutare la cotonicoltura sia siciliana che nazionale. Sembrò, allora, che il cotone potesse diventare uno dei pilastri dell'economia agraria di queste Comunità, della Sicilia e dell'Italia meridionale, ormai annesse allo Stato Sabauda, ma di lì a poco il crollo inaspettato dei prezzi annullò le speranze degli agricoltori e il lavoro da questi compiuto.

Il cotone, tuttavia, continuò ancora, seppure in misura ridotta, a essere presente in questo contado e nel territorio isolano, non già nelle dimensioni superficiali prima conosciute; esso, infatti, restrinse la sua esistenza alle sole zone tradizionali, dalle quali era stato importato.



## ALLE ORIGINI DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA

L'agricoltura moderna è legata alla scienza.

In passato non è sempre stato così salvo eccezioni.

Nel '700, alcuni agronomi inglesi sono testimoni di una stagione straordinaria di esperienze empiriche riguardanti la metodologia delle rotazioni. Essi non si avvalevano di nozioni di fisiologia vegetale né di chimica del suolo.

Intorno alla prima metà dell'800 Thèodore de Saussure compie studi sulla nutrizione vegetale, Justus Liebig, Henry Gilbert, John Lawes e George Ville sostengono la necessità dell'apporto chimico alle specie agrarie; Louis Pasteur avanza le proprie ipotesi sull'attività dei microbi, determinando un accrescimento senza precedenti dell'entità dei raccolti.

Alla fisiologia vegetale e alle sue applicazioni alla fertilizzazione, basi dell'agricoltura moderna, deve aggiungersi la meccanica, frutto dell'ingegnosità di fabbri, fonditori, agricoltori, inventori in grado di sostituire la forza muscolare di uomini e animali con creazioni di macchine che sconvolgono i precedenti assetti produttivi realizzando una irricognoscibile metamorfosi<sup>1</sup>.

Questa relazione intende cogliere il rapporto che lega l'evoluzione dell'agricoltura nelle sue manifestazioni e la scienza per verificare le possibilità, da parte della prima di adempiere alla sua funzione più importante, ossia quella di sostentamento a una popolazione in continua crescita, senza minacciare irreversibilmente l'ambiente.

L'esigenza di sostentamento, propria della produzione agricola, nasce in tempi remoti e si evolve diversamente fino ai nostri giorni.

In età neolitica, l'uomo intuisce che spingendosi oltre la raccolta dei frutti spontanei presenti in natura sul territorio ospitante e applicandosi creativamente in attività più complesse di lavorazione del suolo può trarre dallo stesso gratificazioni alimentari diverse e consistenti.

<sup>1</sup> Antonio Saltini nel terzo volume della sua *Storia delle scienze agrarie* (Bologna 1987) affronta l'esame delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche che pongono nel corso dell'800 le fondamenta dell'agricoltura moderna.

Questa circostanza segna nella storia dell'umanità un passaggio fondamentale tanto da rappresentare una vera e propria "rivoluzione" intorno ai millenni 8000-7000 a.C., a partire dall'Oriente, Cina e India, all'Occidente Europeo.

Non è l'unica, né l'ultima per le conseguenze significative che ne derivano.

Fondamentale il contributo offerto dall'età romana al sapere agronomico e all'agricoltura in senso stretto con conseguenze rilevanti non solo sul piano tecnico in senso stretto, ma anche sul piano economico e sociale. L'Italia, inizialmente caratterizzata da una condizione di arretratezza rispetto al vicino mondo greco e orientale, si collocò, dal II secolo a.C., al centro di una realtà economica e in una posizione nuova rispetto al passato che rompeva gli equilibri precedenti frutto di un'economia domestica di tipo autarchico. Ne derivarono conseguenze importanti che coinvolsero i valori di fondo dell'intera società civile dell'epoca. A seconda dei diversi periodi – dal Repubblicano all'Imperiale – l'economia antica rispetto all'economia moderna si identificò in un modello sociale ed economico che considerava la rendita agraria l'unica forma di ricchezza adeguata verso cui rivolgere le aspirazioni sociali.

A testimonianza preziosa di questa evoluzione e della parabola che la caratterizzò, sopravvissero quattro opere fondamentali, i testi di Catone, Marrone, Columella e Palladio, a cui si aggiunsero il poema di Virgilio e i libri agronomici dell'enciclopedia naturalistica di Plinio<sup>2</sup>.

A Galileo e Bacone la civiltà occidentale deve l'enunciazione dei principi dell'indagine sperimentale e l'instaurarsi di rapporti nuovi tra l'uomo e la natura lungo il percorso di fondamentali conquiste scientifiche e tecnologiche sulle cui orme sorge il manifesto dell'agricoltura moderna, esempio evidente di conoscenza scientifica e tecnologia applicativa nella quale confluiscono i contributi di una molteplicità di discipline fisiche, biologiche, economiche, tali da far assumere all'agronomia il nuovo volto di disciplina sperimentale.

Tra il XVIII e il XIX secolo i Paesi più progrediti d'Europa furono fautori di una grande trasformazione globale che coinvolse tutti i settori tra cui quello sociale, culturale, economico e agricolo, creando i presupposti per lo sviluppo del sistema attuale. Contestualmente l'andamento della popolazione, a seconda dei ritmi e delle peculiarità proprie di ciascun paese, reagiva ai cambiamenti, mettendo in atto, nel proprio assetto demografico, modifiche strutturali di notevole portata. Gli effetti di tale mutamento si manifesteranno, nel loro aspetto più grave e rilevante verso la fine del XIX secolo, con una notevole contrazione della popolazione e un pesante processo di senilizzazione della stessa.

Tale processo si concluderà e invertirà la propria tendenza negativa soltanto quando le popolazioni del "sud del pianeta", rapide nella crescita e precarie nelle condizioni di vita, faranno avvertire la loro pressione su quelle sviluppate<sup>3</sup>.

<sup>2</sup> *Storia dell'agricoltura italiana, L'età antica. 2. Italia Romana*, a cura di G. Forni e A. Marcone, Firenze 2002.

<sup>3</sup> *Storia dell'agricoltura italiana, L'età contemporanea. 1. Dalle rivoluzioni agronomiche alle trasformazioni del Novecento*, a cura di R. Cianferoni, Z. Ciuffoletti, L. Rombai, Firenze 2002.

Come appena sottolineato, le grandi trasformazioni europee coinvolgono il settore agricolo, infatti tra la fine del XVIII e l'inizio del XIX secolo in Inghilterra e successivamente anche altrove in Europa si assiste a una profonda trasformazione dell'agricoltura e dei suoi assetti, per es., i regimi agrari d'impronta feudale e collettivistica si modificano in regimi agrari di impronta capitalistica e individualistica, basati sul libero e pieno godimento della proprietà privata della terra: vengono eliminati i tradizionali vincoli comunitari come spigolatura, diritto di pascolo libero, legnatico, acquatico, si abbandonano man mano le tecniche produttive comuni e cessa l'obbligo dei prodotti agricoli uguali per tutti<sup>4</sup>.

Le *enclosures* o privatizzazioni, enfatizzate dall'agronomo Arthur Young, determinarono due fenomeni apparentemente contrastanti: diminuzione della popolazione attiva a lavorare la terra e aumento della produzione<sup>5</sup>. Sul piano sociale, si verificò una sorta di riscatto attraverso l'incentivazione all'individualismo agrario mentre lo sviluppo delle innovazioni tecniche diede spinta alla *rivoluzione agraria*.

In riferimento al concetto di proprietà della terra, l'analisi dell'evoluzione risulta fondamentale nella storia dell'agricoltura soprattutto quando va a intrecciarsi con quello delle forme di conduzione e delle strutture fondiarie. Il concetto di proprietà, rispetto ad alcuni periodi, come ad esempio quello romano o quello contemporaneo, non fu sempre netto e definito nella sua coincidenza con quello di effettivo percettore di rendita fondiaria, determinando conseguenze importanti dal punto di vista giuridico, sociale ed economico.

L'Italia a differenza dell'Inghilterra non riuscì a dare impulso e a mettere in atto un meccanismo evolutivo di sviluppo economico. Nel Settecento sia le regioni del Nord che quelle del Centro e del Sud non evidenziavano segnali positivi di crescita, nonostante nelle prime fiorissero accademie e riforme finalizzate a invertire i meccanismi stantii di arretratezza, in quelle del Centro la struttura agricola continuava a caratterizzarsi come podere e in quelle del Sud i fedecommissi e i maggioraschi continuavano a inibire la circolazione della proprietà. La stessa, inoltre, fino alla metà del Settecento evidenziava un paesaggio agrario di tipo agro-pastorale. Ciononostante, in Italia, per tut-

<sup>4</sup> L. MILENKOVIC, *Origine e sviluppo dell'agricoltura ecologica in Europa*, Milano 1990, p. 45.

<sup>5</sup> Le *enclosures* riguardavano l'assetto fondiario. Come diritto di recinzione, viene concesso in Gran Bretagna dal Parlamento tramite pronuncia legislativa, su richiesta dei proprietari terrieri. Hanno inizio nel XV secolo e si sviluppano nei secoli successivi, raggiungendo il momento più intenso alla fine del '700. Assicurarono la piena disponibilità della terra ai proprietari, i quali ne assumevano la conduzione in proprio o la concedevano ad affittuari con consolidate esperienze e capacità nel settore. I vantaggi che ne conseguivano per i proprietari erano i seguenti: 1) dissodamento di aree, precedentemente tenute a pascolo, a vantaggio della produzione cerealicola; 2) innalzamento delle rendite fondiarie, conseguente all'eliminazione dei vincoli e maggiore disponibilità di derrate sul mercato, conseguente all'esigenza di far fronte ai maggiori impegni degli affittuari, legata ai costi della nuova gestione libera da vincoli; 3) maggiore disponibilità di lavoratori da poter destinare al dissodamento di altre terre; così Young scriveva nel secondo capitolo del *Rapporto sull'agricoltura della Contea del Lincolnshire*, «... la recinzione di quelle terre ridurrà il numero di questi coltivatori, e aumenterà la quantità di prodotti per il mercato». SALTINI, *Storia delle scienze agrarie*, cit., II vol., pp. 319-322.

to il XVIII e XIX secolo, l'agricoltura continuò a rivestire un ruolo centrale nell'economia del Paese, nel solo Settecento, come rileva Alessio Fornasin, la superficie coltivata aumentò di circa il 10%<sup>6</sup>. Non riuscì, tuttavia, ad allinearsi ai paesi europei più evoluti, come l'Inghilterra, che continuò a rappresentare un modello vivace e dinamico nel panorama europeo<sup>7</sup>.

Se gli agronomi inglesi caratterizzarono il '700 come una straordinaria stagione di esperienze empiriche, gli agronomi del periodo successivo caratterizzarono l'800 come una straordinaria stagione di esperienze scientifiche. Essi si impongono e dominano la scienza europea, moltiplicando e confrontando i propri scritti, contrapponendo le rispettive teorie in numerosissime pubblicazioni scientifiche.

Agli inizi del XIX secolo, Thèodore de Saussure intuisce il meccanismo della nutrizione vegetale, e ha il merito di aver portato a termine il ciclo di ricerche iniziato nel Seicento con gli esperimenti sulla nutrizione vegetale. Nato a Ginevra nel 1767, eredita la passione familiare per gli studi naturalistici, abbandonando gli studi di fisica dell'atmosfera per quelli sulla fisiologia vegetale. L'analisi chimica dei gas lo indurrà a una serie di esperimenti di cui tratterà nella sua opera più famosa: *Recherches chimiques sur la végétation*. De Saussure concentra la propria ricerca sui meccanismi della vita vegetale, con la misurazione degli scambi gassosi tra semi germinanti e atmosfera: «il gas ossigeno e l'acqua sono due agenti impiegati simultaneamente dalla natura per eccitare nei semi lo sviluppo conosciuto sotto il nome di germinazione», così scrive nel primo paragrafo del primo capitolo della sua opera. Facendo germinare semi di piante differenti sotto campane di vetro isolate dall'atmosfera, fornisce la dimostrazione dell'impossibilità dei semi di germogliare in ambiente privo di ossigeno e dello svolgimento, durante il processo, di acido carbonico, con un volume equivalente a quello dell'ossigeno consumato. Così si realizza lo scambio tra semi e atmosfera, tra ossigeno e anidride carbonica. Soltanto a distanza di trentotto anni, grazie a Liebig si poté assistere al trionfo delle sue teorie.

Louis Pasteur scopre l'attività dei microbi. Di fatti, con una serie di mirabili ricerche, poté confutare con successo i sostenitori della teoria riguardante la generazione spontanea dei microrganismi, riuscendo a dimostrare che questi ultimi nascono sempre da germi preesistenti, presenti nel pulviscolo atmosferico. Inventò il processo per la conservazione del vino, birra e latte che prese il nome di pastorizzazione, consistente nel riscaldare il prodotto in condizioni blande per inattivare la maggior parte dei microrganismi presenti in esso, preservandone le caratteristiche organolettiche a differenza della sterilizzazione.

John Lawes, Gilbert, George Ville attingono alle nuove scoperte della genetica, entomologia, fisica, meccanica, economia.

Lawes, figlio di un ricco proprietario terriero, è acceso sostenitore di un

<sup>6</sup> *Storia dell'agricoltura italiana, II. Il Medioevo e l'Età moderna*, a cura di G. Pinto, C. Poni, U. Tucci, Firenze 2002, p. 361.

<sup>7</sup> *Ibidem*.

tipo di coltivazione fondata sulla fertilizzazione chimica, sottolinea l'importanza per tutte le colture diverse dalle leguminose dei fertilizzanti azotati.

In sintonia con Lawes, il giovane medico Gilbert condusse a Rothamsted dal 1843 per cinque decenni le proprie indagini e i propri esperimenti, creando, in un vecchio fienile tra i campi, un laboratorio moderno e aggiornato per i propri esperimenti.

Justus Liebig intuisce l'influenza delle scoperte chimiche sulle specie agrarie, demolisce le antiche ipotesi sulla fertilità, indicando i presupposti dell'agronomia moderna. La sua pubblicazione più famosa, compendio di chimica agraria che gli attribuì la fama di primo agronomo europeo, *Die organische Chemie, in ihrer Anwendung*, fu tradotta in tutti i Paesi e pubblicata in Italia nel 1844 col titolo *La chimica applicata all'agricoltura ed alla fisiologia*. Il lavoro ha come tema fondamentale la fisiologia e comprende nella parte introduttiva un'analisi delle categorie delle sostanze che partecipano alla costituzione dei vegetali. Distingue i composti ternari, ottenuti dalla combinazione di ossigeno, idrogeno e carbonio, e quelli quaternari nei quali agli stessi si aggiunge l'azoto. Non trascurava l'elencazione degli zuccheri semplici, quelli complessi, gli acidi organici, i grassi, gli olii essenziali, le cere e le resine. Esamina con lucidità scientifica il processo dal quale i composti traggono origine, nonché la loro sintesi, costruendo, in tal modo, la base della moderna agronomia.

Liebig si rifà alle teorie di De Saussure, riuscendo, con efficienza e rigore a mettere in crisi l'antica e consolidata teoria *umista*. Nella traduzione di Netwald dell'opera di Liebig, al secondo paragrafo, si legge: «gli agronomi ed alcuni cultori della fisiologia dei vegetabili supposero esser principal alimento delle piante quella parte della terra coltivabile e del terriccio (...) alla quale diedero il nome di umo. Quest'umo è il prodotto della putrefazione e dell'infracidamento di piante intiere o di loro parti». Egli, con le sue analisi chimiche si impegnò a dimostrare l'inconsistenza di tale teoria.

Così scriveva nel 1844: «mi sembra che ormai è soltanto grazie alla chimica che l'agricoltura farà dei progressi». Dimostrando l'indipendenza del nutrimento delle piante dall'humus del terreno, egli, probabilmente, non immaginava quanto la realtà avrebbe superato le sue previsioni.

Le scoperte chimiche ottocentesche, secondo cui le piante si nutrono delle sostanze presenti nel terreno sotto forma di sali minerali, indussero l'industria dei fertilizzanti chimici ad attivarsi per fornire chimicamente quelle sostanze, innalzando la produttività della terra a livelli sempre maggiori.

Grazie alla fornitura di concimi potenti e specifici si tentò di soddisfare le esigenze di ogni tipo di varietà colturale, agendo sul suolo in modo rapido ed efficace. In tal modo la fertilità della terra, da sempre legata alla presenza dell'humus, diventava nel giro di alcuni decenni e soprattutto dopo la seconda guerra mondiale una realtà dipendente dall'industria chimica, profondamente modificata rispetto ai tempi della rivoluzione agricola tra Sette e Ottocento.

La compresenza degli allevamenti e dell'attività agricola, che aveva caratterizzato in precedenza l'azienda agricola, resa possibile dalle foraggere si annullava e l'utilizzo dei concimi organici rigenerabili, di leguminose, letame

animale, pollina, terriccio venivano sostituiti dai prodotti industriali, ottenuti con materie non rigenerabili e con consumo di petrolio per la fabbricazione.

Tuttavia, contestualmente all'evoluzione degli studi scientifici legati alla chimica, si svolgevano soprattutto intorno al XX secolo ricerche legate all'humus: realtà vivente della terra perché capace di trattenere le sostanze nutritive e di sottrarle all'azione dilavante delle acque di infiltrazione, di accelerare l'assimilazione delle sostanze minerali, favorendo la vegetazione. Così si esprimeva André Birre: «l'humus assicura il legame tra il minerale e il vegetale. È sostanza vivente»<sup>8</sup>.

Tali studi furono approfonditi intorno agli anni Venti in Germania, e intorno agli anni Cinquanta furono ripresi in Francia. Gli agronomi e i veterinari francesi, ponendo in relazione terreni coltivati intensamente a foraggio e privi di concimazioni naturali con la diffusione di patologie tra gli animali e tra gli uomini, evidenziarono quanto fosse importante lo sviluppo dell'agricoltura secondo pratiche più compatibili e rispettose della natura; non meno gravi si dimostrarono gli effetti sulla terra: le concimazioni minerali, ripetute di anno in anno, depauperavano la vita organica del terreno, agevolavano la mineralizzazione e la disgregazione del suolo a opera degli agenti atmosferici, rendendo la terra soggetta ai fenomeni erosivi<sup>9</sup>.

Alcuni agronomi non tardarono a intuire quello che con maggiore evidenza si sarebbe manifestato a decenni di distanza: i concimi chimici nutrivano le piante con un apporto crescente e intensivo di minerali, surrogando in tal modo la funzione del suolo, che progressivamente si depauperava delle sue preziose sostanze vitali (humus, batteri, microflora, microrganismi) per essere sostituite con i sali minerali. Conseguentemente le piante manifestavano nel tempo una sorta di incapacità a nutrirsi "autonomamente" e a sviluppare le difese adeguate contro funghi, virus e parassiti. Era un circolo vizioso nel quale l'equilibrio naturale perdeva la sua logicità di sistema con microrganismi e insetti predatori contro le infestazioni, lasciando subentrare la dipendenza totale dall'intervento umano. In pratica l'uomo si sostituiva alla natura.

Come sottolinea Piero Bevilacqua, la conservazione dell'humus costituisce un valore economico difficilmente stimabile di cui l'attività agricola può beneficiare, le cui conseguenze positive riguardano la qualità dei frutti, il miglioramento del terreno, la conservazione della fertilità, il risparmio energetico, idrico, la protezione dalle condizioni atmosferiche, la tutela dell'ambiente<sup>10</sup>.

Grazie alle suddette innovazioni, dettate, come appena sottolineato, dal progresso, dalla ricerca scientifica e dall'evoluzione tecnologica, si acquisivano conoscenze, informazioni, competenze mai raggiunte prime e, ciò che più ri-

<sup>8</sup> A. BIRRE, *L'humus, richesse et santé de la terre*, Paris 1979, pp. 82-83.

<sup>9</sup> Concimazioni con prodotti di sintesi, diserbo chimico, pesticidi oltre a manifestare i propri effetti distruttivi sulla salute umana e sulla biodiversità, alterano irreversibilmente e progressivamente la sostanza organica del suolo, determinando l'erosione. È stato calcolato che dal 1945 ai primi anni Novanta siano andati perduti circa 1 miliardo e 200 milioni di ettari di terreno superficiale. Estensione corrispondente a quella della Cina e dell'India insieme. P. BEVILACQUA, *Miseria dello sviluppo*, Roma-Bari 2008, p. 56.

<sup>10</sup> ID., *La mucca è savia*, Roma 2002, p. 90.

leva, in tempi rapidissimi. I mutamenti coinvolgevano assetti sociali, contesto economico e scenario ambientale, rappresentando probabilmente il risultato finale di un processo evolutivo partito con le “rivoluzioni agronomiche” del XVIII-XIX secolo. Il secondo dopoguerra ha radicalmente modificato lo scenario internazionale e italiano, investendo la società, negli ultimi cinquant’anni, con l’energia e la potenza di una vera e propria “rivoluzione”. La portata di tale “rivoluzione” fu enorme e determinò nel settore agricolo mutamenti particolarmente significativi sia dal punto di vista dell’assetto fondiario, sia da quello del mutamento sociale, dovuto all’esodo dalle campagne che, come sostengono Paolo Nanni e Franco Scaramuzzi, hanno «alterato radicalmente la civiltà contadina»<sup>11</sup>.

Il fenomeno di “modernizzazione” si rivelò profondo e radicale e se comportò da un lato l’industrializzazione dell’agricoltura, dall’altro contribuì a determinare la progressiva modificazione della civiltà rurale, custode nei secoli di delicati equilibri socio-culturali. Si entrava in una fase di trasformazioni rapide e intense che, investendo tutti i settori, non poteva tralasciare quello agricolo. Anche l’Italia vide modificare negli ultimi cinquant’anni del Novecento il proprio assetto. Sullo sfondo del lungo periodo storico si susseguirono eventi politici di notevole importanza che, partendo dall’unificazione nazionale, proseguirono con lo sviluppo del fenomeno industriale tra Ottocento e Novecento, il primo e il secondo conflitto mondiale, intervallati dal ventennio fascista, il dopoguerra con l’inserimento dell’Italia nel Mercato Comune Europeo e successivamente in quello globale, ripercuotendosi in modo incisivo sull’assetto agricolo. In fondo la società italiana si caratterizzò come agricolo-manifatturiera almeno fino agli anni che precedettero il secondo conflitto mondiale. Nel 1936, in Italia, più della metà della popolazione attiva era dedita all’agricoltura, con il 63,4% (esclusa la Sardegna) nelle regioni meridionali, il 60% in quelle centrali e infine il 55,7% nelle regioni del Nord-Est e il 35% in quelle più industriali del Nord-Ovest. Secondo il censimento del 1951 gli addetti al settore agricolo si sono ridotti, negli ultimi cinquant’anni da 8 milioni e seicentomila a soli 1 milione e ottocentomila con l’abbandono delle campagne<sup>12</sup>.

Contestualmente la potente rivoluzione in atto, con i suoi richiami alla produttività, alla specializzazione, alla meccanizzazione, alla chimica, alla genetica gnomica e cromosomica e a un nuovo spirito imprenditoriale e i suoi fattori attrattivi (*pull factors*), incentivava l’esodo dalla terra verso un futuro di modernità<sup>13</sup>.

Il decennio successivo al secondo conflitto (1949-1959) è stato caratterizzato da un considerevole sviluppo economico. Nel panorama italiano il reddito nazionale evidenzia una crescita di circa il 40%, allo stesso modo la

<sup>11</sup> *Storia dell’agricoltura italiana, III. Letà contemporanea, 2, Sviluppo recente e prospettive*, a cura di P. Nanni, F. Scaramuzzi, Firenze 2002, p. 11

<sup>12</sup> *Storia dell’agricoltura italiana, Letà contemporanea. 1. Dalle rivoluzioni agronomiche alle trasformazioni del Novecento*, cit.

<sup>13</sup> C. BARBERIS, *Le campagne italiane dall’Ottocento ad oggi*, Roma-Bari 1999, p. vi.

produzione agricola, anche se in percentuale inferiore, pari al 25% mentre quella industriale di oltre il 60%<sup>14</sup>. Tuttavia, lo sviluppo economico raggiunto risulta distribuito all'interno del Paese in modo non uniforme, determinando insieme all'aumento dei redditi individuali e dei costumi, una diseguale distribuzione degli stessi. Questa circostanza ha causato nel Paese un'accelerazione della mobilità sociale con risultati rilevanti nella struttura sociale dello stesso.

In riferimento al settore agricolo già prima della fine del conflitto mondiale si era assistito a un'evoluzione sociale che aveva consentito la formazione di una proprietà contadina con attribuzione effettiva d'impresa. Fino ad allora l'agricoltura italiana era caratterizzata dalla presenza di una borghesia terriera che, nella maggior parte dei casi, deteneva la proprietà della terra e la responsabilità d'impresa. L'organizzazione aziendale e i rapporti sociali nelle campagne erano, conseguentemente, caratterizzati da forme diverse di contratti agrari di affitto, mezzadria e colonia parziaria da un lato e di salariato dall'altro, che spesso vedevano i contadini in posizione di precarietà. La fine del conflitto ha provocato la rottura della vecchia struttura, la crisi di molti contratti e la liquidazione di molte delle aziende condotte precedentemente da salariati. Su questo processo di trasformazione ha influito, in modo rilevante, lo sviluppo economico del Paese con il conseguente esodo rurale, nonché la diffusione della moderna tecnica agricola e di nuove situazioni di mercato. Il processo complessivo di sviluppo evidenzia due aspetti ed effetti rilevanti: da un lato l'urbanizzazione della vita rurale, dall'altro l'esodo rurale<sup>15</sup>.

<sup>14</sup> *Aspetti e problemi sociali dello sviluppo economico in Italia*, Atti del IV Congresso Mondiale di sociologia, Bari 1959, pp. 9-21.

<sup>15</sup> I due fenomeni, importanti da punto di vista sociologico, affondano le loro radici nella divisione del Paese tra Nord e Sud da un lato, e tra zone di agricoltura relativamente ricca e suscettibile di sviluppo e quelle di agricoltura povera, dall'altro. Nel Nord, infatti, la vicinanza delle zone agricole con i vecchi e i nuovi centri industriali, ossia le città, la trasformazione dell'agricoltura si attua, come sostiene A. Ardirò grazie all'adozione di «modelli di comportamento sempre più competitivi, razionalizzati, mercantillizzati» dall'altro, con una progressiva «assimilazione della società rurale da parte della società urbana industrializzata» (*Aspetti e problemi sociali dello sviluppo economico in Italia*, cit., pp. 85-95). Nelle zone più povere del Nord, sulle Alpi e Appennini, in alcune zone pedemontane e perfino in alcune zone della pianura, l'attrazione esercitata dalle città e campagne più avvantaggiate ormai povere di braccia porta a un esodo rurale di notevole intensità e al conseguente abbandono di intere zone (come l'Appennino Emiliano) o di nuclei di aziende che neanche i contadini meridionali, nella loro marcia verso il Nord, riescono a compensare e a rimettere in moto. Nel Sud, invece, ove il processo di industrializzazione resta più limitato e circoscritto, non si riesce ad avvertire il processo di urbanizzazione della vita rurale e l'esodo rurale in crescita presenta un carattere di «sfollamento puro e semplice» con destinazione estere o verso il Nord d'Italia. Conseguentemente questa trasformazione rapida e significativa modifica l'intero assetto sociale del mondo agricolo, riguardando la produttività, la struttura economico-sociale, la mobilità dei lavoratori fino a coinvolgere le istituzioni sociali del mondo agricolo, ne sono esempio la famiglia, il parentado, il vicinato, la parrocchia, i partiti, i sindacati, i municipi, le feste, le tradizioni di paese, le fiere, i mercati, la comunità nel suo insieme. Così, mentre nel Nord il cambiamento sociale in atto si confonde con il processo di urbanizzazione della vita e della tradizione rurale, nel Sud, dove l'influenza della moderna realtà urbana non si riesce ancora ad avvertire, si determina una crisi di natura più profonda. Infatti, nel momento in cui si assiste al dissolvimento della vecchia civiltà contadina, le nuove sollecitazioni della civiltà contemporanea inducono la popolazione ad avvertire in modo più forte gli squilibri esistenti e nel contempo ne sollecitano di nuovi, rendendo ancora più sentita la volontà di evasione. A

Ma la portata di tale “rivoluzione” non coinvolse soltanto l’assetto fondiario e quello sociale perché manifestò i suoi effetti anche sulla produzione agricola. Infatti si poté constatare un aumento evidente della produttività non soltanto in Italia.

Ovunque in Europa, ma anche oltre oceano, se si considera che un’altra rivoluzione agraria, più nota con il nome di *rivoluzione verde*, avvenne nel XX secolo in Messico. Qui la Rockefeller Foundation costituì un istituto per aumentare il prodotto agricolo delle fattorie messicane che, da dover importare metà del frumento per l’autosufficienza negli anni ’50, arrivarono addirittura all’esportazione di mezzo milione di tonnellate di prodotto negli anni ’60. Siffatta circostanza sorprendentemente felice si dovette allo scienziato statunitense Norman Borlaug, che riuscì ad accoppiare varietà ad alto potenziale genetico a sufficienti input di fertilizzanti, acqua e altri prodotti agrochimici, riducendo notevolmente le aree a rischio di carestia<sup>16</sup>.

Intanto esigenze di sostentamento alimentare per le popolazioni provate dal secondo conflitto mondiale, sia europee che appartenenti ai Paesi africani e asiatici che conseguirono l’indipendenza successivamente al riassetto geopolitico, spinsero sempre più in là la modernizzazione delle tecniche agronomiche. La produttività degli ultimi impostata per rispondere ai ritmi coloniali, mal si prestava a rispondere all’aumento demografico e ciò spinse gli studiosi di agronomia a utilizzare tutti gli strumenti della modernità per adempiere il sostentamento necessario.

L’accrescimento produttivo non poteva avvenire, tuttavia, che con l’impiego indiscriminato di fertilizzanti, antiparassitari diserbanti di sintesi e con l’utilizzo di una meccanica sofisticata: le nuove tecnologie si espansero e applicarono su vasta scala riuscendo a soddisfare la crescita della popolazione nonostante le previsioni malthusiane<sup>17</sup>.

Alla meccanica sempre più evoluta, causa di modifiche strumentali dell’assetto produttivo, corrispose la riduzione della sostanza organica, dell’attività biologica e il progressivo insterilimento dei suoli; fra i fenomeni gravi si manifestarono evidenti erosioni dei terreni declivi, abbassamento delle falde, scomparsa di varietà locali, appiattimento del paesaggio, esplosione di malattie

---

tali modifiche sociali si affiancavano negli stessi anni, nel settore primario, modifiche rilevanti dell’assetto strutturale dovute all’evoluzione.

<sup>16</sup> In Italia, il ricercatore Nazzareno Strimpelli già agli inizi del ’900, avviando analogo metodologia, vinse la Battaglia del grano lanciata da Benito Mussolini.

<sup>17</sup> Contemporaneo di Arthur Young, Thomas Robert Malthus, religioso anglicano, professore di economia politica a Cambridge, pubblica nel 1789 un saggio sul principio della popolazione, o una rassegna dei suoi effetti passati e presenti sulla felicità umana. L’opera si fonda sulla consapevolezza del carattere finito delle risorse naturali: acque, minerali, suoli coltivabili; e del limite della risorsa fondamentale per la produzione del cibo: la terra. Se Smith su tale consapevolezza aveva fondato la propria teoria della produzione agricola, Malthus intende definire l’elemento biologico dal quale dipendono i processi economici, il numero di esseri umani di cui il terreno disponibile è in grado di assicurare il sostentamento: «Oggetto principale di questo saggio è esaminare gli effetti di una causa di grande importanza, intimamente legata alla natura dell’uomo (...) la costante tendenza di ogni forma di vita ad aumentare al di là della quantità di alimento a sua disposizione»; SALTINI, *Storia delle scienze agrarie*, cit., vol. 2, pp. 694.

virulente e incontrollate<sup>18</sup>, ma il notevole accrescimento produttivo risultò idoneo a soddisfare la domanda delle popolazioni.

Di fronte a tale situazione, al tempo stesso esaltante e drammatica, studiosi e cultori di scienze agronomiche allarmati avanzarono teorie di possibili soluzioni, avvertendo acutamente l'esigenza di approfondire analisi chimiche, biologiche e fisiologiche per individuare composti a basso impatto ambientale, che non arrestassero l'evoluzione tecnologica e il progresso ma ugualmente garantissero e tutelassero il sostentamento alimentare come esigenza primaria nel rispetto della salute e delle risorse presenti in natura.

Nacquero addirittura scuole di pensiero, alcune teoriche altre più legate all'esperienza concreta e si profilano indirizzi contrastanti: chi, consapevole della necessità della chimica per la garanzia del sostegno alimentare, ne sostenne la necessità; chi la rigettò incondizionatamente nel rispetto di un principio ordinatore di naturalità presente in tutte le cose.

Mentre la posizione dei primi evidenziava una "rivisitazione" in chiave aggiornata delle ideologie propugnate nei secoli dalla scienza agronomica, attualizzata e adeguata alle nuove esigenze sociali, la posizione dei secondi, più "rivoluzionaria" e alternativa, racchiudeva in sé un onere di dimostrazione obiettiva, con il rischio altissimo di restare relegata in una nicchia di improbabilità scientifica. Tuttavia dal confronto di questi indirizzi è derivata una coscienza più matura del problema in sé, l'imperativo di convertire i criteri di impiego dei mezzi chimici e meccanici e l'urgenza di riorientare le procedure agronomiche secondo le coordinate di una nuova filosofia produttiva. Se quest'ultima recente impostazione trovasse applicazione diffusa, non sembrerebbe azzardato ritenerla la *moderna rivoluzione agraria*, una rivoluzione che mira ad aumentare le produzioni ma tutela l'integrità delle qualità naturali per lasciare alle generazioni future risorse agrarie ancora vitali capaci di soddisfarne i bisogni.

In particolare, intorno agli anni '70, si affermarono principi e sistemi che si prefiggevano di offrire risposte diverse al settore. Si costituirono vere e proprie scuole di pensiero basate su fondamenti metodologici-scientifici, talaltra metascientifici che resero non sempre facile una classificazione ordinata e univoca. Il principio fu comune, ossia il rispetto assoluto della naturalità.

Volendo semplificare, è possibile ricondurle a tre gruppi.

Il primo si basava sulle teorie antroposofiche dell'austriaco Rudolf Steiner, aveva prevalentemente origine filosofica e portò allo sviluppo dell'agricoltura biodinamica; con Ehrenfried Pfeiffer si rafforzarono i motivi etico-storico-scientifici.

<sup>18</sup> Rachel Carson, Barry Commoner, David Pimentel sono le prime e autorevoli voci a evidenziare la drammaticità delle conseguenze legate allo sfruttamento indiscriminato delle risorse naturali per le generazioni future. Rachel Carson, nel 1962, in *Silent spring*, sottolinea le conseguenze negative dell'impiego di prodotti chimici, in particolare modo dei ddt sulla scomparsa degli uccelli dai luoghi di irradiazione, per librarsi a centinaia di chilometri, in luoghi più puliti. Barry Commoner, biologo, nel 1972 in *The Closing circe*, evidenzia i rischi connessi alla manipolazione delle materie prime con la trasformazione in composti non presenti in natura, come i detersivi, la plastica, le fibre polimeriche. David Pimentel dedica i suoi studi al bilancio energetico delle principali colture agrarie.

Il secondo, più numeroso e vario, raccoglieva insieme il metodo “organico” di Howard, il metodo “organico biologico” di Muller, l’impostazione “fisiologica” di Draghetti, il metodo Lamaire-Boucher di coltivazione dei cereali e il metodo “organico-minerale” di Garofalo.

Il terzo, orientato al rispetto, al recupero, alla valorizzazione dell’armonia naturale e alla conservazione degli ambienti coltivati, si prefiggeva il raggiungimento dell’equilibrio del sistema aziendale, limitando l’intervento umano alla fase di raccolta dei prodotti. A quest’ultimo filone si potevano ricondurre la concezione di Fukuoka e la permacoltura di Mollison.

Altri contributi interessanti furono quelli di Haussmann e dell’Anog, ma per le loro particolari caratteristiche sembrano riconducibili più ai metodi dell’agricoltura integrata che a quelli dell’agricoltura biologica.

La produzione di alimenti qualitativamente idonei per l’uomo e per gli animali rappresentò lo scopo comune delle varie scuole rispettose degli equilibri naturali e dell’ambiente, della fertilità del terreno, della conservazione della sostanza organica, dell’uso di metodi naturali come il compostaggio<sup>19</sup>.

Nella fattispecie:

– *l’agricoltura biodinamica*

Agli inizi del secolo scorso nel centro-nord Europa con Rudolf Steiner, fondatore dell’antroposofia<sup>20</sup> nasce l’agricoltura biologica. Nel tentativo d’individuare una risposta ai problemi emergenti dell’agricoltura chimica del tempo, egli ipotizzò una concezione “olistica” dell’azienda agraria<sup>21</sup>. Si trattava di una teoria biologica che sottolineava l’importanza dell’organismo in quanto totalità, attribuendogli compiutezza e perfezione rispetto alle parti che lo compongono.

La preoccupazione crescente legata all’applicazione dei moderni metodi

<sup>19</sup> Il processo biologico del compostaggio migliora la struttura e la biodiversità del suolo. Allo scopo si utilizzano sostanze naturali appositamente elaborate, denominate “preparati biodinamici” come i fiori di achillea, di camomilla, ortica, di tarassaco, di valeriana, corteccia di quercia, i quali aggiunti al letame, regolano e vivificano l’azione del concime sul terreno. Il letame utilizzabile deve essere quello dell’azienda medesima, perché, come sostiene Steiner, «l’azienda è sana in quanto sia in grado di procurarsi il letame attingendo al proprio patrimonio zootecnico (...). Il bisogno eventuale di utilizzare letame proveniente da un’altra azienda va considerato come un medicamento per un’agricoltura già malata»; R. STEINER, *Impulsi scientifico-spirituali per il progresso dell’agricoltura*, Milano 2003, p. 41.

<sup>20</sup> La parola *antroposofia* deriva dalle radici greche *anthropo* (uomo) e *sophia* (conoscenza). Il termine fu usato per la prima volta dal filosofo Robert Zimmermann nella sua opera dal titolo *Antroposofia*. Steiner utilizzò questo termine quando fondò il suo processo di studio spirituale, l’antroposofia: «l’antroposofia è una via della conoscenza che vorrebbe condurre lo spirituale che è nell’uomo allo spirituale che è nell’universo. Sorge nell’uomo come una necessità del cuore, della vita del sentimento, e può essere pienamente giustificata se soddisfa questo bisogno interiore»; R. STEINER, *Anthroposophical Leading Thoughts*, London (1924) 1998. L’antroposofia fa propria una concezione dell’uomo e del mondo, determinando un rinnovamento generale in diversi settori, medicina, pedagogia, arte, scienza in genere e numerosi adepti in tutto il mondo occidentale.

<sup>21</sup> Un’azienda agricola si realizza nel miglior modo possibile se viene concepita come un’individualità a sé stante, conchiusa in se stessa: essa deve trovare in sé quanto è necessario per il suo funzionamento, compreso il bestiame. STEINER, *Impulsi scientifico-spirituali per il progresso dell’agricoltura*, cit., p. 41.

di coltivazione e all'utilizzo sempre più frequente di concimi chimici spinse Steiner, su sollecitazione di un gruppo di agricoltori, nel 1924, a occuparsi di agricoltura nel rispetto della terra tramite il mantenimento e l'accrescimento della fertilità e nel rispetto dell'uomo, tramite la salvaguardia degli alimenti destinati alla nutrizione<sup>22</sup>. Sosteneva Steiner che «gli interessi dell'agricoltura si ricollegano da ogni parte con i massimi interessi della vita umana, e che non esiste quasi campo della vita che possa prescindere dall'agricoltura. Da ogni lato gli interessi della vita umana confluiscono nell'agricoltura».

L'agricoltura biodinamica steineriana, ispirata a concetti di movimento, costruzione, trasformazione, faceva proprie le ipotesi fisiche e astronomiche con cui la cultura greca, latina e medievale avevano ipotizzato che gli astri influissero su tempi ed entità delle produzioni.

Egli affermava che non era possibile comprendere la vita delle piante senza considerare che tutto quanto esiste sulla terra è soltanto un riflesso di quanto avviene nel cosmo: «nell'uomo è nascosto, perché egli se ne è emancipato e porta in sé soltanto il ritmo interiore. Per la pianta la dipendenza è però vera nel senso più reale»; che la vita planetaria è in relazione con la vita terrestre e quest'ultima ospita una grande quantità di sostanza silicea sia da sola, sia combinata con l'ossigeno nell'atmosfera, nel quarzo, nelle rocce. La metà della terra – osservava – è fatta di silice, tuttavia sulla terra sono presenti anche le sostanze calcaree e quelle affini, il calcio, il potassio, il sodio; soltanto grazie all'equilibrio e alla cooperazione delle sostanze di tipo calcareo e di quelle di tipo silicico è possibile la vita delle piante. Premesso questo, è fondamentale capire che tutto ciò che vive nell'elemento silicico racchiude forze che non provengono dalla terra, bensì dai cosiddetti pianeti esterni: Marte, Giove, Saturno i quali emanano energia attraverso la silice e i suoi affini. Per contrapposto, tutto ciò che vive nell'elemento calcareo racchiude in sé forze che provengono dai pianeti cosiddetti interni: Luna, Mercurio e Venere. Qualsiasi terreno coltivabile racchiude in sé forze di natura silicica e forze di natura calcarea; nel contesto delle forze della natura, tutto ciò che ha a che fare con le fasi della riproduzione e accrescimento è compenetrato dalle forze cosmiche sulla terra, vale a dire dalla Luna, Venere e Mercurio attraverso l'elemento calcareo, se invece le piante vengono utilizzate per il nutrimento, vi partecipano Marte, Giove, Saturno attraverso l'elemento silicico. L'influenza dei pianeti esterni, che hanno una lunga rivoluzione (Saturno ruota intorno al Sole in trent'anni, Giove in dodici) è visibile sulle piante perenni, quella dei pianeti interni sulle piante annuali. Similmente, egli asseriva, avviene negli animali, «procedendo dalla parte anteriore verso quella posteriore, dal muso fino al cuore le azioni di Saturno, Giove e Marte, nel cuore l'azione del sole, e procedendo verso la coda quelle di Venere, Mercurio e Luna».

<sup>22</sup> Rudolf Steiner, così come spiegò nel discorso preliminare e introduttivo al suo *Corso di agricoltura*, scelse come sede la tenuta agricola dei conti Keyserlingk a Koberwitz, perché condotta in modo esemplare in un'«atmosfera spirituale-animica» presupposto ideale per vivere uno spirito agricolo legato al movimento antroposofico.

Immaginando l'animale posto nel terreno a testa in giù, con la parte posteriore eretta verso l'alto, «si otterrà l'immagine invisibile dell'individualità agricola» e si potrà comprendere il nesso tra il letame che l'animale fornisce e ciò di cui necessita la terra, le cui piante sono il cibo per l'animale. Siffatte spiegazioni chiarivano con estrema efficacia il significato e l'importanza dell'idea dell'azienda conchiusa in sé, individuale e autosufficiente<sup>23</sup>.

Assai più remotamente i Persiani avevano fatto scaturire dal movimento dei pianeti influenze astrali sulle funzioni biologiche, il greco Aristotele aveva esaltato l'importanza della luna e il romano Virgilio quella delle costellazioni zodiacali: «Se temi i moti dell'aria, osserva i mesi e i segni celesti: dove volge il lento pianeta di Saturno, in quali cerchi il fuoco di Cillene vaghi nel cielo. Onora prima gli dèi; celebra la grande Cerere ogni anno, e sacrifica sull'erbe in fiore, quando finito l'inverno già primavera è serena» (*Georgiche*, primo libro, trad. di Quasimodo)<sup>24</sup>.

Il *Corso di agricoltura* di Steiner si rivelò indubbiamente un successo e ancora oggi quelle sperimentazioni continuano a destare curiosità. Alla base della sua concezione naturale vi era, si ripete, la cooperazione fra suolo, acqua, irradiazione solare, fauna e flora, dietro l'impulso di due forze propulsive, terrestri e cosmiche interagenti tra loro<sup>25</sup>.

Il sano e spontaneo equilibrio tra terra, piante coltivate e animali rappresentò per lo studioso l'obiettivo di armonia cui tendere.

Con Ehrenfried Pfeiffer, le teorie appena esaminate si arricchirono di scientificità agronomica grazie alle esperienze maturate da quest'ultimo nella conduzione di varie aziende agricole. Gli elementi innovatori delle sue teorizzazioni furono due: il primo di carattere etico e storico, il secondo di carattere scientifico. Riguardo il primo, Pfeiffer metteva a confronto la realtà del mondo agricolo preindustriale, permeato di sano e idilliaco equilibrio, con quella a lui contemporanea, soggetta agli imperativi del profitto.

Gli studi sulla civiltà greca lo affascinavano e coinvolgevano non diversamente da come era avvenuto per il predecessore e dimostravano come anticamente l'agricoltura fosse davvero una risorsa preziosa. Scoprieva Esiodo che, in *Le Opere e i Giorni* (VIII secolo a.C.), esaltava l'onestà del lavoro nei campi, le rigogliose ricompense spettanti a coloro che amano e rispettano la terra, i frutti «che essa produce, raccolti nella giusta stagione, dono di Demetra»; che Virgilio, nelle *Georgiche*, lodava il legame con la terra e la bontà dei suoi frutti, celebrava la grandezza della natura agreste, perenne richiamo alla purezza primeva, ideale contemplativo che monda l'animo da ogni passione e da ogni timore, felice surrogato al severo e arcigno ideale della scienza fisica: «Ben fortunati, ove la lor fortuna sappiano, i contadini! Essa la terra a lor de le discordi armi lontano facil vitto dal suol giustissima offre» (*Georgiche*, II, versi 458-

<sup>23</sup> STEINER, *Impulsi scientifico-spirituali per il progresso dell'agricoltura*, cit., p. 61.

<sup>24</sup> E. CASTORINA, *Le Georgiche e la crisi spirituale di Virgilio*, Bari 1965, p. 160.

<sup>25</sup> Nei vegetali, un esempio di azione propulsiva "terrestre" è visibile nelle fasi quali la crescita e la produzione, mentre un esempio di azione propulsiva "cosmica" è visibile nei fenomeni della maturazione e della fecondazione.

474); che Tibullo esprimeva l'amore per i campi e per l'agricoltura naturale: «Io stesso, nella stagione più propizia, planterò tenere viti (...) e la speranza non mi deluda ma mi offra sempre grandi quantità di grano e mosto generoso nel timo colmo» (Tibullo, *Elegie*, 1, 1); mentre Orazio accoglieva e salutava così la primavera: «Ecco i compagni della primavera... / il prato rinverdisce, le acque nevoze dell'inverno tacciono / Nidifica l'uccello... i pastori pingui greggi parlano / sull'erba frescanti di zampogna / e rallegrano il Dio che ama le mandrie/ e le montagne dell'Arcadia brune» (*Ode* XII).

Ai nostri giorni, non meno significativamente e mosso da forte sensibilità Pablo A. Quadra così si esprime in *Tierra prometida*: «Siamo ormai nel mese delle farfalle, e attorno al grano (...) spuntano anche le antiche parole cadute nei solchi le voci che celebrano il passare di questo anziano e corpulento sole (...) agricoltore del tempo dei nostri padri, signore delle primavere e dei suoi grandi, mansueti buoi. Voglio insegnarti, o figlio, i canti che il mio popolo ricevette dai suoi antenati» tratta di quello che i figli delle generazioni successive debbono acquisire e conservare per la vita.

Il secondo motivo ispiratore delle teorie di Pfeiffer si caratterizzava di più per la scientificità e l'adesione alla dottrina del suolo, sostenuta dal grande scienziato russo Vassily Vassilievich Dokutchaeu e successivamente da molti altri scienziati di varie nazionalità. Tale dottrina considerava il suolo come un essere vivente, caratterizzato dall'interazione di elementi legati al territorio geografico, agenti climatici, fauna e flora. Il risultato di tale combinazione era lo scenario che si prospetta all'uomo prima della conversione di quel suolo vergine in terreno coltivato. L'intervento umano si rilevava tanto più positivo nel tempo quanto più riusciva a rispettare e conservare le peculiarità originarie del territorio, base della rigenerazione sistematica della fertilità. Alla naturale rigenerazione del terreno, l'agricoltore dedicava un'attività "naturale" fondata sugli insegnamenti dell'agronomia classica: rotazione, allevamento, utilizzo di preparati organici *steineriani*, onde protrarre nel tempo l'utilizzo del suolo a fini produttivi.

#### – *L'agricoltura organica*

Il secondo gruppo dei tre succitati si costituì in Inghilterra negli anni successivi alla seconda guerra mondiale e fu sir Albert Howard a definire i principi dell'agricoltura organica<sup>26</sup>. Ispirandosi alle metodologie naturali dell'agricoltura orientale, egli scrisse *An Agricultural testament* nel 1940. Negli stessi anni in Svizzera, il biologo Hans Muller, sulla base delle ricerche del dottor Rusch, sottolineò l'importanza della concimazione organica per la fertilità del suolo e il rifiuto di quella minerale perché causa dell'ipofertilità del bestiame. Le ricerche di entrambi riuscirono a dimostrare che la qualità del terreno migliorava per la presenza dei microrganismi, in particolare quelli dell'acido lattico;

<sup>26</sup> L'agricoltura organica prevede un procedimento colturale tendente a salvaguardare la fertilità e l'equilibrio naturale del suolo. A tal fine utilizza materie organiche soggette a compostaggio.

altre indicazioni importanti riguardavano le pratiche agricole, preferibilmente superficiali per non alterare la fisiologia del suolo.

Oltre i maestri precedenti, numerosi furono coloro che s'impegnarono nella ricerca dell'agricoltura organica. In Italia, nel 1948, Alfonso Draghetti in *Principi di fisiologia dell'azienda agraria* analizza tre tipologie di aziende sviluppatesi nel tempo: 1) l'azienda agraria come «organizzazione di sfruttamento delle risorse naturali gratuite», che caratterizzò le prime fasi di colonizzazione dei paesi ricchi di risorse naturali, ma si esaurì man mano; 2) l'azienda come «organizzazione di trasformazione del lavoro intensivo e dei concimi chimici di importazione», espressione tipica del XX secolo che da un lato consentiva lo sviluppo di iper produzioni, dall'altro assoggettava l'agricoltura alla dipendenza da macchinari ipertecnologici, concimi minerali, disponibilità di carburante; 3) l'azienda come «vero e proprio organismo biologicamente autoctono (...), che assumeva l'organizzazione perfetta di una vera entità simbiotica e vitale<sup>27</sup>». Draghetti proponeva un'originale similitudine tra l'azienda agricola e l'organismo umano: la prima, viva e vitale grazie alla circolazione di sostanze nutritive itineranti dai campi al fienile, dal letamaio ai prodotti destinati alla vendita; il secondo, vivo e vitale grazie alla circolazione del sangue e dei principi chimici tra i vari organi interni, cuore, polmoni, organi digestivi. In questa concezione l'azienda-organismo si autoalimentava nel processo circolare tra colture foraggere, stalla, concimaia e colture cerealicole: la funzione della stalla e dell'allevamento si rivelava fondamentale per la produzione di letame, funzionale a ripristinare la fertilità depauperata. Altrettanto importante risultava la pratica delle rotazioni<sup>28</sup>.

Successivamente, la concezione aziendale di Draghetti si scontrò con lo sviluppo di istanze diverse e ancora più «moderne»: le rotazioni lasciarono gradualmente il posto alle monocolture e poiché gli allevamenti diventavano troppo dispendiosi e le derrate agricole perdevano valore rispetto a quelle industriali in un contesto in cui il prezzo della manodopera continuamente saliva, il passaggio alla meccanizzazione dell'agricoltura divenne una vera e propria esigenza e segnò il trionfo dell'agricoltura industriale.

Si dimostrò più vicina alla concezione di Draghetti quella dell'agronomo Francesco Garofalo, accomunato al primo dall'interesse per l'agricoltura alternativa, la sperimentazione di nuove tecniche che bandivano fertilizzanti e antiparassitari di sintesi e soprattutto dall'intenzione per la divulgazione delle ricerche effettuate nel settore, tramite la rivista «Suolo e Salute»<sup>29</sup>. Garofalo, ispirandosi ad alcune pratiche di Draghetti e al metodo Lemaire-Boucher<sup>30</sup>,

<sup>27</sup> A. DRAGHETTI, *Principi di fisiologia dell'azienda agraria*, Bologna 1948, p. 3.

<sup>28</sup> Arthur Young alla fine del '700 fu tra i primi a teorizzare e verificare, grazie a una lunga serie di sperimentazioni, gli effetti positivi della pratica della rotazione, tuttavia, una vera e propria teoria delle rotazioni si ebbe grazie al tedesco Albrecht Thaer, il quale in quattro libri delle *Grundsätze der rationellen* tra il 1809 e il 1812 elaborò una teoria organica delle rotazioni.

<sup>29</sup> Nel 1969 nasce l'associazione Suolo e Salute, di cui ispiratore principale fu Francesco Garofalo, professore di fitoiatria presso l'università di Torino.

<sup>30</sup> Raoul Lemaire e Jean Boucher, entrambi docenti di discipline agronomiche, fondarono,

elaborò un sistema di agricoltura organico-minerale. Jean Boucher era stato allievo preferito di Raoul Lemaire negli anni '60 e gli spetta il merito di aver organizzato le scoperte conseguite con il maestro nel settore dell'agronomia organica con una metodologia che nel 1959 prese appunto il loro nome *Lemaire-Boucher*. Importante fonte di ispirazione per entrambi furono le esperienze dell'inglese Arthur Young nell'ultimo periodo del Settecento e del tedesco Albrecht Thaer, discepolo e continuatore del pensiero di Young. A Thaer si deve la prima dottrina organica delle rotazioni, fondata sull'osservazione e sull'esperimento, limiti invalicabili dell'agronomia del Settecento. Egli seppe creare delle vere e proprie aziende sperimentali, l'ultima delle quali, grazie alla sua fama di scienziato e dignitario di corte, fu considerata organismo pubblico di ricerca e di insegnamento.

A completamento delle dottrine settecentesche ci fu la ricerca dei meccanismi di accrescimento delle piante. Soltanto successivamente, con le nuove scoperte sulla fisiologia vegetale, si attuarono i presupposti per l'analisi chimica dei fenomeni della vita.

Anche Saint Henis, allievo di Lemaire e Boucher, collaborò con i maestri condividendone appieno le idee: accusò il progresso tecnico di danneggiare quantitativamente e qualitativamente le produzioni, evidenziò gli svantaggi economici derivanti dagli ingenti costi legati ai nuovi e moderni macchinari agricoli e ai fertilizzanti, denunciò le condizioni salutistiche precarie in cui versavano gli animali allevati secondo criteri "produttivistici intensivi". La sua *Guide pratique de culture biologique* non rivestiva soltanto carattere di scientificità ma rappresentava l'emblema della ribellione a un sistema proiettato verso la modernità tecnologica al quale, tuttavia, non si può non riconoscere, già dalla fine degli anni '60, il merito della crescita delle esportazioni, in particolare di derrate alimentari come cereali, latticini, vini e frutta sui mercati internazionali.

Concludendo, se alla fine del '700 l'inglese Arthur Young fu l'alfiere dell'agricoltura organica, naturale, delle rotazioni, il tedesco Albrecht Thaer con il suo pragmatismo ne fu il continuatore, nonché l'ispiratore di tutti gli altri maestri precedentemente citati: Draghetti, Garofalo, Lemaire, Boucher, Saint Henis, ognuno con il proprio contributo scientifico, ma sempre nel rispetto della tradizione e dei cicli naturali.

– *L'agricoltura organica e la pratica del non intervento*

Non diversamente dai sostenitori dell'agricoltura organica, anzi accentuato

---

negli anni '60, in Europa, una delle scuole di pensiero più conosciute sull'agricoltura naturale. Il primo si occupò inizialmente della qualità del grano francese, intraprendendo un'attività di selezione finalizzata al miglioramento dello stesso. S'interessò anche di concimazione, in particolare dell'applicazione del magnesio al frumento. Con il dottor Boucher, inoltre, individuarono in un'alga oceanica *Lithothamnium calcareum*, un possibile fertilizzante da utilizzare in alternativa ai concimi chimici e ai pesticidi diffusi in quegli anni, potenziali responsabili del depauperamento della fertilità del suolo, della fragilità delle piante e dell'abbassamento qualitativo delle derrate finalizzate al consumo umano. Il sistema di coltivazione che prese il nome dagli studiosi, prevedeva, inoltre, in sostituzione del tradizionale aratro, l'*Actisol*, finalizzato a smuovere e arieggiare il terreno con lavorazioni non superiori ai 25 cm.

da una forte componente spirituale si rivelò il contributo del giapponese Masanobu Fukuoka<sup>31</sup>, rappresentante emblematico della terza scuola di pensiero. Nell'ambito dell'equilibrio conseguito "naturalmente" all'interno del sistema aziendale, egli auspicava nelle lavorazioni la teoria del "non intervento" da parte dell'uomo a esclusione della fase finale, quella della raccolta dei prodotti. Riconducibili a tale sistema furono i contributi di Mollison, Haussmann e dell'Angog.

Fukuoka attribuisce all'agricoltura un significato importante inteso non più e non solo alla produzione, ma ad avvicinare l'uomo alla natura, a sensibilizzarlo, elevandolo spiritualmente: la natura va rispettata, tutelata e studiata nella sua complessa unicità. Egli considera l'agricoltura industriale responsabile di contrastarla, alterandone la fertilità, depauperandone le risorse, inibendone l'evoluzione.

All'apice dei suoi studi scientifici-fitopatologici lo studioso giapponese maturò l'esperienza concreta nel podere paterno e sperimentò un sistema di coltivazione con limitati interventi agronomici e assenza di quelli chimici<sup>32</sup>. Il suo metodo di coltivazione naturale prevedeva un'unica importante operazione, la raccolta dei frutti; alberi decidui, sempreverdi e piante da sovescio si rivelarono fondamentali, mentre la presenza nel sottobosco di leguminose da sovescio e altre erbe servivano ad arricchire il terreno. All'interno di frutteti prevedeva foraggere e orti, mentre per quanto riguardava gli animali, dovevano essere presenti in libero pascolo: ne derivò un sistema produttivo efficace e innovativo, che tuttavia esprimeva le proprie potenzialità nell'ambiente di sperimentazione e per le specie presenti su quel territorio.

Come precedentemente rilevato, anche Bill Mollison<sup>33</sup>, alla fine degli anni

<sup>31</sup> Masanobu Fukuoka nasce nel 1913 nell'isola di Shikoku, piccolo villaggio agricolo ubicato nel sud del Giappone. Studioso di microbiologia, ha scritto dei testi che hanno riscosso notevole successo, come *La fattoria biologica* e *La rivoluzione dello stelo di paglia*.

<sup>32</sup> Il metodo di coltivazione naturale sostenuto da Fukuoka prevede la riduzione fino alla progressiva eliminazione di alcune operazioni agronomiche: 1) aratura, non necessaria per la presenza di radici, microrganismi del terreno e lombrichi; 2) fertilizzazione, non necessaria per la capacità del terreno di autorigenerarsi da solo. L'avvicendamento delle colture, lo spargimento sul terreno dei residui colturali e delle deiezioni degli animali presenti sul territorio rendono superflua e nociva tale pratica; 3) sarchiatura, non necessaria né con i macchinari, né con i diserbanti. L'avvicendamento delle colture non consente lo sviluppo di erbe infestanti; 4) pesticidi, divieto. La presenza di insetti e malattie, se presenti, non raggiunge mai proporzioni devastanti. A migliorare gli effetti dell'applicazione del metodo naturale, la presenza di una fascia boschiva, da utilizzare come fonte di fertilizzazione e quella di una fascia frangivento, da utilizzare come protezione dai danni provocati dagli agenti atmosferici. Alla base del metodo la successione e l'associazione di colture nello spazio e nel tempo.

<sup>33</sup> Il metodo di coltivazione sostenuto da Bill Mollison è detto Permacoltura, esso è organizzato in zone, dall'esterno all'interno. La fascia esterna ospita abitazioni, vivai ecc., piccoli animali da cortile, quella più interna ospita foraggere e pascolo, siepi e piante frangivento. Non è prevista irrigazione ma l'acqua presente è sufficiente alle necessità degli animali. La fascia ancora più interna prevede colture arboree e prati aperti intervallati da siepi. Gli animali sono da stalla e selvaggina, entrambi allo stato brado. Dalla terza fascia è possibile ricavare carne, legname e frutta. Il sistema è simile a quello presente in natura, tutti gli elementi risultano combinati tra loro, limitando al massimo l'intervento umano. Conservando la varietà colturale è possibile garantire al territorio l'autosufficienza, eliminando le fasi della conservazione, trasporto e vendita. La permacoltura prevede un investimento di risorse iniziali, per poi assestarsi nella fase successiva,

'70, individuò una metodologia colturale simile a quella di Fukuoka. Presupposto di partenza per quest'ultimo era il raggiungimento dell'autoregolazione, scenario di sfondo gli ambienti "incontaminati" dalla presenza umana, obiettivo finale la creazione di un ambiente naturale permanente con limitate operazioni, il più vicino possibile a quello naturale con sfruttamento equilibrato di tutte le risorse presenti: acqua, suolo e luce. Mollison, però, attribuisce un ruolo importante all'intervento umano, cui spetta il compito fondamentale, nel rispetto di criteri ecologici basati sui principi di etologia, bioclimatologia e fitosociologia, di avviare il sistema individuando le specie animali e vegetali idonee allo sviluppo autonomo.

In breve: i movimenti, le scuole di pensiero, i gruppi di studiosi esaminati rappresentarono gli orientamenti teorici dell'agricoltura biologica ma nella pratica però gli agricoltori applicavano e applicano nelle proprie aziende i principi generali comuni ai diversi metodi.

Contestualmente, intorno agli anni '70, numerose associazioni e singole personalità come ricercatori, economisti, operatori agricoli, sociologi, nutrizionisti si sentirono accomunati dal rispetto per la natura, la salute umana e gli animali, e diedero vita, in Francia, all'Ifoam<sup>34</sup> (International Federation of Organic Agricultural Movements) allo scopo di produrre alimenti sani e igienici, utilizzando metodi rispettosi dell'ambiente.

#### *Nota bibliografica*

ALTIERI M., *Agroecologia*, Padova 1991; AMADEI G. (a cura di), *Le fondamenta nella scienza, o le radici nella superstizione?*, in «Accademia nazionale di agricoltura», Bologna 2002; *Aspetti e problemi sociali dello sviluppo economico in Italia*, Atti del IV Congresso mondiale di sociologia, Bari 1959; BARBERIS C., *Le campagne italiane dall'Ottocento ad oggi*, Roma-Bari 1999; BOUCHER C., *R. Steiner, la sua vita, il suo pensiero*, 2007; BIRRE A., *L'humus, richesse et santé de la terre*, Paris 1979; BEVILACQUA P., *La mucca è savia*, Roma 2002; BEVILACQUA P., *Miseria dello sviluppo*, Roma-Bari 2008; CARSON R., *Primavera silenziosa*, Milano 1963; COMMONER B., *Il cerchio da chiudere*, Milano 1972; CASTORINA E., *Le Georgiche e la crisi spirituale di Virgilio*, Bari 1965; CIANFERONI R., CIUFFOLETTI Z., ROMBAI L. (a cura di), *Storia dell'agricoltura*

---

grazie anche alla produzione di biomassa, che compensa la perdita di risorse iniziali. Ne derivano produzioni a basso costo di conservazione, come semi, noci e radici. La produzione vegetale oltre a soddisfare i bisogni primari è utile alla produzione di combustibile, resina, sapone e altro.

<sup>34</sup> L'Ifoam, federazione senza scopo di lucro, contempla tra i suoi organi: un'assemblea generale dei soci con cadenza biennale, un comitato tecnico con il compito di curare e aggiornare ogni due anni la normativa relativa al disciplinare di produzione, un comitato scientifico con funzioni divulgative e infine un comitato per i rapporti con la Cee impegnato nell'individuazione di una prima proposta di regolamento per l'agricoltura biologica.

italiana. *Letà contemporanea, 1. Dalle rivoluzioni agronomiche alle trasformazioni del Novecento*, Firenze 2002; DE SAINT HENIS A., *Guide pratique de culture biologique*, Angers 1972; DRAGHETTI A., Presentazione, in PANTANELLI E., *Agronomia Generale*, Bologna 1960; DRAGHETTI A., *Principi di fisiologia dell'azienda agraria*, Bologna 1991; FORNI G., MARCONE A. (a cura di), *Storia dell'agricoltura italiana, Letà antica. 2. Italia Romana*, Firenze 2002; FUKUOKA M., *La fattoria biologica. Agricoltura secondo natura*, Roma 2001; FUKUOKA M., *La rivoluzione del filo di paglia. Un'introduzione all'agricoltura naturale*, Firenze 1980; GAROFALO F., *Lezioni di agricoltura biologica*, Ancona 1981; HOWARD A., *An Agricultural Testament*, London 1940; MILENKOVICH L., *Origine e sviluppo dell'agricoltura ecologica in Europa*, Milano 1990; NICOLINI L., *Agricoltura e dibattito ecologico*, Firenze 1978; PALADINI V., CASTORINA E., *Letteratura latina schemi e problemi*, Bari 1966; PANTANELLI E., *Agronomia Generale*, Bologna 1960; PFEIFFER E., *La fertilità della terra*, Milano 1997; PINTO G., PONI C., TUCCI U. (a cura di), *Storia dell'agricoltura italiana, II. Il Medioevo e l'Età moderna*, Firenze 2002; SALTINI A., *Storia delle scienze agrarie*, 4 voll., Bologna 1984-1989; SALTINI A., *Lorto dell'Eden. Maghi, veggenti e scienziati dell'agricoltura naturale*, Bologna 1988; SALTINI A., *Processo all'agricoltura. Opinioni e realtà*, Bologna 1979; SALTINI A., *Le agricolture "biologiche", avanguardia o devianza del progresso agronomico?*, «Rivista di storia dell'agricoltura», 1995, n. 2; STEINER R., *Impulsi scientifico-spiritali per il progresso dell'agricoltura*, Milano 1979; THAER A., *Grundsätze der rationellen landwirtschaft*, 4 Banden, Berlin 1809-1812.

GIOVANNA CATULLO



IL CATASTO TOSCANO:  
DAI PRIMI TENTATIVI DEL '700  
AL CATASTO FERDINANDEO-LEOPOLDINO DEL 1832

Si è tornati a parlare di catasto a proposito della operazione di preparazione di un “nuovo catasto” da parte del governo Monti per un problema di tasse o meglio di revisione dei criteri per la stima degli immobili ai fini fiscali. Quindi la parola catasto andrebbe meglio specificata, trattandosi, in questo caso, di semplice revisione. Non si tratta, quindi di nuovo catasto, ma di aggiornamento e revisione in vista delle esigenze fiscali del governo o degli enti locali.

La parola catasto non dice quasi più nulla ai giovani di oggi, per questo è utile ricordare che quella del catasto della storia d'Italia è una lunga storia. Una storia che parte nel Settecento, nel secolo dell'Illuminismo, come racconta un bel libro di Anna Guarducci: *L'utopia del Catasto nella Toscana di Pietro Leopoldo. La questione dell'estimo geometrico-particellare nella seconda metà del Settecento* (Firenze, All'insegna del Giglio, 2009).

Nel quadro della nascita dello Stato moderno i sovrani più illuminati sentirono l'esigenza di disporre di più esatti strumenti di rilevazione censuaria. I vecchi metodi descrittivi a partire dalle prime rilevazioni catastali del XVI e XVII secolo avevano raggiunto criteri di stima e di descrizione abbastanza precisi, così come le rappresentazioni attraverso i cabrei, che si realizzarono in Italia a partire dalla metà del Cinquecento per descrivere poderi, fattorie e singoli appezzamenti di terreno, ma vennero superati nel corso del Settecento grazie ai catasti geometrico-particellari e ai nuovi strumenti di rilevazione. Il carattere geometrico, quindi scientifico, delle mappe e delle misure fu garantito, dal metodo trigonometrico e dall'uso di strumenti tipografici sempre più perfezionati come la tavoletta pretoziana, lo squadra agrimensorio, il grafometro e in certi casi il moderno teodolite. Le particelle numerate permettevano la descrizione di ogni singolo bene fondiario, terreno o edificio, relativamente alla proprietà o al possesso, alla destinazione d'uso, alla misura o al valore di stima. I catasti che si tentarono negli Stati italiani fra il XVIII e il XIX secolo furono, in verità, abbastanza difformi, ma non c'è dubbio che il modello del catasto geometrico particellare, come quello avviato a realizzazione da Maria Teresa in Lombardia, divenne un punto di riferimento imitato in età napoleonica e anche dopo la Restaurazione.

In realtà i catasti settecenteschi si rivelarono come strumenti fondamentali per i sistemi fiscali che vedevano nella tassa fondiaria il primo cespite d'entrata dello Stato, ma anche per migliorare le pratiche agrarie, le politiche di investimento, le razionalizzazioni dei contratti agrari e delle politiche amministrative<sup>1</sup>. Si trattava, quindi, di un potente strumento di modernizzazione sia delle politiche fiscali che dell'economia privata. In effetti dove i catasti furono più efficienti, come in Lombardia, si produsse nel tempo anche un inevitabile ammodernamento degli investimenti fondiari, tali da aumentare la massa delle coltivazioni oppure da estendere le aree coltivate a scapito dei pascoli bradi o del bosco. Alla base delle grandi operazioni catastali del XVIII secolo c'era non solo il bisogno di ampliare la base imponibile e di perequazione fondiaria, ma anche la promozione di nuove classi di proprietari terrieri, non più semplici percettori di rendita agraria, ma imprenditori agronomi interessati a migliorare le pratiche agrarie e la produttività della terra.

In questo senso il catasto lombardo, istituito da Maria Teresa d'Austria con un editto del 1718, accompagnato da una riforma amministrativa (1755) e da una completa riorganizzazione del sistema tributario, divenne un modello di giustizia fiscale e un incentivo allo sviluppo in senso capitalistico dello sfruttamento della terra. Includeva, infatti, tutti i beni rurali e immobili anche urbani, compreso la città di Milano, misurati e stimati secondo unità di coltura, destinazione d'uso e grado di produttività e rappresentati cartograficamente, comunità per comunità. Si trattò di una operazione generale condotta sulla base di norme precise e tecniche di misurazione geometrica omogenee per l'intero territorio. Il catasto lombardo, attivato nel 1760, dopo aspri conflitti con la Chiesa, divenne il punto di riferimento per molte altre esperienze in Italia e in Europa.

Anna Guarducci ricostruisce sinteticamente ma con grande completezza il quadro complessivo delle esperienze catastali negli Stati italiani per poi aprire il discorso del Granducato di Toscana dalla reggenza lorenese ai primi anni del governo di Pietro Leopoldo.

A questo punto la descrizione della Guarducci diventa analitica e accurata fino nei minimi particolari.

Una decina di anni dopo il suo arrivo in Toscana, il giovane figlio di Maria Teresa, Pietro Leopoldo, decise di istituire una deputazione per stabilire i criteri della formazione «dei nuovi estimi per tutte le comunità» (1778). Come al solito Pietro Leopoldo partì con sperimentazioni circoscritte. In questo caso la Comunità di S. Marcello sulla Montagna pistoiese. Due anni dopo fu istituita la Deputazione senese per procedere in accordo con quella fiorentina. Nell'operazione furono coinvolti illustri matematici come Leonardo Ximenes e Pietro Ferroni, che sostenne con forza l'operazione con una memoria intitolata *Riflessioni sopra un Censimento generale*, una sorta di storia della formazione del catasto, partendo da quello fiorentino del 1427 per rilevare poi la difformità delle varie situazioni locali, determinate da storie diverse di città-stato.

<sup>1</sup> Cfr. R. ZANGHERI, *Catasti e storia della proprietà terriera*, Torino 1980.

Le prime operazioni catastali sperimentali presero il via in Valdinievole (1779-1780) e poi nel territorio senese a San Quirico d'Orcia (1780-1785). Dopo sette anni (1787) giunse a termine la realizzazione del catasto geometrico-particellare delle comunità della Montagna pistoiese. Successivamente quello di Chiusi (1788). Importante tutta la documentazione, rinvenuta da Anna Guarducci, relativa alla posizione del senatore Gianni, membro influente della Deputazione sugli estimi. Il Gianni non tardò a manifestare tutta la sua ostilità al modo di procedere e in sostanza all'intera operazione catastale con l'appoggio tacito della gran parte dei grandi proprietari terrieri toscani. Davanti a tante resistenze nel 1784 il Granduca ordinò la sospensione di tutte le operazioni catastali in corso, pur mantenendo la convinzione che bisognasse superare la confusione e la irregolarità degli esistenti. Il suo successore, Ferdinando III, nel 1794 tentò di riprendere in mano il progetto del catasto generale toscano, ma i tempi e la situazione politica non gli permisero di andare avanti.

La questione del catasto fu riaperta con il Regno d'Etruria, effimera creatura napoleonica, nel 1802, ma bisognò aspettare l'annessione della Toscana all'Impero francese per vedere iniziare le operazioni preliminari del catasto. In Francia la catastazione era iniziata nel 1802, ma la situazione toscana presentava l'inconveniente di comunità troppo ampie per rendere possibile l'applicazione del sistema di triangolazione e mappatura in uso oltralpe.

Per condurre avanti un'operazione come un catasto generale geometrico-particellare ci voleva molto tempo, molti mezzi e tecnici preparati. I francesi avevano tutto, ma gli mancò il tempo. Fu il restaurato Ferdinando III di Lorena con motuproprio del 7 ottobre 1817 a riaprire la questione del catasto in Toscana. La Deputazione incaricata del progetto era assai autorevole. Ne facevano parte illustri scienziati dell'Università di Pisa, come Pietro Paoli, Pietro Ferroni e Leonardo Frullani, più il geografo-astronomo dello Ximeniano Giovanni Inghirami, più Giovanni Fabbroni e i proprietari Emilio Pucci e Lapo de' Ricci. In effetti l'esperienza leopoldina dimostrava che per realizzare il catasto occorreva la collaborazione dei maggiori proprietari non solo nella fase di elaborazione, ma anche per il fatto che a pagare le tasse sarebbero stati proprio loro<sup>2</sup>. Nel periodo francese si era lavorato al catasto solo su una quarantina di comunità, nemmeno un quinto delle 245 che comprendeva il Granducato. Le operazioni sul terreno andarono avanti sino al 1826, producendo ben 8567 mappe in scala 1:2500 e 1:5000, più 242 quadri d'unione comunali su piccola scala (1:10.000 e 1:20.000).

L'attivazione del catasto toscano, escluse le isole, avvenne con motuproprio del 4 giugno 1832. Naturalmente con il ribasso del prezzo dei cereali, seguito alla fine delle guerre napoleoniche, i proprietari terrieri si trovarono davanti a scelte produttive che li spinsero a incrementare i prodotti delle colture arboree come la vite e l'olivo. Si effettuarono in quegli anni e specialmente dopo il 1830 notevoli investimenti che migliorarono le produttività del suolo pur

<sup>2</sup> Cfr. Z. CIUFFOLETTI, *Origini e caratteristiche del catasto particellare toscano*, «Ricerche Storiche», VII, 7, 1977, pp. 189-195.

mantenendo il rapporto mezzadrile. Il catasto divenne anch'esso un incentivo a produrre di più anche perché le migliori non incidevano sulla pressione fiscale che gravava sulle proprietà censite. Fu così che la Toscana poté raddoppiare la popolazione in un secolo di dominio dei Lorena e ciò vuol dire che aumentarono non solo le terre messe a coltura (bonifiche), ma anche la produttività della terra. Naturalmente la pressione fiscale sulla terra rimase, nel Granducato, relativamente bassa e anche questo facilitò gli investimenti dei proprietari sui loro fondi.

Dopo l'unità d'Italia l'urgenza di un catasto generale fu posta con forza dalla Destra storica e da Marco Minghetti in particolare, ma anche da Agostino De Pretis quando la sinistra fu chiamata al governo nel 1876. Tutte le volte ci fu l'opposizione dei grandi proprietari, specialmente meridionali che disponevano di antichi catasti non più rispondenti alla realtà della trasformazione della proprietà intervenute per varie ragioni, ma anche per l'alienazione di beni ecclesiastici sia nel periodo napoleonico che dopo l'Unità d'Italia. In generale i proprietari terrieri, compresi coloro che disponevano di catasti più recenti temevano che una nuova catastazione in grado di censire la trasformazione fondiaria avrebbe comportato un aumento della pressione e per questo ostacolarono ogni progetto di perequazione fondiaria.

Per avere un catasto generale italiano si dovette attendere la fine degli anni '30 del XX secolo, quando lo Stato fascista ebbe la forza di condurre in porto un'impresa che lo Stato liberale non era riuscito a realizzare. Si pensi che in epoca liberale non si riuscì nemmeno a riformare i patti agrari, che su certe regioni meridionali e sulle isole rimasero ancorati ad antiche consuetudini feudali. La vera rivoluzione agraria che mancò dopo l'Unità non fu quella reclamata dalla storiografia neogramsciana, bensì quella della perequazione fondiaria e della riforma dei patti agrari. Un catasto generale di impostazione moderna avrebbe potuto costituire una spinta alla modernizzazione dell'agricoltura e alla trasformazione economica e sociale delle campagne, specialmente nelle aree più arretrate.

ZEFFIRO CIUFFOLETTI

LA VITIVINICOLTURA LIGURE DAL MEDIOEVO  
AI NOSTRI GIORNI: BILANCIO DEL CONVEGNO DI STUDI

Dal 6 all'8 maggio 2011, presso il Convento dei Frati Domenicani di Taggia (IM), si è svolto il Convegno internazionale "La vite e il vino in Liguria e nelle Alpi Marittime dal Medioevo ai nostri giorni", dedicato alla memoria di Giovanni Rebor, compianto docente dell'Università di Genova e tra i più noti esperti di storia dell'alimentazione mediterranea<sup>1</sup>.

L'evento, organizzato da Asso Lab StArT AM<sup>2</sup>, con la collaborazione scientifica dell'Ateneo genovese, si inserisce a pieno titolo tra le iniziative storiografiche che in Italia, soprattutto negli ultimi trent'anni, si sono concentrate intorno all'argomento "vite e vino", producendo notevoli risultati sia per quanto riguarda l'analisi dei molteplici aspetti socio-economici o propriamente agrari legati all'ampelotecnica, sia per l'individuazione dei flussi commerciali della bevanda nello spazio mediterraneo e atlantico<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> Giovanni Rebor, mancato il 22 ottobre 2007, ha dedicato buona parte della sua carriera accademica allo studio della storia dell'alimentazione, attività di cui mi preme ricordare le seguenti opere: *La cucina medievale italiana fra Oriente ed Occidente*, «Miscellanea storica ligure», XIX, 1987, 1-2, pp. 1431-1579 (nuova ed.: Genova 1996); *Colombo a tavola: antologia di ricette d'epoca* (della quale è stato curatore), Savona 1992; *La civiltà della forchetta: storie di cibi e di cucina*, Roma-Bari 1998; *La cucina dei papi Della Rovere: alimentazione e ricette al tempo e alla corte di Sisto IV e di Giulio II*, Savona 2003. Postuma è uscita la raccolta di contributi di argomento vario (la cui "linea ideale" è però quasi sempre il riconoscimento e la divulgazione di "abitudini" culinarie, in specie dei Liguri) intitolata *Tagli scelti. Scritti di cultura materiale e gusto mediterraneo*, Bra 2009.

<sup>2</sup> L'acronimo significa "Associazione Laboratorio, Studi Storici, Archeologia, Architettura, Arte, Archivistica, Territorio Transfrontaliero delle Alpi Marittime". Essa si propone, tra i molti scopi, di mettere in atto iniziative quali l'organizzazione di convegni, conferenze e seminari di carattere internazionale in collegamento e stretta collaborazione con la realtà universitaria.

<sup>3</sup> Per un'ampia panoramica dei temi oggetto di analisi e della produzione storiografica italiana, non solo per ciò che riguarda l'età di mezzo, si rimanda a A. CORTONESI, *Agricoltura e tecniche nell'Italia medievale. I cereali, la vite, l'olivo*, in A. CORTONESI, G. PASQUALI, G. PICCINI, *Uomini e campagne nell'Italia medievale*, Roma-Bari 2002, pp. 217-240, 265-267; di grande utilità anche la sintesi proposta da Enrico Basso e Pinuccia F. Simbula nella relazione *La funzione del commercio nell'incentivazione della produzione vitivinicola nel Mediterraneo: bilancio di trent'anni di storiografia italiana*, presentata al III Simposio de la Asociación Internacional de

Nondimeno, facendo emergere nuovi elementi di interesse e discussione al presentarsi di ogni singolo caso<sup>4</sup>, le proposte di studio di singole realtà locali, regionali o interregionali, inserite come filo conduttore negli ormai numerosi incontri tra medievalisti e storici dell'età moderna, hanno messo in particolare evidenza il ruolo ancora marginale della Liguria in questo ambito di ricerca: la mancanza di un orientamento progettuale condiviso o di lavori a più voci ha impedito di saldare fra loro i migliori contributi pionieristici, preziosi in quanto tali ma dal sapore vagamente sperimentale<sup>5</sup>. Se, per un verso, «atti-

---

Historia y Civilización de la vid y el vino (Funchal, Portogallo, 5-8 ottobre 2003), scaricabile da [http://www.centrostudicesa.org/doc/Basso\\_Simbula.pdf](http://www.centrostudicesa.org/doc/Basso_Simbula.pdf).

<sup>4</sup> Tra le moltissime opere, mi limito a elencare quelle collettive: *Il vino nell'economia e nella società italiana medievale e moderna*, Atti del Convegno di Studi (Greve in Chianti, 21-24 maggio 1987), Firenze 1988; *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, a cura di R. Comba, Cuneo 1990; *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale*, a cura di R. Comba, Cuneo 1991; *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, a cura di R. Comba, 2 voll., Cuneo 1992; *Dalla vite al vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, a cura di J.-L. Gaulin, A.J. Grieco, Bologna 1994; *La vite e il vino. Storia e diritto (secc. XI-XIX)*, Atti del Convegno di Studi (Alghero, 28-31 ottobre 1998), a cura di M. Da Passano, A. Mattone, F. Mele, P. Simbula, 2 voll., Roma 2000; *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento*, Atti del Convegno (Monticelli Brusati-Antica Fratta, 5-6 ottobre 2001), a cura di G. Archetti, Brescia 2003; *Olio e vino nell'Alto Medioevo*, Atti delle settimane di studio della Fondazione Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo (Spoleto, 20-26 aprile 2006), LIV, 2 voll., Spoleto 2007. Per la sua organicità e la sua traccia "vitivinicola", si veda anche: "Vites plantare et bene colere". *Agricoltura e mondo rurale in Franciacorta nel Medioevo*, Atti della IV Biennale di Franciacorta (Erbusco, 16 settembre 1995), a cura di G. Archetti, Brescia 1996.

<sup>5</sup> Per un quadro riassuntivo della viticoltura ligure nella sua evoluzione storica: G. FELONI, *Popolazione e sviluppo economico della Liguria nel secolo XIX*, Torino 1961, pp. 10-17; G. AIRALDI, *Vini della Liguria nel secolo XV*, «Atti dell'Accademia Ligure di Scienze e Lettere», XXX, 1973, pp. 405-412; M. QUAINI, *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria*, Savona 1973, pp. 108-126; P. RAIMONDI, *Vini di Liguria*, Genova 1982; L. BALLETO, *Vini tipici della Liguria tra Medioevo ed Età Moderna*, «Quaderni della Rivista di Storia dell'Agricoltura», I, 1989, pp. 107-128; J. HEERS, *Genova nel '400*, Milano 1991, pp. 222-224; G. PETTI BALBI, *Simon Boccanegra e la Genova del '300*, Napoli 1995, pp. 113-115; P. LINGUA, *Cucina dei Genovesi*, Roma 2002, pp. 35-44. Per un esame introduttivo, inevitabilmente disorganico, delle comunità rivierasche e dell'attività vitivinicola locale: L. BONIFACE, *Cultures et productions agricoles dans les Alpes-Maritimes sous le Consulat et l'Empire*, «Nice Historique», 2, 1941, pp. 83-85; G. VIGNOLI, *L'agricoltura nel circondario di Chiavari dagli ultimi decenni del secolo scorso agli inizi del Novecento. L'attività del comizio agrario e della cattedra ambulante di agricoltura*, parte I, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», XV, 3, 1975, pp. 83-96, 103-104, 109-110, 116-121, e parte II, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», XVI, 1, 1976, pp. 137-138; L. BALLETO, *Il vino a Ventimiglia alla metà del Duecento*, in *Studi in memoria di Federigo Melis*, vol. I, Napoli 1978, pp. 445-458; *Vini e vigneti delle Cinque Terre negli scritti di G. Targioni Tozzetti, G. Guidoni, G. Gallesio, L. Beretta, U. Mazzini, G. Sforza*, a cura di P.E. Faggioni, Genova 1982; G.P. GASPARINI, *Le Cinque Terre e la Vernaccia: un esempio di sviluppo agricolo medievale*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», XXXII, 2, 1992, pp. 113-141; A. CASAVECCHIA, E. SALVATORI, *Vino contadini mercanti. Il libro di conti di un viticoltore riomaggiorese del Settecento*, Sarzana 1997; E. BASSO, *I Genovesi e il commercio del vino nel tardo Medioevo*, in *La vite e il vino*, cit., vol. I, pp. 441-443; A. CASAVECCHIA, E. SALVATORI, *Storia di un paesaggio (Il parco dell'uomo, I)*, Riomaggiore 2002; A. CASAVECCHIA, *La storia locale nelle «letture interne» e nelle «letture esterne»*, in *Il vino del mare. Il piano del paesaggio tra i tempi della tradizione e i tempi della conoscenza*, a cura di M. Besio, Venezia 2002, pp. 159-166; A. CARASSALE, *Lambrosia degli Dei. Il Moscatello di Taggia, alle radici della vitivinicoltura ligure*, Arma di Taggia 2002; ID., *Il Rossese di Dolceacqua. Il vino, il territorio di produzione, la storia*, Arma di Taggia 2004; G.P. GASPARINI, *Crescita demografica e agricoltura delle Cinque Terre nella prima metà dell'Ottocento: il comune di Riomaggiore*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», XLIV, 2,

rata maggiormente dalle dinamiche di espansione commerciale, soprattutto a livello marittimo, la storiografia genovese degli ultimi 50 anni, ha in parte trascurato i processi locali e prettamente rurali, se non in relazione con l'attività mercantile e finanziaria»<sup>6</sup>, per l'altro, essa, in questo settore specifico di indagine, sovente «procede per vocazioni di ricerca del tutto individuali senza coordinazione, senza scambio di idee e programmi»<sup>7</sup>. Non sono servite a far convergere gli sforzi degli studiosi verso la costruzione di un sistema storiografico di riferimento – capace di spiegare le differenti forme del paesaggio ligure secondo una visione dinamica e non immobilistica – neppure le puntuali osservazioni di Massimo Quaini nel suo datato, ma fondamentale lavoro relativo all'evoluzione (e all'originalità) dei caratteri economici della realtà contadina nelle due Riviere: «ogni regione agraria, per quanto forti possano essere le concordanze, è un mondo a sé, distinto da particolari tecniche e sistemi di coltivazione, da particolari paesaggi, da particolari circuiti commerciali e sistemi di organizzazione territoriale. Ciò è soprattutto evidente in Liguria, regione tipicamente mediterranea anche perché tipicamente frammentata in aree diverse, con diverse vocazioni e civiltà agrarie, con diverso grado di integrazione nel più ampio tessuto regionale e interregionale e diversi ritmi di sviluppo»<sup>8</sup>.

Si avvertiva quindi l'urgenza di un convegno specialistico che riunisse nello stesso luogo coloro che si fossero già occupati della graduale trasformazione della vitivinicoltura a ponente e a levante di Genova seguendo un promettente rigore metodologico. Invitando tutti i partecipanti a produrre ricerche inedite, un ulteriore stimolo derivava poi dal possibile confronto tra gli storici e l'appassionato gruppo di ampelografi, enologi, linguisti, geografi e geologi chiamati a raccolta nelle tre giornate di studio: un dibattito animato da questi ultimi, in un'ottica interdisciplinare, avrebbe potuto tracciare nuovi percorsi economico-imprenditoriali<sup>9</sup>. Per queste e altre ragioni gli studiosi sono stati

---

2004, pp. 88-100; A. CASAVECCHIA, G.P. GASPARINI, M. STORTI, *La vita di una comunità attraverso gli archivi pubblici e familiari (Il parco dell'uomo, 3)*, Riomaggiore 2005. Sui principali flussi commerciali della bevanda da, in e per la Liguria: L. BALLETO, *Commercio interno e navigazione di cabotaggio in Liguria nel Basso Medioevo*, in *Mercanti e consumi. Organizzazione e qualificazione del commercio in Italia dal XII al XX secolo*, 1° Convegno Nazionale di Storia del Commercio in Italia (Reggio Emilia-Modena, 6-9 giugno 1984), Bologna 1986, pp. 264-266; A.M. NADA PATRONE, *Il consumo del vino nella società pedemontana del tardo Medioevo*, in *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, cit., pp. 290 e 298; EAD., *I vini in Piemonte tra Medioevo ed Età Moderna*, in *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale*, cit., pp. 267-269 e 279-280; G. REBORA, *Importazioni e consumi di vino a Genova in Età Moderna*, in *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, cit., vol. II, pp. 481-489; P. MASSA, *Approvvigionamento e distribuzione controllata del vino: alcuni esempi nella Liguria dell'età moderna*, in *La vite e il vino*, cit., vol. I, pp. 501-529; D. LOMBARDI, *I vini della Riviera ligure a Roma alla fine del Medioevo*, «Intemelion», 11, 2005, pp. 41-78; R. VILLA, *Il vino a Genova (secc. XVII-XVIII)*, Genova 2003.

<sup>6</sup> C. MOGGIA, «*Olea prima omnium arborum est*». *Olio e olivicoltura in Liguria: il Tigullio medievale (sec. XIII)*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», XLIV, 2, 2004, p. 3.

<sup>7</sup> La riflessione, valida all'epoca per la storiografia ligure in generale, condivisibile ancora oggi per l'ambito di ricerca relativo all'evoluzione agricola delle Riviere, venne fatta da Edoardo Grendi nella sua *Introduzione alla storia moderna della Repubblica di Genova*, Genova 1976, p. I.

<sup>8</sup> QUAINI, *Per la storia del paesaggio*, cit., p. 11.

<sup>9</sup> Molto interessanti, sempre nella prospettiva del confronto interdisciplinare che ha sug-

divisi in quattro sessioni tematiche, le prime due dal carattere storico secondo un ordine diacronico (“Il paesaggio viticolo” e “Il commercio vinicolo”), una dalle proposte assai eterogenee (“Culture e società del vino”), e l’ultima tecnico-paesaggistica (“Geografie della vite”), moderate rispettivamente da Alfio Cortonesi<sup>10</sup>, Giovanni Assereto<sup>11</sup>, Mario Ascheri<sup>12</sup> e Lucilia Gregori<sup>13</sup>.

Nella prolusione al Convegno, Gabriele Archetti tracciava un esauriente bilancio della produzione e tradizione storiografica italiana intorno al tema vitivinicolo, mettendo in evidenza la ricchezza di caratteri originali riferibili all’area ligure, i quali tuttavia sono stati oggetto finora di indagini sistematiche solo parziali ancorché piene di dati interessanti che facilitano quantomeno una panoramica probabile della situazione rivierasca<sup>14</sup>.

Nella relazione introduttiva di Antonello Maietta<sup>15</sup> il dibattito si spostava

---

gerito l’idea del convegno monotematico di Taggia, sono i contributi riepilogativi o scientifici relativi all’ampelografia ligure, che hanno tratto prezioso insegnamento dalla feconda stagione di studi ottocenteschi, dalla quale si distinguono i lavori del naturalista finalese Giorgio Gallesio confluiti nella celeberrima *Pomona Italiana*: P. ISNARD, *Vignes e raisins niçois*, «Nice Historique», 1, 1925, pp. 23-36, e 3, 1925, pp. 93-103; G. DALMASSO, G. DELL’OLIO, *Vitigni ad uve da vino per i futuri impianti della Liguria*, «Atti dell’Accademia Italiana della Vite e del Vino», vol. XVI, 1964, Treviso 1965, pp. 21-55; F. MAZZOLI, *La Liguria nel bicchiere*, Savona 1979; *Orientamenti per la vitivinicoltura ligure da una sperimentazione pluriennale*, Genova 1992; B. PESENTI BARILLI, A. PANTERA, R. BARICHELLO, *I vitigni liguri maggiori* («Quaderni di Agricoltura»), Recco 2002; A. CARASSALE, *Note storiche sui vitigni intemeli*, «Intemelion», 11, 2005, pp. 171-186; A. CARASSALE, A. GIACOBBE, *Atlante dei vitigni del Ponente ligure. Provincia di Imperia e valli ingaune*, Arma di Taggia 2008; A. CARASSALE, *Geografia della vitivinicoltura contemporanea nell’estremo Ponente ligure: una lettura storico-ampelografica*, in *I paesaggi del vino. Cartografia e paesaggi*, Atti del IV Convegno Internazionale (Perugia, 8-10 maggio 2008), «Bollettino della Associazione Italiana di Cartografia», 136-137, 2009, pp. 123-136; D. TORELLO MARINONI, S. RAIMONDI, P. RUFFA, T. LACOMBE, A. SCHNEIDER, *Identification of grape cultivars from Liguria (north-western Italy)*, «Vitis», 48, 4, 2009, pp. 175-183; *Il Moscatello di Taggia, vitigno autoctono della Valle Argentina-Armea* («Quaderni di Agricoltura»), Imperia 2009; F. MANNINI, A. SCHNEIDER, N. ARGAMANTE, P. MOGGIA, R. TRANI, *Contributo alla salvaguardia e alla valorizzazione di vitigni minori autoctoni della Liguria di Levante*, «Atti del III Congresso internazionale sulla viticoltura di montagna» (Castiglione di Sicilia-Catania, 12-14 maggio 2010), pp. 8-13 (contributo scaricabile da <http://www.cervin.org/congresso-viticoltura-montagna.aspx>); A. CARASSALE, E. MAMMOLITI, *La riscoperta e la valorizzazione del vitigno moscatello di Taggia e la definizione di un “terroir” originale nella Liguria occidentale*, in *I paesaggi del vino. Il paesaggio tra reale e virtuale*, Atti del V Convegno Internazionale (Perugia, 27-28 novembre 2009), a cura di L. Gregori, Città di Castello 2011, pp. 123-139.

<sup>10</sup> Università della Tuscia.

<sup>11</sup> Università degli Studi di Genova.

<sup>12</sup> Università di Roma Tre.

<sup>13</sup> Lucilia Gregori, docente presso il Dipartimento di Scienze della Terra dell’Università di Perugia, da circa sette anni, a cadenza quasi annuale, è la curatrice del Convegno Internazionale *I paesaggi del vino*, iniziativa che consente di riunire tutti coloro che si occupano di viticoltura (agronomi, enologi, economisti, storici, geologi, geomorfologi, pedologi, ecc.) con un approccio assolutamente trasversale e di ampio respiro culturale. Dal 20 al 22 maggio 2011, il VI appuntamento perugino ha sviluppato il tema *Paesaggi di suolo e di pietra*, al fine di trasmettere ad altri ambiti disciplinari la conoscenza delle ragioni geologiche del vino e dell’evoluzione dei “terroirs”.

<sup>14</sup> Sulla viticoltura ligure importanti considerazioni di carattere generale volte a fornire un primo quadro di sintesi erano già state espresse proprio dallo stesso Archetti, docente presso l’Università del Sacro Cuore di Milano, in *“Tempus vindemie”. Per la storia delle vigne e del vino nell’Europa medievale*, Brescia 1998, pp. 107-110.

<sup>15</sup> Presidente nazionale dell’Associazione Italiana Sommeliers.

invece sulla situazione contemporanea e sulla laboriosa genesi delle otto DOC regionali, partendo dal 1972, anno di istituzione della prima, denominata “Rossese di Dolceacqua” o “Dolceacqua”, per arrivare all’ultima in ordine di tempo, la “Ormeasco di Pornassio” o “Pornassio”, creata nel 2003. Dall’analisi comparata degli effetti positivi e degli elementi di criticità relativi alle differenti strategie di comunicazione e marketing messe in atto nei vari territori, si evince che l’immagine dei vini liguri è spesso confusa e contraddittoria. L’eccessiva frammentazione delle DOC, dove entrano in conflitto disciplinari non sempre chiari, porta a una visione complessiva di scarso impatto sul consumatore forestiero. Manca inoltre la capacità di integrare la promozione turistica attraverso la proposta del prodotto autoctono, sia esso il vino ma anche l’olio, che assai di rado primeggiano nelle carte dei ristoranti locali.

Con lo scopo di suggerire un itinerario viticolo ideale, che abbracci l’intero arco regionale partendo dal periodo intorno all’anno Mille per giungere all’età contemporanea, l’indagine territoriale prendeva le mosse da Occidente e dalla disamina delle fonti archivistiche fatta da Furio Ciciliot<sup>16</sup>, che rilevava come le testimonianze scritte tra Liguria e Piemonte di vigneti anteriori al secolo XI, pur essendo limitate, permettano a ogni modo alcune considerazioni generali sulla loro progressiva espansione. Il vino, derivato da impianti talora racchiusi nelle *clausae dei mansi*, contribuì in buona misura alla valorizzazione commerciale dell’investimento agricolo. Esempi di produzione compaiono successivamente nel registro di curia arcivescovile di Genova (1143) – che descrive anche in dettaglio le attività cui debbono dedicarsi i *manentes* – e nei residui di struttura curtense riconoscibile dai contratti livellari, negli inventari e nei testamenti contenuti in atti notarili savonesi rogati intorno al 1180.

L’attenzione si concentrava poi sull’area genovese di Levante, presa in esame da Carlo Moggia<sup>17</sup>, che forniva un repertorio di elementi documentari in grado di localizzarne i vigneti e lo sviluppo viticolo durante il Duecento, e, con notevole salto geografico e temporale, sulle dinamiche etnostoriche della viticoltura lungo il torrente Levenza, tributario di sinistra del fiume Roia nelle Alpi Marittime, tra XVII e XVIII secolo. Gli studi di Beatrice Palmero<sup>18</sup>, incrociando la cartografia del contenzioso di pascolo, la proprietà catastata a vigneto e la regolamentazione locale, consentono di seguire l’articolazione di un originale agrosistema entro lo spazio alpino del villaggio della Briga, dove, in età moderna, le viti allignano soprattutto nella fascia altimetrica solatia compresa tra gli 800 e i 900 metri s.l.m.

Nell’Ottocento l’economia ligure attraversa una fase di profondi mutamenti e spinte innovative, che si manifestano con dinamiche assai diverse da un capo all’altro delle Riviere. Gian Pietro Gasparini<sup>19</sup> rivolge come d’abitudine le sue attenzioni alle Cinque Terre. L’area ha mostrato fin dalle sue

<sup>16</sup> Società Savonese di Storia Patria.

<sup>17</sup> Università degli Studi di Genova.

<sup>18</sup> Laboratorio di storia delle Alpi (Labisalp – CH), Asso Lab StArT AM.

<sup>19</sup> Libero ricercatore.

origini una elevata specializzazione agricola, legata alla produzione vinicola, che ha visto alterne fortune: dal notevole sviluppo medievale alla sostanziale stagnazione settecentesca. Il XIX secolo è particolarmente interessante perché mostra una rottura con il passato. Le grandi trasformazioni che interessano la Liguria, e il circondario spezzino in particolare, hanno una grande influenza sulle Cinque Terre. Aumentano in modo significativo le superfici coltivate e si diffondono vitigni con maggiore produttività. Se le prime ampelopatie che colpiscono i vigneti (oidio e peronospora) sono assorbite con relativa rapidità, la terza (ossia la fillossera) coincide con l'inizio di una progressiva riduzione della produzione vinicola.

Analogamente, l'estremo Ponente viene colpito dai medesimi eventi sfavorevoli a partire dalla metà di questo secolo. Nella provincia di Porto Maurizio (1860-1923) – precisavo nel mio intervento<sup>20</sup> – è soprattutto la malattia fillosserica a determinare un drastico ridimensionamento della superficie vitata, operando nel contempo un'indispensabile selezione fra i terreni e i vitigni che nel lungo periodo finì con l'aumentare la qualità del vino locale. In questa carrellata di dati e situazioni si inseriva con efficacia l'intervento di Alessandro Giacobbe<sup>21</sup>, che mostrava i risultati di una sapiente ricognizione nei dintorni di Villa Viani (Pontedassio, IM), dove, in un contesto oggi dominato dall'olivo, le vigne sorprendono per la favolosa biodiversità, presentandosi come un vero e proprio giacimento ampelografico sopravvissuto alle principali infezioni parassitarie.

La seconda sessione di comunicazioni congressuali si apriva con la relazione di Marco Cassioli<sup>22</sup> incentrata sulla non trascurabile diffusione della vite e sul conseguente commercio del vino nella Val Nervia dei secoli XI-XVI. Mentre nell'alta valle la produzione vinicola era rivolta quasi esclusivamente all'autoconsumo, nella parte centrale e meridionale il vino era esportato in quantità apprezzabile in direzione di Genova e delle Riviere. I principali produttori della zona erano i Doria, signori di Dolceacqua, Apricale e Perinaldo, i quali possedevano diversi vigneti sia a Dolceacqua sia ad Apricale. Alla vinificazione era collegata la manifattura dei cerchi per le botti, attestata ad Apricale e a Baiardo, mentre alla vendita della bevanda erano legate le professioni del taverniere e dell'oste.

La prospettiva genovese riguardo al mondo del vino era sviluppata da Laura Balletto<sup>23</sup>, per quanto concerne la tarda età di mezzo, e da Claudio Marsilio<sup>24</sup> e Luca Lo Basso<sup>25</sup>, per il Seicento. Come è stato rilevato di recente, la notevole

<sup>20</sup> Asso Lab StArT AM.

<sup>21</sup> Libero ricercatore.

<sup>22</sup> Université de Provence – Università degli Studi di Torino.

<sup>23</sup> Laura Balletto, docente presso l'Università degli Studi di Genova, è autrice di un ben noto e particolareggiato trattato di storia della medicina e dell'alimentazione: *Medici e farmaci, scongiuri ed incantesimi, dieta e gastronomia nel medioevo genovese* (Collana storica di fonti e studi, 46), Genova 1986.

<sup>24</sup> Università degli Studi di Parma.

<sup>25</sup> Università degli Studi di Genova.

densità di popolazione di Genova durante gli ultimi secoli del Medioevo e la folta presenza in città di individui di passaggio (legata al suo ruolo di crocevia di vie di traffico commerciali terrestri e marittime) rendevano necessario un considerevole approvvigionamento di vino sia per il commercio privato sia per la vendita nelle numerose taverne. Lo spoglio fatto dalla relatrice degli atti notarili pervenuti, redatti a Genova fra il 1350 e il 1365 (e dunque in un periodo di tempo forzatamente delimitato, data la ben nota ricchezza del materiale a disposizione), consente di individuare i vari tipi di contratti che erano allora in qualche modo connessi con il comparto vinicolo. Logicamente, i due studiosi dell'età moderna si occupavano degli aspetti amministrativi e gestionali del *Magistrato dei Provvisori del Vino* nel periodo della Repubblica di Genova (1528-1797). Attraverso un'analisi quantitativa relativa alle diverse tipologie, ai luoghi di provenienza e ai prezzi del vino consumato a Genova nel XVII secolo (acquisti mese per mese di prodotti diversi con rispettivi prezzi di acquisto e successivi prezzi di vendita ai fondachieri "pubblici"), essi hanno infine elaborato una statistica sufficientemente dettagliata basata su un campione di anni significativi non solo per la politica genovese, ma soprattutto per lo scenario economico internazionale (1627, 1632, 1637, 1642, 1647, 1652 e 1657).

A cavallo del XV e XVI secolo un considerevole flusso di vini liguri di pregio era diretto altresì verso i porti nord-atlantici e il mercato romano. Ciò, a conferma di quanto riferito dalla letteratura corografica, si evince da alcuni contratti di nolo quattro-cinquecenteschi ritrovati da Angelo Nicolini<sup>26</sup> nell'Archivio di Stato di Savona, i quali si aggiungono ad altri genovesi nel dimostrare, ad esempio, un commercio di esportazione del celeberrimo Moscatello di Taggia proprio verso l'Europa nord-occidentale nel tardo Medioevo. Le fonti fiscali, quali i registri della dogana di Ripa Romea e del vino *forensis ad minutum*, hanno permesso a Daniele Lombardi<sup>27</sup> di mettere in luce l'importanza assunta dai vini rivieraschi anche nell'ambito del grande mercato vitivinicolo di Roma. In special modo si è potuto dimostrare come questi rientrassero a pieno titolo tra i prodotti più richiesti e pregiati fra quelli importati in città. Taverne, locande, alberghi, e non da ultimi gli ambienti curiali e i palazzi cardinalizi, sono solo alcuni dei terminali commerciali verso cui annualmente era diretta l'importazione vinicola dalle Riviere.

Nella terza sessione, dedicata al ruolo sociale e culturale del vino, Fiorenzo Toso<sup>28</sup> si proponeva di analizzare alcuni aspetti, prevalentemente etimologici, della nomenclatura della viticoltura in Liguria, con particolare riferimento alla denominazione dei vitigni e dei vini, a partire dalla documentazione storica fino alla realtà dialettale contemporanea.

Di grande utilità, al fine di contestualizzare i dati storici emersi in questo e altri convegni, il circostanziato suggerimento di Allen James Grieco<sup>29</sup>, il quale

<sup>26</sup> Libero ricercatore.

<sup>27</sup> Università degli Studi di Siena.

<sup>28</sup> Università degli Studi di Sassari.

<sup>29</sup> Villa I Tatti, The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies.

ribadiva come la nostra conoscenza del vino attuale, pur coprendo una grande varietà di prodotti spesso molto diversi, tenda a nascondere che il consumatore tardo medievale e rinascimentale cercava nei suoi vini dei sapori, dei colori e delle caratteristiche radicalmente diversi da quelli che un consumatore di oggi cerca nei propri vini. Il modo di bere dell'epoca era altrettanto articolato di quello odierno, anche se si basava su parametri che non hanno più corso e che solo una vera e propria antropologia storica del gusto riesce a cogliere nella sua complessità culturale. In definitiva il consumatore del passato sceglieva di bere sulla base di criteri di giudizio quali i sapori e i colori derivati dalle teorie mediche del tempo. L'analisi di tale "sistema" consente, da ultimo, di adottare un criterio valutativo appropriato per ciò che riguarda la terminologia usata nel descrivere alcuni vini liguri (come, ad esempio, il già menzionato Moscatello taggese) venduti e consumati sulla piazza romana a metà XVI secolo. Proseguendo secondo questa particolare ottica, esemplificativa sembrava la lezione di Giuseppe Palermo<sup>30</sup>, che prendeva in esame il manoscritto genovese *Medicinalia quam plurima*, redatto da mano anonima tra l'ultimo quarto del XV secolo e il primo decennio del Cinquecento, le cui caratteristiche compilativo-morfologiche gli permettono di essere annoverato nel panorama storico-culturale della "Letteratura dei segreti". Sovente, nella fonte in oggetto, la prevalenza delle menzioni e funzioni del vino afferisce al settore terapeutico.

Spostando il dibattito su un altro tema, Fulvio Cervini<sup>31</sup> sottolineava come la rinnovata attenzione per l'architettura cistercense a partire dall'ottavo decennio del Novecento abbia comportato anche il riconoscimento dei caratteri peculiari dei fabbricati monastici più direttamente legati alle attività economiche e produttive, dalle officine alle grange. Ci si è resi conto che esiste un'architettura medievale commissionata da religiosi ma non per uso religioso, fatta sovente dalle stesse maestranze che innalzano chiese, castelli e monasteri e non certo meno significativa dell'arte del costruire. Il suo profilo è tuttavia ancora piuttosto sfuggente. Merita ora tracciare un bilancio dello stato delle conoscenze in materia, anche per individuare una linea interpretativa di queste architetture – tutt'altro che minori e non solo cistercensi – che superi la mera constatazione del loro carattere funzionale e ne metta in risalto la dignità formale e un rapporto con la produzione agricola e vinicola spesso e volentieri gravido di ripercussioni urbanistiche e territoriali: il paesaggio agrario condiziona le sue architetture di riferimento e a sua volta ne è condizionato ben più di quanto non facciano una pieve o una fortezza. La riflessione del relatore si soffermava quindi su alcuni casi significativi dell'area italiana e francese, con riferimenti alla situazione ligure e alla peculiarità del suo paesaggio vitivinicolo.

Infine, Francesca Stroppa<sup>32</sup> indagava il complesso problema della rappresentazione della vite e del vino in pittura e in scultura, dal periodo medievale alla prima età moderna. La ricognizione iconografica interessava alcuni esempi

<sup>30</sup> CEPAM, Université de Nice Sophia Antipolis-CNRS, Asso Lab StArT AM.

<sup>31</sup> Università degli Studi di Firenze.

<sup>32</sup> Università degli Studi di Parma.

presenti nell'area ligure e nella zona delle Alpi Marittime, tentando di ampliare la questione con l'inserimento dell'argomento in un contesto generale, legato ai più noti casi italiani, francesi e spagnoli.

L'ultima sessione cominciava con due interventi di carattere geografico a cura di Giuseppe Rocca<sup>33</sup> e di Elizabeth Gabay<sup>34</sup>. Il primo poneva l'accento sull'importanza attuale della cultura della vite nell'Ovadese e nel Novese (Oltregiogo genovese), soprattutto con riguardo alla produzione del "Dolcetto di Ovada" e del "Cortese di Gavi", interpretando l'assetto del paesaggio agrario locale mediante l'analisi delle vicende cronospaziali intervenute in età moderna e contemporanea. La seconda prendeva in considerazione i vini delle Alpi Marittime/Contea di Nizza visti attraverso gli occhi dei visitatori stranieri nel corso degli ultimi 250 anni, cercando di mettere in evidenza i caratteri peculiari della produzione odierna, in parte mutata rispetto al recente passato a causa dello sconvolgente impatto dell'urbanizzazione, della moda e della concorrenza.

Ben tre interventi riguardavano alcune annose questioni ampelografiche a proposito dell'area ligure: la determinazione dell'epoca di impianto di alcuni vitigni, a partire dai numerosi razzesi, rocesi o rossesi storicamente radicatisi sul territorio, la necessità di una loro accurata descrizione morfologica, una volta chiariti eventuali problemi di sinonimia, e di una prima sommaria valutazione produttiva della singola cultivar. Anna Schneider e Stefano Raimondi<sup>35</sup> rilevavano come le citazioni bibliografiche riguardanti uve denominate "rossese" o con termini simili siano molto frequenti negli studi riguardanti la viticoltura ligure degli ultimi due secoli: varietà con questo nome sono infatti presenti quasi esclusivamente nella letteratura ampelografica propria delle Riviere. Ma le descrizioni poco concordanti tra autore e autore inducono a pensare che il nome di "rossese" fosse stato assegnato a numerosi vitigni differenti in aree distinte del territorio ligure. Forse oggi può sembrare strano, ma quasi tutte le descrizioni storiche fanno riferimento a vitigni a bacca bianca e non a frutto colorato come è quello oggi maggiormente coltivato, il cosiddetto "rossese di Dolceacqua". In effetti, la ricerca nei vigneti attuali ha permesso di individuare numerosi "rossesi" diversi sul territorio ligure, peraltro caratterizzati da differenti colori della bacca, talora bianca e in altri casi colorata. Questi vitigni, alcuni dotati di ottime caratteristiche qualitative, sembrano effettivamente essere esclusivi del territorio ligure.

Nel tentativo di integrare il precedente discorso, insieme con Eros Mammoliti<sup>36</sup>, presentavo i risultati delle ricerche condotte in alcuni vigneti della Liguria occidentale di più antica storia e tradizione, molti dei quali sopravvissuti all'attacco distruttivo della fillossera negli ultimi decenni del XIX secolo. In questi veri e propri "giacimenti" ampelografici è stato possibile rintracciare

<sup>33</sup> Università degli Studi di Genova.

<sup>34</sup> Master of Wine.

<sup>35</sup> CNR-Istituto di Virologia Vegetale, Unità di Grugliasco (TO).

<sup>36</sup> AIS Liguria.

varietà ormai quasi dimenticate ma comunque di un certo interesse, poiché in tempi non molto lontani costituivano la base dell'industria enologica locale. L'esame delle fonti storiche, contestualmente al lavoro sul campo, dovrebbe definire le linee guida relative alle possibili iniziative da mettere in atto per il rilancio dei vitigni di buona potenzialità, soprattutto di quelli autoctoni.

Nella relazione di Vincenzo Gerbi, Alberto Caudana e Luca Rolle<sup>37</sup> si riferivano, infine, i risultati di un lavoro svolto a partire dal 2004 per valutare l'attitudine enologica e le possibilità di rilancio di una tipologia di moscato bianco, localmente indicato come moscatello di Taggia, la cui importanza storica per la viticoltura del ponente ligure è stata già dimostrata da studi specialistici. Sono state effettuate, ripetutamente negli anni, valutazioni sulla composizione delle uve, con particolare riguardo alla componente aromatica, e svolte microvinificazioni per individuare il modello enologico più adatto a esprimere in pieno le potenzialità enologiche del vitigno. La vinificazione delle uve passite con la produzione di un vino dolce naturale ha fornito risultati veramente interessanti sia compositivi che sensoriali.

Mario Fregoni e Alberto Vercesi<sup>38</sup> fondavano la loro relazione su un presupposto: la conoscenza dello stato nutritivo dei vigneti è la condizione razionale per la concimazione. Da indagini pluriennali condotte da Pieve di Teco (IM) a Campiglia (SP), ossia in larga parte del Ponente e Levante ligure, su 212 vigneti, costituiti da pigato, vermentino, bosco, albarola e varietà autoctone minori, con l'ausilio di 212 analisi dei terreni, 424 diagnostiche fogliari e di circa 100 analisi di organi della vite, è stato possibile tracciare il profilo dello stato nutritivo dei vigneti della Liguria, al fine di proporre gli interventi di fertilizzazione.

In chiusura di un convegno particolarmente ricco di importanti riflessioni e di proposte di ricerca, Gerardo Brancucci<sup>39</sup> illustrava alcuni *steps* della costruzione di un sistema informativo geografico a supporto del settore vitivinicolo ligure. Il sistema offre varie possibilità di utilizzo. È utile per approfondire le tematiche legate ai rischi idrogeologici derivanti dall'abbandono delle coltivazioni in aree terrazzate e può essere sviluppato con particolare riferimento alle zone a vocazione vinicola, viste come una possibile soluzione per mantenere efficiente il territorio terrazzato e ridurre i rischi per le popolazioni. È inoltre utile per l'analisi e la caratterizzazione dei *terroirs*, tramite lo studio delle caratteristiche morfologiche e climatologiche del territorio. Può essere infine sfruttato da vari attori come uno strumento per il *marketing* territoriale e dal pubblico, che può accedere via Web alle informazioni sull'offerta di un dato territorio.

ALESSANDRO CARASSALE

<sup>37</sup> Università degli Studi di Torino, DIVAPRA.

<sup>38</sup> Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

<sup>39</sup> Università degli Studi di Genova.

## INDICI DEL 2011

### PER AUTORE

- BARGELLI CLAUDIO, «Teatro di agricoltura». *Le campagne parmensi nelle inchieste agrarie del secolo dei lumi*, a. LI, n. 2, dicembre 2011, pp. 101-129.
- BUCELLI CLAUDIA MARIA – MASSI CLAUDIA, *Le ville medicee nel processo evolutivo del paesaggio fiorentino*, a. LI, n. 1, giugno 2011, pp. 55-73.
- CATULLO GIOVANNA, *Alle origini dell'agricoltura biologica* (Discussioni), a. LI, n. 2, dicembre 2011, pp. 157-175.
- CIUFFOLETTI ZEFFIRO, *Il Catasto toscano: dai primi tentativi del '700 al catasto ferdinando-leopoldino del 1832* (Discussioni), a. LI, n. 2, dicembre 2011, pp. 177-180.
- CONTI ALBERTO, *Contadini dell'antica Brianza*, a. LI, n. 1, giugno 2011, pp. 131-143.
- FORNI GAETANO, *Fuoco e agricoltura dalla preistoria ad oggi. Storia e antropologia di un plurimillenario strumento coltivatorio*, a. LI, n. 1, giugno 2011, pp. 3-54.
- GRASSO ALFIO, *Sul «Gossypium Hirsutum», varietà «Biancavilla», coltivato, nella prima metà dell'Ottocento, da "biancavilloti" di Casale dei Greci*, a. LI, n. 2, dicembre 2011, pp. 131-155.
- IBBA ROBERTO, *I Monti Granatici in Sardegna: l'esperienza della diocesi di Ales-Terralba*, a. LI, n. 2, dicembre 2011, pp. 45-100.
- MILANESE ERNESTO, *Un'aggiunta a "Mercati di Somalia": i motori a vento governativi intorno al 1912*, a. LI, n. 1, giugno 2011, pp. 145-150.
- MOGGIA CARLO, *Il castagno e il fico in Liguria. Localizzazione, disposizioni e usi: la Riviera Orientale (IX-XIII secolo)*, a. LI, n. 2, dicembre 2011, pp. 3-13.
- ORLANDI ANGELA, «Io hebbi il gallo et l'hebbi molto a caro». *Cenni sull'introduzione e la diffusione del tacchino*, a. LI, n. 1, giugno 2011, pp. 75-84.
- SANTACROCE NICOLA, *Da Bardo Corsi ad Andrea de Angelis. Il feudo di Caiazzo tra ancien régime ed eversione della feudalità*, a. LI, n. 1, giugno 2011, pp. 85-130.
- TOSIN LUCA, *Dalla vite al vino attraverso l'iconografia dei libri a stampa del Cinque-Seicento*, a. LI, n. 2, dicembre 2011, pp. 15-44.

**PER SOGGETTO**

**Agricoltura, evoluzione**

CATULLO GIOVANNA, *Alle origini dell'agricoltura biologica* (Discussioni), a. LI, n. 2, dicembre 2011, pp. 157-175.

**Agricoltura, modernizzazione**

BARGELLI CLAUDIO, «Teatro di agricoltura». *Le campagne parmensi nelle inchieste agrarie del secolo dei lumi*, a. LI, n. 2, dicembre 2011, pp. 101-129.

**Castagno**

MOGGIA CARLO, *Il castagno e il fico in Liguria. Localizzazione, disposizioni e usi: la Riviera Orientale (IX-XIII secolo)*, a. LI, n. 2, dicembre 2011, pp. 3-13.

**Catasti**

CIUFFOLETTI ZEFFIRO, *Il Catasto toscano: dai primi tentativi del '700 al catasto ferdinando-leopoldino del 1832* (Discussioni), a. LI, n. 2, dicembre 2011, pp. 177-180.

**Colonialismo**

MILANESE ERNESTO, *Un'aggiunta a "Mercati di Somalia": i motori a vento governativi intorno al 1912*, a. LI, n. 1, giugno 2011, pp. 145-150.

**Contadini**

CONTI ALBERTO, *Contadini dell'antica Brianza*, a. LI, n. 1, giugno 2011, pp. 131-143.

**Cotone**

GRASSO ALFIO, *Sul «Gossypium Hirsutum», varietà «Biancavilla», coltivato, nella prima metà dell'Ottocento, da "biancavilloti" di Casale dei Greci*, a. LI, n. 2, dicembre 2011, pp. 131-155.

**Fico**

MOGGIA CARLO, *Il castagno e il fico in Liguria. Localizzazione, disposizioni e usi: la Riviera Orientale (IX-XIII secolo)*, a. LI, n. 2, dicembre 2011, pp. 3-13.

**Giardini**

BUCELLI CLAUDIA MARIA – MASSI CLAUDIA, *Le ville medicee nel processo evolutivo del paesaggio fiorentino*, a. LI, n. 1, giugno 2011, pp. 55-73.

**Ignicoltura**

FORNI GAETANO, *Fuoco e agricoltura dalla preistoria ad oggi. Storia e antropologia di un plurimillenario strumento coltivatorio*, a. LI, n. 1, giugno 2011, pp. 3-54.

**Monti frumentari**

IBBA ROBERTO, *I Monti Granatici in Sardegna: l'esperienza della diocesi di Ales-Terralba*, a. LI, n. 2, dicembre 2011, pp. 45-100.

**Proprietà fondiaria**

SANTACROCE NICOLA, *Da Bardo Corsi ad Andrea de Angelis. Il feudo di Caiazzo tra ancien régime ed eversione della feudalità*, a. LI, n. 1, giugno 2011, pp. 85-130.

**Tacchino**

ORLANDI ANGELA, «Io hebbi il gallo et l'hebbi molto a caro». *Cenni sull'introduzione e la diffusione del tacchino*, a. LI, n. 1, giugno 2011, pp. 75-84.

**Vite e vino**

TOSIN LUCA, *Dalla vite al vino attraverso l'iconografia dei libri a stampa del Cinque-Seicento*, a. LI, n. 2, dicembre 2011, pp. 15-44.

**CONVEGNI**

*La vitivinicoltura ligure dal Medioevo ai nostri giorni: bilancio del convegno di studi* (Alessandro Carassale), a. LI, n. 2, dicembre 2011, pp. 181-190.

**RECENSIONI**

GIANFRANCO SANTICCIOLI, GRAZIANO TREMORI, *Angelo Vegni, L'uomo, lo scienziato, il mecenate filantropo*, Cortona, Arti Tipografiche Toscane, 2011, pp. 863, (Maurizio Carnasciali), a. LI, n. 1, giugno 2011, pp. 151-156.



Finito di stampare  
nel mese di marzo 2012  
dalla Tipografia ABC  
Sesto Fiorentino - Firenze

