

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI
FIRENZE

RIVISTA DI STORIA DELL'AGRICOLTURA

Diretta da Giovanni Cherubini



ANNO XLV - N. 1

GIUGNO 2005

SOCIETÀ EDITRICE FIORENTINA

SOMMARIO

ALBERTO CIPRIANI <i>La tradizione alimentare pistoiese e pratese</i>	3
LUCA FUSI, ALBERTO CHITI BATELLI <i>Le burraie di Monte Giovi: storia agraria del territorio, architettura rurale e attività lattiero-casearie</i>	19
ALESSIO FORNASIN <i>Patrimonio zootecnico e disponibilità alimentari. Una stima delle calorie di origine animale nel Friuli di fine Settecento</i>	55
ROMANO PAOLO COPPINI <i>La diffusione dell'aratro in Europa tra Sette e Ottocento</i>	85
ALESSANDRO VOLPI <i>Il mito di Meleto. Tracce dal carteggio ridolfiano</i>	93
GIOVANNI MURRU <i>«L'agricoltore». Il ruralismo fascista nelle pagine del periodico dell'Unione agricoltori di Sassari</i>	121
Fonti e documenti <i>I rapporti agrari nell'Ottocento borbonico: un contratto di Giustino Fortunato in Terra di Lavoro (Nicola Santacroce)</i>	143
Recensioni IOLANDA FONNESU, LEONARDO ROMBAI, PIERO PIUSSI, <i>Letteratura e Paesaggio in Toscana. Da Pratesi a Cassola (Alessandra Frontani)</i>	157
<i>Atlante dei prodotti tipici, a cura dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale (Paolo Nanni)</i>	159
Notizie bibliografiche	163

ALBERTO CIPRIANI

LA TRADIZIONE ALIMENTARE PISTOIESE E PRATESE

Si può dire che l'attenzione alle specialità gastronomiche locali sia nata con i grandi trattati rinascimentali, a partire dall'*Opera* dello Scappi (1570), per proseguire nei secoli successivi, sempre allo scopo di introdurre nelle cucine principesche, e poi borghesi, alcune specialità prima non conosciute. Veri e propri ricettari regionali, a diffusione più larga, si stamparono nel tardo Settecento e nell'Ottocento, prima e dopo l'unità d'Italia; ma solo nel ventennio fascista, attraverso le pubblicazioni dell'ENIT e del Touring Club Italiano, la tradizione gastronomica venne collegata al fenomeno turistico e adoperata, si direbbe oggi, per qualche timida azione di marketing¹. Ne sono prove la *Carta delle principali specialità gastronomiche delle regioni italiane*, dell'ENIT, e la *Guida gastronomica* del TCI, ambedue del 1931. Ma, in questi testi – come spesso in alcune cartine allegate a riviste o stampate per iniziative promozionali – non si faceva cenno alle specializzazioni alimentari di Pistoia e Prato, oppure esse venivano comprese nelle generiche dizioni riconducibili alla tipica gastronomia toscana.

Anche di recente un libro completo come quello di Giorgio Batini, su quasi 300 piatti di specialità toscane, distinti per luogo di origine e produzione, ne elenca solo sei per Pistoia (con pochi altri per i centri della Valdinievole) e appena tre per Prato².

¹ Cfr. a questo riguardo: A. CAPATTI e M. MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, 1999, pp. 15 sgg.

² G. BATINI, *Buon appetito Toscana. Le ricette, le storie, i nomi curiosi della cucina contadina nel racconto di un popolare scrittore*, Firenze, 1998.

A cosa dobbiamo addebitare questa carenza: al fatto che le due province sono nate da poco (Pistoia nel 1927-28, Prato addirittura in quest'ultimo dopoguerra) e quindi hanno ricevuto un'impronta anche gastronomica soprattutto da Firenze, perché una tradizione – anche alimentare – si consolida nel lungo periodo e subisce una sorta di *leadership*; oppure al fatto che si tratta semplicemente di zone in cui vere e proprie specializzazioni gastronomiche non si sono affermate e i loro piatti tipici sono sempre stati confusi nella generica dizione di “usi regionali”?

Non ci sembra sia esatta né la prima né la seconda risposta. Non la prima, perché l'affermazione di una tipicità locale (evidentemente anche dei cosiddetti “localismi golosi”)³, che pur si stratifica nel tempo, prescinde da ogni partizione di tipo amministrativo; e anzi tende a contrapporre all'influsso dominante (in questo caso quello di Firenze) i propri modelli derivati da caratteristiche e specificità locali. Non la seconda, perché vedremo che sia Pistoia sia Prato hanno proprie peculiari specializzazioni nel campo della gastronomia.

Caso mai in quest'ultima si possono rilevare, fra Pistoia e Prato, delle assonanze, delle similitudini, dei tratti comuni che fanno pensare alle stesse origini (contadine, di solito) e a vite quotidiane condotte allo stesso modo. Lo scopo di questo breve saggio sarà quello di mettere in luce queste connessioni, seguendo la traccia di alcuni lavori specialistici⁴.

Un primo elemento comune fra Pistoia e Prato viene dalla costante e storica tradizione della cucina povera. La quale profitta di alcuni filoni alimentari: piatti poveri (nel senso di poco costosi) accreditati dal lungo uso; piatti messi insieme con gli avanzi; piatti “rifatti”, di solito col sugo di pomodoro; minestre di pane; prevalenza

³ Cfr. ad esempio D. PAOLINI, *Guida ai giacimenti golosi per il viaggiatore di arte all'arte*, Pistoia, 1999, che fa riferimento a diversi centri toscani; ma anche i cinque rapporti, intitolati appunto “Giacimenti golosi”, pubblicati nel supplemento domenicale de «Il Sole- 24 Ore» il 25 ottobre e l'1, l'8, il 15 e il 22 novembre 1998.

⁴ Per Pistoia: L. BERTINI, *La cucina pistoiese*, Pistoia, 2001; COMUNE DI PISTOIA- LE CIRCOSCRIZIONI, *Ricette di cucina di casa nostra*, Pistoia, 1996; A. CIPRIANI, *Tradizioni alimentari e cultura*, Pistoia, 2002. Per Prato: A. SANTINI, *La cucina toscana*, Livorno, 1990; AA. VV., *La storia a tavola. Viaggio alla scoperta delle radici della cucina di Firenze, Prato e Pistoia*, «Microstoria», 24, 2002; P. VESTRI, *Sapori e nostalgia*, Firenze, 2000.

dei primi di pasta sui secondi (per risparmiare la carne: «quando il contadino ammazza un pollo – si diceva – o è malato il contadino o è malato il pollo»); uso abbondante dei prodotti dell'orto.

Da notare che alcuni piatti “poveri” della tradizione contadina oggi hanno un costo superiore alla bistecca: ad esempio il baccalà, lo stoccafisso, o le acciughe sott'olio con aglio e prezzemolo (un tempo sontuosa colazione o merenda delle nostre campagne), perché le componenti sono lavorate da specialisti. Si pensi all'ammollo del baccalà o alla predisposizione della salacca che, prima di costituire il piatto unico con la polenta o il consueto companatico nei giorni di magro, ammorbava tutta la casa mentre veniva arrostita. Il prezzo di questi cibi, dunque, si è caricato del costo lavorativo, ragione per cui è divenuto più alto e il consumo elitario; ma un tempo era certamente cibo povero, o meglio, da poveri. Così la fettunta, i fagioli al fiasco (oggi i piattellini di Sorana – nella Svizzera pesciatina – costano un patrimonio), i fagioli all'uccelletto, la polenta coi funghi, con lo stoccafisso o altro condimento. Si affermava allora che “la polenta non merita rosari”, ma oggi bisogna andarla a cercare in trattoria, come la farinata con le leghe, cioè col cavolo nero, e insomma tutti quei piatti che imporrebbero una lunga e sapiente preparazione casalinga, cui non è più possibile attendere.

Fanno parte dei cibi “poveri” le numerose tipologie delle frittate: comune a Prato e Pistoia sembra essere quella “con gli zoccoli”, cioè con i pezzetti di carne salata; mentre Pistoia si è specializzata nella frittata col rigatino “sdraiato” (cioè con le fette strette e lunghe della pancetta di maiale, che nella città di Francesco Datini ha da sempre costituito la merenda chiamata il cazzottino con la rigatina, ovvero il panino con la pancetta⁵) e Prato nella frittata di coratella (cuore, fegato, milza e polmoni degli animali macellati) e in quella di vitalbini, vale a dire i germogli della vitalba che si raccoglievano lungo i fossi.

Molti e succulenti i piatti tipici messi insieme con gli avanzi o “rifatti”: le polpette di carne avanzata e tritata (quelle pratesi conservano l'antico sapore agro-dolce, perché contengono uvetta, pinoli e gherigli di noce) il cosiddetto “tortino” di patate insaporito

⁵ A. MARCHI, *Itinerari laurenziani. Dalla villa di Cafaggiolo alla villa di Poggio a Caiano attraverso l'area pratese*, Prato, 1992, p. 105.

con il pomodoro e le erbe aromatiche, i piatti propriamente pistoiesi del carcerato, del biroldo bianco, della rigaglia e del polmone in fricassea. L'equivalente, in Prato, sembra essere la trippa, di derivazione fiorentina; ma probabilmente nella piana che si allunga verso Pistoia le rigaglie di vitello hanno sempre trovato utilizzo. Si può infine citare la cioncia di Pescia e la «specialità pratese per eccellenza»⁶ del sedano ripieno.

Questi piatti meritano qualche precisazione. Secondo una tenace tradizione il carcerato sarebbe nato a Pistoia per iniziativa delle persone imprigionate per debiti nel duro carcere delle Stinche, in epoca medioevale. Il Comune aveva il compito di costringerli in prigione; ma non di mantenerli. Le famiglie, anch'esse alla fame, non potevano provvedere; e allora l'autorità pubblica decise di condurli periodicamente per la città, debitamente incatenati e sorvegliati, per chiedere in elemosina un po' di cibo. Sembra che fossero in quelle occasioni fornite le interiora delle bestie macellate, cui – dopo nettatura e bollitura – venivano uniti i pezzi di pane duro e qualche verdura d'acatto. Il tutto era lungamente rumato a formare una specie di pappa omogenea, divenuta il classico cibo del carcerato e che, almeno, aveva il pregio di fornire qualche proteina nobile. Da qui il nome.

Altri sostengono (ma è un'interpretazione che i pistoiesi rifiutano) che il nome sia derivato dal fatto che il sapore delle interiora, di per sé scarso o poco gradevole, veniva "carcerato", cioè unito a quello degli ingredienti raccapezzati: qualche rapa o carota, una crosta di formaggio, una cotenna di lardo. Oggi il carcerato è ancora preparato, in circostanze particolari e in trattorie specializzate; molto ben condito con burro, formaggio e pepe, è servito bollente a chi si preoccupa poco del colesterolo. Ma è da presumere che nel Medioevo il piatto fosse meno ricco e comunque che i poveri prigionieri di tutto dovessero preoccuparsi fuorché del colesterolo.

Il biroldo bianco (piatto unicamente pistoiese) invece non può più essere confezionato e venduto per ordine delle autorità sanitarie, a causa delle cambiate condizioni della macellazione. Quella precedente, da cui si ricavava il siero di vitello separato dal sangue,

⁶ A. SANTINI, *La cucina toscana*, cit., p. 13.

non dava le necessarie garanzie igieniche. Il biroldo si faceva ponendo in un budello della stessa bestia macellata il siero, con un impasto di salume, formaggio, sale e pepe: il tutto veniva cotto nel brodo di rigaglia e servito caldo. A volte, come quello nero, cui veniva aggiunto sangue, era rifatto la sera, saltandolo in padella con le rape. Anche la rigaglia è quasi sparita per le stesse ragioni igieniche che rendono difficile ottenere dal macellaio l'elemento di base, e crediamo molto rara la preparazione casalinga (o in trattoria) del polmone in fricassea, dato che essa comporterebbe il preventivo soffritto di questo tipo di carne – che oggi viene data al gatto – con molti odori, la predisposizione di idonei pezzi infarinati, la cottura a fuoco lento con alloro e prezzemolo, l'aggiunta di tuorli d'uovo, il tutto condito con burro⁷.

La cioncia, invece, è ancora un piatto noto e apprezzato in Pescia, tanto che il maggior ristoratore locale la prepara e la serve a chi una volta tanto ha deciso di non dar retta al medico: infatti è una vivanda così grassa da dover essere servita bollente, in appositi tegami, altrimenti si rapprende. Secondo la tradizione era il piatto che si confezionavano gli "scortichini" che toglievano la pelle alle bestie, e avevano diritto di usare tutti i ritagli di carne e di grasso, opportunamente strinati e scottati in acqua calda, poi posti in pentola con un pesto di olio, cipolla, aglio, sedano e gli odori dell'orto; importante buttarli quando il pesto imbiondiva. Poi si aggiungeva pomodoro (e infatti oggi il piatto acquista un bel colore rosso carico: ma deve essere un'aggiunta di pochi secoli fa, perché si sa che il pomodoro, fino al tardo Settecento, non era usato nell'alimentazione umana) e zenzero e si poneva il composto sul fuoco, mescolando perché non attaccasse. Oggi chi vuole un'overdose di colesterolo, aggiunge burro e formaggio.

Il sedano ripieno di Prato è anch'esso un piatto "forte", in cui le coste di questo vegetale vengono imbottite con un ripieno di carni varie, non di rado avanzate, il tutto legato con uova e formaggio, fritto e passato nel sugo. «Un primo ed un secondo menù insieme. Vino rosso giovane a garganella», ha scritto il Santini⁸.

⁷ L. BERTINI, *La cucina pistoiese*, cit., pp. 80 e 81.

⁸ A. SANTINI, *La cucina toscana*, cit., p. 13.

La collezione dei piatti rifatti è assai numerosa e tiene conto degli avanzi del giorno da ripresentare la sera. Per non farli freddi, vengono di solito passati in teglia, con sughi vari di pomodoro. Possiamo comprendervi le bracirole rifatte (a volte arricchite da un battuto di capperi), i ripieni di peperoni, zucchini e pomodori, il lesso del bollito avanzato dal desinare, il cavolfiore “strascicato”. Anche le polpette, spesso confezionate con gli avanzi di carne, patate fredde, pangrattato, aglio e prezzemolo, vengono così rifatte. Una dignità a parte, e quindi non come piatto di seconda scelta idoneo al riutilizzo degli avanzi, hanno – sia in Pistoia che in Prato – le bracirole col cavolo nero, tipica specialità di primo inverno. Non infrequentemente alcuni avanzi servono anche a confezionare crostini, “neri” (con i fegatelli di pollo), “rossi” (con sughi a base di pomodoro), o di milza. Forse anche la polenta unta e incaciata, attribuita a Prato perché sembra rappresentasse la passione di Curzio Malaparte, può essere considerata come un piatto unico inventato per riutilizzare le fette residue di questo cibo.

Un tratto comune pistoiese e pratese, ma probabilmente derivato dalla grande tradizione della ribollita fiorentina, viene dalle minestre di pane: la zuppa con le verdure (ma anche, a volte, con l’osso di prosciutto o la cotenna di maiale), la pappa col pomodoro, le estive panzanelle e il panmolle (quest’ultimo meno ricco di verdure fresche, con il sapore affidato soprattutto alla cipolla). Sulla montagna pistoiese si ricorda una ricetta locale dell’acquacotta, specialità maremmana importata dai carbonai locali che andavano a lavorare in quei luoghi. Sembra che l’unica variante (è una zuppa di pane raffermo e inagiato con brodo e verdure, olio e formaggio) sia quella che in Maremma si era soliti aggiungere un uovo a porzione, per dare un po’ di sostanza a chi lavorava così duramente.

Un altro aspetto, che è comune a tutte le cucine toscane (e possiamo dire italiane) ma che ha peculiari connotazioni pratesi e pistoiesi, è quello dell’uso costante, nell’alimentazione, della cosiddetta triade mediterranea: pane, olio, vino.

Il pane toscano, rigorosamente non salato, ha anche nelle due province le diverse tipologie che oggi vanno per la maggiore. E non solo oggi, perché la dizione ritrovata dipinta sul muro di un antico panificio di Pompei (*pane factum*) probabilmente faceva riferimen-

to a qualche manifattura allora di moda: che so, come il nostro “pane a legna”. Sta di fatto che anche nel pane, o almeno nel modo di chiamarlo, qualche differenza esiste: a Pistoia il pane da un chilo è la coppia, da mezzo chilo la coppietta e il filoncino allungato per i crostini è il filino⁹; a Prato c’è la bozza, detta appunto pratese.

Ma, a parte questo, le differenze dei prodotti del forno, fra Pistoia e Prato, stanno nei dolci. Sono notissimi, si può dire in mezzo mondo, i biscottini di Prato chiamati anche “cantuccini”, attribuiti al vecchio fornaio di via Ricasoli conosciuto come “Mattonella”, ma in realtà citati per la prima volta in un documento del XVIII secolo¹⁰; la cui semplice confezione (basta fare un impasto con farina, zucchero, uova, lievito e vaniglia, mandorle non pelate e pinoli, magari un pizzico di scorza d’arancio, cuocere bene in forno e poi tagliare a misura la “mattonella”) non fa comprendere appieno, se non all’assaggio, la squisitezza del risultato.

Pistoia invece ha dalla sua il berlingozzo, semplice ciambella del resto abbastanza comune in Toscana (è rammentato anche quello di Barberino, che sembra fosse graditissimo ai Medici¹¹), i chicchi della corona da mettere al collo dei bambini per la festa di San Bartolomeo (24 agosto: i ragazzi, soprattutto quelli più vivaci, a Pistoia sono chiamati “sambartolomeini”, da cui l’espressione popolare – proferita però senza intenti di bestemmia – “accident’ai sambartolomei!”) e, più note, le cialde all’anice universalmente chiamate brigidini. La loro invenzione, infatti, è attribuita alle monache di Santa Brigida, in quel di Lamporecchio; le quali, ben abilitate a fare le ostie, pensarono bene di utilizzare le apposite piastre di ferro per qualcosa di più profano.

I famosi confetti di Pistoia, composti birignoccoluti di zucchero aggregato intorno a un’anima di mandorla, vengono da quegli *anici confecti* che il Comune era solito offrire alle autorità e agli ospiti per la “colazione di S. Iacopo”, dopo che l’Apostolo, a partire dalla metà del XII secolo, era divenuto il patrono cittadino in grazia di una sacra reliquia che il vescovo Atto aveva fatto venire da Santiago

⁹ Cfr. L. GORI e S. LUCARELLI, *Vocabolario pistoiese*, a cura di G. Giacomelli, Società pistoiese di storia patria, Rastignano (BO), 1984.

¹⁰ *I luoghi del sapore: Prato*, «La Nazione», 24 giugno 2002, pp. 24 e 25.

¹¹ A. MARCHI, *Itinerari laurenziani*, cit., p. 104.

di Compostela. Molti pellegrini, in transito lungo la Francigena per recarsi alla tomba del Santo, deviavano per una sosta a Pistoia, innescando così quel *business* che fece sorgere e crescere cambiavalute, mercanti, banchieri e rese florida la città di Cino: il Comune, quindi, aveva tutto l'interesse di promuovere la festa del patrono. E lo fece fino al tardo Settecento, quando le manie di grandezza, tradotte in realtà con danaro pubblico, non andarono oltre la soglia del lecito; fra le altre cose, proprio i confetti venivano offerti addirittura indorati. Un regnante attento all'amministrazione come Pietro Leopoldo vietò che si continuasse con questo sperpero. I confetti, però, ormai erano entrati nella tradizione e ancora costituiscono il dono di Pistoia a chi ha buoni denti.

Qualche decennio fa durante il mercato nella pistoiese piazza del Duomo c'era anche il venditore di confortini, che avevano subito un'evoluzione da quando Lorenzo il Magnifico li aveva citati in una sua "canzona"¹², perché erano dolcetti con dentro un po' di sciropo. Venivano promossi con la cantilena (una specie di slogan pubblicitario *ante litteram*) "un quattrin mangiare e bere / senza mettersi a sedere".

Prato può contrapporre a questi dolcetti gli zuccherini di Vernio, ciambelline tuffate nello zucchero liquido e d'uso nei rinfreschi nuziali¹³. E anche i dolci di tradizione medicea come i pinocchiati, la "zuchata" (zucca candita), le composizioni di marzapane, i fichi secchi di Carmignano¹⁴. Ma i fichi secchi si mangiavano e si mettevano nella calza della Befana, magari aperti e imbottiti con un gheriglio di noce. Comuni ai due territori erano e sono i cenci, strisce di pasta sottile ritagliate e fritte, spolverate di zucchero e offerte per Carnevale; e inoltre i brutti-buoni, grumi di mandorlata che sono, come indica il nome, sgraziati alla vista ma squisiti e, dicono gli inascoltati dietologi, un po' troppo calorosi. Comuni anche le frittelle di riso (a Firenze "Sommommoli"), che le massaie preparano per S. Giuseppe.

I dolci e le mangiate in genere con robuste bevute di vino dovevano far parte dei consumi popolari durante le numerose festività

¹² LORENZO DE' MEDICI, *Canti carnascialeschi*, a cura di P. Orvieto, Roma, 1991, p. 87.

¹³ A. SANTINI, *La cucina toscana*, cit., p. 16.

¹⁴ A. MARCHI, *Itinerari laurenziani*, cit., p. 113.

che venivano celebrate per le cerimonie religiose (le feste del patrono, S. Stefano a Prato e S. Iacopo a Pistoia, l'ostensione del Sacro Cingolo della Vergine e della reliquia iacopea, ecc.), ma anche familiari (nozze, battesimi) o addirittura quelle "feste crudeli" di cui è rimasta memoria: ammazzare una gatta inchiodata per la pelle al palo a forza di capocciate, con la gente che si divertiva a vedere com'essa si difendeva sconciando la testa dei "battitori"; le "battagliole" fra i rioni, che non di rado facevano feriti e provocavano guasti. In quest'ultimo caso, se le bande rivali erano composte da ragazzi, uno statuto pistoiese del 1296 imponeva che i danni fossero rifusi dalle famiglie¹⁵.

Per tornare alla triade mediterranea, collettivo ai due territori è sempre stato anche l'uso del vino e dell'olio. Ambedue questi prodotti venivano soprattutto dal Montalbano, che ha costituito una sorta di comune riserva di attingimento dei migliori prodotti agricoli, dopo le antiche lotte che proprio il Montalbano ha provocato nel Medioevo, per ragioni di strategia militare. Pistoia sconfisse i pratesi appoggiati da Firenze nel 1154, a Carmignano; e vi pose un'alta torre che levava al cielo «due braccia di marmo che facevano le fische a Firenze»¹⁶. La quale non ebbe pace finché, dopo alcuni episodi bellici, i comunelli di Artimino, Carmignano e Bacchereto non entrarono (1329) a far parte del suo contado¹⁷.

Ora sia Pistoia che Prato (alcuni comuni di queste colline fanno parte della nuova provincia pratese) contano sul Montalbano per i loro vini. La cui eccellenza è testimoniata da Francesco Redi: «Ma di quel che sì puretto / Si vendemmia in Artimino, / Vo' trincarne più di un tino»; viene poi esaltato il «Topazio pigiato in Lamporecchio» e infine: «Del buon Chianti il Vin decrepito / Maestoso / Im-

¹⁵ Cfr., per Prato: G. NIGRO, *Il tempo liberato. Festa e svago nella città di Francesco Datini*, Istituto internazionale di storia economica "F. Datini" e Azienda di Promozione Turistica di Prato, Prato, 1994; per Pistoia: A. CIPRIANI, *Pistoia allo specchio. Eventi, realtà e personaggi di storia locale*, Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia, Pistoia, 2001.

¹⁶ G. VILLANI, *Nuova cronica*, I, VIII, rub.v, p. 281.

¹⁷ Cfr. per le vicende di questo territorio: G. PINTO, *Il Montalbano area di frontiera (secoli XII-XIV)* e F. SALVESTRINI, *L'evoluzione del territorio fra Carmignano, Poggio a Caiano e Monte Albano: popolamento, paesaggio, proprietà fondiaria (secoli XII-metà XV)*, ambedue in «Bullettino storico pistoiese», CIII, 2001 (terza serie, xxxvi), rispettivamente pp. 19-32 e pp. 43-71.

perioso / Mi passeggia dentro il core, / E mi scaccia senza strepito / Ogni affanno e ogni dolore: / Ma se Giara io prendo in mano / Di brillante Carmignano, / Così grato in sen mi piove, / Ch'Ambrosia e Nettare non invidio a Giove»¹⁸. Dei vini pratesi (storicamente noti quelli del Mugello, della val di Bisenzio, di Montemurlo) i diversi componenti della dinastia medicea apprezzavano soprattutto quello di Carmignano¹⁹.

Anche l'olio ha trovato nel Montalbano un terreno di coltura particolarmente congeniale, fin dai tempi più antichi, secondo diversi testi. Ma soprattutto a partire dall'epoca contemporanea, quando la coltura dell'olio fu davvero promossa e si accrebbe: per esempio, il mercante pratese Francesco di Marco Datini, certamente uomo attento ai suoi interessi, ricavava annualmente dai suoi possedimenti una quota di 270 quintali di grano, altrettanti di vino e solo 70 chili d'olio. Le cose cambiarono con le politiche fisiocratiche di Pietro Leopoldo e attraverso gli studi sull'olivicoltura dell'Accademia dei Georgofili, e infine l'olio si è imposto con le odierne tecniche di coltura ed estrazione²⁰. Oggi ci sono in Pistoia diverse ditte che fanno ed esportano verdure e altri generi sott'olio e, proprio sul Montalbano, si è affermata la specialità dell'olio "condito", venduto in graziosi contenitori e insaporito con erbe aromatiche ed essenze varie.

A proposito dell'olio e dei condimenti in genere, una questione che è stata posta in un bel convegno riguarda l'interrogativo se siano esistite e ancora permangano, al di qua e al di là dell'Appennino, cioè nelle zone d'influenza toscana o invece emiliana, delle differenze anche alimentari: insomma se il confine, oltre che amministrativo, può esser considerato anche gastronomico²¹. Questione

¹⁸ F. REDÌ, *Bacco in Toscana*, ristampa anastatica a cura della Camera di Commercio di Siena, Sarteano (Si), 1985, pp. 28 sgg.

¹⁹ A. MARCHI, *Itinerari laurenziani*, cit., p. 107.

²⁰ G. PINTO, *L'olivo e l'olio*, in *Luomo e la terra. Campagne e paesaggi toscani*, Firenze, 1996; cfr. anche: A. CIPRIANI, *Olio del Montalbano. Modernità di un prodotto antichissimo*, «Il Tremezzo Pistoiese», 77-78, 2002, pp. 31 sgg.

²¹ A. CIPRIANI, *Al di qua e al di là dell'Appennino: un confine anche gastronomico?*, in Atti della giornata di studio organizzata dal Gruppo di studi alta valle del Reno e dalla Società pistoiese di storia patria "Il confine appenninico: percezione e realtà dall'età antica ad oggi", Rastignano (Bo), 2001.

che nasceva proprio dal diverso uso dei condimenti, sulla falsariga di un *topos* storico e letterario (risalente addirittura alla *Naturalis historia* di Plinio) che divideva i romani, che condividevano con l'olio, dai barbari (nella fattispecie quelli di etnia celtica) che usavano burro e lardo. Massimo Montanari ha visto la distinzione dei fondi di cottura su base così importante da far pensare a un rilievo terminologico: condire viene dal verbo latino della quarta coniugazione (*condire*) o da quello della terza (*còndere*, che sta per fondare)? Insomma, da una parte il fondo di cottura, il condimento, sarebbe un'aggiunta, un miglioramento gastronomico; dall'altra, l'elemento basilare dell'alimentazione²².

Però nelle zone collinari e montane sia pratesi che pistoiesi, quindi a sud del versante appenninico, se pur è possibile registrare la prevalenza comune dell'olio, non sembra si possa tracciare un confine gastronomico rispetto all'altro versante, quello settentrionale; perché l'elemento che per secoli ha accomunato l'uno all'altro – adesso sparito dopo alcuni decenni d'emigrazione e col fiorire del turismo – è stato quello della castagna. “Che tu mugoli o 'n tu mugoli, pan di legna e vin di nuvoli”, si può ripetere anche per i nostri Appennini, come in tutte le zone montane della Toscana e dell'Emilia-Romagna.

Ora, sulla montagna pistoiese, viene predisposto e diffuso un *depliant*, redatto da enti pubblici e da associazioni di categoria, supportato dall'autorità dello Slow Food e garantito da un disciplinare del consorzio di produttori, per la promozione del pecorino “da intenditori”, lavorato esclusivamente con il latte crudo. Ha un sapore forte, che riporta all'antico e si distingue nettamente da quello più usuale e abbastanza uniforme del pecorino fatto con latte pastorizzato.

Nel piano, nelle due città e nelle campagne fra esse intermedie, la tradizione alimentare si è sempre basata, più che sulle carni, sulle paste alimentari: i tortelli della val di Bisenzio, i ravioli come quelli buttati giù dal monte di cacio grattugiato nel paese di Ben-

²² M. MONTANARI, *Condimento, fondamento. Le materie grasse nella tradizione alimentare europea*, in: Istituto internazionale di storia economica “F. Datini” di Prato, “Alimentazione e nutrizione secc. XIII-XVIII”, atti della 28ª settimana di studi (22-27 aprile 1996), a cura di S. Cavaciocchi, Firenze, 1997, pp. 27-51.

godì, così efficacemente descritto al sempliciotto Calandrino nella novella dell'elitropia²³, i maccheroni che una nota di spese pistoiese del 1786 (relativa alla costruzione del nuovo palazzo vescovile) dimostra essere stato l'alimento prevalente dei lavoratori²⁴. E che ancora, conditi con il sugo dell'anatra muta, rappresentano il piatto di prammatica per la vigilia della festa di S. Iacopo a Pistoia. Il secondo è dato dalla stessa anatra, in umido e con l'accompagnamento dei fagiolini serpenti²⁵.

La campagna fra Pistoia e Prato (se ci aggiungiamo Firenze oggi dovremmo chiamarla area metropolitana) ha maturato nel tempo, in particolare negli ultimi due o tre secoli, alcune solide tradizioni alimentari che hanno costituito l'oggetto di due saggi nel quarto volume della monumentale *Storia di Pistoia*²⁶. Se ne ricavano alcuni elementi che a nostro giudizio sono andati, col trascorrere del tempo, a comporre quelle tradizioni contadine che ancora si ritrovano nell'alimentazione, definita "povera", di Pistoia e Prato: la prevalenza sulle mense dei fagioli, magari conditi con "l'unto di maiale" (quando c'era, il maiale costituiva la riserva carnea per tutto l'anno: alla sua uccisione c'erano feste familiari come quella della "smigliacciata"), le minestre di fagioli o di ceci, la vinella al posto del vino, l'uso parchissimo dell'olio (che spesso, come prodotto di pregio, veniva quasi tutto ritirato dal padrone, come quota del patto mezzadrile e per saldare i debiti contratti dal mezzadro nel corso dell'anno), il pane con i companatici di ripiego. Ad esempio, pane e uva, pane e noci, ecc.; quando addirittura non c'era che "pane e coltello", cioè pane solo.

Con riferimento alla pianura pistoiese, oggi compresa nell'area suddetta, ci è rimasta – dopo l'unità d'Italia – l'ampia relazione del sottoprefetto Vittorio della Nave, stilata per la generale "Inchiesta Iacini" che fu ordinata dal governo unitario per aver una descrizione della vita degli italiani nelle diverse zone del paese²⁷. La relazio-

²³ G. BOCCACCIO, *Decameron*, edizione a cura di V. Branca, VIII, III, Torino, 1992, pp. 905 sgg.

²⁴ L. BERTINI, *La cucina pistoiese*, cit., p. 6.

²⁵ A. CIPRIANI, *Tradizioni alimentari e cultura*, cit., p. 48.

²⁶ A. CIPRIANI, *L'alimentazione nell'epoca pre-moderna, fra tradizione e nuovi cibi e L'alimentazione nell'epoca post-unitaria e fino al fascismo*, in *Storia di Pistoia*, IV. *Nell'età delle rivoluzioni 1777-1940*, a cura di G. Petracchi, Firenze, 2000, rispettivamente pp. 173-184 e pp. 586-595.

²⁷ L'inchiesta prese il nome dal ministro Stefano Iacini, che fu chiamato a presieder-

ne del Della Nave fu così precisa e completa da esser citata dalla einaudiana *Storia d'Italia*²⁸; essa descrive i pranzi sull'aia per i grandi lavori agricoli, come quelli della mietitura e battitura, quando si lavorava “da sole a sole”, nei quali la massaia doveva combinare due necessità: dare un corretto nutrimento agli uomini, spendere il meno possibile. Nascono soprattutto da queste abitudini le usanze delle minestre in brodo (per reintegrare i sali minerali persi) con abbondante pasta, oppure i maccheroni, i fiori di zucca fritti, il pezzetto di magro lesso con le verdure dell'orto, le frittelle di farina di grano, le insalate, le zuppe con le cotiche del maiale, un po' di prosciutto e di salumi.

Alimenti che sono passati nella tradizione, oggi quasi mitizzata e turisticamente sfruttata, dei cibi “sani”, come quelli d'una volta, non di rado reperibili solo nelle trattorie raccomandate. Alla Società pistoiese di storia patria accadde di invitare, per una conferenza, il noto storico economico Carlo M. Cipolla, il quale rifiutò ogni compenso e chiese solo, lui che veniva da una lunga sosta americana, una cena rustica locale: la ebbe, appunto con i maccheroni, l'anatra, i fagioli con le cotiche, il castagnaccio e via scorrendo i diversi piatti ex contadini. E la signora, una sottile aristocratica di Boston, ebbe un solo commento: *wonderful!* Analogo apprezzamento viene indirizzato – e anche in questo caso ci si deve rivolgere alle trattorie specializzate – ai piatti un tempo messi insieme quando proprio non si trovava nient'altro da mandare in tavola: i ranocchi fritti dei fiumi di campagna, i brocciolli dell'Ombrone (catturati con la forchetta o “al rintrono”, cioè battendo – con grandi spruzzi – sul sasso sotto cui erano nascosti), la frittura dei pescini del Bisenzio.

A metà strada fra Pistoia e Prato c'è il comune di Montale. Le sue tradizioni alimentari, che ci sembra abbiano interscambiato elementi con i due centri urbani, sono molto gradevolmente illustrate dalle *Novelle montalesi* di Gherardo Nerucci²⁹, buon borghese del-

la. Il titolo preciso era “Inchiesta agraria e sulle condizioni delle classi agricole”; fu proposta nel 1871 e realizzata fra il 1877 e il 1880. I capi delle province (i prefetti) o dei circondari (sottoprefetti) avevano il compito di condurla nelle loro circoscrizioni. Le indicazioni relative sono riportate nell'indice delle opere a stampa, alla voce DELLA NAVE, della citata *Storia di Pistoia*, iv, p. 728.

²⁸ *Storia d'Italia*, v. *I Documenti*, tomo I, Torino, 1985, p. 1026.

²⁹ G. NERUCCI, *Sessanta novelle montalesi*, a cura di R. Fedi, Milano, 1977.

l'Ottocento che ne raccolse il racconto dalla viva voce dei villici. Che si tratti dell'orco e delle fate, del re di qualche paese straniero o del Gatto Mammone, di qualche furbo giovinotto o vispa donzella, il mangiare descritto è quello contadino della piana: pane e cipolla quando va male o al più pane con un pezzetto di cacio; maccheroni spianati, carne di pecora, prosciutto e salame, ceci cotti, vino, frutta e pasticcini, «caffè col rumme miscolato ... sorbetti e biscottini» (quelli di Prato?), quando si fa festa. Nella mirabolante dinamica delle novelle, capita ai protagonisti di cascare nelle mani dell'Orco o dello Strologo e di essere destinati a finire arrosto: ma una provvida sostituzione (con una caldaia di maccheroni e un intero porcellino, evidentemente il meglio del cibo per un possidente di Montale), cava d'impaccio chi stava per essere sacrificato. Ma non sempre è festa, e le novelle registrano i cibi di ogni giorno: il pesce dello stagno, la zuppa con l'erbette, tanto pane con un po' di prosciutto, la semplice cofaccia, la frutta dei campi.

Una considerazione finale sulle tradizioni alimentari di Pistoia e di Prato. Quel che si è scritto dovrebbe legarle non solo, come genericamente si dice, alla cultura intesa nel senso più ampio³⁰, ma anche alle politiche del cosiddetto marketing territoriale. Sia Pistoia che Prato hanno un loro turismo di nicchia: ambedue vicine ai grandi centri turistici toscani, sono tuttavia in grado di ritagliarsi una fetta d'attenzione e d'attrazione che deve essere sostenuta da idonee politiche economiche.

La visita alle due città e ai rispettivi territori deve essere promossa con quel gradevole *mix* di fattori con cui oggi viene sostanziata l'offerta turistica: storia, cultura, tradizione, folclore, arte, naturalismo, uso moderno del tempo libero e, appunto, buona gastronomia. Basata, quest'ultima, sui cibi di riconosciuta e tipica qualità, sulla loro riscoperta nella vita quotidiana che ha cominciato finalmente a reagire all'imposta egemonia dei *fast food* e alle stucchevoli liturgie delle "merendine" e dell'olio "leggero" predicate dal persuasore occulto.

Pistoia e Prato hanno territori in cui è sorto e si è sviluppato quel fenomeno economico che il CENSIS ha definito "localismo", co-

³⁰ A. CIPRIANI, *Tradizioni alimentari e cultura*, cit.

struendoci sopra le analisi e le proposte per cui è divenuto famoso; ha fra l'altro dedicato sia a Pistoia che a Prato degli studi specifici sulla loro caratterizzazione localistica. De Rita però ha scritto che se per molto tempo il localismo economico è andato di pari passo con quello gastronomico, da un po' di tempo questo abbinamento sembra venir meno "quasi che la qualità delle cucine locali si avvii a essere sganciata dalla vitalità economica"³¹; troppo spesso, si può aggiungere, perché le antiche tradizioni economiche vengono abbandonate per correre dietro a un malinteso modernismo.

Fa invece parte di un'odierna e razionale politica promozionale correlare la tradizione alimentare con la cultura *tout court* e usarla come elemento di *business*. Le due nicchie gastronomiche di Pistoia e Prato, con le loro tipicità che fra di loro si sono spesso legate nel trascorrere della storia, sembrano ben idonee per svolgere questo ruolo.

³¹ G. DE RITA, *Mangiar-bere, una chiave per il turismo*, «Il Sole-24 Ore», 25 ottobre 1998, p. 11.

LUCA FUSI, ALBERTO CHITI BATELLI

LE BURRAIE DI MONTE GIOVI:
STORIA AGRARIA DEL TERRITORIO,
ARCHITETTURA RURALE
E ATTIVITÀ LATTIERO-CASEARIE*

Premessa

Nel presente lavoro abbiamo preso in esame un tipo di costruzione rurale utilizzata tradizionalmente, fino ad alcuni decenni fa, per la preparazione e la conservazione del burro e denominata appunto “burraia”. Il territorio considerato è il complesso del Monte Giovi (992 m), un insieme di rilievi che nella provincia di Firenze separano il Valdarno dalla media Val di Sieve e dal Mugello; in particolare l'attenzione è stata rivolta alla zona sud-occidentale, compresa all'incirca tra il Santuario della Madonna delle Grazie al Sasso e il paese di S. Brigida, a sud, e il crinale Poggio Ripaghera – Monte Rotondo a nord.

Pur essendo abbastanza diffuse, come vedremo più avanti, anche in altre aree della Toscana, le burraie non sono state oggetto di studi specifici (al contrario ad esempio delle ghiacciaie) nel-

* Questo lavoro è stato svolto in collaborazione dai due autori: in particolare, L. Fusi ha scritto la parte relativa agli aspetti storici, architettonici e culturali (premessa, paragrafi 1, 2, 4, 5, 6, 10, 11), A. Chiti Batelli quella riguardante la distribuzione delle burraie e i caratteri ambientali (paragrafi 3, 7, 8, 9).

Lo studio costituisce una completa rielaborazione e un ampliamento di una ricerca effettuata nel 2003 dagli autori (con il prezioso contributo del dr. Marcello Airi), per conto del Comune di Pontassieve, sulle burraie presenti nell'ANPIL (Area Naturale Protetta di Interesse Locale) “Poggio Ripaghera – S. Brigida – Valle dell'Inferno”.

Per aver consentito l'accesso a singole burraie e per le testimonianze orali fornite sui siti della zona e sulle attività tradizionali, ringraziamo Anna Brilli (La Violana), Rita Faini (Fornellaccio), Barbara Gobbo e famiglia (La Rocchetta), Marco Paneti, Azelio Cassi, Paolo Dobrilla, Paolo Pini e Leonardo Lombardi (Comune di Borgo San Lorenzo).

Un particolare ringraziamento va al prof. Zeffiro Ciuffoletti dell'Università di Firenze, per aver proposto la pubblicazione del lavoro in questa sede.

l'ambito delle ricerche sulla cultura rurale – e nei lavori, più rari, sulla storia dell'allevamento e delle attività lattiero-casearie – e neanche dal punto di vista più strettamente tipologico-architettonico. La presenza di tali strutture costituisce invece, a nostro parere, una testimonianza molto significativa all'interno di realtà agrarie in gran parte caratterizzate, per ragioni storiche e tradizioni culturali, dal prevalere del sistema mezzadrile incentrato sulla coltivazione dei campi e in special modo sulla coltura promiscua.

1. *Storia agraria e territorio: le cascine di Monte Giovi*

Le linee evolutive che hanno caratterizzato nel corso del tempo la cultura rurale sulle pendici sud-occidentali del comprensorio del Monte Giovi sono riconducibili, nei loro tratti essenziali, alle dinamiche storico-economiche documentate più specificamente per la zona centrale, corrispondente ai versanti del rilievo maggiore. Il modello di conduzione agraria qui sviluppatosi, cioè la cascina, va a sua volta inquadrato nell'ambito più generale dei caratteri rurali tipici dell'Appennino toscano.

Molti proprietari terrieri della fascia collinare avevano anche possedimenti nelle aree di montagna, che venivano sfruttati per il pascolo del bestiame: questi appezzamenti furono strutturati secondo il sistema del podere, così che la permanenza del colono sul posto favorì lo sviluppo delle attività di allevamento, legate in prevalenza alla produzione di latticini, in special modo di burro. Il contratto di mezzadria, caratteristico delle zone di collina nelle quali era ampiamente diffuso, fu quindi esteso alla regolamentazione dei rapporti agrari in molti territori di montagna: per questi ultimi va perciò considerato anche il fatto che furono in stretta relazione con le aree situate a quote inferiori. Fu nella seconda metà del XVIII secolo che si definirono compiutamente i caratteri di tale organizzazione; nello stesso periodo vi fu comunque un graduale incremento della piccola proprietà, mentre si intensificarono le opere di disboscamento. Sebbene in misura minore rispetto al passato, era abbastanza praticata la transumanza, il trasferimento stagionale dei capi di bestiame (soprattutto ovino) nei territori più bassi, in partico-

lare nella Maremma¹: un'attività che mantenne una discreta diffusione fino ai primi decenni dell'Ottocento, quando fu progressivamente abbandonata da parte di numerose imprese agrarie. Da questa epoca la struttura di varie aziende venne trasformandosi in quella tipica della cascina (avviata peraltro già da lungo tempo in certe zone), incentrata sull'allevamento, in prevalenza bovino, e sulla lavorazione dei prodotti di origine animale. Le proprietà aumentarono di estensione e superfici di terreno più ampie furono destinate al foraggio, con riduzione di quelle coltivate a cereali (cosa che non avvenne invece in altre imprese di montagna non specializzate): l'adeguata disponibilità di fieno consentì di mantenere sul posto anche nei mesi invernali gli animali allevati e anzi, in molti casi, di incrementare il loro numero; come accennavamo sopra, fu quindi meno necessario ricorrere alla transumanza, una pratica che d'altra parte veniva limitata sempre più dalla diminuzione delle zone di pascolo di pianura, in conseguenza delle opere di bonifica.

Se prendiamo dunque in esame le imprese rurali dell'area centrale del Monte Giovi, rileviamo che esse per la maggior parte, specialmente quelle situate oltre i 600 m di altitudine, presentavano in linea di massima i suddetti caratteri organizzativi. All'inizio degli anni Trenta del Novecento, periodo per il quale disponiamo di una sufficiente serie di dati², risultavano in attività quattordici antiche cascine di considerevoli dimensioni (fra le quali citiamo Valgardino, Le Comunanze, Cerro, Pratinuovi, Le Capanne e Peretola), che appartenevano, a eccezione di due, a fattorie ubicate in collina o nel piano. In molte zone del Mugello la distribuzione della proprietà terriera traeva origine da situazioni e vicende risalenti al Medioevo. L'area di Monte Giovi qui considerata era suddivisa quasi interamente nei poderi delle grandi cascine; solo piccole porzioni di terreno, sparse e frazionate, erano parte integrante di unità poderali situate nella fascia collinare (costituivano il residuo delle divisioni, per successione ereditaria, di pascoli montani, in passato usati nella

¹ La pratica della transumanza ebbe il massimo sviluppo in Toscana, come in molte altre aree, tra i secoli XVI e XVII.

² Cfr. V. BOCCETTI, *Le cascine del Monte Giovi*, «Annali dell'Osservatorio di economia agraria per la Toscana», Istituto nazionale di economia agraria, III, 1932-33 (M. BANDINI, V. BOCCETTI, *Le cascine dell'Appennino Toscano*).

stagione estiva e posseduti direttamente dalle fattorie sottostanti). Il sistema agrario era regolato dal contratto di mezzadria, che stabiliva la ripartizione a metà, fra proprietario e colono, anche per i latitini. La superficie era costituita per 3/4 da pascoli (alle quote più alte e in stato di relativo abbandono), da prati (sfruttati per il foraggio³, venivano concimati) e da boschi (soprattutto castagneti); il restante quarto era occupato dai campi coltivati, prevalentemente a grano, avena, granturco e patate.

La conformazione del paesaggio risentiva comunque degli interventi operati dall'uomo nel corso dei secoli precedenti, quando la quasi totalità del territorio era ricoperta da selve⁴: queste vennero progressivamente abbattute in molte parti, che furono trasformate in seminativi, chiamati, nella fascia intermedia oltre i 500 m di altitudine, "maggiate", in quanto vi si adottava la pratica del maggese (l'opera di disboscamento raggiunse qui il culmine verso la fine del XIX secolo); fu per lo più nei terreni piani e qualitativamente migliori che vennero ricavate, al posto del bosco, le aree coltivate (a cereali) e quelle adibite a prati (entrambe ubicate infatti quasi sempre nelle vicinanze delle case coloniche). Nel corso del tempo la selvicoltura continuò comunque a essere un'attività di una certa rilevanza, seconda solo alla zootecnia; i vasti castagneti da frutto, tipici della fascia compresa tra 400 e 750 m, erano stati trasformati in buona parte in ce-
dui (la tendenza permaneva anche ai primi del Novecento).

Riprendendo l'analisi del tipo di organizzazione riferibile all'inizio degli anni Trenta del secolo scorso (estensibile in generale ai decenni precedenti), notiamo che anche nelle cascine del Monte Giovi l'attività primaria era costituita dall'allevamento bovino, finalizzato alla produzione di latte e alla trasformazione di questo (per la quasi totalità) in burro (in media 240 kg all'anno, se consideriamo un'azienda-tipo); il latticello, prodotto residuo del processo di burificazione, era usato come alimento per i suini. Gli animali veniva-

³ In altre zone della provincia di Firenze perdurava la radicata ostilità verso la sistemazione a prato artificiale: si pensava infatti che molti terreni non fossero adatti a ciò, nonostante che vari esperti affermassero il contrario e auspicassero un aumento della produzione di foraggi.

⁴ I boschi di castagno da frutto, un'essenza progressivamente introdotta dall'uomo sui versanti del Monte Giovi, rappresentarono nel Medioevo una fonte di sostentamento alimentare di grande importanza e raggiunsero nel Trecento una vasta estensione.

no condotti al pascolo (si sfruttavano a tale scopo anche le zone di bosco) da maggio a ottobre. L'allevamento ovino rivestiva un'importanza minore ed era praticato soprattutto per gli agnelli (ai quali era destinato in massima parte il latte) e in secondo luogo per la lana, mentre la produzione di formaggio risultava abbastanza ridotta (50 kg medi annui).

Dal punto di vista architettonico, le cascine presentavano una sostanziale uniformità nella suddivisione degli spazi. Nella maggior parte dei casi l'abitazione del colono e la stalla per le vacche, sopra alla quale si trovava il fienile, erano comprese nello stesso edificio, quello principale (altrimenti l'unità abitativa era separata); un'altra struttura raggruppava gli ambienti adibiti a ricovero per gli ovini e i suini. Le varie lavorazioni finalizzate alla produzione del burro venivano svolte all'interno di una piccola costruzione isolata, denominata appunto burraia, posta in prossimità del complesso colonico e vicino a una sorgente: la continua disponibilità di acqua – tutta la zona ne è ricca – rappresentava un fattore essenziale per la riuscita del processo di burrificazione.

I latticini prodotti venivano portati alle fattorie sottostanti o venduti nei mercati di Pontassieve, Vicchio e Borgo S. Lorenzo. I collegamenti con i centri del territorio erano alquanto difficoltosi, data la scarsità di strade e l'inadeguatezza di quelle esistenti; dove lo consentivano le condizioni del fondo venivano usati i carri, ma su molti percorsi, scoscesi e dissestati, si utilizzava largamente il cavallo da soma o anche, in diversi casi, la treggia, un veicolo a traino simile a una slitte (o carro senza ruote) costituito da due pertiche collegate da elementi trasversali, che fungevano da supporto per il pianale di carico (rimase un mezzo abbastanza diffuso fino alla metà del Novecento).

2. Caratteristiche e funzioni delle burraie

Nel quadro di un'economia rurale basata in prevalenza sull'allevamento e sui prodotti di origine animale, anche le burraie esaminate in questa ricerca costituivano, per ogni impresa agraria, il luogo dove si svolgevano le attività casearie (queste ultime, di lunga tradizione, sono dunque da mettere in rapporto con le produzioni specializzate delle cascine maggiori).

Come abbiamo sopra accennato, le burraie sono piccole costruzioni in pietra ubicate nelle vicinanze delle case coloniche, di cui erano un annesso, e nei pressi di sorgenti o corsi d'acqua. Presentano una struttura parzialmente interrata e, di conseguenza, superfici esterne ridotte (quasi sempre senza intonaco): in alcune è visibile la sola facciata. L'interno è costituito da un unico locale o, in rari casi, da due, con pavimento in lastre lapidee o in semplice terra battuta; elemento peculiare è la presenza di una o più vasche in pietra, con condotto soprastante mediante cui veniva fatta continuamente affluire in esse l'acqua (convogliata poi verso l'esterno), nella quale erano tenuti immersi i contenitori con il latte: in tal modo, anche durante la stagione estiva, si riusciva a mantenere in fresco il prodotto (una parte di esso, laddove lo prevedeva il tipo di conduzione agraria, veniva ad esempio venduta alle latterie).

Come indica il nome stesso, la burraia era comunque utilizzata in modo specifico per la produzione e la conservazione del burro: in una prima fase si lasciavano nelle vasche, per un congruo periodo di tempo, recipienti adatti con il latte vaccino, affinché affiorasse la crema, secondo un processo che era agevolato proprio dalla bassa temperatura indotta dall'acqua. Nelle operazioni successive era facilitato chi poteva disporre di una burraia un po' più spaziosa: per la burrificazione (procedimento in cui i componenti della sostanza grassa vengono fatti amalgamare tra di loro in una massa più consistente e questa viene separata dal latticello) si adoperava una zangola di legno, azionata a mano; si passava poi all'impastamento e alla modellatura del burro (veniva diviso e preparato in pani), lavorazioni che erano svolte su un ripiano in pietra e con l'ausilio del flusso continuo di acqua⁵. Le specifiche condizioni del microambiente interno della burraia, ideali per la fabbricazione del prodotto, si rivelavano particolarmente favorevoli alla sua conservazione.

Il locale si manteneva sempre fresco grazie a una concomitanza di fattori: i caratteri geografici e ambientali (altitudine, presenza di

⁵ Per la preparazione del burro effettuata secondo i metodi tradizionali ancora ai primi decenni del Novecento si adottavano, anche in strutture non separate e in altre regioni italiane, accorgimenti analoghi: per l'affioramento della crema del latte erano consigliati recipienti bassi e larghi, da tenere, specialmente in estate, a bagno nell'acqua; questa era inoltre utile nella fase dell'impastamento, quando si sciacquavano spesso le mani affinché rimanessero fresche al contatto con il burro.

vegetazione), il tipo di struttura (in parte interrata), la mancanza di vere e proprie aperture (c'è solo un piccolo "occhio" sopra l'ingresso), l'afflusso diretto di acqua nelle vasche facilitato dalla vicinanza di sorgenti o fossi. La burraia poteva essere utilizzata anche per la lavorazione del latte di pecora, dal quale si ottenevano formaggi (venivano riposti su ripiani in muratura o su lastre di pietra)⁶.

Nei lavori riguardanti l'ambito lattiero-caseario, come del resto nelle altre attività del podere e della casa, sussisteva generalmente una tradizionale divisione delle mansioni all'interno della famiglia colonica: le operazioni inerenti alla produzione del burro erano compito dell'uomo, mentre la donna si occupava della mungitura e della preparazione del formaggio. La lavorazione dei latticini continuò a essere praticata nelle burraie, più o meno secondo i criteri tipici fin qui esposti e con notevole diffusione nel territorio, fino agli scorsi anni Quaranta.

3. Primi risultati sulla distribuzione delle burraie del complesso di Monte Giovi

Sulla base di informazioni bibliografiche e documentarie e di testimonianze orali raccolte, compresi i dati georeferenziati dei siti conosciuti o da accertare, predisposti dall'Ufficio di Piano del Comune di Pontassieve, è stata effettuata una campagna di rilevamenti sul campo, tuttora in corso, per verificare l'esistenza delle burraie. Con l'occasione è stato deciso anche di assumere informazioni in merito allo stato di conservazione degli edifici, ai caratteri architettonici e alla possibilità di accesso. Sul campo sono stati inoltre rilevati i principali caratteri geografici e vegetazionali delle stazioni delle burraie esistenti ed è stato realizzato un archivio fotografico degli edifici e dei luoghi contermini.

Per standardizzare i rilievi e per consentire una più agevole elaborazione dei dati raccolti, è stata predisposta una scheda di rilevamento, creata appositamente per questa ricerca.

⁶ In altre zone montane dove era presente questo tipo di costruzione, come ad esempio nell'Alto Mugello e in Val Bisenzio, si usava talvolta per essa la denominazione di "cacciaia", che sottolineava appunto l'utilizzo per la preparazione, oltre che del burro, anche del formaggio.

Scheda per il rilevamento delle stazioni delle burraie

Località: Burraia di...

Rilevatore:..... Data:

Caratteristiche geografiche e territoriali

- Altitudine Esposizione Pendenza
- presenza di sorgenti distanza direzione
- presenza di corsi d'acqua..... distanza direzione
- presenza di casa colonica..... distanza direzione
- presenza di manufatti (carbonaie, muretti ecc.)..... distanza
- Accessibilità al sito (di strada asfaltata, di carrareccia, di sentiero, di piste scomparse, ecc.)

Caratteri architettonici dell'edificio

- Collocazione nel sito (parzialmente interrata, esterna, ecc.)
- Accessibilità all'edificio (presenza di vegetazione, crolli parziali, interramenti, ecc.)
- Descrizione dei principali caratteri architettonici: tetto a spiovente, a volta, stipiti, presenza di finestre o di altre aperture, pareti intonacate o con pietre a vista, ecc.
- Copertura interna del tetto (a botte, ecc.).....
- Materiale di costruzione dell'edificio e del tetto (specificare): pietra, altro
Materiale di costruzione del pavimento: in terra battuta, con lastre di pietra, ecc.
- Presenza di acqua corrente
- Stato di conservazione
- Descrizione dei locali interni (allegare un disegno in pianta con misure, riferite anche agli elementi in rilevato o incassati: ripiani, alzate, nicchie)

Caratteri naturalistici

Descrizione fisionomica della vegetazione in un cerchio di 50 m di raggio con centro nella burraia (bosco ceduo di carpino bianco e cerro, fustaia di castagno, ecc.)

La ricerca, iniziata nel 2003, si è concentrata in questa prima fase sulle pendici meridionali del Poggio Ripaghera e del Monte Giovi, nel territorio comunale di Pontassieve; sono state raccolte interessanti informazioni anche per i versanti settentrionali, ricadenti nei comuni di Borgo San Lorenzo e di Vicchio. È stata accertata la presenza di 24 burraie, 14 delle quali sono state anche schedate.

Comune di Pontassieve

LOCALITÀ	NOTE
Bacio	schedata e rilevata
Pesciulle	schedata e rilevata - <i>parz. distrutta</i>
Masso al Piano – Nannarino	schedata e rilevata
Fonterinalda	schedata e rilevata
La Rocchetta	schedata e rilevata
Fontassenzio (casa colonica)	schedata e rilevata
Fontassenzio monte (Fonte della Rosina)	schedata e rilevata - <i>ruderi</i>
Violana (casa colonica)	schedata e rilevata
Violana (fosso del Risaio)	schedata e rilevata – <i>ruderi</i>
Fornellaccio	schedata e rilevata
La Guardia	schedata e rilevata - <i>ruderi (fonte)</i>
Casa Caprile	schedata e rilevata
Fattoria La Sturaia	rilevata
Casa Cerro – pressi (sotto)	esistente, non rilevata
Casa Cerro	esistente, non rilevata - <i>parz. distrutta</i>
Casa Cerro	esistente, non rilevata
Pratinovi	esistente, non rilevata
Cascina della Collina	esistente, non rilevata
Aceraia	esistente, non rilevata - <i>parz. distrutta</i>

Comune di Borgo S. Lorenzo

LOCALITÀ	NOTE
Casa Peretola	schedata e rilevata
Cascina di Monte Rotondo	schedata e rilevata – <i>parz. distrutta</i>
Casa Fontanelle	esistente, non rilevata
Istieto	esistente, non rilevata
Villa La Quiete	esistente, non rilevata

Come esempio dei rilievi effettuati, riportiamo di seguito le parti geografiche e architettoniche di tre schede compilate.

Burraia di Bacio

Rilevatore: M. Airi

Data: 01.07.2003

CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE E TERRITORIALI

Altitudine	588 m	Esposizione	est	Pendenza	37%
presenza di sorgenti	Si	distanza	6 m	direzione	NW
presenza di corsi d'acqua	Si, piccolo ruscello probabilmente deviato	distanza	1 m	direzione	W
presenza di casa colonica	Si, Casa Bacio	distanza	25 m	direzione	SE
presenza di manufatti	Si, pozzetto di raccolta dell'acqua	distanza	6 m		
Localizzazione	In Comune di Pontassieve. Si sviluppa sulla vecchia strada della casa, che ora si innesta sul sentiero 3D				

CARATTERI ARCHITETTONICI DELL'EDIFICIO

Collocazione nel sito	<i>Interrata, l'ingresso è libero; sul tetto sono presenti 40 cm di terra</i>
Accessibilità all'edificio	<i>Accesso agevole, non ci sono impedimenti, si raggiunge risalendo il fosso che costeggia il bosco</i>
Descrizione dei principali caratteri architettonici	<i>Tetto a volta; stipiti in arenaria lavorata; piccola finestrella (in arenaria lavorata) sopra la porta; pareti interne intonacate a calce; parete esterna con pietre visibili</i>
Copertura interna del tetto	<i>A botte, in pietre e calce</i>
Materiale di costruzione del pavimento	<i>In terra battuta</i>
Presenza di acqua corrente	<i>Attualmente la burraia è asciutta, probabilmente il pozzetto non si riempie</i>
Stato di conservazione	<i>Generalmente buono; all'interno è ancora presente la porta in legno, seppur scardinata</i>
Descrizione dei locali interni	<i>Parete sinistra: è presente un muretto in pietra parzialmente crollato, lungo $3/4$ della parete, con sopra una lastra di arenaria con probabile funzione di mensola; proseguendo sulla parete sinistra si trova una vasca di pietra lavorata in buone condizioni che ha funzione di vasca principale. Parete frontale: sopra la vasca è presente una piccola nicchia con mensola a muro, con sotto foro di uscita secondario dell'acqua su una vasca secondaria lunga e bassa; a fianco della vasca una piccola mensola a muretto con pietra unica. Parete d'ingresso: porta e finestrella con "davanzale" interno con funzione di mensola; esternamente due muretti formano un corridoio esterno per l'ingresso.</i>

Burraia di Cascina di Monte Rotondo

Rilevatori: L. Fusi, A. Chiti Batelli

Data: 18.09.2003

CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE E TERRITORIALI

Altitudine	740 m	Esposizione	nord	Pendenza	15%
Presenza di sorgenti	no	distanza		direzione	
Presenza di corsi d'acqua	no	distanza		direzione	
Presenza di casa colonica	sì, Cascina di Monte Rotondo	distanza	290 m	direzione	SE
Presenza di manufatti (carbonaie, muretti ecc.)	forse, non distinguibili con certezza	distanza			
Localizzazione	in Comune di Borgo S. Lorenzo. Sul sentiero CAI 3, sulla destra, 300 m a valle della Cascina				

CARATTERI ARCHITETTONICI DELL'EDIFICIO

Collocazione nel sito	Interrata, è fuori terra solo la facciata
Accessibilità all'edificio	Buona; una ceppaia con fusti sdraiati occupa il davanti della burraia
Descrizione dei principali caratteri architettonici	Tetto a due spioventi, parete esterna in pietra, pareti interne intonacate
Copertura interna del tetto	a botte
Materiale di costruzione dell'edificio e del tetto	pareti esterne in pietra, interno in mattoni
Materiale di costruzione del pavimento	lastre in pietra
Presenza di acqua corrente	no; in passato sì
Stato di conservazione	cattivo; la porta è mancante, la parete esterna è parzialmente crollata, l'architrave e la pietra con l'"occhio" sono a terra davanti all'ingresso; una vasca e una presumibile "seduta" sono state prelevate
Descrizione dei locali interni	1 sola stanza, con una vasca sulla parete posteriore, con canaletta in pietra; a dx c'era una vasca (resti di una canaletta di entrata e di una di uscita), a sx forse una "seduta" in pietra.

Burraia de La Violana

Rilevatore: L. Fusi

Data: 07.09.2003

CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE E TERRITORIALI

Altitudine	495 m	Esposizione	NW	Pendenza	0
Presenza di sorgenti	Sì, l'acqua affluisce all'interno			distanza	direzione
Presenza di corsi d'acqua	Sì, Fosso del Risaio	distanza	100 m	direzione	N
Presenza di casa colonica	Sì, La Violana	distanza	30m	direzione	N
Presenza di manufatti (carbonaie, muretti ecc.)	distanza				
Localizzazione	In Comune di Pontassieve. Presso la casa colonica, al di là dell'aia				

CARATTERI ARCHITETTONICI DELL'EDIFICIO

Collocazione nel sito	<i>Interrata (solo la facciata è esterna)</i>
Accessibilità all'edificio	<i>Ottima</i>
Descrizione dei principali caratteri architettonici	<i>Tetto a due spioventi – ingresso con due stipiti e architrave (manca la porta) – apertura (50x50 cm) sopra l'ingresso (non c'è più la pietra con "occhio") – facciata in pietre a vista – a sx c'è un abbeveratoio in pietra</i>
Copertura interna del tetto	<i>Volta a botte (in pietre a vista nel primo vano, intonacata nel secondo)</i>
Materiale di costruzione dell'edificio e del tetto	<i>Pietra – tetto: lastre di pietra (coperte di terra)</i>
Materiale di costruzione del pavimento	<i>Lastre di pietra ben connesse</i>
Presenza di acqua corrente	<i>Sì</i>
Stato di conservazione	<i>Molto buono</i>
Descrizione dei locali interni	<i>Due vani. Nel primo si trova una grande vasca (alla parete sinistra, per tutta la lunghezza), con funzioni di lavatoio. Nel secondo, sopra al cui ingresso (con stipiti e architrave) si nota la pietra con la piccola apertura circolare (diametro 14 cm), è presente alla parete posteriore la vasca centrale (sopra a essa c'è lo sbocco dell'acqua); a sinistra di essa una vasca, a destra un ripiano; alle pareti laterali altre vasche.</i>

4. *Quadro riepilogativo dei caratteri tipologici rilevati*

In base al confronto fra i dati raccolti sulle singole costruzioni e riassunti nelle schede, abbiamo potuto delineare un primo quadro d'insieme relativo ai caratteri architettonici e agli elementi costitutivi delle burraie⁷. Precisiamo che lo stato di conservazione riscontrato mostra evidenti differenze tra un sito e l'altro; diamo una sintesi delle condizioni nella seguente tabella:

STATO DI CONSERVAZIONE	N. BURRAIE
Molto buono	1
Buono	4
Discreto	3
Mediocre	1
Pessimo	2

La struttura è del tipo parzialmente interrato, a pianta quadrangolare: le superfici a vista sono rappresentate in diversi casi dalla sola facciata, in altri anche da una porzione superiore (per lo più 1/5 o 1/4) dei muri laterali (questi sono visibili per la gran parte nel sito di Casa Peretola). Solo per La Rocchetta si deve parlare più esattamente di costruzione semi-sotterranea, in cui cioè tutta la sezione inferiore, essendo scavata per intero nel terreno, risulta sotto il piano di campagna e l'alzato ha tutte e quattro le pareti esterne. Il materiale usato è la pietra; i mattoni sono attestati, solo però all'interno o come integrazioni di alcuni punti, in metà circa delle strutture.

Per la copertura le forme più diffuse sono quelle a due spioventi e a volta, distribuite in modo uguale; in un paio di casi abbiamo trovato il tetto "a terrazzo". Come rivestimento superiore risulta abbastanza frequente l'utilizzo di lastre litiche, più raro invece quello di elementi in laterizio; all'esterno la parte sommitale è comunque ricoperta spesso da uno strato di terra.

L'accesso è delimitato da stipiti e architrave in pietra: quest'ultimo ha un profilo ad arco nelle costruzioni di Bacio, Caprile, Fontassenzio, Fonterinalda e Nannarino. Il già ricordato "occhio", un'apertura molto piccola di forma prevalentemente ovale o circolare,

⁷ Non abbiamo qui preso in considerazione le burraie di Fontassenzio-Fonte della Rosina, La Violana-fosso del Risaio e La Guardia, poiché si trovano allo stato di rudere.

ricavata in un blocco lapideo posto sopra l'ingresso, è documentato in otto strutture: particolare architettonico assai caratteristico, serviva a garantire il ricambio d'aria.

L'ambiente interno è costituito nella maggior parte delle burraie da un solo locale. Le uniche che presentano una suddivisione dello spazio, in questo caso in senso trasversale, sono quelle di Casa Peretola e La Violana, articolate in due vani comunicanti per mezzo di un'apertura in asse con l'ingresso: era il secondo, situato nella parte posteriore e quindi più fresco, che veniva usato di solito specificamente per la produzione del burro, almeno per quanto riguardava La Violana (la costruzione è piuttosto ampia e spaziosa).

Come tipologia del soffitto predomina la volta a botte, accanto a un esempio di volta ribassata (Fontassenzio) e a uno, frutto però di rifacimento, di superficie piana (La Rocchetta). Poche strutture conservano ancora l'intera pavimentazione in lastre di pietra (doveva essere la modalità più diffusa): in parecchie sono rimaste solo alcune parti lastricate, mentre in certi casi tutto il piano di calpestio è in terra battuta.

La vasca (unica o, quando ve ne sono altre, primaria) è generalmente collocata più o meno al centro della parete di fondo, sulla quale si trova il condotto dell'acqua (nella costruzione di Fonterinalda è doppio). Le burraie di Casa Peretola e Bacio, fornite, al pari di altre, di ulteriori vasche, presentano una disposizione particolare della principale, che è situata a sinistra, nel primo caso alla parete posteriore con il condotto che esce in diagonale dall'angolo, nel secondo al termine del muro laterale, nel quale è posizionato lo sbocco. Al momento della ricognizione sul posto si è rilevata la presenza di un afflusso di acqua dalle canalette, benché certe volte estremamente ridotto, in sette siti. Ogni struttura è dotata di banchi o ripiani da terra, sempre in muratura, mentre talune hanno anche delle nicchie alle pareti.

5. *Fonti catastali*

Per avere delle indicazioni più precise riguardo alla presenza delle burraie in epoca passata, abbiamo consultato, presso l'Archivio di

Stato di Firenze, il *Catasto Generale Toscano* (geometrico-particolare), reso attivo tra il 1832 e il 1835⁸. Nella serie delle Mappe relative alla Comunità di Pontassieve, è stata esaminata la Sezione “del Sasso” (dal nome del Santuario della Madonna delle Grazie al Sasso), divisa in otto fogli (scala 1:2500 – rilevazioni del 1820) e comprendente la maggior parte dei siti schedati. Sulla base dei rilevamenti effettuati sul terreno e delle conoscenze già acquisite sulla localizzazione di molte burraie, abbiamo riscontrato sulle Mappe, in vari casi, la presenza di simboli di piccoli edifici con ubicazione congruente; il materiale cartografico ha inoltre fornito qualche indicazione su località per le quali disponevamo solo di informazioni generiche.

Allo scopo di trovare delle conferme sono state consultate anche le Tavole Indicative, riferite alla stessa Sezione, nelle quali è riportata per ogni “appezzamento” o particella una serie di dati, fra cui la “specie della proprietà”, cioè il genere di utilizzazione del suolo o il tipo di fabbricato: i risultati ci sono parsi molto soddisfacenti, poiché abbiamo rilevato effettivamente cinque citazioni di “Burraja”, sei di “Bottino”⁹ e una di “Casotto”. Il riscontro con la segnatura delle rispettive particelle sulle Mappe è tuttora in corso (nelle Tavole non sono specificate le singole località), ma ha già consentito di acquisire elementi molto importanti per lo svolgimento della nostra ricerca: è soprattutto grazie a tale confronto, infatti, che abbiamo individuato la burraia di Caprile; possiamo anticipare che ad esempio risulta confermata la presenza nelle Mappe delle due strutture di Fontassenzio, ognuna delle quali nelle Tavole è denominata appunto “Burraja”.

Per quanto riguarda le costruzioni situate all'esterno di questa Sezione, la verifica viene effettuata sulle Mappe e Tavole relative, sia della Comunità di Pontassieve che di quella di Borgo S. Lorenzo; sappiamo comunque che la burraia di Casa Peretola risale alla seconda metà del Settecento.

⁸ Le misurazioni, iniziate nel 1819, si erano concluse nel 1826 e avevano ripreso in alcune zone il lavoro avviato in precedenza dai francesi e poi interrotto.

⁹ Anche secondo testimonianze orali si usava talvolta questo nome per indicare le costruzioni, magari quelle più piccole, dove si conservava il burro.

6. *Le burraie nel contesto dell'architettura rurale: aspetti storici*

Interessanti – anche se, come dicevamo nella premessa, per troppo tempo dimenticate – testimonianze di un'architettura denominata “minore”¹⁰ (secondo una definizione in realtà assai riduttiva), le burraie sono comunque inquadrabili, per certi tratti strutturali e in special modo funzionali, in quel contesto storico che vide un sostanziale rinnovamento delle dimore coloniche in Toscana, voluto e avviato da Pietro Leopoldo di Lorena nella seconda metà del Settecento: alcune di queste piccole costruzioni risalgono infatti a tale periodo e in ogni modo ai primi decenni del XIX secolo ne esistevano già parecchie. Furono quindi concepite, per il loro utilizzo, come parte integrante del corrispondente complesso edilizio in cui risiedeva e operava il colono.

Bisogna tenere presente che nel XVIII secolo la maggioranza dei contadini abitava ancora in capanne di legno e paglia, dove frequentemente le persone dividevano lo stesso spazio con gli animali; la costruzione di nuovi edifici rurali, o la ristrutturazione di quelli esistenti, apportò dunque, tra i numerosi miglioramenti, il vantaggio di poter disporre di ambienti separati per la famiglia, per i capi di bestiame e per la lavorazione e la conservazione dei prodotti.

A tale proposito è interessante leggere quanto scrive l'architetto e ingegnere Ferdinando Morozzi nell'opera *Delle case de' contadini* (Firenze, 1770), dove descrive le caratteristiche che dovrebbero avere le nuove case coloniche (a seconda della loro tipologia: di montagna, di collina o di pianura), con precise indicazioni sulle diverse parti e sui singoli locali. Nel caso di un podere montano, sul quale risieda un nucleo familiare composto da 12-14 persone, afferma che

¹⁰ Si fa comunemente rientrare in questa categoria tutta una serie di strutture architettoniche, destinate spesso a un utilizzo temporaneo e costruite in materiali più deperibili, che erano molto diffuse in passato nei contesti rurali; rispetto alle burraie, nelle quali si possono riscontrare anche degli elementi definibili “vernacolari” o regionali, presentano in maniera ancora più spiccata caratteri di interesse propriamente etnologico. Nel territorio del Monte Giovi, ad esempio, si approntavano delle capanne di paglia di tipo cilindro-conico che erano usate durante lo svolgimento di vari lavori nei campi, come la vendemmia, mentre caratteristico delle zone in quota frequentate dai pastori era un riparo dalla forma a due spioventi, privo di pareti, costituito semplicemente da un telaio in pertiche di legno ricoperto da zolle di terra.

la casa dovrebbe disporre di una “Caciaja”, per il deposito dei formaggi, e di una “stanza da fare il burro”, entrambe ubicate a pianterreno e con un'unica parete esterna, esposta a nord; relativamente alle attività da esercitarsi nel secondo ambiente, il Morozzi precisa, fornendo una serie di consigli, che per esse può risultare assai opportuno costruire in alternativa una piccola struttura a sé stante, in un luogo adatto nei pressi della colonica. Citiamo qui le parti salienti del capitolo riguardante le caratteristiche della stanza o della costruzione adibita alla preparazione del burro, per la quale però non viene usato il termine “burraia”:

Ognuno sa che il fresco è quello, che separa il grasso del latte, dal rimanente (...) e col fresco, e meglio coll'acqua assai fredda si assoda, e converte in burro, per lo che è chiaro, che vi vuole una stanza, non solo posta a Settentrione in quella parte però che guarda Maestro (...) questo perfettamente s'ottiene ne' luoghi di Montagna, o annessa alla Casa, o ver disgiunta, col farla accosto a qualche fresco Ruscello, o sotto a qualche pendice di Monte in luogo opaco, e coperto dagli Alberi se si puole ottenere (...) si può far separata, ma non lontana dalla Cascina (...) con cautelarsi però, che vi sia, o il Pozzo, o la Cisterna, o la Fonte d'acqua fresca, e comoda¹¹.

Notiamo chiaramente che molte di queste indicazioni corrispondono a tratti peculiari dei siti e delle strutture rilevati nella ricerca: presenza di acqua fresca, altitudine, vicinanza di fonti o ruscelli, ubicazione nel bosco, tutti fattori atti ad assicurare una ridotta temperatura all'interno. Anche la consuetudine di tenere a bagno nelle vasche i recipienti con il latte, della quale parlavamo in precedenza e che è confermata da testimonianze orali, trova riscontro in alcune osservazioni del Morozzi a proposito di un “trogoletto” che sarebbe vantaggioso predisporre (qui si riferisce propriamente a una “Cantina”):

Aggiugnerò finalmente, che se la stanza per il latte da fare il burro, riecendo nell'Estate un poco calda, motivo per cui la Panna non venga

¹¹ F. MOROZZI, *Delle case de' contadini. Trattato Architettonico*, Firenze, 1770 (ristampa, Firenze, 2001), p. 76.

ben separata, in tal caso, si può usare una sotterranea Cantina, con fare in giro ad essa un Trogoletto, nel quale per via di canali vi si mandi l'acqua, o di Cisterna, o di Pozzo, o di Fonte secondo il comodo, e detto Trogoletto si fa alto da terra braccia I. $\frac{1}{3}$ e sopra a fior d'acqua si attraversa con dei regoletti di ferro, su gli quali stanno posati i Vasi del latte, che per la metà restano immersi nell'acqua, e così si accrescono i gradi di freschezza per meglio spannare il latte¹².

Le suddette regole, al pari delle numerose altre enunciate in questa opera a proposito dei diversi ambienti dell'edificio colonico, denotavano l'intenzione da parte dell'Autore di stabilire dei criteri razionali da seguire nell'ambito dell'architettura e nella conduzione delle attività del podere, in un articolato rapporto, comunque, con il complesso di tradizioni rurali consolidate nel corso dei secoli. Le burraie si configuravano dunque come delle costruzioni piuttosto funzionali: ne sono testimonianza la loro diffusione in varie aree toscane e il lungo uso durato fino ad alcuni decenni fa.

7. *Caratteri ambientali*

L'indagine sulle burraie del complesso di Monte Giovi intendeva anche indagare l'esistenza di relazioni tra la distribuzione di tali manufatti e le locali caratteristiche ambientali, in particolare vegetazionali.

Nel corso della schedatura dei singoli edifici, sono stati pertanto rilevati alcuni parametri geografici ed è stata descritta la vegetazione presente in un intorno di 50 m dalla burraia.

In base a tali rilievi e con l'ausilio della Carta della Vegetazione del Comune di Pontassieve¹³, è possibile individuare alcune caratteristiche comuni o prevalenti della localizzazione delle burraie.

Distribuzione altitudinale. I manufatti in esame sono localizzati all'interno dei limiti della fascia boscata che copre le pendici del Monte Giovi: le quote variano infatti dai 480 metri della burraia de

¹² *Ivi*, p. 77.

¹³ L. LOMBARDI, M. GIUNTI, *Carta della Vegetazione del Comune di Pontassieve*, scala 1:10.000 (squadri nord e sud), Comune di Pontassieve, inedito, 2002.

La Rocchetta ai 750 metri delle burraie di Fontassenzio e di Fonterinalda, con una altitudine media di 611 metri.

Esposizione. Sette burraie (pari al 50%) sono esposte in direzione meridionale e solo quattro manufatti sono esposti a settentrione; le altre burraie sono esposte a est (due) e a ovest; le esposizioni occidentali (W, NW, SW) coprono il 36% dei siti.

Vegetazione circostante. Undici (pari al 79%) delle quattordici burraie prese in esame sono situate all'interno di formazioni boscate; le rimanenti burraie si ritrovano ai margini o all'interno di prati arbustati. Le tipologie vegetazionali prevalenti negli immediati dintorni delle strutture edificate sono il castagneto (50% dei siti visitati), il bosco di carpino bianco (29%), gli arbusteti (21%). Considerato che nei dintorni del 14% dei siti sono presenti anche esemplari di castagni da frutto, questa tipologia risulta in totale largamente prevalente sulle altre, con il 64% dei siti che ospitano, negli immediati dintorni, castagneti cedui o/e castagni da frutto.

Elementi idrologici. Dieci (pari al 71%) delle quattordici burraie prese in esame sono localizzate in vicinanza (entro 100 m) di corsi d'acqua (torrenti, borri); fanno eccezione le due burraie di Fontassenzio e le burraie di Fornellaccio e della Cascina di Monterotondo. Nove burraie (pari al 64%) sono state costruite in corrispondenza di sorgenti o nelle loro immediate vicinanze (entro 50 m). La vicinanza a sorgenti e a corsi d'acqua è anche un parametro, per così dire, vicariante: le cinque burraie lontane da sorgenti distano meno di 100 m da corsi d'acqua, così come le quattro burraie lontane da borri e torrenti possiedono all'interno o nelle immediate vicinanze una sorgente.

Dai dati ambientali sopra riportati può essere tratta una conclusione generale.

La localizzazione delle burraie è diretta conseguenza dell'uso del territorio esercitato all'epoca della costruzione di questi manufatti rurali. Le quattordici burraie prese in esame sono infatti distribuite sulle pendici di Poggio Ripaghera e di Monte Giovi in base alla localizzazione delle case coloniche a cui facevano riferimento.

La scelta dei siti è stata pertanto molto probabilmente condizionata dalla necessità di essere in vicinanza di una casa rurale e di poter assicurare la conservazione del burro e del latte e la lavorazione dei latticini. Le località scelte sono situate di conseguenza quasi sempre in po-

sti freschi, come testimoniano la quota media, la vicinanza a sorgenti o a corsi d'acqua e la disposizione prevalentemente all'interno del bosco; anche la tipologia delle specie arboree dominanti, tutte mesofile, avvalorano l'ipotesi che, per la costruzione delle burraie, le popolazioni contadine abbiano in passato ricercato luoghi ombrosi, freschi e umidi, posti nelle vicinanze delle case coloniche. La tipologia vegetale subdominante, i prati arbustati, è diretta conseguenza delle trasformazioni d'uso del territorio. Tutte le case coloniche cui facevano riferimento le burraie, comprese quelle attualmente note nel comune di Pontassieve, sono oggi situate all'interno di prati arbustati, di arbusteti o di colture erbacee, sempre in vicinanza del bosco; solo Casa Pesciulle ricade all'interno di un rimboschimento di conifere, peraltro effettuato nel secolo scorso ragionevolmente su superfici prative o arbustate, non più coltivate o pascolate. Gli attuali arbusteti o prati arbustati sono pertanto sia il segno dell'evoluzione degli antichi pascoli o coltivi verso future formazioni boscate, sia la testimonianza della passata presenza di aree utilizzate a scopo zootecnico: dal bestiame bovino e ovino si producevano latte e derivati da conservare o da trasformare nelle immediate vicinanze in locali adatti, quali appunto le burraie.

Come accennato in precedenza, l'analisi dei caratteri geografico-ambientali e strutturali relativi alle burraie esaminate mostra una sostanziale corrispondenza fra essi e i requisiti indicati nella seconda metà del Settecento dall'architetto e ingegnere Ferdinando Morozzi, nell'opera *Delle case de' contadini*. L'unico elemento che si discosta da tale trattato riguarda l'esposizione della facciata: essa non ha un andamento omogeneo e non appare di particolare significato storico-ambientale, ma piuttosto geomorfologico. La dorsale montuosa di Poggio Ripaghera – Monte Giovi, su cui sono situate le burraie oggetto di questo studio, è infatti a prevalente esposizione meridionale: non a caso l'unica facciata esposta completamente a Nord, quella della burraia di Cascina di Monterotondo, è situata sul versante settentrionale della dorsale montuosa. Dove la morfologia delle valli secondarie lo consentiva, alcune burraie sono state costruite rivolte verso Nord-Ovest (Casa Caprile e i due siti de La Violana), al presumibile fine di ricercare la minore insolazione e le migliori locali condizioni di freschezza; altrimenti i requisiti ottimali di temperatura e ombreggiamento erano ottenuti privilegiando altri elementi morfologici o i caratteri vegetazionali.

8. *Note sull'accessibilità*

Tutti i siti delle burraie individuate risultano facilmente accessibili, esclusivamente a piedi, attraverso la rete viaria rurale o percorrendo i sentieri interni all'area; la burraia di Fonterinalda può essere raggiunta solamente con un percorso al di fuori di sentieri segnalati, che si svolge all'interno di un castagneto ceduo.

Occorre però distinguere l'accesso al sito dall'accesso all'edificio, in quanto alcune burraie risultano interne a proprietà private o chiuse e pertanto inaccessibili.

L'accessibilità è generalmente soddisfacente. Alcuni siti si raggiungono con poco sforzo e in poco tempo dal punto più vicino raggiungibile con mezzi privati o pubblici (Fornellaccio, La Rocchetta, La Guardia), altri necessitano di più tempo e di un maggior impegno fisico, seppure sempre non rilevante (Caprile, Peretola, La Violana, Bacio, Pesciulle), alcuni sono raggiungibili con itinerari più faticosi (Fontassenzio, Nannarino, Fonterinalda).

Va aggiunto che è sempre necessario, in prossimità dei siti segnalati, prestare attenzione ai segni del territorio (ondulazione del terreno, presenza di corsi d'acqua, ecc.) perché, salvo rari casi (Peretola, La Guardia), le burraie sono in gran parte mimetizzate dalla vegetazione e dalla morfologia del terreno, in quanto quasi tutte pressoché interamente interrate.

Due burraie (Fornellaccio e La Violana) sono interne a due proprietà private e pertanto non raggiungibili senza il permesso del proprietario. L'accesso a un terzo edificio (La Rocchetta) è impedito da un cancello con lucchetto. Considerata la vicinanza con la casa colonica e la natura privata della strada sterrata di accesso, per la visita della burraia di Fontassenzio è inoltre opportuno rivolgersi sul posto al proprietario. Gli esterni e gli interni delle altre burraie sono invece visitabili, anche se è bene munirsi di stivali, di torcia ed è opportuno prestare attenzione alla vegetazione e allo stato della pavimentazione, perché spesso arbusti, rampicanti o pietre possono in parte ostacolare gli spostamenti.

Ci auguriamo che questa relativa facilità di accesso, unita alle iniziative di divulgazione passate e future, non pregiudichi ulteriormente lo stato di conservazione di queste interessanti e curiose costruzioni, soprattutto di quelle ancora ben preservate, favorendo danneggiamenti.

menti alle strutture e successivi furti di pietre lavorate o di elementi architettonici (in particolare vasche e sedili in pietra), come già avvenuto in alcuni edifici (ad es. a Cascina di Monterotondo e a Pesciulle).

A chi vorrà visitare queste costruzioni, raccomandiamo pertanto rispetto per esse e per i luoghi circostanti.

9. *Presenza di burraie in altre parti della Toscana*

Nel corso di questo studio sono state reperite informazioni sulla presenza di burraie anche in altre parti della Toscana. Abbiamo accertato l'esistenza di una struttura situata nei pressi di Rignalla (comune di Bagno a Ripoli), rilevando il suo cattivo stato di conservazione. Notizie sulla presenza di altre burraie, ancora da verificare, sono riferite al territorio comunale di Firenzuola, e in particolare lungo il percorso tra il Passo della Futa e il Pian di Balestra (presso Bruscoli); alle pendici del Monte Carzolano, tra i comuni di Palazzuolo sul Senio e Borgo San Lorenzo; sui versanti del Poggio Citeria (comune di Vicchio); presso la Sorgente Burraia di Monterecci, lungo il percorso che porta a Poggio Pratone (comune di Fiesole); nella valle del Bisenzio nei pressi di Casa Camposanico (comune di Vaiano); presso la Casina della Burraia, situata sulle pendici dell'Alpe di Catenaia (comune di Subbiano); sui rilievi montuosi tra le province di Prato e Pistoia, nelle vicinanze di Acquerino e di Cascina di Spedaletto; in due località delle Alpi Apuane, nei dintorni del Rif. Forte dei Marmi o Fonte alla Grotta e presso l'Albergo Matanna.

10. *Costruzioni analoghe in altre regioni*

Le burraie censite in questa ricerca e in generale quelle attestate in diverse aree della Toscana possono essere assimilate, per funzione e talvolta anche per tipologia, a varie strutture architettoniche presenti in altre regioni. Dato che un confronto con esse richiederebbe una trattazione a parte, ci limitiamo qui ad accennare a qualche esempio tipico riscontrabile in certe zone dell'Italia settentrionale, tradizionalmente votate all'attività di allevamento bovino e alla produzione lattiero-casearia.

Nel comune di Pamparato, in provincia di Cuneo, per la conservazione del burro si utilizzava una costruzione, denominata “casotto”, di piccole proporzioni e in muratura a secco: come nelle burraie, l’ambiente rimaneva fresco anche grazie all’acqua che affluiva nell’interno.

In Carnia, nelle aree di montagna comprese tra Tolmezzo (UD) e il confine austriaco, è testimoniata la cosiddetta “cella del latte”. Si tratta di una piccola struttura a sé stante (facente però parte del complesso della malga, caratteristico delle zone di alpeggio a media e alta quota) nella quale veniva lasciato il latte per circa un giorno: la ridotta temperatura dell’ambiente facilitava l’affioramento della crema, che veniva poi lavorata e trasformata in burro nell’edificio principale (in altri casi, invece, non era presente una costruzione separata, poiché era adibito allo stesso scopo un locale interno della malga).

Notevoli elementi di confronto si riscontrano in alcune strutture tipiche di varie località della Valtellina (ad esempio della zona di Morbegno – SO), i “caselli”, localmente chiamati “gròt”, utilizzati per tenere in fresco il latte, per la preparazione di latticini e anche per la conservazione di altri generi alimentari; ubicate presso i pascoli in quota o nelle vicinanze della casa, frequentemente in prossimità di un corso d’acqua, queste costruzioni si trovano in molti siti riunite a gruppo, formato da tre o quattro unità. Il tipo di “gròt” documentato nel territorio comunale di Castello dell’Acqua, sui versanti delle Alpi Orobie tra Sondrio e Aprica, è particolarmente interessante, in quanto presenta delle analogie, dal punto di vista architettonico, con le burraie esaminate: simile nei caratteri morfologici generali e nelle proporzioni, ha una struttura in pietra, dagli elementi parecchio irregolari, con forma a cupola ed è meno interrato (vi è una più estesa superficie esterna).

II. *Imprese rurali e produzione del burro in Toscana: lineamenti storici*

In relazione ad alcune tematiche affrontate all’inizio a proposito dell’evoluzione dell’economia rurale nelle aree montane e più specificamente in quella del Monte Giovi, ci sembra opportuno ricordare che in Toscana, seppur in altri ambienti naturali, già tra gli ultimi decenni del Quattrocento e gli inizi del Cinquecento vennero

avviate, da parte dei Medici, diverse imprese agrarie in zone di pianura sottoposte in precedenza a interventi di bonifica: queste aziende erano propriamente delle cascine, organizzate sul modello di quelle tipiche della pianura padana e improntate a un'economia di mercato basata su attività specializzate, come l'allevamento bovino indirizzato alla produzione di latticini.

Un interessante esempio di ciò è costituito dalle Cascine di Tavola, fatte costruire da Lorenzo de' Medici a partire dal 1477 nella piana tra Prato e l'Ombrone, nelle vicinanze di Poggio a Caiano e in connessione con la villa lì ubicata. La costruzione principale, con struttura a quadrilatero e ampia corte interna, riprendeva i caratteri architettonici delle grandi cascine lombarde; l'organizzazione centralizzata riuniva in questo edificio le abitazioni dei lavoratori (vi era manodopera a salario), le stalle per le mucche (occupavano ben tre lati, in quanto i capi di bestiame, fatti venire appositamente dalla Lombardia, erano molto numerosi) e i vari locali adibiti alla lavorazione e conservazione dei prodotti, primi fra tutti il burro e i formaggi: in questo caso la "burraia" (come del resto la "caciaia") era un ambiente situato internamente al complesso. Intorno vi erano vaste estensioni di terreni seminati a prato e irrigati, che assicuravano un'adeguata quantità di foraggio per i bovini. La tenuta agricola di Tavola, che era entrata appunto a far parte fin dall'inizio delle grandi proprietà della villa medicea di Poggio a Caiano, ebbe un notevole sviluppo anche sotto i successori di Lorenzo il Magnifico, in particolare ai primi del Seicento con il granduca Ferdinando I.

Nella generalità dei casi, tuttavia, queste cascine fatte costruire dai Medici rappresentarono degli esperimenti di conduzione accentrata e di specializzazione produttiva che non portarono a risultati di rilievo nel corso del tempo. Il sistema di fattoria che andava delineandosi in Toscana a partire dal XVI secolo permise comunque, mantenendo i rapporti contrattuali basati sulla mezzadria, di orientare la tipologia delle produzioni più in relazione alle richieste degli emergenti mercati cittadini e di effettuare investimenti di capitali anche nella costruzione di strutture differenziate o articolate al loro interno (o nella ripartizione funzionale di quelle esistenti) destinate alle varie lavorazioni e alla conservazione delle derrate: entro tale contesto (parallelamente a quanto abbiamo detto, anche se in riferimento a caratteri organizzativi diversi, per le Cascine di Tavola) va

quindi inquadrata, in questo periodo storico, la “burraia”, intesa per lo più come locale specifico (entro un edificio) nel quale si svolgevano le fasi di fabbricazione del burro (come osservato al paragrafo 6, fu solo nel XVIII secolo che si ebbe un rinnovamento più diffuso dell’edilizia rurale).

Le cascine ebbero maggiore sviluppo, quanto a importanza e a numero, a partire dai primi dell’Ottocento, durante il periodo francese: ad esempio in una vasta area che gravitava economicamente su Firenze, città nella quale il consumo di burro era in progressivo aumento, esistevano circa venticinque aziende specializzate nella produzione di questa sostanza alimentare (fra le zone ricordiamo il Galuzzo, Pratolino, Monte Morello, Prato con la piana e la Val Bisenzio). L’evoluzione delle imprese rurali dell’area di Monte Giovi è da considerare dunque, sotto tale aspetto, in rapporto alla più generale espansione dell’allevamento bovino, legata alla sempre maggiore richiesta di latticini e di carne da parte dei centri urbani: intorno al 1830 le numerose cascine presenti in diverse parti della Val di Sieve producevano in abbondanza burro di elevata qualità, destinato principalmente al mercato fiorentino.

Nella prima metà del XIX secolo, specie nell’ambito dell’Accademia dei Georgofili e negli interventi di agronomi e imprenditori sulle pagine del «Giornale Agrario Toscano», si prestò sempre più attenzione ai problemi degli allevatori di bestiame vaccino, con esortazioni all’accoglimento di nuovi metodi che potessero razionalizzare la conduzione e l’organizzazione di questa attività e accrescere la quantità e la qualità dei latticini, soprattutto del burro, la cui produzione sembrava assicurare, secondo determinate stime e in presenza di adeguate opportunità di mercato, i maggiori utili fra gli usi possibili del latte. Nello specifico, sulla base di osservazioni ed esperimenti effettuati, si spiegavano particolari accorgimenti e precise operazioni da seguire, che avevano lo scopo di migliorare il processo di burrificazione e di favorire la conservazione del prodotto finito.

Fra le varie cascine che erano sorte in diverse località della Toscana, merita di essere ricordata quella appartenente alla fattoria delle Case in Valdinevole (nei pressi di Monsummano), di proprietà del marchese Ferdinando Bartolommei; in questa azienda, i cui criteri di organizzazione diretta si rifacevano a quelli caratteristici della realtà rurale lombarda (accennavamo a tali modelli a pro-

posito delle Cascine di Tavola), si producevano in quantità formaggio di tipo lodigiano, in forme di grandi dimensioni, e burro, di cui si avevano buone rese per la qualità del latte fornito dalle mucche svizzere lì allevate. Anche in questo caso, similmente alle passate esperienze medicee, la proprietà comprendeva dei terreni (posti tra l'abitato di Montevettolini e il padule di Fucecchio) che erano stati resi sfruttabili grazie a opere di bonifica, iniziate proprio dal granduca Ferdinando I precedentemente all'acquisto dei possedimenti da parte della famiglia Bartolommei avvenuto nel 1650. Alla metà dell'Ottocento, sotto la direzione del marchese Ferdinando e dopo l'adozione di nuove pratiche colturali, prima fra tutte la rotazione quadriennale che incise positivamente sulla produzione dei foraggi, la cascina aveva raggiunto un buon grado di efficienza e di produttività. Il sorgere di non pochi problemi nella conduzione dell'impresa durante gli anni Settanta del secolo determinò tuttavia un peggioramento dei risultati economici e infine la cessazione dell'attività: tale tipo di gestione capitalistica non andò quindi oltre il livello, pur meritorio, di sperimentazione.

In una zona bassa, ma alla base dei primi rilievi del Monte Pisano, vicino a Ripafratta (tra Lucca e Pisa), si trovava anche la fattoria di Pugnano. Il proprietario, il cavalier Roncioni, era riuscito a costituire una cascina ben organizzata, che poteva contare su un'ampia estensione di appezzamenti coltivati a prato artificiale e disponeva di sedici vacche portate dalla Svizzera, paese del quale era originario anche il cascinaio; quest'ultimo fabbricava con maestria formaggio "alla parmigiana" e burro dal sapore molto delicato. Come era consuetudine il siero, residuo delle lavorazioni del latte, serviva da nutrimento per i suini. Ecco quanto scrivevano i compilatori del «Giornale Agrario Toscano» (Raffaele Lambruschini, Lapo de' Ricci e Cosimo Ridolfi) in un articolo del 1831, riguardo ai fattori positivi di base che avevano permesso lo sviluppo della cascina di Pugnano (come dicevamo a proposito delle aziende dell'area di Monte Giovi, risultava determinante una larga disponibilità di acqua):

il Roncioni si trovava in circostanze favorevoli. La vicinanza della città di Pisa (a 7 miglia) gli prometteva lo spaccio sicuro e vantaggioso del burro; e la situazione della sua villa al piè del Monte Pisano gli procurava nel piano l'inapprezzabile comodità di abbondanti e perenni sor-

genti d'acqua. Egli ha potuto in tal modo non solo provvedere ai bisogni della cascina; ma assicurare ancora la prosperità dei suoi prati con l'innaffiamento ed anche con la marcita¹⁴.

Di estremo interesse ai fini del presente lavoro risulta poi un altro contributo pubblicato sul «Giornale Agrario Toscano», a firma di J. Fabroni, il quale descrive le caratteristiche e l'andamento produttivo della propria tenuta agricola di Ca di Vagnella, nell'Alto Mugello, da lui acquistata nel 1834¹⁵. Nel testo si parla infatti in modo esplicito, cosa non certo frequente negli scritti dell'epoca (e in quelli successivi), della presenza di una burraia, situata a una certa distanza dalla casa colonica in prossimità di una fonte: si nota dunque, a ulteriore riprova, una chiara corrispondenza con i criteri di ubicazione da noi rilevati per queste strutture, in definitiva quelli che erano raccomandati da Ferdinando Morozzi nei passi della sua opera del 1770 qui citati al paragrafo 6.

L'azienda, posta a circa 1000 m di altitudine nell'area del Monte Carzolano, tra Palazzuolo sul Senio e Borgo S. Lorenzo, era basata sul sistema del podere di montagna condotto a mezzadria, a cui il Fabroni conferì gli elementi propri di una cascina, orientata alla produzione di latticini: i caratteri ambientali e organizzativi sono dunque assimilabili, per parecchi aspetti, a quelli che abbiamo delineato per le imprese rurali del territorio del Monte Giovi; rientrano nel quadro tipico descritto anche altri particolari, come ad esempio la vicinanza di «terreni lavorativi» all'edificio colonico. Riportiamo di seguito i punti salienti della descrizione del complesso architettonico, nella quale è appunto nominata la burraia:

La casa colonica è composta presentemente di tre fienili, di una vasta cucina sovrapposta alla stalla delle vacche, di tre camere sovrapposte alla stalla delle pecore (...) della caciaia (...) All'intorno avvi (...) l'aia lastricata, e, alla distanza di 200 braccia, la fonte e la burraia¹⁶.

¹⁴ R. LAMBRUSCHINI, L. DE' RICCI, C. RIDOLFI, *Corsa agraria*, «Giornale Agrario Toscano», v, 1831, pp. 234-235.

¹⁵ J. FABRONI, *Miglioramenti nella coltura di un fondo alpino. Ca-di-Vagnella*, «Giornale Agrario Toscano», xviii, 1844, pp. 36-49.

¹⁶ *Ivi*, p. 37.

Parallelamente alla fabbricazione del burro, prese sempre più sviluppo la produzione di formaggio, a cui anzi il Fabroni volle dare un notevole impulso fino a farla diventare l'attività specifica della cascina; da notare sono le sue osservazioni sui fattori che favorivano la buona qualità di questo prodotto, fra cui "la freschezza della caciaia e delle lastre di pietra sulle quali si collocano i caci, che fanno lenta la loro stagionatura"¹⁷. Anche se qui vi era un locale apposito, data l'importanza di tale lavorazione, ricordiamo quanto detto riguardo all'uso di tenere, in certe burraie, anche i formaggi: in quella presente presso La Violana (casa colonica), ad esempio, si utilizzavano proprio delle lastre di pietra come piano di appoggio (si trattava però di prodotti freschi, come la ricotta e il raveggiolo).

In generale possiamo rilevare che intorno alla metà dell'Ottocento il numero delle cascine dove si produceva una discreta quantità di burro era aumentato considerevolmente in diverse parti del territorio toscano, fra le quali citiamo anche la Garfagnana e la Val di Chiana.

Verso la fine del secolo, le imprese rurali specializzate nella produzione lattiero-casearia diventarono più numerose nei dintorni dei centri urbani, nei quali cresceva il consumo di latte e di burro. Per quanto riguarda quest'ultimo prodotto, continuavano a essere assai attive, fra le altre, le aziende situate nel circondario di Firenze e in particolare nell'Alto Mugello, un'area dove le cascine montane avevano raggiunto un alto grado di sviluppo e una notevole diffusione¹⁸, specialmente nella zona di Bruscoli, dove si utilizzavano ugualmente, per la burrificazione, piccole strutture ubicate nelle vicinanze di fonti; il burro si produceva, pur in quantità minore, anche nei dintorni del Passo della Futa.

Fonti documentarie

Archivio di Stato di Firenze, *Catasto Generale Toscano*, Comunità di Pontassieve, Mappe, Sezione N.

¹⁷ *Ivi*, p. 45

¹⁸ Nei primi anni Trenta dell'Ottocento nella Comunità di Firenzuola si contavano più di 40 cascine.

Archivio di Stato di Firenze, *Catasto Generale Toscano*, Comunità di Pontassieve, Tavole Indicative, 5, Sezione N.

Bibliografia

Aspetti storici, architettonici e culturali

- BANDINI M., BOCCETTI V., *Le cascine dell'Appennino Toscano*, «Annali dell'Osservatorio di economia agraria per la Toscana», Istituto nazionale di economia agraria, III, 1932-33.
- BARBIERI G., NUTINI R., *Il nobile contado. Guida bibliografica alla conoscenza della Provincia di Firenze*, Milano, 2002.
- BARSANTI D., *Allevamento e transumanza in Toscana. Pastori, bestiame e pascoli nei secoli XV-XIX*, Firenze, 1987.
- BELLUCCI P., *I Lorena in Toscana. Gli uomini e le opere*, Firenze, 1984.
- BENINI A. (a cura di), *Guida escursionistica della Provincia di Firenze. Appennino, Falterona, Monte Giovi*, Bologna, 1984 (2a ed., Firenze, 1991).
- BENINI A. (a cura di), *Guida escursionistica della Provincia di Firenze. Appennino pratese e Val Bisenzio, Pratomagno*, Bologna, 1985.
- BIASUTTI R., *La casa rurale nella Toscana*, Bologna, 1938 (rist. anast., Bologna, 1977).
- BOTTINI L., *Catalogo del Giornale Agrario Toscano*, Reale Accademia dei Georgofili, Firenze, 1936.
- CASELLI G., *Alcune capanne della Toscana rurale*, «Mondo Archeologico», 46, luglio 1980, pp. 38-47.
- CHITI-BATELLI A., FUSI L., *Santa Brigida, Poggio Ripaghera, Valle dell'Inferno. Guida all'Area Naturale Protetta di Interesse Locale*, Pontassieve, 2001.
- CIUFFOLETTI Z. (a cura di), *Il sistema di fattoria in Toscana*. Monografie Aziendali di D. Barsanti, I. Biagianti, L. Conte, L. Rombai, M. Sorelli, Firenze, 1986.
- FABRONI J., *Miglioramenti nella coltura di un fondo alpino. Ca-di-Vagnella*, «Giornale Agrario Toscano», XVIII, 1844, pp. 36-49.
- GIODA A., *La produzione casalinga del burro (I libri del campagnolo)*, Casale Monferrato, 1931.
- LAMBRUSCHINI R., DE' RICCI L., RIDOLFI C., *Corsa agraria*, «Giornale Agrario Toscano», v, 1831, pp. 207-242.
- MOROZZI F., *Delle case de' contadini. Trattato Architettonico*, Firenze, 1770 (rist., Firenze, 2001).
- PETROCCHI B., *L'agricoltura nella Provincia di Firenze*, Firenze, 1927.
- REPETTI E., *Dizionario geografico fisico storico della Toscana*, Firenze, 1833-1846 (rist. anast., Firenze, 1972).
- SORELLI M., *I caratteri dell'ambiente*, in I. MORETTI (a cura di), *Le antiche Leghe di Diacceto, Monteloro e Rignano. Un territorio dall'antichità al medioevo*, Firenze, 1988.

- ZUCCAGNI ORLANDINI A., *Atlante geografico, fisico e storico del Granducato di Toscana*, Firenze, 1832.
- ZUCCHINI M., *Romagna Toscana, Val di Sieve e Val di Bisenzio* (Le condizioni dell'economia rurale nell'Appennino Toscano, 1), Firenze, Accademia dei Georgofili, 1932.

Caratteri ambientali

- ARRIGONI P.V., *La vegetazione forestale. Boschi e macchie di Toscana*, Regione Toscana - Giunta Regionale, Firenze, 1998.
- ARRIGONI P.V., MENICAGLI E., *Carta della vegetazione forestale (scala 1:250.000). Note illustrative*, Serie Boschi e Macchie di Toscana, Regione Toscana - Giunta Regionale, Dipartimento dello Sviluppo Economico, 1999a.
- ARRIGONI P.V., MENICAGLI E., *Carta della vegetazione forestale*, Serie Boschi e Macchie di Toscana, Regione Toscana, Firenze, 1999b.
- BRAUN BLANQUET J., *Plant Sociology*, New York and London, 1932.
- COMMISSION OF THE EUROPEAN COMMUNITIES, *Corine Biotopes Manual, Habitats of the European Community*, Brussels, Luxembourg, 1991.
- HRUSKA K., *Studio dell'evoluzione dei castagneti correlata all'impatto umano*, «Ann. Bot.» (Roma), 51, 1995, suppl. (2), pp. 395-402.
- LOMBARDI L., *Carta della vegetazione dell'Area Naturale Protetta di Interesse Locale "Poggio Ripaghera – Santa Brigida" (scala 1:10.000)*, Comune di Pontassieve, inedito, 1997.
- LOMBARDI L., GIUNTI M., *Carta della Vegetazione del Comune di Pontassieve*, Comune di Pontassieve, inedito, 2002.
- PAVARI A., *Studio preliminare nelle colture di specie forestali esotiche in Italia*, «Ann. R. Ist. Super. Forest. Naz. Firenze», 1, 1916, pp. 159-379.
- PIUSSI P., *I rimboschimenti a Monte Giovi e sul Goglio*, in «Atti del Congresso Nazionale sui rimboschimenti e sulla ricostituzione dei boschi degradati», Firenze, 1962, vol. II, pp. 67-97.
- REPETTI E., *Dizionario corografico della Toscana*, Milano, 1855.
- SARTINI F., MANTOVANI M., *Guida botanica di Pontassieve. 1. la vegetazione spontanea*, Comune di Pontassieve, 1993.



Foto 1 *Burraia di Peretola (Borgo San Lorenzo): sono visibili l'apertura ovale nell'architrave e una data incisa (ripassata purtroppo con pennarello). Foto: F. Darmanin*



Foto 2 *Burraia di Fonterinalda, interrata e caratterizzata dalle linee morbide e dall'architrave semicircolare. Foto: A. Chiti Batelli*



Foto 3 Esterno (rimaneggiato) della burraia de La Violana. Foto: M. Airi



Foto 4 Facciata della burraia di Bacìo, con una singolare finestrella triforata. Foto: M. Airi



Foto 5 *Facciata della burraia di Nannarino: l'apertura ovale è molto ridotta. Foto: M. Airi*



Foto 6 *Interno della burraia di Nannarino: sono visibili la vasca centrale e due vasche laterali, a sinistra. Foto: M. Airi*



Foto 7 *Burraia di Caprile, seminascosta dalla vegetazione. Foto: A. Chiti Batelli*



Foto 8 *Interno della burraia di Caprile: particolare della vasca centrale. Foto: A. Chiti Batelli*



Foto 9 *Burraia di Fontassenzio (presso la casa colonica), interrata e dall'architrave semicircolare. Foto: A. Chiti Batelli*



Foto 10 *Interno della burraia di Fontassenzio (presso la casa colonica): particolare della canaletta in pietra. Foto: A. Chiti Batelli*



Foto 11 *Burraia di Fontassenzio (presso la casa colonica): dall'interno verso l'esterno.*
Foto: A. Chiti Batelli

ALESSIO FORNASIN

PATRIMONIO ZOOTECNICO
E DISPONIBILITÀ ALIMENTARI.
UNA STIMA DELLE CALORIE DI ORIGINE ANIMALE
NEL FRIULI DI FINE SETTECENTO

I. *Introduzione*

Alla fine dell'età moderna, tra gli elementi distintivi dell'agricoltura italiana si potevano annoverare la scarsa consistenza e la cattiva qualità del patrimonio zootecnico. In un contesto in cui il bestiame svolgeva molteplici funzioni, ovvero poteva essere usato per la forza motrice, per la creazione di materie prime, per la produzione di fertilizzante, queste erano anche caratteristiche di una economia arretrata. Gli animali però contribuivano anche all'alimentazione umana. Essendo relativamente pochi e di scarsa qualità, anche il contributo calorico a fini alimentari che essi fornivano risultava in Italia molto più basso che in altri paesi economicamente più progrediti.

Questo quadro generale non è però applicabile a tutta la penisola, che, anzi, era contrassegnata da una grande varietà di condizioni. In questo lavoro si approfondiranno alcune questioni relative al patrimonio zootecnico di un'area, il Friuli, che pur non potendo essere considerata rappresentativa delle molteplici situazioni che componevano il quadro italiano non ne offre nemmeno una immagine troppo distorta, perché condensa al suo interno molte delle debolezze dell'agricoltura del nostro paese di quel periodo.

Partendo da queste considerazioni, gli obiettivi che intendo perseguire sono due. Il primo è di calcolare la consistenza del patrimonio zootecnico del Friuli alla fine dell'età moderna. Il secondo è di stimare l'apporto nutritivo che gli animali conferivano agli abitanti di questo territorio.

Per raggiungere questi scopi, dopo la presentazione delle fonti

utilizzate, proporrò una stima del numero di animali presenti in Friuli alla fine del Settecento, distinguendoli tra le diverse specie e calcolando il numero di capi per ciascun abitante e per singola zona agraria. Da qui passerò a una ricostruzione analitica di tutte le voci che in qualche modo concorrevano alla formazione delle calorie di origine animale. I risultati di tutte queste elaborazioni, che conducono alla stima delle calorie disponibili alla fine del Settecento, saranno infine discussi nell'ultima parte del lavoro.

2. *La fonte*

La fonte principale impiegata in questo lavoro è costituita dalle *Anagrafi venete* del 1790¹. Si tratta di una documentazione molto nota di cui spesso si sono serviti demografi e storici economici. La genesi e le vicende di queste *Anagrafi* e di quelle che le hanno precedute sono state efficacemente illustrate da Andrea Schiaffino qualche decina di anni fa². Numerosi sono anche i lavori che le hanno utilizzate. Per questa ragione sono note fin nel dettaglio molte delle loro caratteristiche principali. Qui di seguito se ne ripercorreranno, molto brevemente, solo alcune funzionali a questo lavoro.

Il documento, come è noto, riporta una lista, per ciascuna delle principali unità amministrative dello stato veneto, di tutte le parrocchie. Per ognuna di esse vengono elencate una serie di informazioni quali il numero di abitanti, di religiosi, di animali, di “fabbriche”. La prima delle *Anagrafi* relativa a tutto lo stato risale al 1768, alla quale avrebbero dovuto far seguito rilevazioni effettuate ogni cinque anni, ma la cadenza prevista non venne sempre rispettata.

Molto è stato scritto anche riguardo alla attendibilità dei dati di popolazione, e in effetti è stato lo stesso Schiaffino a porre in luce

¹ L'originale è conservato presso l'Archivio di Stato di Venezia, *Deputati aggiunti alla provision del denaro pubblico*, b. 210 bis.

² A. SCHIAFFINO, *Contributo allo studio delle rilevazioni della popolazione nella Repubblica di Venezia: finalità, organi, tecniche, classificazioni*, in *Le fonti della demografia storica in Italia*, Atti del seminario di demografia storica 1971-1972, vol. 1, parte 1, Roma, 1971, pp. 285-353.

alcune delle incongruenze della documentazione³. Dopo le prime esplorazioni del demografo emiliano, l'atteggiamento degli studiosi ha coperto uno spettro piuttosto ampio di approcci, da chi ne ha pressoché demolito la portata conoscitiva⁴, a chi, invece, ne ha intrapreso una lettura critica e ha tentato di rivedere i dati palesemente errati⁵.

Anche se in questa sede sposterò questa seconda impostazione, non si può negare che alcuni problemi esistano. È altrettanto vero, però, che molti di essi possono essere affrontati e, con buona approssimazione, risolti. È quanto ho tentato di fare adottando diverse procedure. In primo luogo, per emendare il più possibile il documento da inesattezze e lacune, o almeno dalle più grossolane, ho messo a confronto due rilevazioni, quelle relative al 1768 e al 1790. Questa operazione è stata compiuta dopo una ricostruzione territoriale al livello più dettagliato possibile rispetto ai dati offerti dalla fonte, e cioè per singola parrocchia. I risultati di questo lavoro si sono tradotti in una serie di mappe georeferenziate⁶. Grazie a esse sono stato in grado di individuare le lacune sia dell'una che dell'altra fonte riguardo a intere parrocchie, così come ho anche riscontrato casi di territori conteggiati più volte. Poi ho incrociato i dati delle *Anagrafi* con quelli di altre rilevazioni, e così mi è stato possibile individuare se le rilevazioni su singola parrocchia erano state effettuate con completezza, in particolare riguardo al numero di abitanti "umani". Ciò mi ha permesso, evidentemente, di formulare delle ipotesi anche sull'accuratezza con cui era stata censita la popolazione animale. Una volta individuati errori e lacune, sulla base di comparazioni e analogie, ho effettuato le opportune correzioni e inte-

³ A. SCHIAFFINO, *La popolazione della terraferma veneta nella seconda metà del '700 secondo le Anagrafi*, in *La popolazione italiana nel Settecento*, Bologna, 1980, pp. 173-189.

⁴ L. MORASSI, *Per una lettura delle anagrafi venete*, in *Continuità e discontinuità nella storia politica, economica e religiosa. Studi in onore di Aldo Stella*, a cura di P. Pecorari e G. Silvano, Vicenza, 1993, pp. 265-284.

⁵ F. ROSSI, *Le Anagrafi Venete, 1766-1785: qualità dei dati*, in *Il sistema demografico alla fine delle grandi epidemie. Venezia, il Dogado, Chioggia tra Seicento e Settecento*, a cura di A. Rosina e F. Rossi, Padova, 2000, pp. 273-306.

⁶ Non è questo il luogo per illustrare metodi, problemi e soluzioni adottate per la costruzione di questi supporti. Rinvio, pertanto a A. FORNASIN, *Applicazioni dei Sistemi Informativi Geografici per la storia del Friuli. Ricerche in corso*, Nota di Ricerca n. 4 (2004) del Dipartimento di Scienze statistiche dell'Università degli Studi di Udine.

grazioni, giungendo così alla copertura totale del territorio della Patria del Friuli per entrambe le rilevazioni.

Resta naturalmente sempre da vedere quanto affidabili siano questi dati e cosa descrivano esattamente. Difficile a questo proposito dare una risposta certa. I censimenti del patrimonio zootecnico, infatti, hanno conosciuto non poche difficoltà di realizzazione anche in tempi molto più recenti. Un po' per quella che nella letteratura agronomica dell'età moderna veniva definita la «peculiar furberia de' villani» nel dichiarare meno di quello che possedevano⁷, un po' per la negligenza dei compilatori⁸, un po' per le oggettive difficoltà di rilevazione, in particolare riguardo al bestiame non stanziale e a quello "minuto"⁹.

Tuttavia, per questa enumerazione, così come per quella della popolazione, bisogna fare due considerazioni. In primo luogo è opportuno sottolineare che le *Anagrafi* del 1768 e del 1790, sia per la distanza cronologica che le separa, sia per i criteri parzialmente diversi con cui sono state compilate, sono tra loro indipendenti, e quindi le più recenti non sono solo una copia aggiornata di quelle che le hanno precedute. Nonostante ciò, risulta che le cifre, e non solo per macro-aggregati, sono tra loro congruenti, e comunque sempre dello stesso ordine di grandezza. In secondo luogo, bisogna evidenziare che la conta degli animali (così come la conta degli esseri umani) nel 1790 non era pratica del tutto inusuale nella Repubblica di Venezia almeno da un paio di secoli. Esistono, infatti, diverse inchieste, alcune delle quali coincidenti con enumerazioni della popolazione, tra i cui fini vi era anche il conteggio degli animali grossi e, a volte, anche di quelli minuti¹⁰. Oltre a ciò vi

⁷ L'espressione è di A. AMALTEO, *Memoria intorno agli animali bovini*, s.l., 1790, p. 13.

⁸ Riferisce Pacifico Valussi nel 1853, a proposito di una tavola riprodotta in un suo lavoro, che «le persone incaricate di riempire le finche delle tabelle, per cavarsi d'impaccio senza troppa fatica, rimettono delle cifre immaginarie». P. VALUSSI, *Rapporto sullo stato dell'industria e del commercio della Provincia del Friuli negli anni 1851 e 1852*, Udine, 1853, p. 74.

⁹ Si veda a tal proposito ISTAT, *Censimento generale dell'agricoltura. 19 marzo 1930*, vol. I, *Censimento del bestiame*, Parte I, *Relazione generale*. Sui censimenti degli animali e i problemi connessi cfr. D. BARSANTI, *L'allevamento*, in *Storia dell'agricoltura italiana*, vol. III, *L'età contemporanea*, 1, *Dalle "Rivoluzioni Agronomiche" alle trasformazioni del Novecento*, a cura di R. Cianferoni, Z. Ciuffoletti e L. Rombai, Firenze, 2002, pp. 95-128.

¹⁰ Alcune delle quali già sono state descritte in A. FORNASIN, *La popolazione del Friuli in età moderna. Conferme e nuove evidenze*, «Memorie Storiche Forogiuliesi», LXXXI (2001), pp. 207-238.

era poi una magistratura, quella dei provveditori alla sanità, che non si occupava solo di prevenire, ed eventualmente di debellare, le epidemie che colpivano gli uomini, ma anche, e forse prevalentemente, quelle che aggredivano gli animali¹¹. La Repubblica, quindi, disponeva di struttura organizzativa, competenze e capacità per effettuare dei censimenti di animali in maniera anche piuttosto accurata.

Entrando più nel dettaglio della fonte, per quanto riguarda il numero degli animali, le informazioni sono relative ai bovini, distinti tra vitelli e bestiame adulto, poi ai cavalli, muli, "somarelli", ovini e caprini. L'impressione, visto come è strutturata la fonte, è che non fossero considerati gli animali non produttivi, quelli cioè di giovane età. Quindi niente agnelli, capretti, puledri e, quasi sicuramente, i vitelli più piccoli¹².

Oltre a questi probabili difetti, bisogna dire che, per i nostri fini, le *Anagrafi* contengono altre due vistose lacune per così dire "strutturali". La prima, abbastanza comprensibile, visto che ne sono afflitti censimenti anche molto più recenti, concerne gli animali di bassa corte, in particolare il pollame, la seconda riguarda i suini. La mancanza del bestiame avicolo in genere è dovuta all'estrema difficoltà nel valutarne il numero con un minimo di attendibilità. La stessa cosa non può dirsi dei porci, non almeno in modo così vistoso. Le ragioni della loro assenza vanno probabilmente ricercate nelle finalità delle *Anagrafi*¹³, che ricalcherebbero in questo caso la stessa impostazione che ritroviamo nelle opere degli agronomi. Ripercorrendo la letteratura coeva si può constatare che l'interesse si incentrava non tanto sul consumo, quanto sulla pro-

¹¹ Su questo tema cfr. D. GASPARINI, «Mortalità de' bovini seguita nel territorio trivigiano nell'anno MDCCXI», «Rivista di storia dell'agricoltura», xxxviii, 2, dicembre 1998, pp. 61-114.

¹² Sono giunto a questa conclusione una volta verificato come la proporzione tra bovini e vitelli risultasse molto più sbilanciata a favore dei primi nelle *Anagrafi* rispetto a tutte le altre rilevazioni successive che ho consultato.

¹³ Ma anche di altre indagini. La poco posteriore inchiesta napoleonica del 1807 tace completamente riguardo ai suini, non così la pressoché contemporanea *Statistica dei cento quesiti*, della quale, purtroppo, non è rimasta che la documentazione relativa ad un ristretto numero di comuni. Cfr. *Il Friuli nel 1807. Dipartimento di Passariano. Popolazione, risorse, lavoro in una statistica napoleonica*, a cura di R. Corbellini, L. Cerno e C. Sava, Udine, 1992; *1807. Statistica del Cantone di Maniago*, a cura di D. Barattin, Maniago, 2000.

duzione. Era importante sapere come e quanto un animale poteva lavorare, e cosa e quanto poteva produrre per incrementare la ricchezza dello stato. I maiali, pertanto, restavano sempre esclusi dai conteggi. Per l'uso che intendo fare della fonte, queste assenze, e soprattutto la seconda, sono particolarmente rimarchevoli. A quest'ultima lacuna ho tentato di ovviare proponendo una stima del numero di suini.

Per la presentazione dei dati, infine, farò ricorso a una suddivisione geografica largamente usata nei lavori di carattere storico-agrario, e cioè la classica tripartizione pianura-collina-montagna. I territori sono stati individuati attraverso la classificazione fornita dall'ISTAT, alla quale ho adattato, con qualche libertà, i confini parrocchiali. Nella parte montana, poi, ho isolato anche l'area della cosiddetta Slavia friulana, in ordine alle particolarità economiche di questo territorio che saranno evidenziate in seguito. Ognuna di queste aree costituisce una zona agraria, contrassegnata dalle sue specificità in ordine alla diffusione delle colture, alla superficie coltivabile e, parzialmente, alla qualità del terreno. Ogni zona agraria, come vedremo, era inoltre contraddistinta da una diversa composizione del patrimonio zootecnico.

3. *Numero di animali e distribuzione territoriale*

Fino all'impianto dei moderni censimenti, i problemi connessi alla stima della popolazione animale su un determinato territorio possono essere considerati per certi versi simili a quelli delle popolazioni umane. Senza scendere nel dettaglio del modo con cui sono state compilate le *Anagrafi*, argomento sul quale già molto è stato scritto, credo sia necessario soffermarsi qui sul momento in cui sono state compilate, e sui problemi di stima che ne possono derivare.

Per "momento" della compilazione intendo l'anno e la stagione. La prima informazione è nota, non così la seconda. Se per le *Anagrafi* del 1768 sappiamo che la raccolta delle informazioni fu fatta in estate, non saprei dire con certezza quando venne eseguita quella del 1790. Tuttavia, un po' per analogia con l'inchiesta precedente, un po' per la testimonianza di Ascanio Amalteo, che fa cenno alla rilevazione nella sua memoria letta alla Accademia di agricoltura

di Treviso, il 25 agosto 1790¹⁴, credo che le cifre riportate si riferiscano, settimana più settimana meno, proprio a questo mese.

Possiamo adesso verificare se il 1790 abbia rappresentato, in Friuli, un momento particolare nell'evoluzione demografica di una o più specie animali e quali possano essere le influenze sul conteggio degli animali che derivano dalle esigenze periodiche dell'allevamento.

Relativamente al primo punto è ragionevole ritenere che, in generale, la consistenza del patrimonio zootecnico potesse evolvere solo piuttosto gradualmente. Questo perché l'uomo aveva la possibilità di esercitare una stretta vigilanza sul numero di capi in più modi: attraverso il controllo della fecondità, con la castrazione o la separazione dei sessi; attraverso la soppressione fisica degli animali in sovrappiù; attraverso acquisti o vendite. Gli unici elementi che potevano far variare, per periodi oltretutto di breve durata, la popolazione animale erano perciò le epizoozie¹⁵. Non pare però che ce ne fosse stata qualcuna negli anni anteriori alla rilevazione, non così importante, almeno, da distorcerne i risultati. Nel 1790 possiamo quindi pensare che il numero di capi esistenti nel territorio non fosse molto diverso da quello, diciamo, dei cinque anni precedenti.

Se per quanto riguarda i numeri assoluti si suppone che potessero cambiare con relativa lentezza e, comunque, senza effetti di lunga durata, non si possono escludere scostamenti, anche piuttosto consistenti, su base stagionale. Tali scostamenti possono essere dovuti a due motivi: il primo riguarda le "emigrazioni periodiche", il secondo la stagionalità degli eventi demografici.

Il primo elemento, per quel che concerne il Friuli, è legato alle pratiche dell'alpeggio, che coinvolgeva nel periodo estivo i bovini della parte montana, e della transumanza, che riguardava gli ovini che d'inverno venivano trasferiti dai pascoli montani a quelli della pianura¹⁶.

Il secondo elemento è più complesso da definire. Infatti, riguar-

¹⁴ A. AMALTEO, *Memoria intorno agli animali bovini*, cit., p. 13.

¹⁵ Oltre naturalmente ad eventi causati volontariamente dall'uomo come le requisizioni forzate che vennero eseguite in età napoleonica.

¹⁶ Sul tema cfr. W. PANCIERA, *La transumanza nella pianura veneta (secc. XVI-XVIII)*, in *Le migrazioni in Europa. Secc. XIII-XVIII*, a cura di S. Cavaciocchi, Firenze, 1994, pp. 371-382; per il Friuli F. BULLIGAN, *Pastori carnici a Fontanabona e Brazzacco*, «Metodi e Ricerche», n.s., XXIII, 1, 2004, pp. 39-50.

do alla stagionalità delle nascite e dei decessi, bisognerebbe fare una analisi particolare per ogni specie animale. Pur con numerose deroghe si possono però individuare alcune regolarità. In termini estremamente generali, con una accurata selezione del periodo di accoppiamento molti animali venivano fatti partorire in primavera, al fine di sfruttare il foraggio fresco per la lattazione e lo svezzamento; questo discorso è valido sia per bovini che per ovini e caprini. Il momento della macellazione, invece, poteva variare in relazione all'età dell'animale, alle esigenze dei consumi e della conservazione degli alimenti, alla tradizione. In genere, però, per i consumi della famiglia, il bestiame adulto veniva abbattuto nel tardo autunno.

In conclusione, quindi, una rilevazione estiva (con tutta probabilità) come quella del 1790 non “disturba” molto i nostri dati. È evidente, tuttavia, che il fatto di non considerare la macellazione del bestiame in giovane età semplifica di molto le cose. Agnelli e capretti, ad esempio, erano “sacrificati” nei dintorni della Pasqua.

Come ho già sottolineato, le *Anagrafi* non riportano informazioni relative ai suini, che la letteratura concorda nell'indicare, anche nel periodo che stiamo trattando, come animali di primaria importanza per l'alimentazione contadina¹⁷. Di conseguenza, per gli obiettivi di questo lavoro, non tenerne conto sarebbe un errore. Per questa ragione, anche senza dati quantitativi precisi come per gli altri animali, ho voluto effettuare una stima del numero di maiali che, approssimativamente, dovevano essere allevati in Friuli in questo periodo.

Per la stima ho usato i dati del Censimento del 1857¹⁸. L'ipotesi di partenza è che, indipendentemente dai numeri assoluti, entro

¹⁷ Ad esempio M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, 1999; J.-L. FLANDRIN, *L'alimentazione contadina in un'economia di sostentamento*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.-L. Flandrin e M. Montanari, Roma-Bari, 1997, pp. 465-489.

¹⁸ *Popolazione e bestiame del dominio veneto*, Vienna, 1859. Benché i dati censuari fossero reputati poco attendibili dal veterinario udinese Giovanni Battista Romano, perché si basavano su stime degli agenti comunali e non su dichiarazioni dei proprietari (la qual cosa non credo debba essere necessariamente considerata un difetto), li ho preferiti a quelli da egli stesso proposti perché il censimento venne effettuato in ottobre, quindi prima della macellazione dei suini, e non dopo come l'indagine del Romano, che era relativa al 31 dicembre. Cfr. G.B. ROMANO, *Statistica pastorale del Friuli*, Udine, 1879, p. 8.

	VITELLI	BOVINI ADULTI	TOTALE BOVINI	CAVALLI	MULI	SOMARI	OVINI	CAPRINI	SUINI
Pianura	14691	54929	69620	5061	66	7095	37955	112	32958
Collina	5637	26130	31767	999	186	2464	26968	3931	10452
Montagna	8545	33451	41996	365	423	400	32022	32177	8363
Totale	28873	114510	143383	6425	675	9959	96945	36220	51772
Pianura	12,2	3,3	2,6	35,5	2725,8	25,4	4,7	1606,3	5,5
Collina	14,3	3,1	2,5	81,0	434,8	32,8	3,0	20,6	7,7
Montagna	9,8	2,5	2,0	230,4	198,8	210,2	2,6	2,6	10,1
Totale	11,9	3,0	2,4	53,7	510,9	34,6	3,6	9,5	6,7

Tab. 1 *Numero assoluto di capi per singola specie e numero di abitanti per capo di ogni singola specie. Friuli 1790. fonti: Anagrafi 1790 e mie stime*

un arco di tempo non troppo lungo, la proporzione tra suini e bovini sia rimasta inalterata. Ho scelto i bovini e non altre specie animali perché si trattava del tipo di bestiame più uniformemente distribuito sul territorio. Una scorsa ai dati censuari è stata sufficiente per verificare che la diffusione dei suini non era territorialmente omogenea. Per questa ragione ho costruito una stima diversa per ciascuna zona agraria. Ne è risultato che ogni cento bovini si contavano 58 suini in pianura, 42 in collina e 24 in montagna. Altrettanti ho supposto fossero presenti nel 1790.

A questo punto, sulla base dei dati delle *Anagrafi* e delle considerazioni scaturite dall'analisi della fonte, i dati relativi alla consistenza del patrimonio zootecnico della Patria del Friuli sono riportati nella tabella 1.

I dati sono presentati in frequenze assolute e in termini relativi, effettuando cioè un rapporto tra abitanti e numero di capi¹⁹. Emerge chiaramente come, in tutte e tre le zone agrarie considerate, gli animali da allevamento più diffusi fossero i bovini. Essi erano anche abbastanza omogeneamente distribuiti rispetto al numero di abitanti. Non così si può dire riguardo alle altre specie che, oltretutto, erano anche molto meno consistenti dal punto di vista numerico. La sproporzione più vistosa si osserva per le capre, la cui distribuzione rical-

¹⁹ Anche il dato di popolazione è frutto del lavoro di ricostruzione effettuato sulle *Anagrafi*. Secondo i miei calcoli gli abitanti della Patria del Friuli ammontavano ad un intorno di 344.860 unità.

cava essenzialmente le zone di montagna. Lo stesso dicasi per le pecore, sebbene lo sbilanciamento fosse assai più contenuto. Per quanto riguarda i suini, invece, vale il discorso opposto. Se la stima che ho fatto è corretta, risulterebbero essere, sempre rispetto agli abitanti, più numerosi in pianura che in montagna. Come vedremo, tutti questi aspetti ricoprono notevole importanza anche per quel che concerne la produzione di calorie per il consumo umano.

4. *Dal numero alle calorie*

La quantità di alimenti necessaria per la sopravvivenza di un essere umano è diversa, ovviamente, da persona a persona. Le calorie di cui ciascuno ha bisogno quotidianamente variano in relazione al peso, all'età, al sesso, all'attività fisica. Massimo Livi Bacci, sulla scorta di stime diverse, è giunto alla conclusione che, per il passato, una popolazione poteva dirsi sufficientemente nutrita se disponeva giornalmente di 2.000 kcal pro capite²⁰. La cifra è largamente accettata dagli studiosi ed è correntemente usata nelle stime più recenti²¹. Pertanto verrà adottata anche in questo lavoro.

L'interrogativo a cui cercherò di dare almeno parzialmente soluzione riguarda, dunque, quale parte di queste 2.000 kcal poteva essere soddisfatta dalla disponibilità di energia di origine animale. Dare una risposta plausibile è evidentemente operazione molto complessa. Infatti, una volta "contati" gli animali, si deve stimare per ciascuna specie il suo specifico contributo energetico sia in termini di alimenti derivati dalla macellazione sia in termini di produzione di generi, in sostanza di latte. Questa operazione, non facile nemmeno se riferita ai giorni nostri, è ancora più complicata se traslata agli anni in cui non si era operata una selezione di razze animali volta a massimizzare, e quindi in un certo senso a uniformare,

²⁰ M. LIVI BACCI, *Popolazione e alimentazione*, Bologna, 1993³, pp. 55-56.

²¹ Ad esempio G. VECCHI e M. COPPOLA, *Nutrizione e povertà in Italia 1861-1911*, «Rivista di storia economica», XIX, 3, 2003, pp. 383-401. Il dato è anche compatibile con quello che Paolo Malanima propone per i maschi adulti della Firenze quattrocentesca. Cfr. P. MALANIMA, *L'economia italiana. Dalla crescita medievale alla crescita contemporanea*, Bologna, 2002, p. 431.

produzioni e rese. Come è stato osservato, infatti, nel corso dell'età moderna, per ciascuna specie vi era una grande varietà di razze, così come erano notevoli le differenze con cui veniva gestito il patrimonio zootecnico. Le grandezze che ci interessano, quindi, sono difficilmente sintetizzabili in medie²². Per tale ragione sono stato costretto a ricorrere a delle semplificazioni, ma anche a stimare, per ciascuna specie, grandezze diverse, come la proporzione di genere, la vita economica media, il peso, la produzione di latte. Le informazioni che ho raccolto per valutare la consistenza delle calorie disponibili relativamente a ciascun tipo di bestiame sono schematicamente rappresentate nella figura 1.

Ovviamente per ciascuna specie sono state riempite solo le caselle congruenti con la sua distribuzione territoriale, le sue caratteristiche e il tipo di uso prevalente che se ne faceva. Pertanto ho calcolato i risultati della macellazione e della produzione di latte per bovini, caprini e ovini, e della sola macellazione per i suini. Per quanto riguarda cavalli, asini e muli ho deciso, non senza qualche esitazione, di non tenerne conto. Infatti, sebbene anche i cavalli possano essere utilizzati per l'alimentazione umana – e in effetti oggi accade – non saprei dire se ciò si verificasse con regolarità anche nel Friuli di fine Settecento, in quanto non ho mai trovato testimonianze al riguardo. Anche se ritengo difficile pensare che in un contesto in cui era prassi macellare e cibarsi anche di bovini ammalati²³, non ci si servisse, almeno in parte o in circostanze eccezionali, anche della carne di cavalli, asini e muli, sebbene fossero animali che venivano sfruttati fino a età molto avanzate²⁴.

Per ottenere informazioni sulla disponibilità di calorie le *Anagrafi* non ci sono di nessun aiuto. Perciò è necessario rivolgersi ad altre fonti, sia coeve, sia più recenti, al fine di ottenere le informazioni necessarie. Per fortuna, le razze di animali da allevamento autocto-

²² B. SALVEMINI, *L'allevamento*, in *Storia dell'agricoltura italiana*, vol. II, *Il Medioevo e l'Età Moderna. Secoli VI-XVIII*, a cura di G. Pinto, C. Poni e U. Tucci, Firenze, 2002, pp. 255-320.

²³ F. ALBERTI, *Il bestiame e l'agricoltura in Italia*, Milano, 1893, p. 55.

²⁴ L'esclusione ha comportato una riduzione media su tutto il Friuli di 2 calorie pro capite al giorno stimando il peso medio in 400 chilogrammi a capo. Cfr. C. VOLPINI, *Il cavallo*, Milano, 1909, p. 88.

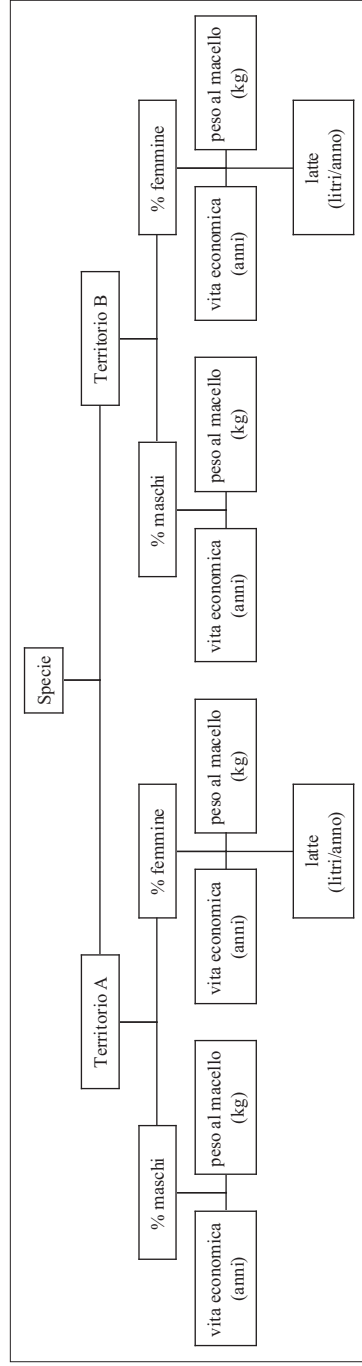


Fig. 1 Schema per valutare la consistenza delle calorie disponibili

ne, ora praticamente scomparse, erano ancora maggioritarie alla metà dell'Ottocento, e comunque abbastanza diffuse fino alla conclusione del secolo. Per tale ragione si dispone di un buon numero di informazioni per quel che riguarda la maggior parte delle specie animali allevate in Friuli ancora alla fine del XVIII secolo.

Il genere

La prima di queste caratteristiche è data dalla suddivisione della popolazione animale secondo il genere. Aspetto basilare, evidentemente, per quel che riguarda la produzione del latte.

Il rapporto di genere all'interno delle singole specie non si veniva determinando per il rapporto dei sessi alla nascita, quanto e prevalentemente per la selezione operata dall'uomo. Questa selezione agiva attraverso due vie: con l'abbattimento in giovane o giovanissima età dei maschi, aspetto che valeva per tutte le specie lattifere; con i movimenti commerciali, elemento che, nel caso del Friuli, giocava forse un ruolo di una certa importanza a motivo dell'importazione dai paesi imperiali di buoi da macello.

Come abbiamo visto nel paragrafo precedente, mucche e buoi erano di gran lunga gli animali d'allevamento più diffusi in Friuli alla fine dell'età moderna. Proprio per essi, però, l'estrapolazione dei parametri da cui poi ricavare il numero di calorie è l'operazione più complessa, a causa della molteplicità di ruoli che questo tipo di bestiame rivestiva all'interno dell'economia agricola. Infatti, i buoi erano impiegati nei lavori agricoli o nei trasporti, le mucche erano allevate prevalentemente per la produzione del latte, ma venivano anche sfruttate come animali da lavoro. Molte volte, anzi, erano utilizzate per assolvere contemporaneamente entrambe queste funzioni.

A complicare ulteriormente questo quadro, il tipo di impiego dei bovini variava a seconda della zona agraria. Anche per tale motivo, a seconda della loro destinazione prevalente, nei diversi contesti agrari si erano venute selezionando delle varietà particolari di animali. Per quel che concerne il Friuli, più fonti distinguono tra almeno tre tipologie di bovini, diffuse rispettivamente nella bassa pianura, nell'alta pianura e nella montagna. Le prime due erano varietà diverse della cosiddetta razza "friulana", l'ultima era conosciu-

ta come “razza carniella”²⁵. A queste se ne aggiungeva un’altra, ma di assai limitata diffusione, che era tipica solo delle montagne della cosiddetta Slavia friulana, un pugno di parrocchie collocate nella parte centro-orientale della provincia²⁶.

Questa suddivisione del territorio non coincide con quella che ho deciso di adottare, né si adatta bene agli obiettivi del lavoro. Per questo motivo ho considerato come un’unica razza le due varietà di bovini di pianura, dalle dimensioni e dalle modalità di sfruttamento molto simili tra loro. In mancanza di specificazioni sul bestiame dell’area collinare ho assunto che fosse composto per due terzi da animali della varietà “friulana” e per un terzo della varietà “carniella”. Ho considerato poi a parte i «piccoli e magri» bovini della Slavia²⁷. Nella presentazione dei risultati, però, stante il loro ridotto peso numerico, li ho aggregati a quelli delle altre aree montane.

Il diverso uso che veniva fatto dei bovini aveva una forte influenza sulla loro partizione per genere, che, pertanto, risulta essere piuttosto diversa nelle singole zone agrarie. In pianura erano proporzionalmente più numerosi i buoi, da preferirsi per i lavori agricoli, in montagna, zona di produzione lattiero-casearia, dominavano invece le mucche.

Per stabilire quali fossero queste proporzioni non possiamo però contare sulle *Anagrafi*. Analogamente a quanto ho fatto per calcolare il numero dei suini, quindi, ho provato a stimare la proporzione tra i sessi dei bovini basandomi sul censimento del 1857²⁸. L’operazione si giustifica in considerazione del fatto che non erano ancora venute meno le caratteristiche di base della distribuzione delle spe-

²⁵ G. CALICE, *Dei caratteri che si convengono al bue, alla vacca ed al toro nella nostra provincia e di ciò ch’è da operarsi per il loro miglioramento*, «Bollettino dell’Associazione Agraria Friulana», I, 13, 1856, pp. 49-50.

²⁶ P. VALUSSI, *Considerazioni sul miglioramento delle razze degli animali domestici in Friuli. Lettera seconda*, «Bollettino dell’Associazione Agraria Friulana», IV, 10, 1859, p. 73.

²⁷ P. VALUSSI, *Rapporto sullo stato dell’industria e del commercio della Provincia del Friuli negli anni 1851 e 1852*, cit., p. 78.

²⁸ *Popolazione e bestiame del Dominio veneto secondo la numerazione del 31 ottobre 1857*. I risultati del censimento sono molto simili a quelli che si traggono da P. VALUSSI, *Rapporto sullo stato dell’industria e del commercio della Provincia del Friuli negli anni 1851 e 1852*, cit., p. 75 e da F. PELIZZO, *Notizie statistiche della Provincia del Friuli*, il cui manoscritto, che risale al 1846, è conservato presso la Biblioteca Comunale di Udine, *Fondo principale*, ms. 952. Risultati decisamente diversi, invece, si ottengono effettuando le medesime proporzioni sui dati del censimento agrario del 1930.

cie animali sul territorio, né le razze autoctone erano state sostituite da animali di altra provenienza, sebbene fosse cambiato in misura consistente il numero totale di capi. Ho così assunto che la percentuale di mucche sul totale dei bovini adulti fosse del 58% in pianura, dell'81% in collina e del 92% in montagna. Per la Slavia friulana, infine, l'ho considerata del 70%²⁹.

Discorso relativamente più semplice è quello che si può fare per caprini e ovini, le cui funzioni erano pressoché le stesse in tutti i territori dove questi animali erano diffusi. Ho attribuito dunque loro una stessa proporzione tra maschi e femmine. In questo caso, non avendo di meglio, devo però far ricorso ai dati del censimento del 1930³⁰. In questa rilevazione le pecore erano il 97% del totale, le capre il 98%. Le proporzioni non differiscono nella sostanza da quanto si può ricavare dalle affermazioni di Giovanni Calice riferite alla metà dell'Ottocento, per il quale «ordinariamente si danno 50 pecore ad un ariete»³¹.

La vita economica media

Il calcolo della vita economica media di ciascun animale si impone non solo per determinare l'età in cui il bestiame veniva macellato, ma soprattutto per stabilire la proporzione annua di animali utilizzata per l'alimentazione. È evidente, e del resto anche gli agronomi coevi ne discettevano, che supponendo stazionaria la popolazione animale, tanto maggiore era l'età alla macellazione tanto minore era la disponibilità su base annua di carne e lardo³². Infatti, per fare un esempio, se la vita media di un animale era, poniamo, di 10 anni, ogni 12 mesi un decimo della popolazione di quella specie era disponibile a fini alimentari, se invece la vita media era di 20 anni, ne era disponibile solo un ventesimo. Non terrò conto, al momento,

²⁹ Pari cioè alla media delle percentuali riscontrata nei distretti di Cividale e Tarcen-
to, in cui si concentrava la gran parte del territorio della Slavia.

³⁰ *Censimento generale dell'agricoltura, 19 marzo 1930*, vol. I, *Censimento del bestiame*.

³¹ G. CALICE, *Sul modo di migliorare le razze dei cavalli, asini, bovi e pecore nel Friuli*, Udine, 1858, p. 17.

³² A popolazione costante e in assenza di migrazioni, al diminuire della vita media deve per forza aumentare la natalità.

degli animali macellati prima di diventare adulti, per i quali non esistono dati sufficientemente dettagliati e che, a mio parere, erano con buona probabilità esclusi dal computo delle *Anagrafi*³³.

Stando a diverse testimonianze, nella Patria del Friuli la vita economica di un bovino impiegato nei lavori agresti iniziava verso i tre anni. Questo almeno era quanto veniva raccomandato dagli agronomi, i quali sottolineavano che un avvio al lavoro più precoce potesse avere delle ricadute negative sulla robustezza degli animali³⁴. Secondo i più un bue poteva lavorare per un periodo di 5-10 anni³⁵. In realtà, almeno in Friuli, sebbene se ne consigliasse la dismissione a 10 anni di età, molte volte veniva fatto lavorare almeno fino al raggiungimento dei 12-14 anni³⁶. Secondo Ascanio Amalteo, alla fine del Settecento, si macellavano i buoi a 15 o 16 anni addirittura³⁷. La medesima durata della vita produttiva era attribuita anche alle mucche, almeno a quelle di pianura. La macellazione a queste età era vista in maniera pressoché unanime come una pratica sbagliata, in quanto dopo i 10 anni calava sia la capacità lavorativa delle bestie, sia la loro produzione di latte. Anche la qualità delle carni, poi, non era la stessa.

Come si sa, quanto raccomandato dagli agronomi, per quanto potesse essere corretto in teoria, non sempre poteva essere seguito con facilità nella pratica. Macellare gli animali a 10 anni, invece che a 12 o 14, e mantenere inalterato il numero delle bestie da lavoro implicava necessariamente per il proprietario l'acquisto di un animale più giovane, annullando di fatto gli immediati benefici economici della vendita di quello vecchio, oppure portare la restante popolazione ad avere livelli di fecondità più alti. Infatti, in assenza di migrazioni, lo stock di popolazione rimane inalterato solo se nata-

³³ Questa è la ragione per cui farò sempre riferimento alla loro vita economica media invece che alla più familiare vita media. Bisogna rilevare che quest'ultimo indicatore sarebbe ben poco esplicativo in quanto siamo in presenza di una distribuzione bimodale della mortalità per età, con un massimo collocato nei primi mesi (o primi due-tre anni di vita) e un altro alla fine, appunto, della vita produttiva (o economica) del capo.

³⁴ G.B. BELTRAME, *Dottrina agraria*, Udine, 1789, p. 69; F. RE, *Elementi d'agricoltura*, Venezia, 1806³, p. 94.

³⁵ Così almeno Filippo Re. Cfr. F. RE, *Elementi d'agricoltura*, cit., p. 104.

³⁶ A. AMALTEO, *Memoria intorno agli animali bovini*, cit., p. 10.

³⁷ *Ivi*, p. 14.

lità e mortalità si equivalgono. Così, all'aumentare della seconda, deve necessariamente crescere anche la prima.

Nel caso delle mucche da lavoro, che in pianura rappresentavano pur sempre parte importante della forza motrice a disposizione delle famiglie contadine per i lavori agricoli, il fatto di far lavorare gli animali più a lungo significava anche farli vivere di più. Dunque, sopprimere prima una mucca voleva dire obbligarla ad avere lo stesso numero di vitelli in un minor numero di anni. Ciò implicava che la bestia poteva lavorare meno intensamente e che una quota maggiore di latte veniva impiegata per allevare la prole. Non bisogna poi dimenticare che le mucche da fatica erano anche poco efficienti come fattrici, in quanto erano più delle altre esposte al rischio di abortire. Far vivere un animale oltre l'optimum, anche se, evidentemente, a livello macroeconomico era pratica sbagliata, poteva quindi configurarsi come una scelta razionale a livello di singola unità produttiva³⁸. In conclusione, quindi, sulla scorta anche di diverse testimonianze, si può pensare che la vita economica dei bovini di ambo i sessi si collocasse in media sui 10 anni.

La vita economica di una capra era più breve di quella di un bovino. Filippo Re scriveva che potesse vivere fino a 12 anni, anche se ben prima smetteva di produrre latte³⁹, mentre riteneva che l'ariete fosse «atto alla generazione» per un periodo che andava dai 3 fino ai 7 anni. Giovanni Battista Barpo, dal canto suo, scriveva che le capre vivevano «utili» fino a 8 anni⁴⁰. Sulla base di queste cifre, e considerando che un capo entrava in produzione verso i 2 anni, si può ritenere che la vita economica di una capra si aggirasse sui 6 anni. Le pecore, invece, vivevano un po' di più. Tanto esse che il montone potevano riprodursi dai 2 ai 10 anni di vita, termine questo con

³⁸ Non bisogna poi dimenticare che gli stessi contratti agrari vigenti in Friuli avevano come effetto quello di perpetuare una simile situazione. Tale problematica si faceva probabilmente sentire maggiormente in pianura che nelle altre zone agrarie, perché quivi era massima l'intensità dello sfruttamento sui bovini, ma non dispongo di notizie più precise. La questione richiederebbe, in ogni caso, un approfondimento. Sui contratti agrari in Friuli, il contributo di riferimento è ancora G. PERUSINI, *Vita di popolo in Friuli. Patti agrari e consuetudini tradizionali*, Firenze, 1961.

³⁹ F. RE, *Elementi d'agricoltura*, Venezia, 1806³, p. 137.

⁴⁰ G.B. BARPO, *Le delitie e i frutti dell'agricoltura, e della villa, libri tre*, Venezia, 1633, p. 79.

il quale, probabilmente, aveva fine anche la loro esistenza. Il Barpo consigliava di macellare la pecora a 9 anni⁴¹. La sua vita economica verrà valutata pari a 7 anni.

Più breve ancora era la vita del maiale. Non avendo altra funzione che quella di essere ingrassato per il macello, il suino aveva una vita economica che praticamente coincideva con la vita media. Tranne che un numero ristretto di esemplari, dunque, che erano fatti vivere più a lungo per garantire la riproduzione della specie, la maggior parte dei capi venivano abbattuti non appena raggiungevano le dimensioni ritenute adatte. Secondo il Barpo un maiale si doveva nutrire per almeno un anno prima di essere macellato⁴². Secondo Filippo Re, invece, se si allevavano per i salumi, i suini si potevano macellare a 10 mesi, se viceversa si voleva ricavarne lardo, si macellavano a un anno e mezzo⁴³. Non essendo in grado di distinguere tra maiali da carne e da lardo, e in considerazione del fatto che una certa quota di esemplari doveva vivere più a lungo per la riproduzione, porrò la loro vita economica media pari a 1,5 anni.

Il peso

Continuando nella costruzione delle stime delle caratteristiche degli animali allevati in Friuli è giunto il momento di vedere quale fosse il loro peso, elemento evidentemente indispensabile per calcolarne la resa. I dati, a tal proposito, non sono numerosi e riguardano essenzialmente i bovini.

Le testimonianze concordano nel riportare che la stazza dei bovini aumentasse passando dalla montagna alla pianura. Quelli del piano venivano considerati di “media mole” mentre erano piccoli quelli del monte. Secondo il Calice, in pianura «senza usare arte alcuna» si trovavano buoi del peso di 900-1.000 libbre⁴⁴, quindi 450-500 kg circa. Nel 1878, il peso medio dei buoi macellati a Udine fu

⁴¹ *Ibidem*.

⁴² *Ivi*, p. 62.

⁴³ F. RE, *Elementi d'agricoltura*, cit., p. 38.

⁴⁴ G. CALICE, *Dei caratteri che si convengono al bue, alla vacca ed al toro nella nostra provincia*, cit., p. 49.

di appena 322 kg, ma si riteneva che rispetto al passato fosse di molto diminuito⁴⁵. A Treviso, il peso medio dei bovini macellati tra il 1706 e il 1715 si approssimava ai 240-260 kg al capo, ma probabilmente nel computo erano inclusi anche i vitelli. Tenuto conto delle diverse testimonianze, penso si possa assumere come media un valore di 400 chilogrammi⁴⁶. Il peso delle mucche di “media mole”, sicuramente inferiore a quello di un bue, poteva quindi aggirarsi sui 350 kg. Coerentemente con questa cifra, è stato giudicato che una mucca piccola come la “carniella” potesse pesare 300 kg⁴⁷; presumo che il maschio pesasse in po’ di più, quindi circa 350 kg.

Se i dati relativi al peso dei bovini sono pochi, addirittura assenti sono quelli per gli altri tipi di bestiame. Per questa ragione, appoggiandomi ad alcuni manuali, attribuirò alle capre (senza distinguerle dal 2% degli arieti) 40 kg di peso, lo stesso delle pecore che in Friuli erano di piccola stazza⁴⁸. Per i maiali dispongo di un dato del 1878 che parla, relativamente al distretto di Codroipo, di una media di 160 kg per capo⁴⁹. Cifra piuttosto alta e che comunque non si riferisce alla razza autoctona friulana. Le dimensioni di quest’ultima erano piuttosto ridotte rispetto alle bestie diffuse dopo la metà dell’Ottocento, e quindi attribuirò loro un peso medio di 100 kg⁵⁰.

Arrivato a questo punto ritengo di aver conteggiato la larga parte delle calorie prodotte dal patrimonio zootecnico presente in Friuli al 1790. Mancano nei calcoli, anche perché non sono in grado di

⁴⁵ G.B. ROMANO, *Statistica pastorale del Friuli*, cit., p. 23.

⁴⁶ D. GASPARINI, «Mortalità de’ bovini seguita nel territorio trivigiano nell’anno MDCCXI» cit., p. 109.

⁴⁷ M. BONSEMBIANTE, *L’evoluzione delle attività zootecniche nelle Venezia dalla Restaurazione al Primo Dopoguerra*, in *Scienze e tecniche agrarie nel Veneto dell’Ottocento*, Venezia, 1992, p. 255.

⁴⁸ Secondo Giovanni Battista Lupieri meritavano non solo di essere “riformate”, ma addirittura “distrutte”. Cfr. G.B. LUPIERI, *Cenni geografico-fisici, statistico-agrarii, pastorali, boschivi, industriali ed economici relativi alla Carnia e relative provvidenze*, «Annuario dell’associazione agraria friulana», 2, 1858, p. 226.

⁴⁹ G.B. ROMANO, *Statistica pastorale del Friuli*, cit., p. 29.

⁵⁰ Questo valore si adatta bene al “peso netto” che Federico Alberti attribuiva ad un maiale di un anno di età. Cfr. F. ALBERTI, *Il bestiame e l’agricoltura in Italia*, cit., p. 31. La cifra mi pare anche coerente con il giudizio che sembra attribuito al peso, di un aumento del 25% della stazza dei maiali nel distretto di Palmanova nell’arco di una decina d’anni grazie agli incroci con animali inglesi e cinesi. Cfr. G.B. ROMANO, *Statistica pastorale del Friuli*, cit., p. 29.

fornire delle misure sufficientemente motivate, gli animali di bassa corte, come i gallinacci, i quali però fornivano una quantità limitata di calorie⁵¹. Non ho conteggiato, inoltre, le calorie degli animali che venivano macellati in giovane età: vitelli, agnelli, capretti, che fornivano, ritengo, una buona quantità in particolare di proteine. Per giungere a stime attendibili bisognerebbe disporre di inchieste più dettagliate di quanto non siano in realtà le *Anagrafi* o, almeno, dati un po' più certi riguardo a fecondità, abortività, mortalità nei primi mesi di vita.

Sono convinto, comunque, che l'insieme delle calorie disponibili derivate da questo bestiame non possa che coprire una quota ridotta rispetto al totale dei bovini. Ne è testimonianza indiretta il prezzo che si poteva spuntare dalla vendita dei vitelli, indice, evidentemente, del modesto apporto che conferivano in termini di alimentazione per capo⁵². La suddivisione tra maschi e femmine, di cui ho discusso sopra, offre però alcuni elementi di valutazione, in quanto maggiore era la sproporzione di genere a favore delle femmine, più grande era la quota di giovani maschi (vitelli, capretti, agnelli) destinata al macello, quindi maggiore era anche la quota di carne consumata. È così probabile che fosse più consueto cibarsi di questi animali in montagna piuttosto che in pianura. A tal proposito il perito agrimensore Francesco Rota sosteneva addirittura che nei villaggi della Carnia dei vitelli si facesse "abuso"⁵³. Per tenere conto anche della parte di alimenti di bestiame minuto e di animali macellati in giovane età e considerato, in particolare per i bovini, il diverso squilibrio di genere che si riscontra nelle singole zone agrarie, aumenterò le medie caloriche che derivano dai bovi-

⁵¹ Secondo alcuni calcoli effettuati su dati del 1826 e del 1830 riferiti al solo territorio comunale di Udine, il contributo calorico di tutto il bestiame minuto (inclusa anche la produzione di uova) rappresentava meno di un ventesimo di quello conferito dai soli bovini. I dati in ASU, *Archivio Comunale Austriaco* I, b. 122, f. 11, 1826; b. 169, f. 9, 1830.

⁵² Il Lupieri stimava che a metà Ottocento dalla Carnia si vendessero annualmente 6.000 vitelli di 15-20 giorni. Il loro prezzo medio era di 12 lire, contro le 90 di un bovino adulto e le 11 di una capra. Cfr. G.B. LUPIERI, *Cenni geografico-fisici, statistico-agrari, pastorali, boschivi, industriali ed economici relativi alla Carnia*, cit., p. 227.

⁵³ F. ROTA, *Estensione e reddito censuario del Distretto di Passariano*, Udine, 1807, p. 29. Dello stesso tenore quanto sostenuto da Ascanio Amalteo, secondo il quale nei villaggi montani della Repubblica, «di essi tutto l'anno si fa scialacquo». Cfr. A. AMALTEO, *Memo-ria intorno agli animali bovini*, cit., p. 20.

ni del 10% in pianura, del 15% in collina e del 20% in montagna⁵⁴.

Ovviamente stabilire quanto pesasse un capo di bestiame non è la stessa cosa che dire quanta parte di questo animale potesse essere consumata a scopo di nutrimento. Oggi, per calcolarne la parte edibile, un animale viene prima macellato, poi vengono scartate pelle, sangue, testa, zampe, interiora. Per la maggior parte degli animali il peso che ne risulta, il cosiddetto “peso morto”, è pari a circa il 50% del “peso vivo”, solo per i maiali questa quota è molto più alta, pari a circa l’80%⁵⁵. Alla cifra così ottenuta dobbiamo togliere le ossa, ancora un 20% circa del peso rimasto, ma questa parte si può compensare con tutti quegli scarti come il sangue, le cervella, il fegato, diverse ghiandole, lo stomaco che in parte ancora oggi – ma probabilmente ben di più nel passato – vengono usati a fini alimentari.

Resta ora da compiere l’ultimo passo, e cioè calcolare quante kcal, in media, conteneva la parte edibile degli animali. Qui il discorso, già non semplice, è complicato ulteriormente dal fatto che un animale è composto da tessuti, siano essi muscolo, lardo o frattaglie, dal contenuto calorico piuttosto vario.

I dati offerti dall’Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN) riguardano solamente alcune di queste parti, ma qualche esempio può essere utile. Con riferimento a 100 g di parte edibile, il valore energetico di una bistecca di maiale (non cotta) è di 157 kcal, quello di un filetto di bovino adulto 127. Invece 100 g di lardo contengono 891 kcal⁵⁶. È evidente che senza notizie

⁵⁴ Il dato sembra congruente con quanto affermato da Alberto Guenzi. Nel 1737, a Bologna, la sola carne di vitello (senza considerare, quindi, agnelli, capretti, pollame) costituiva il 10% circa della carne consumata. Cfr. A. GUENZI, *La carne bovina: consumi, prezzi e controllo sociale nella città di Bologna (secc. XVII e XVIII)*, in *Popolazione ed economia dei territori bolognesi durante il Settecento*, Bologna, 1985, p. 537.

⁵⁵ Le rese che ho utilizzato per le conversioni sono: buoi 56%; vacche 49%; capre e pecore 49%; suini 80%. Le cifre derivano dalle stime ISTAT sul bestiame macellato in Italia nel 1984. Cfr. ISTAT, *Statistiche della zootecnia, pesca e caccia, anno 1984*, Roma, 1988, p. 20. Questa percentuale dipende molto da quanto un animale veniva ingrassato. Secondo Melchiorre Gioja, per esempio, la parte edibile di un bovino poteva raggiungere «al più» i tre quarti del suo peso, mentre nelle «bestie lanute» era sempre inferiore. Cfr. M. GIOJA, *Filosofia della statistica*, Milano, 1826, t. II, p. 139.

⁵⁶ Questi dati sono stati costruiti sulla base della banca dati INRAN, scaricabile dal sito www.inran.it.

precise riguardo alle componenti del peso corporeo dei singoli animali, frutto a loro volta del tipo di alimentazione e attività a cui la bestia era sottoposta, trovare una cifra che sintetizzi il contenuto calorico di alimenti tanto diversi non è facile. È assai probabile, tuttavia, che essa fosse superiore alle 200 kcal ogni 100 g. Come fattore di conversione unico userò 214 kcal che, secondo i calcoli di Massimo Livi Bacci, sono le calorie che si possono attribuire a 100 g di parte consumabile a fini alimentari di un bue⁵⁷.

Il latte

Una volta stabilito il peso dei diversi animali allevati in Friuli alla fine del Settecento resta da determinare, per le razze utili a questo scopo, qual era la loro produzione di latte. In questo lavoro, per semplicità, si parla sempre di latte, ma implicitamente, ci si riferisce al suo contenuto calorico, quindi, in realtà si considerano anche i suoi derivati: formaggio, burro, ricotta, la cui funzione era sostanzialmente quella di conservare l'alimento, e quindi il suo valore nutritivo, nel tempo.

Come per le altre stime, anche per la produzione di latte i calcoli più laboriosi riguardano i bovini. Da diverse testimonianze sappiamo che la vacca "friulana", quella cioè diffusa in pianura, era poco lattifera⁵⁸. Questo era anche dovuto alla sua caratteristica di animale "multiuso": gli animali che venivano impiegati per i lavori agricoli risultavano poco adatti alla produzione di latte⁵⁹. Diverso il discorso per le vacche "carniello" ⁶⁰, tipiche delle zone montane, che erano sì di dimensioni contenute, ma «buone lattaie»⁶¹.

La stima più puntuale che conosco in proposito è quella del me-

⁵⁷ M. LIVI BACCI, *Popolazione e alimentazione*, cit., p. 134.

⁵⁸ F. FAELLI, *Razze bovine, equine, suine, ovine, caprine*, Milano, 1917, p. 141.

⁵⁹ Sulle controindicazioni a questo utilizzo del bestiame cfr. F. ALBERTI, *Il bestiame e l'agricoltura in Italia*, cit., pp. 47-48.

⁶⁰ M. BONSEMBIANTE, *L'evoluzione delle attività zootecniche nelle Venezie dalla Restaurazione al Primo Dopoguerra*, cit., p. 255.

⁶¹ G.B. LUPIERI, *Cenni geografico-fisici, statistico-agrarii, pastorali, boschivi, industriali ed economici relativi alla Carnia*, cit., p. 222. Vedi anche F. FAELLI, *Razze bovine, equine, suine, ovine, caprine*, cit., p. 224.

dico Giovanni Battista Lupieri riferita al 1858, in cui si sostiene che la produzione giornaliera di latte di una mucca carnica era di 6 libbre al giorno per un periodo di 8-9 mesi all'anno⁶². Se per libbra intendiamo quella veneta, che equivale a circa mezzo chilogrammo, e considerato che il peso specifico del latte è di circa un chilogrammo al litro, ne discende che la produzione media giornaliera di questa mucca sarebbe stata di 3 litri al giorno per 250 giorni di lattazione⁶³. Sempre per il Friuli montano, esistono stime ben più ottimistiche. C'era chi sosteneva che nelle malghe del territorio di Polcenigo le mucche producessero da giugno a settembre in media 400 boccali di latte, pari a circa 5,5 litri al giorno⁶⁴, con punte massime, sempre al giorno, di 10 boccali (16 litri)⁶⁵. Sebbene quella di Lupieri sia una stima bassa mi sembra però più verosimile di queste e pertanto sarà quella che userò per sviluppare tutti i ragionamenti successivi.

I risultati produttivi della mucca carnica venivano ottenuti senza che fosse impiegata nei lavori agricoli. Considerato che un animale da fatica produceva poco latte o nulla addirittura, è questo almeno quanto si afferma per la fine dell'Ottocento⁶⁶, non mi sembra completamente fuori luogo attribuire ai bovini della pianura (e della Slavia) una produzione di latte pari a 1,5 litri al giorno per 220 giorni di lattazione all'anno. Cifra probabilmente fin troppo ottimistica.

⁶² G.B. LUPIERI, *Cenni geografico-fisici, statistico-agrarii, pastorali, boschivi, industriali ed economici relativi alla Carnia*, cit., p. 222. Il dato è compatibile con quelli, riferiti alla metà del secolo precedente, relativi alla contabilità di una "compagnia" che gestiva una malga. Cfr. M. TORE BARBINA, *Frammenti di storia della Carnia da un libro di conti del '700*, «Ce fastu?», LIX, 1, 1983, pp. 43-68.

⁶³ Per la conversione nel sistema metrico decimale ho usato A. MARTINI, *Manuale di metrologia*, Torino, 1883. Il peso specifico del latte varia a seconda del tipo. Esso si aggira sempre su 1,03 kg/l (cfr. S. VISCO, *Il latte*, in *Il latte, alimento per tutti*, Roma, 1957, p. 25). Se, riguardo ai dati forniti dal Lupieri, invece della libbra veneta considerassimo la libbra austriaca (quella antecedente all'introduzione del sistema metrico decimale, che l'Austria rese obbligatorio dal 1876) allora la quantità andrebbe corretta al rialzo, e ci troveremmo a parlare di quasi tre litri e mezzo giornalieri.

⁶⁴ Il boccale era misura trevigiana, e corrispondeva a litri 1,6.

⁶⁵ Bisogna però dire che questo era il periodo migliore per la lattazione. Cfr. D. QUAGLIA, *Cenni intorno alle malghe del comune di Polcenigo nel Distretto di Sacile*, «Bollettino dell'Associazione Agraria Friulana», II, 53-54, 1857, p. 53. Queste valutazioni sono più prossime alle numerose stime proposte in B.H. SLICHER VAN BATH, *Storia agraria dell'Europa occidentale (500-1850)*, Torino, 1972, tavola 5 dell'appendice.

⁶⁶ F. ALBERTI, *Il bestiame e l'agricoltura in Italia*, cit., p. 53.

Una produzione di rilievo era quella assegnata alle capre. Secondo Giovanni Battista Lupieri, una capra «di ordinaria qualità» produceva 1,6 libbre circa di latte al giorno per 8 mesi all'anno, quindi, sempre ragionando in libbre venete, 0,8 litri per 240 giorni. La quantità annua è perfettamente compatibile con quella stimata sulla base dei dati desunti dalle *Giornate* di Agostino Gallo nel Cinquecento per cui una capra produceva da 3 a 4 libbre di latte al giorno per 4 o 5 mesi⁶⁷.

Rispetto a quella delle capre, la produzione di latte delle pecore è di solito modesta. Questo perché sono spesso usate per la lana. Anche nel passato, maggiore era il loro sfruttamento in questo campo minore la produzione di latte. In Friuli, poi, le pecore erano assai poco considerate. Lupieri stimava che 5 di esse consumassero quanto una vacca, ma non offrissero nemmeno un ventesimo del suo prodotto. Fatte le debite proporzioni una pecora doveva quindi produrre 0,15 litri di latte al giorno se il periodo di lattazione fosse stato della medesima lunghezza⁶⁸, mentre invece è più breve. Del resto questa interpretazione si sposerebbe con la successiva, per cui quelle friulane erano così povere di latte che slattato l'agnello non ci si curava neppure di mungerle.

Anche i dati delle malghe di Polcenigo, pur così "generosi" per la lattazione delle mucche, convergono su queste cifre. Una pecora produceva 9 boccali di latte in circa tre mesi, traslato il tutto in litri per giorno siamo a quota 0,16⁶⁹, con punte massime di 0,5 libbre trevigiane: un quarto di litro al dì. L'esigua quantità di latte prodotta dalle pecore, infine, è coerente con le stime fornite alla fine dell'Ottocento, per cui una pecora "lattaia" produceva poco più di un terzo di latte rispetto a una capra⁷⁰. Considerato che la capra era

⁶⁷ Infatti, stante che la libbra bresciana equivale a 0,32 chilogrammi, nell'ipotesi massima, cioè 4 libbre di latte per 5 mesi, risultano 192 litri in un anno, esattamente la stessa cifra che si ottiene moltiplicando 0,8 litri per 240 giorni. Cfr. A. GALLO, *Le venti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa*, Torino, 1588, p. 301.

⁶⁸ G.B. LUPIERI, *Cenni geografico-fisici, statistico-agrarii, pastorali, boschivi, industriali ed economici relativi alla Carnia*, cit., p. 222. Vedi anche F. FAELLI, *Razze bovine, equine, suine, ovine, caprine*, cit., p. 226.

⁶⁹ D. QUAGLIA, *Cenni intorno alle malghe del comune di Polcenigo nel Distretto di Sacle*, cit., p. 53.

⁷⁰ Ho fatto questi calcoli sulle stime fornite in F. ALBERTI, *Il bestiame e l'agricoltura in Italia*, cit., p. 52.

	% DELLE FEMMINE SUL TOTALE	VITA ECONOMICA MEDIA (ANNI)	LITRI DI LATTE/ GIORNO	GIORNI LATTAZIONE PER ANNO	LITRI LATTE/ ANNO	PESO MEDIO (kg)	PESO MEDIO DELLA PARTE EDIBILE (kg)
Mucca 'friulana'	58	10	1,50	220	264	350	172
Mucca 'carniella'	92	10	3,00	250	600	300	147
Pecore	97	7	0,16	180	23	40	20
Capre	98	6	0,80	240	154	40	20
Suini	-	1,5	-	-	-	100	80

Tab. 2 *Parametri per singola specie utilizzati per il calcolo della produzione calorica media. Fonti: vedi testo*

tenuta in molto maggior conto rispetto alla pecora, possiamo anche pensare che il prodotto di questa fosse ancora più sbilanciato a suo sfavore. Se quindi 0,8 litri era quello che dava una capra, assumerò per la pecora un quinto di questa cifra, cioè 0,16.

Un ulteriore elemento da tenere in considerazione è che il latte non veniva però tutto impiegato, seppure in varia forma, per il consumo umano. Per ciascuna specie, infatti, a seconda anche delle tecniche di allevamento e della destinazione d'uso degli animali, una certa quota di prodotto, e per un periodo assai variabile, poteva essere destinata all'allevamento dei piccoli. Per tener conto anche di questo fattore verrà sottratta in maniera generalizzata una quota del 20% alla produzione annua di latte di tutto il bestiame⁷¹.

A conclusione del percorso tra tutte queste stime resta ora da valutare il contenuto calorico del latte. Come è stato fatto per il contenuto energetico della parte edibile degli animali anche in questo caso ho fatto ricorso alla banca dati INRAN che fa corrispondere, per 100 g di prodotto, 63 kcal al latte di mucca, 76 al latte di capra e 103 a quello di pecora.

Per riassumere quanto detto, i dati demografici e biologici relativi alle singole specie di animali allevati e consumati in Friuli sono sintetizzati nella tabella 2.

La tabella non riassume tutti i dati e tutte le stime prese in considerazione, ma ne evidenzia solamente gli elementi principali. Essa, ovviamente, è suscettibile di miglioramento, ma compendia fin dove possibile l'insieme delle variabili necessarie alla stima delle ca-

⁷¹ La decurtazione mi sembra compatibile con le affermazioni rilevate in F. ALBERTI, *Il bestiame e l'agricoltura in Italia*, cit., p. 50.

ZONA AGRARIA	RISULTANTI DALLA MACELLAZIONE	LATTE	TOTALE
Pianura	99	94	193
Collina	85	203	287
Montagna	87	470	557
Totale Friuli	93	211	304

Tab. 3 *Kcal disponibili pro capite al giorno. fonti: Anagrafi 1790; tabelle 1 e 2*

lorie messe a disposizione dal complesso degli animali che vivevano in Friuli alla fine del Settecento.

5. *Le calorie di derivazione animale nel Friuli del 1790*

Collegando i dati della tabella 1 presentata nel secondo paragrafo e i fattori di trasformazione elencati nella tabella 2 la distribuzione delle calorie animali disponibili per singola zona agraria risulta essere quella della tabella 3.

Queste stime sulla disponibilità calorica di origine animale, anche se non sovvertono le nostre conoscenze sull'argomento, si prestano tuttavia a diverse osservazioni. In primo luogo bisogna notare che la quota di calorie pro capite a livello di questo territorio non giungeva a coprire un sesto del fabbisogno energetico della popolazione. Del resto è universalmente ritenuto che il numero degli animali allevati nella Repubblica fosse molto al di sotto di quelle che erano le esigenze dell'agricoltura⁷². In questi anni, inoltre, il consumo di calorie di derivazione animale stava drasticamente diminuendo e già era a uno dei livelli più bassi mai raggiunti nella storia del nostro paese⁷³.

In secondo luogo la distribuzione della produzione di calorie di origine animale sul territorio friulano era molto diseguale. La montagna risultava privilegiata, mano a mano che si scende verso quote altimetriche inferiori la disponibilità di alimenti di origine animale diminuiva. In pianura le calorie disponibili erano poco più di un terzo di quelle prodotte in montagna.

⁷² M. BERENGO, *L'agricoltura veneta dalla caduta della Repubblica all'Unità*, Milano, 1963, pp. 325-342.

⁷³ M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza*, cit., pp. 161-188.

In terzo luogo la produzione calorica di origine animale si basava per la gran parte sul latte e sui suoi derivati. I frutti della macellazione, quindi carne, lardo e frattaglie, ricoprivano meno del 5% del fabbisogno giornaliero pro capite di calorie, mentre il latte superava il 10%. Dal punto di vista della disponibilità di carne era la pianura a essere in questo caso avvantaggiata, ma non si può escludere che stime diverse possano attenuare o addirittura annullare questo primato, anche considerando che la maggior parte di queste calorie risulta essere conferita dai suini, il cui stesso numero è frutto di una mia valutazione.

È la produzione di latte, insomma, a fare la differenza nel volume di calorie disponibili tra le diverse aree agrarie. Da questo punto di vista, quindi, è indubbio che la parte montana della provincia risultasse di gran lunga la più favorita. Due sono le ragioni di questo primato, e cioè l'allevamento bovino, che quasi esclusivamente era imperniato sulla vacca da latte, e l'allevamento caprino, che interessava pressoché unicamente i rilievi.

Tornando all'analisi territoriale della disponibilità media di calorie, ulteriori dettagli emergono dalla figura 2, nella quale le medesime informazioni della tabella sono frazionate a livello di singola parrocchia.

Qui, per forza di cose, la situazione si presenta in maniera molto più articolata, ma il quadro generale non viene intaccato. Le 11 parrocchie dove la disponibilità di calorie di origine animale poteva coprire oltre un terzo del fabbisogno medio si concentrano nell'area montana nord-occidentale e, comunque, tutte le parrocchie in cui la disponibilità calorica era superiore a un quarto del fabbisogno si trovavano in montagna⁷⁴. All'estremo opposto tutte le parrocchie in cui la disponibilità energetica era inferiore alle 250 kcal giornalieri pro capite si trovavano in pianura e in collina. In pianura, inoltre, non c'è nemmeno un territorio in cui la disponibilità energetica superasse un quarto del fabbisogno calorico medio giornaliero pro capite. Infine, la parte meno dotata in assoluto era la

⁷⁴ Circa 50 anni più tardi Gian Domenico Ciconi indicava quale esempio da imitare il distretto di Rigolato, quello cioè dove si concentravano le parrocchie più dotate di calorie di origine animale, «ove conservansi gran parte dei vitelli con rilevante profitto». Cfr. G.D. CICONI, *Discorso sull'agricoltura friulana*, Udine, 1845, s.p.

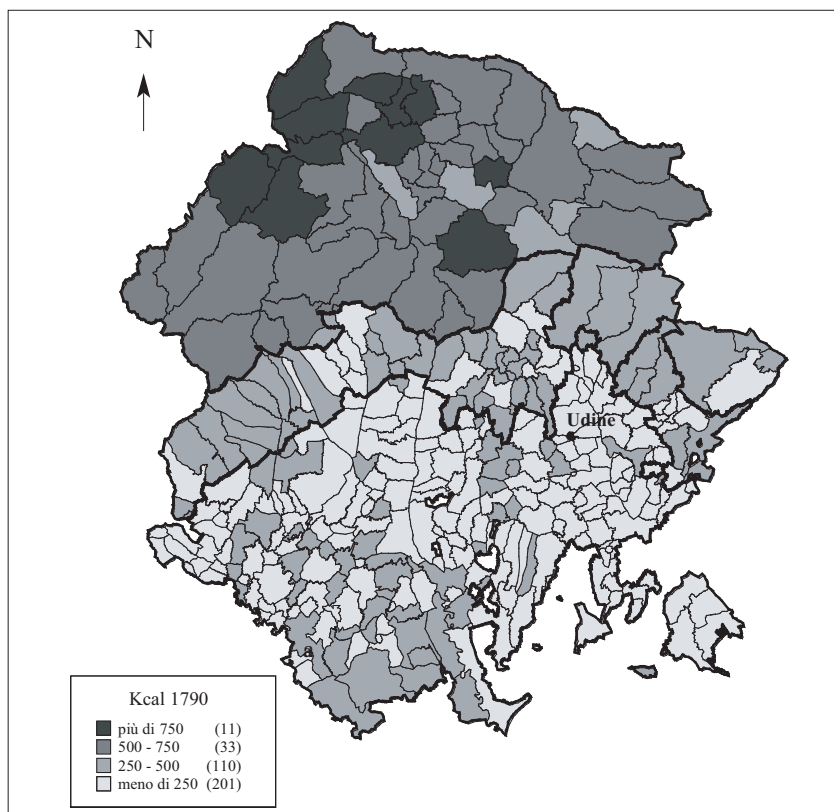


Fig. 2 Kcal di origine animale disponibili in friuli nel 1790 (media giornaliera pro-capite)

pianura a sud di Udine. A completare il quadro bisogna però precisare che i territori dove minore era la produzione di calorie di origine animale detenevano il vantaggio nella produzione di quelle di origine vegetale, in particolare di cereali e legumi.

La stima proposta in queste pagine considera solo la produzione di calorie ma non il consumo. Non necessariamente, infatti, la prima doveva ricalcare il secondo. Per conoscere i reali consumi della popolazione bisognerebbe studiare la distribuzione di queste calorie tra i diversi territori e, all'interno di ciascuno di essi, tra i diversi ceti sociali. Non indagherò su queste questioni, ma mi limiterò a esporre alcune considerazioni.

Per quanto riguarda il primo aspetto sappiamo, ad esempio, che la montagna friulana disponeva di molte più calorie di origine animale rispetto alla pianura, ma esportava bestiame e latticini nel resto del Friuli. Il che, evidentemente, riduceva la disponibilità di energia per i suoi abitanti⁷⁵. Di converso i centri urbani producevano poche calorie ma ne consumavano molte. Di solito, anzi, l'alimentazione era migliore nelle città che nelle campagne. A titolo di esempio basti dire che alla fine del Settecento si riteneva che i 14.000 abitanti di Udine consumassero in un anno 1.200 buoi⁷⁶, che secondo le conversioni adottate nei calcoli equivalgono a oltre 110 kcal pro capite, quando la quota di carne spettante in media a tutti gli abitanti del Friuli, e quindi comprensiva di tutta quella derivata da altri tipi di bestiame, era di 93 kcal.

Vi è poi un ulteriore elemento da tenere in considerazione: la disuguaglianza poteva essere maggiore in un territorio piuttosto che in un altro. Dalle testimonianze coeve sappiamo che, analogamente a quanto succedeva per la proprietà della terra, anche la proprietà degli animali era molto più equamente distribuita in montagna che in pianura: «Quasi tutte le famiglie carniche hanno qualche possidenza – notava Lupieri nel 1858 – e pochissime sono quelle che non abbiano la vacca, la capra, la pecora»⁷⁷. Non voglio addentrarmi qui in questi aspetti, ma solo esprimere il convincimento che sebbene la produzione di calorie non possa che essere un indicatore imperfetto dei consumi della popolazione, vi sono delle buone ragioni per credere che esso possa comunque aderirvi con una certa approssimazione.

6. Conclusioni

Calcolare l'apporto calorico fornito dal bestiame non è solo un esercizio fine a sé stesso, ma serve a scavare nella realtà del passato per

⁷⁵ Va anche osservato, però, che in questi territori vi era una forte e radicata tradizione di emigrazione temporanea. Buona parte della popolazione maschile in età lavorativa si assentava per circa 9-10 mesi all'anno. Questo, evidentemente, aveva la sua importanza per le disponibilità alimentari. Sul tema cfr. A. FORNASIN, *Ambulanti, artigiani e mercanti. L'emigrazione dalla Carnia in età moderna*, Verona, 1998.

⁷⁶ A. AMALTEO, *Memoria intorno agli animali bovini*, cit., p. 16.

⁷⁷ G.B. LUPIERI, *Cenni geografico-fisici, statistico-agrarii, pastorali, boschivi, industriali ed economici relativi alla Carnia*, cit., p. 222.

capire quali erano la disponibilità di alimenti e la qualità del nutrimento di una popolazione.

Bisogna naturalmente avvertire che la situazione descritta in queste pagine riflette un andamento “ideale” della disponibilità di calorie di origine animale. Si considera, infatti, che il bestiame venisse abbattuto e consumato secondo cadenze certe e prevedibili a priori, e che gli animali producessero anno dopo anno sempre la stessa quantità di latte. Nella realtà le cose non procedevano in questo modo. La diversità delle tecniche di allevamento, le numerose varietà delle singole specie che componevano l'insieme del patrimonio zootecnico, la sempre mutevole congiuntura economica erano tutti aspetti che concorrevano a rendere assai più precario e incerto il quadro qui delineato. Inoltre, come accadeva per gli uomini, anche gli animali rimanevano vittime – forse ancora più spesso di quanto non accadesse ai loro stessi padroni – di incidenti e malattie. Queste ultime potevano pregiudicare oltre che la vita della bestia anche il suo naturale utilizzo “a fine carriera”, cioè l'alimentazione umana.

Indipendentemente da tutte queste variabili, però, non si può che osservare come latticini, carne, lardo, frattaglie, anche in tempi “normali” non riuscissero a coprire che una quota veramente secondaria del fabbisogno energetico degli abitanti del Friuli. Le calorie di origine animale, quindi, fungevano per i più solo da integrazione alimentare. Il fatto che fossero relegate a un ruolo minore significa che i consumi erano fortemente sbilanciati verso i cereali o i legumi, e questo incideva profondamente nella vita delle popolazioni. Sotto molti aspetti, infatti, il tipo e la qualità dell'alimentazione si riflettono sullo stato di salute e sul più generale standard di vita di una persona.

Nell'Italia settentrionale, ciò risultò drammaticamente vero nel corso del XIX secolo, quando la cronica carenza di alimenti di origine animale non rimase senza gravi conseguenze. Pochi decenni dopo l'ultima delle *Anagrafi*, infatti, nelle campagne del Friuli e in tutta la Pianura Padana sarebbe dilagata la pellagra, malattia sociale per eccellenza, che colpiva le persone che si nutrivano esclusivamente di mais. La scarsissima disponibilità di alimenti come carne e grassi e la mancanza dei portati vitaminici di origine animale certo non furono la causa del morbo, ma ne rappresentarono, sicuramente, il necessario complemento.

ROMANO PAOLO COPPINI

LA DIFFUSIONE DELL'ARATRO IN EUROPA TRA SETTE E OTTOCENTO

Non è facile tracciare una mappa della diffusione dell'aratro nelle varie parti d'Europa nel corso dell'Ottocento, ed ancor meno agevole può risultare il tentativo di ricostruire le tappe fondamentali del dibattito che coinvolse numerose istituzioni scientifiche e molteplici studiosi di cose agrarie in relazione ai miglioramenti da apportare a tale strumento. Sull'aratro esistono infatti pochi studi di sintesi generale, tanto che, ancora oggi, sono due opere degli anni Cinquanta a fornire alcuni dei fondamentali punti di riferimento storiografico per chi voglia occuparsi di questo strumento; quella di George Fussell *The Farmer's tool 1500-1900*, pubblicata a Londra da Melrose nel 1952 e quella di Haudricourt e Delamarre, *L'homme et la charrue à travers le monde*, stampata a Parigi tre anni più tardi. Eppure l'aratro, sotto vari aspetti, ha giocato un ruolo tutt'altro che secondario nella modernizzazione dell'agricoltura europea ed italiana. Ognuno dei molteplici contesti agrari europei, regionali o sub regionali che fossero, ha adottato soluzioni diverse, a volte anche distanti tra loro, per la costruzione di questi strumenti che dovevano adattarsi a suoli e situazioni climatiche assai variabili e frequentemente differenti anche all'interno dello stesso contesto. Basta scorrere le pagine dedicate da Bertrand Gille a tale strumento nella sua *Storia delle tecniche* per rendersi conto della difficoltà nel raggiungere una significativa precisione nella distinzione tra i vari tipi di aratri¹.

¹ B. GILLE, *Storia delle tecniche*, a cura di C. Tarsitani, Roma, 1985. Pochi riferimenti anche in un altro scritto di Gille, dedicato all'argomento, *Histoire de la metallurgie*, Paris, 1966.

Rimarrebbe deluso chi pensasse di trovare qualche indicazione sugli aratri in un'opera molto attenta alle innovazioni agricole come quella di Eric Jones², tutta tesa ad analizzare le rotazioni agrarie piuttosto che le novità negli strumenti.

Per il caso italiano sono risultate efficaci le ricerche di ambito territoriale più ristretto, che sono state decisamente puntuali nel definire le caratteristiche distintive degli aratri in uso. Un particolare rilievo hanno rivestito, per la prima metà dell'Ottocento, i lavori di Carlo Poni sugli aratri emiliani³ e di Bernardino Farolfi sulla realtà toscana del periodo napoleonico⁴. Sempre per il quadro toscano, inoltre, è ormai un classico la monografia di Carlo Pazzagli dedicata all'agricoltura toscana nel corso della prima parte del XIX secolo, pubblicata nel 1973⁵, mentre per la realtà meridionale esiste il recente volume di Gabriella Corona relativo alle tecniche di aratura nel primo periodo unitario *I mutamenti della tecnica nelle campagne del Mezzogiorno: il caso dell'aratro (1860-1910)*⁶.

Dalle ricostruzioni di carattere generale, corroborate dai già ricordati studi italiani, emerge quale pressoché esclusivo criterio di distinzione quello tra l'aratro leggero, o semplice, e l'aratro pesante. Secondo Delamarre e Haudricourt, a questi due tipi di strumento corrispondono anche due diversi termini: *charrue* e *araire*. Anche Poni, in modo analogo, ha sottolineato l'esistenza di questi due termini nel linguaggio delle popolazioni agricole emiliane: *Piò* e *aratro*, così come Romani ha individuato i due modelli aratori in Lombardia⁷. Tale

² *Agricoltura e rivoluzione industriale, 1650-1850*, Roma, 1982. Accenni agli aratri figurano anche in altre opere di Jones, come *Agricoltura e sviluppo economico: gli aspetti storici*, curato insieme a J.S. Woolf, Torino, 1973 e *Growth recurring: economic change in world history*, Oxford, 1988.

³ C. PONI, *Gli aratri e l'economia agraria nel bolognese dal XVIII al XIX secolo*, Bologna, 1963.

⁴ B. FAROLFI, *Strumenti e pratiche agrarie in Toscana dall'età napoleonica all'Unità*, Milano, 1969.

⁵ C. PAZZAGLI, *L'agricoltura toscana nella prima metà dell'800: tecniche di produzione e rapporti mezzadri*, Firenze, 1973. Di Pazzagli, cfr. anche *Per la storia dell'agricoltura toscana nei secoli XIX e XX: dal catasto particellare lorenese al catasto agrario del 1929*, Torino, 1979.

⁶ Richiami alla tematica degli aratri sono contenuti anche nel volume G. CORONA, *Demani ed individualismo agrario nel Regno di Napoli, 1780-1806*, Napoli, 1995.

⁷ M. ROMANI, *L'agricoltura in Lombardia dal periodo delle riforme al 1859*, Milano, 1957.

distinzione ha molto probabilmente preso le mosse dalle indagini di Dombasle (*Mémoire sur la charrue, considérée principalement sous le rapport de la présence ou de l'absence de l'avant-train*, Paris, Huzard, 1821) che all'inizio del XIX secolo distinse gli aratri a seconda che possedessero o meno l'avantreno. Si trattava di due modelli fondamentali che hanno contribuito a distinguere le agricolture della regione continentale da quelle mediterranee. Gli aratri pesanti erano infatti indicati per climi umidi e terre argillose, quelli leggeri per climi secchi e terre friabili. I primi avevano bisogno di ruote i secondi no.

Un'altra distinzione fondamentale era costituita dalla presenza di uno o due versoi o orecchie. Nel primo caso si parlava di aratri asimmetrici, nel secondo di aratri simmetrici. Di solito l'aratro pesante era tendenzialmente un aratro asimmetrico, mentre quello leggero o semplice poteva avere uno o due versoi, come ha sottolineato Farolfi per il caso toscano. Le differenze tra i due modelli risiedevano soprattutto nello spostamento della terra rimossa dal coltro. Con due versoi la terra ricadeva infatti anche dove il terreno doveva essere ancora arato. Filippo Re parlava malissimo di questi strumenti: «l'aratro a due orecchi o rovesciatoi è secondo me uno dei pessimi strumenti della nostra agricoltura, specialmente pei fondi argillosi o, come dicono, cretosi»⁸.

Durante tutto l'Ottocento le novità più significative introdotte negli strumenti aratori furono senza dubbio la sostituzione del legno con il ferro e l'applicazione della macchina a vapore. In precedenza le parti in ferro riguardavano solo una placca applicata al versoio e al vomere. In Inghilterra si realizzò per la prima volta un aratro costruito interamente in ferro grazie al basso costo della ghisa e ciò aprì le porte alla standardizzazione degli strumenti: ogni parte deteriorata poteva essere sostituita con una nuova semplicemente smontando l'aratro. Il merito di questa innovazione è di Robert Ransome che fin dal 1808 aveva depositato un brevetto di aratro con telaio in ferro.

L'altra grande innovazione fu l'aratura a vapore, un'applicazione anch'essa nata in Inghilterra ed esportata poi in tutto il continente.

⁸ F. RE, *Nuovi Elementi di Agricoltura*, Vol. 1, Milano, 1815, p. 232.

Il primo modello di questo tipo fu presentato a Londra in occasione dell'esposizione del 1851. Dieci anni più tardi in Inghilterra gli aratri a vapore operanti erano circa un centinaio, mentre in Francia fu solo durante il secondo impero che si iniziò a costruire questo tipo di aratri e lo stesso Napoleone III ne fece costruire 12. In Italia, oltre all'acquisto effettuato da Bettino Ricasoli per le sue terre di Barbanella, il primo caso di adozione di questa nuova macchina fu compiuto dal Ministero dell'agricoltura che ne acquistò una per adottarla in via sperimentale nelle tenute del foggiano.

Il dibattito sviluppatosi tra la metà del XVIII secolo e la prima parte di quello successivo si concentrò in particolare sulla ricerca di strumenti più efficienti e maneggevoli. In questa azione un ruolo decisivo fu ricoperto dalle varie Accademie diffuse ovunque in Europa. La prima a muoversi in tale direzione era stata l'inglese Royal Society of Arts che, fondata nel 1754, iniziò poco dopo a proporre concorsi relativi al miglioramento dell'aratro. Fu proprio da uno di questi concorsi che uscì il celebre aratro Rothram, costruito in base ad alcuni modelli introdotti dalla regione olandese del Brabante, come mette in luce Slicher Van Bath nella sua nota *Storia agraria dell'Europa occidentale*, ed adattati all'agricoltura inglese⁹. La modifica riguardò essenzialmente il telaio dell'aratro che passò da una forma rettangolare ad una triangolare. Tale attrezzo ebbe una larghissima diffusione nelle contee settentrionali ed orientali dell'Inghilterra. L'aratro Rothram, rispetto ai tradizionali aratri, era molto più leggero, poteva essere trainato da una sola coppia di animali ed aveva bisogno di un solo conduttore, era molto più maneggevole e alla fine del solco poteva essere girato con più facilità. Sulla stessa strada si mosse anche la discussione in Francia, soprattutto attraverso le società di provincia. Durante il periodo napoleonico fu la Società d'agricoltura del dipartimento della Senna a promuovere un concorso su sollecitazione di François de Neufchâteau, in stretto contatto epistolare con Arthur Young. In seguito furono le ricerche di Dombasle a muovere il dibattito con una serie di interventi durante gli anni Venti dell'800; dibattito in gran parte legato alla nascita di una serie di scuole di agricoltura in Francia e in altre parti d'Europa che spesso inserivano nei lo-

⁹ B.H. SLICHER VAN BATH, *Storia agraria dell'Europa occidentale: 500-1850*, presentazione di R. Romano, Torino, 1972.

ro programmi parti significative dedicate agli strumenti di lavorazione del terreno. Spesso le stesse scuole, come a Roville, Grignon e Meleto, disponevano anche di officine per la fabbricazione di tali strumenti che venivano poi diffusi in seguito alla circolazione degli allievi delle scuole stesse con l'impiego di fattori o di agenti presso molte delle principali tenute europee.

In Svizzera, sulle pagine della «Bibliothèque Universelle» di Ginevra, Charles Pictet si confrontò con i modelli Dombasle, Schwarz e Machet, fornendo originali interpretazioni destinate ad un discreto successo anche in Italia, dove, proprio Cosimo Ridolfi e Raffaele Lambruschini avviano la riflessione sui miglioramenti da apportare agli aratri. L'ultima grande stagione del dibattito continentale è rappresentata invece dal modello Grangé, sperimentato in molti dipartimenti francesi e che fu alla base della realizzazione del coltro toscano, modello nel quale la novità era costituita dall'applicazione di un avantreno.

Parallelamente al vivace dibattito teorico relativo ai perfezionamenti da apportare ai vari modelli di aratro, prendevano corpo anche i primi tentativi per procedere a descrizioni puntuali delle differenti tipologie in cui era possibile classificare gli strumenti aratori. Soprattutto in Francia videro la luce alcune opere che si dedicarono ad una specifica attività di definizione a partire dal *Trattato completo di meccanica* di Joseph Antoine Borgnis, pubblicato a Parigi da Bachelier fra il 1818 ed il 1820, nel quale l'idea stessa di meccanica applicata all'agricoltura veniva tradotta in una sequenza ben schematizzata di attrezzi da destinare alle diverse specie di terreno. Una successiva descrizione dei tipi di aratro in uso era contenuta nel noto *Dictionnaire de l'industrie manufacturière, commerciale et agricole*, stampato da Baillière nel corso degli anni Trenta e diversi erano gli articoli dedicati al tema nelle «Annales» della Scuola di Grignon e di quella di Roville. Sempre sul versante delle definizioni di ordine complessivo notevole successo riscossero sia quelle formulate dalla *Encyclopedie moderne*, curata dall'editore parigino Didot tra il 1848 ed il 1852 sia quelle preparate da Adrien Etienne Pierre de Gasparin per il suo «Corso di agricoltura», molto seguito e dibattuto anche negli ambienti toscani¹⁰.

¹⁰ Del *Cours d'agriculture* uscirono due edizioni, una avviata nel 1843 e conclusa nel

La grande stagione delle opere che riservavano ampio spazio all'illustrazione dei molteplici utilizzi dell'aratro si avviò in particolare intorno alla metà del secolo con i lavori di Jean Augustin Barral e soprattutto di Bodin e Borie. Nel primo caso si trattava di uno dei più completi e convincenti sforzi di sistematizzazione del panorama degli *instruments aratoires* – questo peraltro il titolo del volume –, fondamentale per orientarsi tra le ormai infinite modificazioni apportate nelle varie zone europee alla struttura originaria dell'aratro¹¹; un testo che riprendeva ed ampliava alcuni degli elementi descrittivi già utilizzati da Lullin de Chateaufieux nei suoi *Voyages agronomiques en France*, pubblicati postumi dal figlio¹². Nel caso dello scritto di Victor Borie, tradotto anche in italiano dall'editore pratese Guasti nel 1859, la gerarchia dell'efficienza degli aratri veniva inserita in un affresco generale dedicato ai “lavori dei campi”, per i quali la buona qualità degli strumenti aratori era ritenuta la premessa fondamentale¹³. Fin dal 1855 Conrad de Gourcy aveva fatto ricorso a criteri analoghi a quelli di Borie e di Bodin per raccontare i modelli di aratro che aveva avuto modo di vedere nel corso del suo *Voyage agricole dans l'intérieur de la France*, mostrando un convinto stupore per la loro crescente proliferazione¹⁴. Nel 1861, infine, la Librairie de la Maison Rustique, già editrice dei principali lavori agronomici transalpini, presentava ai propri lettori il *Manuel de la charrue* di Casanova, forse la prima opera di grande divulgazione circa i possibili impieghi dell'aratro e le differenti variabili di esso, collegate direttamente ai terreni rispetto ai quali avrebbero funzionato meglio. Su queste basi avrebbe visto la luce la sintesi preparata da Hervé Mangon sull'insieme

1851, ed una iniziata nel 1846 e terminata nel 1860, che furono pubblicate nella collana dei volumi della «Maison rustique», mentre una terza edizione, per lo stampatore Dusacq, prese le mosse dal 1850 e si concluse in sei volumi, e non più 5 come nel caso delle due precedenti nel 1863.

¹¹ J.A. BARRAL, *Le bon fermier, aide-mémoire du cultivateur*, Paris, 1858.

¹² F.J. LULLIN DE CHATEAUFIEUX, *Voyages agronomiques en France. Ouvrage posthume publié par Naville de Chateaufieux*, Paris, 1843.

¹³ V. BORIE, *Le travaux des champs, éléments d'agriculture pratique*, Paris, 1857.

¹⁴ C. DE GOURCY, *Voyage agricole dans l'intérieur de la France*, Paris, 1850. Alcuni accenni agli aratri comparivano anche nel *Second voyage agricole en Belgique, Holland et dans plusieurs départements de la France*, edito dallo stesso de Gourcy nel 1855 presso la Librairie d'agriculture.

dei «travaux, instruments et machines agricoles», edita a Parigi da Dunod nel 1875.

In ambito italiano, dopo le pionieristiche indagini di Filippo Re, nei *Nuovi elementi di Agricoltura*, stampati a Milano da Giovanni Silvestri fra il 1815 e il 1820, e di Rocco Regazzoni sulle pagine del «Repertorio d'agricoltura», le prime puntuali classificazioni degli strumenti aratori furono quelle operate dai «Corsi di agricoltura» di Paolo Balsamo, di Carlo Berti Pichat, di Giuseppe Antonio Ottavi e di Cosimo Ridolfi, che comparvero durante gli anni Cinquanta¹⁵, in lavori, appunto, di più ampio respiro, nei quali però agli attrezzi, soprattutto a quelli di piccole dimensioni, poco costosi e decisamente maneggevoli, veniva attribuito un ruolo importante per i processi di miglioramento agricolo. Grande peso a tali strumenti era stato riservato anche nel *Corso di agricoltura* compilato qualche anno prima da un chimico dello spessore di Stanislao Cannizzaro, preoccupato di comprendere quali differenze si potessero registrare nell'efficacia del lavoro agricolo in seguito alle modifiche apportabili all'orecchio dei coltri¹⁶. Nel 1853, poi, era stato Giuseppe Borio, questa volta esaminando la realtà dell'Italia settentrionale, a dedicare alcune delle sue *Lezioni di agricoltura* alle diverse specie di aratri circolanti in quelle zone. I successivi anni Sessanta furono ricchi di sforzi nella definizione della materia con i contributi degli ex allievi di Meleto Pietro Cuppari e Luigi Della Fonte, di Angelo Selmi, di Stefano Palma, di Luigi Mussa¹⁷ e di Gaetano Cantoni; quest'ultimo autore di un *Trattato completo teorico pratico di agricoltura*, edito a Milano da Vallardi nel 1868 che avrebbe costituito il te-

¹⁵ P. BALSAMO, *Corso di agricoltura teorico pratica*, opera postuma con note e supplementi di georgofili siciliani, pubblicata da Agostino Gallo, Palermo, 1851; C. BERTI PICHAT, *Istituzioni scientifiche e tecniche, ossia Corso Teorico e Pratico di Agricoltura*, Torino, 1851-1870; G.A. OTTAVI, *Lezioni di agricoltura pei contadini*, Casale, 1857-1860; C. RIDOLFI, *Lezioni orali d'agraria date in Empoli dal marchese Cosimo Ridolfi*, Firenze, 1857.

¹⁶ S. CANNIZZARO, *Corso di agricoltura*, Palermo, 1845.

¹⁷ P. CUPPARI, *Lezioni di agricoltura*, Pisa, 1869 e dello stesso Cuppari, *Manuale dell'agricoltore, ovvero Guida per conoscere, ordinare, dirigere le aziende rurali*, Firenze, 1870, L. DELLA FONTE, *La meccanica agraria nella prima grande esposizione italiana*, Firenze, 1862, A. SELMI, *Principi di economia rurale e di agricoltura di A. Stoeckhardt e E. Stoeckhardt. Versione italiana di A. Selmi*, Torino, 1866, S. PALMA, *Vocabolario metodico italiano, parte che si riferisce all'agricoltura e pastorizia*, Milano, 1870; L. MUSSA, *L'agricoltura rinasciente basata sui lavori di Giorgio Ville, conferenza ed altri scritti di Luigi Mussa*, Torino, 1869.

sto base adoperato in gran parte delle scuole di agricoltura italiane. La più completa descrizione del panorama degli aratri ottocenteschi si ebbe però con il volume dell'ingegner Angelo Giacomelli, scritto originariamente in tedesco insieme a Schneitler e tradotto in italiano nel 1875 dall'editore milanese Galli e Omodei, che abbinava l'illustrazione delle singole macchine agricole alla ricostruzione del loro percorso formativo e ai molteplici risultati delle loro applicazioni. Dopo tale opera sarebbe stato necessario attendere la fine del secolo con i trattati di Marco Marro, uscito a Roma nel 1891, e di Vittorio Niccoli, datato 1897, nella nota collana Hoepli, per avere risultati scientifici di analoga precisione.

ALESSANDRO VOLPI

IL MITO DI MELETO.
TRACCE DAL CARTEGGIO RIDOLFIANO

Felici inizi

Nel 1834, Michel Saint Martin, autorevole membro della Société Royale Académique di Savoia e della blasonata Reale Società di Agricoltura di Torino, giungeva nella Villa di Meleto del marchese Cosimo Ridolfi, in piena Val d'Elsa, attrattovi dalle notizie che aveva avuto modo di leggere sugli «Atti» della fiorentina Accademia dei Georgofili, della quale era socio corrispondente dal 1827, e sul «Giornale Agrario Toscano», da cui aveva appreso della nascita di un istituto «teorico-pratico» di agricoltura, dotato di caratteri assolutamente originali¹. Tornato nella capitale sabauda molto colpito dall'efficacia del progetto pedagogico del nobile fiorentino, tanto da aprire un conto a suo nome presso la Cassa di Risparmio di Firenze da destinare agli alunni più poveri di tale scuola, stendeva un sintetico resoconto di quanto visto, scegliendo la forma della lettera indirizzata all'amico botanico Matteo Bonafous per indicare i tratti di fondo dell'esperienza toscana che riteneva riproponibili anche in altre zone italiane, e, dopo averlo fatto comparire sulle «Annales de l'Agriculture», lo dava alle stampe presso il tipografo parigino Hu-

¹ Cfr. *Lettere inedite a Cosimo Ridolfi nell'Archivio di Meleto*, II, 1836-1840, a cura di R.P. Coppini, A. Volpi, Firenze, 1999, pp. 23-24 e R. PAZZAGLI, *La circolazione delle conoscenze agrarie: formazione professionale e informazione tecnica nell'Italia preunitaria*, in *Fra studio, politica ed economia. La Società agraria dalle origini all'età giolittiana*, a cura di R. Finzi, Bologna, 1992, p. 506. Sull'esperienza di Meleto esiste una vastissima produzione storiografica, dalle ricerche di Bettini e Imberciadori fino ai contributi più recenti di Carlo Pazzagli, Elsa Luttazzi, Rossano Pazzagli, Romano Paolo Coppini e Alessandro Volpi.

zard con il titolo di *Lettre sur une école d'agriculture en Toscane*². Bonafous, ugualmente affascinato dall'istituto di Meleto, che aveva pochi mesi di vita essendo stato aperto il 2 febbraio del 1834, propose a Saint Martin di spedire il testo alla redazione del «Giornale Agrario Lombardo-Veneto», perché lo traducesse e lo facesse comparire sulle sue pagine. Nel 1835, la «lettera» figurava così nell'autorevole testata lombarda, divenendo rapidamente oggetto di dibattito nella vivace cerchia degli agronomi che sotto la dominazione asburgica stavano discutendo di come riformare l'istruzione agraria. Nel 1841, poi, proprio sul modello ridolfiano veniva inaugurato a Sandigliano il primo istituto di agricoltura dello Stato sardo³.

Si può dire che sia nata in questo modo la grande fortuna della scuola di Meleto e del suo artefice, il «Fellelberg della Toscana» per usare le espressioni del già ricordato Bonafous, che nel settembre del 1838 vi si sarebbe recato in visita, insieme al pronipote di Chaptal⁴; una fortuna rapidissima, se si considera che l'idea originaria del progetto era maturata nel pensiero ridolfiano intorno alla fine degli anni Venti, ed era stata corroborata da un'immediata, enorme attenzione da parte della cultura agraria italiana ed europea del tempo. Già tra il 1835 ed il 1836 pervenivano a Ridolfi numerose attestazioni di stima incondizionata e richieste altrettanto frequenti di consiglio. Il 22 aprile del 1836, Ignazio Lomeni, membro della Commissione governativa per il commercio, l'industria e l'economia rurale del Lombardo Veneto, spediva al marchese una missiva in cui gli esternava i suoi sentimenti di sincera ammirazione, comunicandogli gli sforzi compiuti fin dal 1843 «sull'esempio princi-

² Ridolfi aveva rapidamente informato l'amico Gian Pietro Vieusseux dell'interessamento di Saint Martin: «Quel St. Martin ha pubblicato un rapporto sopra Meleto negli Annales de l'Agriculture che si stampano a Parigi sotto forma di lettera a Bonafous, troppo gentile per me, ma nel fondo assai ben fatto» (lettera dell'aprile 1835, C. Ridolfi – G. P. Vieusseux, *Carteggio I (1821-1838)*, a cura di F. Conti, Firenze, 1994, p. 210).

³ R. PAZZAGLI, *Il ruolo della Toscana nella circolazione delle conoscenze agrarie in Italia durante la prima metà dell'800*, in *Le conoscenze agrarie e la loro diffusione in Italia nell'Ottocento*, a cura di S. Zaninelli, Torino, 1990, pp. 257-278.

⁴ *Lettere inedite a Cosimo Ridolfi*, cit., pp. 100-101. In occasione del soggiorno toscano, Bonafous tenne il discorso di chiusura della seduta accademica posta a conclusione della Seconda Riunione agraria di Meleto, auspicando l'adozione del modello ridolfiano in altre zone della penisola e la trasformazione di esso in sistema educativo «nazionale» («Giornale Agrario Toscano», XII, 1838, pp. 338-348).

palmente di codesto suo rinomatissimo di Meleto» di proporre «al governo di Lombardia l'istituzione di uno stabilimento pubblico per l'istruzione agraria della gioventù lombarda». L'esito della richiesta, continuava Lomeni, era ancora incerto, avendo incontrato «come al solito le osservazioni critiche de' funzionari consultati, ma trovansi ora prossimo a conseguire l'approvazione governativa per essere presentato alla Sovrana sanzione del Monarca». Per questo, l'allora direttore del «Giornale Agrario Lombardo Veneto» pregava Ridolfi di inviargli quanto prima «un esemplare delle costituzioni, statuti o regole su cui poggia cotesto suo commendatissimo stabilimento», dalle quali si dichiarava «certo» di poter trarre «preziosissime norme» per quello progettato in Lombardia, «perché norme italiane e più perché procedenti dalla sublimità del genio di V.S. illustrissima di cui ben a ragione va superba la Toscana»⁵. In realtà, Lomeni, che della formula di Meleto apprezzava in particolare l'adozione del sistema legato alla mezzadria come paradigma sociale ed economico, a suo parere combinabile con alcune forme di affitto, non riuscì a coronare il proprio piano pedagogico prima della morte avvenuta nel novembre 1838⁶. Nel settembre del 1836, poi, Ridolfi riceveva un'altra ossequiosa lettera proveniente dalle terre del Lombardo Veneto. A scrivergli questa volta era, da Padova, un attento studioso dell'agricoltura settentrionale, il botanico Domenico Rizzi, redattore di un diffuso almanacco riservato alle tematiche agrarie, «L'amico del contadino», ed autore di una serie di lavori sulla coltivazione del gelso⁷. Di nuovo la richiesta era quella di avere lumi sul «Podere modello di Meleto», e sui giornali che di esso avevano trattato, così da poterne fare un'utile presentazione sul «Repertorio d'Agricoltura» di Rocco Ragazzoni e sugli «Atti» del I. e R. Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti. Rizzi non nascondeva infatti che il suo obiettivo si rivolgeva ad attingere risorse dall'espe-

⁵ *Lettere inedite a Cosimo Ridolfi*, cit., pp. 29-30.

⁶ Lomeni, già collaboratore anche della «Biblioteca italiana», aveva pubblicato a Milano, nel 1834, presso la Società degli editori degli Annali Universali, una raccolta di *Varietà agrarie, economiche e tecnologiche*, in cui comparivano i due scritti *Novazioni al vigente sistema agrario* e *Delle sovvenzioni coloniche*, dove caldeggiava appunto simili idee circa il possibile recupero di forme di mezzadria nell'agricoltura lombardo-veneta.

⁷ *Lettere inedite a Cosimo Ridolfi*, cit., pp. 44-45.

rienza toscana per creare un'opinione pubblica che fosse avvertita dell'esigenza di procedere ad una profonda riforma dell'agricoltura veneta, fin troppo arretrata. «Ho progetto – confessava a Ridolfi – di lavorare in un interessante argomento onde vedere d'animare possibilmente l'agricoltura in queste Provincie Venete e di far conoscere gli utili mezzi di migliorare la condizione attuale dei possidenti e dei contadini»⁸. Di questo progetto, Rizzi discusse certo a lungo con l'amico Agostino Fapanni, proprietario terriero trevigiano, socio corrispondente dei Georgofili fin dal 1827, legato a Filippo Re ed artefice di numerosi «esperimenti» agronomici nelle sue tenute, dove riprese alcuni elementi dei sistemi di rotazione previsti a Meleto, e con una vecchia conoscenza dello stesso Ridolfi, il naturalista Luigi Configliacchi, fratello minore di Pietro. Con entrambi il marchese fiorentino aveva collaborato nei primi anni della restaurazione in occasione del dibattito sull'elettromagnetismo che aveva trovato spazio sulle pagine del «Giornale di fisica» di Pavia, redatto in larga misura negli ambienti del locale ateneo dal quale il giovane Ridolfi aveva ricevuto un'esplicita chiamata a rivestire un insegnamento universitario⁹. Pochi giorni prima del Natale del 1836, Luigi Configliacchi, forse dopo un colloquio con Rizzi, scriveva a Meleto per domandare «due esemplari del di lei podere a modello»¹⁰, alludendo assai probabilmente al testo della relazione apparsa sul «Giornale Agrario Toscano» con il titolo *Istituto agrario di Meleto di Val d'Elsa denominato podere modello e sperimentale*¹¹; era evidente che ormai istituto e podere modello erano divenuti oggetti di grande attenzione anche se di essi si sapeva ancora molto poco. Le uniche certezze provenivano dalla solida fama scientifica di Ridolfi e dall'esplicito richiamo alla natura applicata degli studi impartiti nella nuova scuola che, nel clima di vera e propria devozione riservata ai modelli emulativi, sembrava dovesse costituire l'elemento decisivo per il successo dell'iniziativa.

In questo senso, il piano pedagogico tendeva a confondersi con

⁸ *Ivi*, p. 43.

⁹ A. VOLPI, *La "filosofia della chimica". Un mito scienziasta nella Toscana di inizio Ottocento*, Firenze, 1998, pp. 15-18.

¹⁰ *Lettere inedite*, cit., p. 49.

¹¹ «Giornale Agrario Toscano», x, 1836, pp. 291-326.

quello della sperimentazione agraria, ed il notevole significato rivestito dal primo, nell'esperienza ridolfiana, compensava i limiti dell'esiguità manifesta della seconda. Meleto era, nell'intento del suo artefice, un luogo di educazione agraria, ma finiva per essere interpretato da molti contemporanei soprattutto come la sede di una profonda riforma dell'agricoltura, o quantomeno della progettazione di essa, procedendo a dilatare così a dismisura i confini reali di quanto messo alla prova, con estrema cautela, in pochi ettari di terreno già ben preparato. Da modello educativo diveniva un impegnativo sistema agricolo *tout court*, volto non a fornire risorse umane, adatte prima di tutto sul piano morale, per un'agricoltura in buona misura già definita – quella mezzadrile – quanto ad incidere in maniera pesante su qualsiasi tipo di amministrazione agraria, perché a ciò parevano condurre le ottimistiche adesioni al progetto ridolfiano. A più riprese lo stesso marchese, che era incline a distinguere tra i temi specifici del dibattito scientifico contemporaneo, necessari a conferire «modernità» alla riflessione economico-agraria, non sempre accompagnata da altrettanto coraggio sul piano dell'estesa applicazione sul campo, ed educazione di contadini e fattori, intesa come ramo fondamentale di quella popolare, avrebbe dovuto dichiarare l'assoluta impossibilità a fornire schemi generalizzabili tratti dai propri sistemi di coltivazione, ed in particolare della modificazione dell'avvicendamento di Norfolk introdotta a Meleto. Non è certo casuale che l'allievo prediletto di Ridolfi, Pietro Cuppari, nel tracciare un quadro dell'esperienza agronomica maturata in Val d'Elsa, avrebbe individuato il tratto saliente di essa nello sforzo di plasmare «l'educazione agricolo-morale degli agenti di campagna», decisamente prioritaria rispetto al tema delle rotazioni agrarie¹². Troppo difformi erano le condizioni di fertilità e i tratti geopedologici delle varie zone da cui gli giungevano le richieste di dati sull'esperienza di Meleto per poter isolare un modello unitario. In tal senso, il marchese aveva sostenuto l'opportunità di pubblicare sul «Giornale Agrario Toscano» una lettera indirizzatagli da George Perrin, commerciante, originario del Cantone di Vaud e dal 1828

¹² *Ivi*, N.S., I, 1854, pp. 181-196. Cfr. R.P. COPPINI, A. VOLPI, *Pietro Cuppari*, in *La Facoltà di Agraria dell'Università di Pisa. Dall'istituto agrario di Cosimo Ridolfi ai nostri giorni*, Pisa, 1991, pp. 153-159.

proprietario della tenuta toscana di Petrolo, che faceva rilevare l'assoluta originalità delle terre di Meleto «in circostanze ben diverse dalle nostre estenuate colline»¹³.

L'agricoltura era per Ridolfi un codice fortemente variegato al proprio interno, con ridotti denominatori comuni; il versante sul quale si poteva intervenire in maniera omogenea era solo quello dei soggetti del mondo agrario, della loro capacità di tenuta morale, della loro resistenza alla fatica, del loro attaccamento alla terra, e, nel caso dei proprietari e dei fattori, del loro senso di responsabilità. Su questi caratteri si poteva e si doveva insistere, abbinandoli ad una pronunciata sensibilità nei confronti della tecnica e della scienza più che nei riguardi dei contenuti, sempre parziali, di esse. Occorreva cioè plasmare un'educazione etica e un abito mentale che non rifiutassero a priori la novità in quanto parto della scienza; ed un simile risultato era fondamentale nel pensiero di Ridolfi sia per i riflessi politici, utili all'evolversi di un'opinione pubblica sensibile ad un conservatorismo «illuminato», sia per quelli sociali, ridimensionando il ruolo altrimenti decisivo dell'autorità ecclesiastica nel fungere da vaglio di qualsiasi elemento culturale, nuovo o trasformato, e scongiurando parimenti il rischio di «pericolose» fughe in avanti. Per questo aveva accolto con un certo timore il suggerimento indirizzatogli da Saint Martin, a cui aveva chiesto di trovare un «coadiutore» per la sua opera pedagogica a Meleto, allorché il savoiaro gli aveva suggerito un religioso dalle ottime referenze:

Egli è cattolico – assicurava Saint Martin – anzi ecclesiastico, anzi curato in questo momento, ma vera buona ed ottima parte di religione: costumi intemerati; istruzione variata pour un ecclésiastique de Savoie: ingegno piuttosto acuto e suscettivo di acquistare ogni maniera di cognizione: cuore amoroso per i ragazzi; e talento naturale osservabile per la comunicazione delle idee e per l'insegnamento.

¹³ «Giornale Agrario Toscano», XIII, 1839, pp. 223-238. Perrin criticava in generale, dell'agricoltura toscana, lo scarso uso delle macchine per battere il grano e la poca attenzione all'impiego dei concimi. All'esperienza di Perrin, nella tenuta di Petrolo, era stato dedicato uno scritto di Lapo de' Ricci in cui se ne elogiavano i pregi, soprattutto sul versante amministrativo (*Gita agraria a Petrolo in Val d'Ambra nel Valdarno superiore*, «Giornale Agrario Toscano», VII, 1833, pp. 329-336).

Non compariva alcun accenno specifico alla preparazione agromonica, dunque, a evidente conferma del fatto che Saint Martin conosceva cosa Ridolfi intendesse per «buon collaboratore», così come, a testimonianza della volontà di interpretare le richieste ridolfiane manifestata dalla lettera, era significativo il richiamo alla «vera ed ottima parte di religione» per indicare il possesso di una religiosità tutt'altro che tetragona nella difesa dei principi della tradizione. Nonostante simili rassicurazioni, il marchese fiorentino preferì non procedere «ad intavolare l'accomodamento», scegliendo di farsi carico, in pratica da solo, con l'ausilio del fido fattore Agostino Testaferatta, dell'educatorio di Meleto¹⁴.

Una ricerca di autosufficienza e di pieno controllo dell'iniziativa che piacque molto al nobile piemontese Filippo Villa di Montpascal, tra i fondatori della Società Agraria di Torino e poi della Società Reale di Agricoltura, convinto fautore della necessità di creare anche in Piemonte «un podere modello sperimentale», ed altrettanto consapevole delle difficoltà collegate proprio con l'esigenza ineludibile di gestirlo in prima persona:

Ma la mia ammirazione giunse al colmo, allorché rivoltasi alle cose agrarie la S.V. non si contentò di consacrarvi il tesoro scientifico delle sue cognizioni, ma volle ben anco dedicarvisi di animo e di corpo recandosi ad abitare in seno della più estesa sua elettiva famiglia, e staccandosi da ogni altro legame del viver civile, per il che non saprei dire se più m'abbia colpito il prospetto del bene immenso, che ne avrebbe ottenuto l'agricoltura, ovvero il sentimento filantropico che l'ha spinto a prendere siffatta determinazione¹⁵.

¹⁴ *Lettere inedite a Cosimo Ridolfi*, cit., pp. 55-57, lettera del 22 aprile 1837. Nel febbraio 1836, Ridolfi aveva discusso con Gian Pietro Vieusseux circa l'opportunità di un nuovo precettore per gli alunni di Meleto, facendo il nome di Luigi Corradini, futuro docente nell'Ateneo pisano. Anche in tal caso, tuttavia, il marchese era rimasto estremamente sul generico in relazione ai compiti che tale figura avrebbe dovuto assolvere: «Quanto alle funzioni che dovrebbe assumere il Corradini è inutile ragionarne. Il cuore che lo induce a prestarsi per questi giovani lo disporrà sempre all'occorrenza e noi c'intenderemo all'uopo perché guidati da un unico sentimento, quello di giovare» (lettera del 18 febbraio 1836, in C. Ridolfi – G. P. Vieusseux, *Carteggio I (1821-1838)*, cit., p. 264).

¹⁵ *Lettere inedite a Cosimo Ridolfi*, cit., p. 83, lettera del 10 febbraio 1838. «O sì bello esempio ch'ella somministrava all'Italia io non poteva far a meno di partecipare del suo nobile entusiasmo – continuava Villa di Montpascal –: conosceva da lunga pezza quanto il Piemonte fosse ancora addietro nella scienza dei campi, ed un podere modello speri-

Dagli ambienti torinesi, comunque, provenivano solo convinti elogi, e a quelli di Saint Martin e Montpascal, si univano le lodi del fisico Giacinto Carena, già presentato a Ridolfi da Giovanni Fabbroni fin dal 1821, che nel febbraio del 1836 scriveva a Giovan Pietro Vieusseux per esprimere tutto il suo compiacimento per quanto aveva letto dell'esperienza di Meleto e della «crescente istruzione degli allievi»¹⁶. Nel 1839, poi, era Rocco Ragazzoni, dopo aver visitato nel settembre dell'anno precedente le terre di Meleto, a stendere in forma di lettera indirizzata a Villa di Montpascal un favorevole resoconto dell'iniziativa ridolfiana, pubblicato sul «Repertorio d'agricoltura»¹⁷, in cui esprimeva la propria ammirazione per l'efficienza degli strumenti aratori perfezionati nell'officina annessa al podere modello e per la rigida disciplina impartita agli allievi. Proprio per questi meriti, ai quali si aggiungeva l'adozione di efficaci sistemi di coltivazione, Ragazzoni riteneva indispensabile che venisse inviato presso la scuola di Meleto un piemontese perché apprendesse i principi ispiratori dell'esperienza toscana.

L'istituto di Meleto non ebbe ancora alcun piemontese – scriveva l'agronomo nel 1840 – L'agricoltura nostra, sebbene da V.S. Chiarissima assai lodata, non è senza difetti (...) sarebbe adunque bene che anche tra noi alcuni costì venisse ad apprendere per poi diffondere i lumi acquistati: si ricordi che il nostro Fellemburg non è solo Toscano, ma Italiano¹⁸.

mentale fissava i più caldi miei voti: ma il ciò eseguire colle sole mie tenui forze, e nelle mie circostanze diveniva impraticabile; che oltre all'esigere maggiori lumi di quanto io ne fossi fornito, trovai il più forte ostacolo nell'assistenza personale, che ad impresa di tal fatta vuolsi la più costante, e nel concorso di persone sufficientemente istruite e di buona volontà per lo meno se non scevre affatto dai volgari pregiudizi» (*ivi*, pp. 83-84).

¹⁶ Lettera di G. Carena a G.P. Vieusseux, 18 febbraio 1836, in Biblioteca Nazionale di Firenze, *Vieusseux*, 18, 63.

¹⁷ XI, 1839, pp. 7-28. Ragazzoni aveva visitato Meleto in occasione della annuale riunione agraria, svoltasi presso la villa di Ridolfi. Di questa visita aveva dato notizia in una lettera indirizzata a Filippo Villa di Montpascal ed appunto pubblicata sul «Repertorio d'agricoltura». In essa, Ragazzoni aveva descritto in particolare le nuove coltivazioni introdotte a Meleto, tra cui l'arachide e la patata, e i molteplici pregi dell'aratro ridolfiano, costruito dall'officina annessa alla villa padronale e lodato soprattutto per «la «facilità» con la quale tale strumento poteva essere condotto da una sola persona, lavorando «in profondità la quantità di terra che si voleva».

¹⁸ *Lettere inedite a Cosimo Ridolfi*, cit., pp. 206-207, lettera del 3 novembre 1840.

Una tappa obbligata

Sempre con un rigoroso appello ai pregi di una formazione morale e non chiusa alle novità, il marchese aveva illustrato i caratteri della sua scuola al barone di Crud, svizzero, autore di una sfortunata iniziativa di sperimentazione agraria nel modenese, che chiedeva di accogliere presso il convitto di Meleto due dei figli di Antonio Codelupi, liberale emiliano, affascinato dall'idea ridolfiana di introdurre in diverse aree della Toscana un quadriennale corretto con la coltivazione delle barbabietole durante il primo anno della rotazione¹⁹. Lo stesso Crud aveva espresso la propria, piena ammirazione per l'impresa di Meleto all'astronomo Giuseppe Gaetano Bianchi, già socio corrispondente dei Georgofili fin dal 1824, che, convinto della bontà dell'impresa dai racconti del barone e dalle varie letture in tema, nonostante l'età decisamente avanzata ed un pessimo stato di salute aveva comunicato a Ridolfi il proprio intendimento di fargli visita.

La dolcezza della stagione presente, qualche piccolo miglioramento di salute, il coraggio, che non mi abbandona, – scriveva Bianchi – mi animano a tentare un viaggio fino a Firenze per abboccarmi con lei, e confidarle alcune idee agronomiche che nutro da molt'anni, avendo bisogno per fissarle di ritrovare un Amico, della sua capacità, che mi consigli, e mi determini nella scelta del miglior modo per renderle profittevoli, se pure mi sarà dato di essere utile o vivo, o morto a miei simili, come credo obbligo di qualunque buon cittadino. Sapendo però che ella farà qualche gita a Firenze per le sessioni Accademiche La pregherei d'indicarmi la prima Epoca precisa dopo Pasqua, acciò possa soddisfare una brama che è divenuta per me somma singolarmente dopo letto l'articolo parte morale nel N. 35 pag. 254 gior.agr.²⁰.

¹⁹ *Ivi*, pp. 19-21, lettera del 23 gennaio 1836. Crud, noto come autore della traduzione francese dei *Principi ragionati di agricoltura* di Thaer e di alcuni testi di economia agraria, era entrato in possesso nel 1814, insieme al banchiere Jean Gabriel Eynard di una tenuta di proprietà prima degli Este e poi dei Cybo. Già nel 1836, tuttavia, numerose difficoltà finanziarie lo convinsero a disfarsene e a tornare a Losanna, lasciando aperto però un significativo dibattito sulla validità della sua esperienza che vide la luce sulle pagine del «Giornale Agrario Toscano» (cfr. anche F. LANDI, *La diffusione delle conoscenze agrarie nella Romagna*, in *Le conoscenze agrarie e la loro diffusione*, cit., pp. 161-162).

²⁰ *Lettere inedite a Cosimo Ridolfi*, cit., pp. 50-51. Il riferimento di Bianchi era all'intervento apparso sul «Giornale Agrario toscano» nel corso del 1835 (XI, pp. 254-284).

Qualche mese più tardi, nel marzo 1837, era il chimico pavese Gaspare Brugnatelli, altro amico di vecchia data di Ridolfi, a elogiare i pregi di Meleto, dove tra l'altro il suo testo di *Elementi di storia naturale*, edito a Pavia nel 1825 dalla tipografia Bizzoni e ristampato nel 1830, era stato adottato come libro di riferimento per la materia, proprio in questa seconda versione²¹.

I rapporti epistolari con il gruppo lombardo sarebbero continuati per tutto il 1838 con nuove missive di Giuseppe Moretti e Luigi Configliacchi. Il primo chiedeva al marchese di ospitare per qualche giorno presso la sua villa «l'egregio Sig. Antonio Griffini valente agronomo pavese», che, accompagnando a Firenze la figlia, allieva del Conservatorio di musica di Milano, reclutata per la stagione del carnevale al Teatro della Pergola, voleva sfruttare l'occasione per visitare «l'utilissimo stabilimento agricolo di Meleto» fondato «con tanto dispendio e sì vaste cognizioni; stabilimento che non la sola Toscana, madre d'ogni sapere, ma benanco la nostra Italia tutta onora»²². Meleto stava diventando una delle tappe obbligate dei percorsi dei viaggiatori che intendevano qualificare la propria *ars peregrinandi* con i tratti della moderna osservazione scientifica, in ossequio alla quale occorreva tracciare rotte originali, destinate spesso ad abbandonare i grandi centri d'arte per inoltrarsi in direzione delle «preziose» e periferiche esperienze rurali. In questo senso era l'esistenza di realtà come Meleto appunto che legittimava l'idea delle «gite agrarie», tanto care alla pubblicistica dell'epoca e concepite in buona misura per far risaltare quelle parti di frequente nascoste e trascurate dei paesaggi economici, che venivano così al contrario assunte a simboli di una felice trasformazione incipiente; un mutamento miniaturizzato nelle dimensioni ma dalla grande carica culturale, in quanto testimonianza della sensibilità al nuovo da parte di segmenti avvertiti della classe dirigente tradizionale che avevano il massimo interesse a divulgare i loro sforzi. Proprio le campagne avrebbero dovuto costituire infatti il territorio privilegiato di tale sensibilità dal momento che lì, e non nei centri urbani, si sarebbe potuta compiere più facilmente la prospettiva di graduale aggiornamento delle pratiche pro-

²¹ *Lettere inedite a Cosimo Ridolfi*, cit., p. 52.

²² *Ivi*, pp. 112-113, lettera del 30 novembre 1838.

duttive e dei costumi sociali, preceduto ed avviato da una serie di sperimentazioni, in scala ridottissima, alle quali bisognava però dare immediato risalto pubblicistico perché prova di un'evidente buona volontà in tal senso. Le immagini di Meleto e di altre realtà modello, sparse nelle campagne toscane, dovevano essere riunite in trame narrative comuni che certo ne rafforzavano la capacità pedagogica e la rappresentazione celebrativa in grado di oscurare le ben più vaste zone dell'agricoltura regionale ancora escluse da ogni traccia di cambiamento. Al di là del continuo schermirsi di Ridolfi, il mito di Meleto era sapientemente costruito con il fondamentale ausilio del «Giornale Agrario» per conferire al ceto della possidenza toscana un chiaro segno di appartenenza, visibile in patria e fuori dai confini; un simbolo distintivo dai contorni scientifici, sociali e morali.

La lettera di Luigi Configliacchi, spedita il 30 novembre, era decisamente più impegnativa di quella di Moretti. Il naturalista milanese aveva ricevuto dall'arciduca Giovanni d'Austria, in occasione della visita compiuta presso l'Orto agrario dell'Ateneo patavino, l'incarico di costituire, un «Istituto agronomico da fissarsi annesso all'Orto per formare degli allievi»²³. In quella circostanza, Configliacchi non aveva esitato, «come il sentimento della verità esigendo», a fare esplicito richiamo al modello di Meleto e al «suo generoso e dotto fondatore», indicandolo al principe nei termini dell'esempio da imitare. Per questo si trovava nell'esigenza di possedere maggiori informazioni sull'istituto e sulla sua gestione. Aveva bisogno di ricevere quanto era già stato pubblicato in relazione alla scuola ridolfiana, e soprattutto chiedeva di poter partecipare alle ormai «celebri riunioni agrarie di Meleto», concepite dal marchese per far conoscere lo stato dei lavori della sua iniziativa²⁴; un desiderio questo coronato nell'ottobre del 1839, quando Ridolfi ospitò nella sua villa, il «Paradiso di Meleto» per usare ancora le espressioni di Configliacchi, gli intervenuti al primo Congresso degli scienziati italiani, tenutosi a Pisa²⁵. A Pavia, inoltre, Ridolfi conosceva Giu-

²³ *Ivi*, pp. 113-114, lettera del 30 novembre 1838.

²⁴ Sulle riunioni agrarie concepite da Ridolfi, cfr. A. VOLPI, *Le giornate agrarie di Meleto*, in *La situazione delle scienze al tempo della "Prima riunione degli scienziati italiani"*, Pisa, 1989, pp. 317-332.

²⁵ L'espressione veniva utilizzata da Configliacchi in una lettera a Ridolfi, spedita da Pavia il primo giugno 1840, in *Lettere inedite a Cosimo Ridolfi*, cit., pp. 186-187.

seppe Comolli, titolare della cattedra di economia rurale nell'Ateneo cittadino che nella direzione dell'Orto sperimentale annesso all'insegnamento si servì non di rado dei consigli del marchese.

povero come io trovai questo orto agrario – scriveva nel giugno 1840 – di specie cereali, ortensi ed economiche penso di arricchirlo alla meglio; però mi rivolgo a V.S. Pregandola a volermi spedire dei semi vegetabili, la cui coltivazione possa riuscire vantaggiosa in queste province Lombarde. Nel venturo anno vorrei tentare la coltura del frumento di Valle di Greve; quindi interesse la di Lei compiacenza ad unire alcuni grani alla collezione che avrà la bontà di mandarmi²⁶.

Anche dal Meridione giungevano attestati di stima da figure già molto note. Nel dicembre 1838, Salvatore Scuderi, uno dei primi docenti di economia delle Università italiane e in contatto epistolare con il marchese fin dal 1817, scriveva da Catania per far conoscere agli amici fiorentini l'avvenuta associazione della locale Accademia Gioenia di Scienze naturali al «Giornale Agrario Toscano», deliberata dal consesso siciliano dopo avervi letto i rapporti sulla scuola di Meleto: «Non si può far di più, né meglio per avvalorare in Italia gli studi georgici, ed è rarissimo il caso di trovarsi una persona, come lei, che sacrifichi all'amore della scienza, ed all'utile pubblico le sue cure. Ella con ciò ha livellato l'Italia colla Francia, e colle pulcre insigni nazioni, appo le quali i metodi sperimentali agronomici de' poderi di modello sono molto in voga»²⁷. Qualche giorno dopo era Achille Rossi, collaboratore de «il Progresso» di Napoli a rivolgersi a Ridolfi per ringraziarlo del felice soggiorno presso Meleto e della istruttiva visita «nel podere modello e sperimentale e nell'istituto agrario»²⁸. Frutto delle osservazioni maturate in

²⁶ *Ivi*, pp. 191-192. «Vorrà Ella, Preg.mo Signore, perdonarmi – esordiva Comolli – se mi prendo la libertà di scriverle senza avere il bene della personale di Lei conoscenza. Professando io pure quella scienza alla quale V.S. Ha aggiunto tanto lustro colla creazione dello sperimentale suo stabilimento, mi permetto di pregarla a non isdegnare che entri seco Lei in corrispondenza per mia istruzione e per tenermi in giorno dei progressi che Ella di continuo fa provare all'agricoltura».

²⁷ *Ivi*, pp. 120-121.

²⁸ *Ivi*, pp. 123-124. La lettera di Achille Rossi, che era stato ospite di Meleto l'8 e il 9 settembre 1838, portava la data del 27 dicembre del medesimo anno.

tale occasione erano stati due articoli pubblicati da Rossi nel corso del 1838 su «Il Lucifero», che aveva preso vita a Napoli proprio in quell'anno, e non sufficienti ad esaurire l'importante materia.

Ho promesso ancora di far conoscere in appresso altre cose intorno a Meleto – scriveva Rossi – dappoiché di esse non si ragiona che nel giornale agrario toscano, e della numerosa popolazione di Napoli pochissimi conoscono appena la pubblicazione di tal giornale toscano (...) Ardisco di pregarla grandemente che se alcuna volta le piacerà di veder pubblicare in Napoli alcuna scritta intorno a quanto ella pratica in Meleto, mi farà onore di dirigersi a me²⁹.

Nell'aprile del 1839, ancora dalla Sicilia, perveniva la missiva del nobiluomo Giacomo Gravina che, appresi i caratteri generali dell'esperienza di Meleto dalle informazioni acquisite dall'Accademia Gioenia, chiedeva a Ridolfi una serie di strumenti agricoli perfezionati nella tenuta toscana ed in particolare diversi tipi di coltro utilizzati nei lavori del podere modello.

Un buon aratro per la Sicilia gli è il più gran dono di Dio – concludeva Gravina – assai più atto a render prosperosa la mia patria che un sistema di buone leggi. Or questo è quello da lei inventato e che io le chiedo. Cerere e Bacco che tanto figurano nella Teogonia di questa classica terra avran forse fatto meno di un Marchese Ridolfi³⁰.

Il quadro delle relazioni con altre istituzioni scientifiche era completato dagli stretti contatti di Ridolfi con Ugo Calindri, uno dei soci fondatori della Società economico-agraria di Perugia e dal 1836 impegnato nell'amministrazione della tenuta di Antignolla di proprietà del marchese Giovan Battista Guglielmi. Tra il 1839 ed il 1840, allorché collaborava anche con Domenico Bruschi alla dire-

²⁹ *Ibidem*.

³⁰ *Ivi*, pp. 130-131. «Nella carenza di relazioni in cotesta sua bella patria io – scriveva Scuderi – le chiedo di aver la bontà di fornirmi gli strumenti seguenti che Ella fa costruire nella sua bella fattoria di Meleto: 1 Coltro Ridolfi coll'orecchio alla Lambruschini 2 Detto montato alla Dombasle coll'orecchio alla Lambruschini 3 Erpice a rombo N.B. Si chiede la memoria del Marchese Cosimo Ridolfi sul coltro e tutt'altre istruzioni sull'uso e maneggio dei sopradetti strumenti».

zione dell'Orto sperimentale, annesso all'Ateneo perugino, Calindri scrisse a più riprese a Ridolfi, «il Principe dell'Agraria Italiana»³¹, per chiedere consigli e per sottoporgli alcune sue memorie. Nella primavera del 1840, si recò a Meleto per assistere alle lezioni e per visitare il podere modello del quale riprese numerosi aspetti nel dar vita, durante il 1844, ad una cattedra teorico pratica di agricoltura che tre anni più tardi sarebbe confluita nell'Università di Perugia³². A Calindri si devono in gran parte anche i buoni rapporti di Ridolfi con Vincenzo Rinaldi, membro della Società di agricoltura di Jesi e direttore del podere modello creato da tale società, che aveva domandato al marchese in varie occasioni pareri sulla formulazione dei premi da proporre ai proprietari marchigiani.

Lo scopo di questa scuola – scriveva Rinaldi, riferendosi alle lezioni impartite nel già ricordato podere sperimentale – è solo il perfezionamento della coltura dei prodotti a noi comuni, ed il diminuire il più possibile gli errori, ed i disordini nella classe colonica, ed una propagazione la più sollecita delle modificazioni che meritano i nostri campi. Se con la sua lunga esperienza guidata da un sopraffino criterio conoscerà mezzo più efficace per conseguire con più facilità il fine proposto mi sarà piacevole un avviso³³.

³¹ Si tratta di un'espressione utilizzata da Calindri in una lettera a Ridolfi del 22 gennaio 1840 (*ivi*, p. 162). In tale missiva Calindri ringraziava Ridolfi per l'attenzione dedicata ai suoi scritti ed aggiungeva: «Dopo tutto ciò azzarderei una preghiera, il cui esaurimento che invoco da Lei potrà porre ad effetto in qualunque benché lontanissimo tempo; ed esso consisterebbe nello adempimento del vivissimo desiderio, che assieme ad ogni altra annotazione che Ella credesse praticare nel mio scritto volesse pure degnarsi di segnarmi anche in poche parole dei cenni a margine di quelle molte località che debbo completare di studiare e rendere più adatte alla intelligenza dei puri pratici; e tutti questi sacrifici sono costretto implorare dalla singolare gentilezza e filantropia del Principe dell'Agraria italiana, affinché in questa importantissima parte dell'agricoltura avessi una traccia completa da potermene giovare particolarmente, sia per testo di quei discorsi teorico-pratici che in alcuni giorni dovrò fare come coadiutore del nostro Professor Bruschi Direttore del podere dell'Orto di esperimento, sia pel punto della relativa materia che dovrò collocare nella riunione di certi scritti diretti alla semplice istruzione dei rozzi pratici nostri agricoltori».

³² F. BETTONI, *L'istruzione agraria nell'Umbria: tendenze, obiettivi, istituzioni (1802-1920)*, in *La diffusione delle conoscenze*, cit., pp. 359-386.

³³ *Ivi*, p. 170, lettera del 9 marzo 1840. In tale lettera, tra l'altro, Rinaldi riferiva a Ridolfi anche l'esito dell'impiego nelle terre del podere modello dell'aratro ridolfiano: «Con il dettaglio del suo libretto sulla condotta dell'aratro si sono potuti fare vari solchi, non però liberi dalle zolle che vi ricadevano, né senza incomodo per il bifolco che doveva tenere le stegole alzate per cui il piano inferiore del coltro non era tutto sopraapposto al piano superiore del coltro. Dubito che le terre nostre più forti di quelle della Toscana ri-

Sempre nelle Marche, Ridolfi aveva frequenti scambi epistolari con l'Accademia agraria di Pesaro, che disponeva, fin dalla creazione, avvenuta nel 1827, di un orto sperimentale e di alcuni terreni dove venivano eseguite le esperienze agrarie, le produzioni delle quali servivano in parte a coprire le spese della medesima Accademia. Il responsabile della direzione di tali terreni era il conte Francesco Cassi, ma il consesso accademico, forse non del tutto convinto del suo operato, decise nel marzo del 1840 di chiedere al marchese fiorentino se gli fosse stato possibile inviare a Pesaro «alcuno de' suoi alunni, nel quale confiderebbero moltissimo questi signori» per «ben dirigere, ed immaginare vantaggiose prove tracciate sulla norma delle regole, e precetti d'arte, mi sia permessa la frase, della moderna scuola». «È da avvertirsi – aggiungeva Antonio Giacomini, incaricato dagli accademici di formulare a Ridolfi la proposta e proprietario di una tenuta dichiaratamente ispirata al modello ridolfiano – che oltre di prestarsi per l'Accademia, potrebbe occuparsi ancora, e dirigere altre operazioni campestri di alcuni possidenti, che facilmente lo chiamerebbero nei loro poderi»³⁴.

L'aver studiato a Meleto stava diventando un'ottima carta di presentazione che si legava intimamente all'autorevolezza del suo fondatore. Non è un caso perciò che una ventina degli ex alunni dell'istituto di Val d'Elsa abbiano trovato rapide e fortunate collocazioni, da Luigi Del Puglia, agente della fattoria del marchese Ferdinando Bartolommei prima e poi di quella dei Dufour Berte, ad Agostino Ciulli, fattore della famiglia Tolomei, a Luigi Della Fonte, fino a Luigi Randelli, direttore dei fondi di un costituendo istituto agrario a Rovereto, e a Angelo Marinelli, fattore delle varie aziende dei Guicciardini³⁵. In questo senso Ridolfi indicava una li-

chiedano la linea di tiro meno spezzata con un angolo maggiore nel punto della stanga dove è fisso il coltro».

³⁴ *Ivi*, pp. 176-178, lettera del 16 marzo 1840. «Né questo soltanto si desidera dall'esimia bontà sua – proseguiva la lettera – ma, in caso di assoluta impossibilità di soddisfare questo nostro desiderio, di cui Ella tanto in scritto, che a voce mi ha fatto quasi certo, si pregherebbe di proporre almeno alcun altro di sua fiducia, che quantunque non profondamente scienziato, fosse però allevato ad una buona pratica, talché per ora Ella lo stimasse abile a corrispondere al voto di questi Accademici, ed al fine che si proporrebbero almeno per dare buon incominciamento alla proposta utilissima impresa».

³⁵ R. PAZZAGLI, *La circolazione delle conoscenze agrarie*, cit., pp. 513-515.

nea ben chiara; se non era possibile esportare altrove il modello agrario concepito per una zona con precise condizioni geografiche e con particolari livelli di fertilità, era però ipotizzabile formare dei fattori dotati del bagaglio delle esperienze necessarie per dirigere qualsiasi tipo di azienda e della capacità di adattare le loro conoscenze alle singolarità dei casi specifici in cui fossero stati chiamati ad operare. Per fare ciò, tuttavia, il marchese si sarebbe rapidamente convinto che la scuola di Meleto non era adeguata, dato l'eccessivo peso della più volte ricordata componente pedagogico morale, e avrebbe rivolto le sue cure alla creazione di un istituto da collegare all'insegnamento universitario, nel quale la quantità del tempo dedicata alle materie più propriamente scientifiche, e teoriche, dell'agricoltura sarebbe risultata decisamente maggiore.

Estimatori di ogni genere e provenienza

La fama di Meleto andava intanto diffondendosi velocemente in tutte le direzioni. Fin dal 7 aprile 1837 era arrivata nella villa rinascimentale della famiglia Ridolfi, già posseduta dai Salviati, avi materni del marchese, una lettera decisamente singolare; a spedirla era Vincenzo Peruzzi, intimo di Leopoldo II, che aveva ricevuto «una commissione da S.A. Ibrahim Pascià la quale ha per oggetto principale di migliorare l'agricoltura dell'Oriente, volendo S.A. fare imparare agli arabi il modo di coltivare la terra all'uso europeo»³⁶. Peruzzi, che era stato a lungo a Parigi, prestando servizio nell'amministrazione napoleonica ed aveva avuto quindi numerosi contatti con la famiglia regnante egiziana, metteva al corrente il destinatario della missiva della volontà del padre di Ibrahim, Mehemet Alì, di avviare gradatamente una tale riforma, cominciando «l'esperimento dalle sue tenute particolari». Per fare questo il *bey* non aveva esitato a reclutare nell'iniziativa alcuni ex allievi dalla scuola di Roville, diretta da Dombasle, ma, non del tutto soddisfatto da una simile esperienza, era stato consigliato dal medesimo Peruzzi di rivolgersi a qualche sapiente agricoltore toscano:

³⁶ *Lettere inedite a Cosimo Ridolfi*, cit., p. 53.

Letta nei giornali una tal notizia – chiariva Peruzzi – ne domandai in Egitto la verità, ed avutane la conferma io non sono stato estraneo dal promuovere qualche idea favorevole in Egitto sopra la preferenza o almeno la concorrenza da darsi anche ai toscani, i quali esercitano con intelligenza la loro industria sopra infiniti articoli d'agricoltura, nell'istesso territorio e provincia.

Era riuscito così a inviare in terra egiziana diversi lavoranti provenienti dal granducato; il passo successivo era però quello di portarvi un contadino in possesso delle migliori conoscenze agronomiche maturate partecipando alle lezioni di Meleto:

Un contadino con la sua moglie, un contadino robusto, intelligente e capace di ben lavorare colle proprie braccia in modo da servir d'esempio e d'istruzione ai contadini del paese (...) Si vorrebbe inoltre che questa famiglia fosse tranquilla, onesta e morale, e che sia gente da lavorare colle proprie braccia in modo da poter facilmente fare apprendere agl'arabi (...) A questo oggetto sono ad interessare la V.a amicizia onde aiutarmi in questo impegno, e credo nel tempo istesso di rendere dovuto omaggio al fondatore del podere modello. Pregandovi d'interessarsi per trovare questa piccola famiglia o possibilmente fra i vostri già istruiti o in codesta provincia delle meglio coltivate in Toscana³⁷.

Non è stato possibile chiarire se una famiglia di contadini con queste caratteristiche sia stata realmente individuata da Ridolfi e spedita in Egitto; è certo che negli anni seguenti il marchese avrebbe avuto modo nuovamente di occuparsi dell'agricoltura del Nord Africa, proponendo a più riprese, forse sulla scorta delle considerazioni di Peruzzi, alcuni progetti di colonizzazione in varie aree dell'Algeria da realizzare con la partecipazione anche di capitali

³⁷ *Ivi*, p. 54. «Non si tratta di disfarsi di una intera famiglia – continuava Peruzzi – ma soltanto di una frazione della medesima. Io mi propongo inoltre di corredarla delle macchine ed attrezzi rurali necessari per i quali preferirò certamente quelli delle vostre officine. Le condizioni potrebbero essere di fare una scritta per 2 o 3 anni, spese di viaggio e ritorno pagate, provvisione (facendo in Egitto a talleri moneta di 9 paoli toscani) potreste arrivare ai 30 e 40 talleri al mese pagabili al Capo di Casa, mentre non mi farebbe ostacolo nessuno se vi fosse qualche figlio o figlia, vitto non compreso mentre costa pochissimo, l'alloggio è inutile metterlo mentre glielo danno nel luogo delle operazioni».

francesi e con l'impiego di manodopera specializzata formatasi in Toscana.

In giugno, Ridolfi riceveva da Carlo Torrigiani la notizia della nomina a socio corrispondente della Massachusetts Society for Promoting Agriculture di Boston, per i meriti acquisiti con l'ideazione e l'apertura dello Stabilimento di Meleto; il diploma infatti rilasciato tre anni prima non era mai giunto a destinazione per varie traversie ed una seconda copia era stata affidata dal presidente del consesso statunitense, Thomas James Winthrop, allo scultore Horace Greenough, in partenza per l'Italia dove avrebbe collaborato con Lorenzo Bartolini³⁸. Di grande credibilità, Ridolfi e le sue proprietà di Meleto godevano anche in terra britannica³⁹. La scuola avrebbe infatti ospitato nel corso del 1838 i due figli, George e Robert, di John Edward Crawford, alto funzionario della diplomazia inglese, di stanza in Toscana, dove aveva stabilito una stretta relazione d'amicizia con Enrico Mayer e si era pericolosamente legato agli ambienti mazziniani. Crawford, a cui Ridolfi si era rivolto per poter ricevere dall'Inghilterra alcuni esemplari di pecore della razza New Kent nel tentativo di trapiantarne l'allevamento nel granducato, si adoperò per far conoscere presso la madre patria l'esperienza educativa del marchese fiorentino, proponendola a più riprese come modello⁴⁰. Un entusiasmo che coinvolgeva numerosi altri suoi connazionali; nel giugno del 1836 aveva scritto a Ridolfi un certo Staines, amico di Marc Antoine Jullien e collaboratore dall'Inghilterra delle sue varie iniziative editoriali, per esprimere il suo grande apprezzamento nei confronti dello «stabilimento, basato su quei principi di vera utilità che non possono mancare d'esser vantaggiosi agli allievi, e di trovare successivamente, sia in Toscana, sia ne' paesi esteri, molti imitatori». Il grande merito di Meleto era quello, continuava Staines, di puntare ad una grande concretezza, di

³⁸ *Ivi*, pp. 60-61.

³⁹ Diverse testimonianze delle relazioni di Ridolfi con i circoli culturali inglesi sono contenute nel volume *Lettere inedite a Cosimo Ridolfi nell'Archivio di Meleto*, I, 1817-1835, a cura di R.P. Coppini e A. Volpi, Firenze, 1994, in particolare nelle lettere di Robert Finch, John Frederic Daniell e Michael Faraday. Fin dal 1819, inoltre, Ridolfi era stato messo in contatto da Gino Capponi, che aveva visitato le tenute di Coke, con alcuni dei principali agronomi britannici (*ivi*, lettera di Gino Capponi a Cosimo Ridolfi, 25 luglio 1819, pp. 47-50).

⁴⁰ *Lettere inedite a Cosimo Ridolfi*, II, cit., p. 70.

anteporre il solido, alla superficie, la sostanza all'ombra, nel dar il primo passo a ciò che la natura ha voluto che lo abbia; nel non contrastare le sue intenzioni benefiche, in somma nel collocare le fondamenta del benessere nazionale sui prodotti del suolo, e lo sviluppo ragionato di loro incremento.

Il rispetto del primato sociale, ed anche morale dell'agricoltura, costituiva l'elemento fondante e distintivo del progetto ridolfiano che rigettava le mene di un pericoloso «industrialismo».

Dall'altro canto, vediamo altrove, segnatamente ne' paesi oltremontani, benché non si possa asserire con esattezza che l'agricoltura sia affatto trascurata, è certo però, che non viene assolutamente riguardata come lo scopo essenziale, il sine qua non. Anzi colà, si fa della coltura del terreno, una cosa soltanto accessoria, convenzionale, e di supplemento, e ne vengono istituite le manifatture; onde il commercio delle quali esteso oltremodo, precipita continuamente e di repente, le popolazioni alla rovina (...) Trovando, dunque, come già dissi, il sistema adoperato in Toscana stabile, non sottoposto all'influsso di vicissitudini disastrose e d'altronde adattabile allo stato sociale dell'uomo su tutt'i rapporti per migliorare la sua condizione tanto materiale che civile, in vece di comprometterla, io bramai esternare questi sentimenti, al medesimo tempo felicitando il paese che possedeva tanti Signori (fra i quali viene occupato un posto distintissimo da V.S.Ill.ma) che sappiano, non dico meramente apprezzare queste verità, le quali sono pur innegabili, ma che avendole praticate, si fanno in certo modo i mallevadori della prosperità di loro patria, di cui sono già i veri benefattori⁴¹.

Nel rifiuto generalizzato del processo di macchinizzazione industriale si profilava l'immagine di una Toscana sanamente agricola, tutta protesa nel dare fondo alle proprie migliori risorse, lo sfruttamento delle quali non contrastava con l'ordine armonico, ed estetizzante, dei fenomeni naturali; quella che veniva raffigurata come l'identità toscana non doveva fare i conti con il carattere artificiale delle trasformazioni economiche, sovrapposte per le esigenze della modernità al tessuto sociale ed economico originario in nome di

⁴¹ *Ivi*, pp. 31-32.

una «forsennata» ricerca della ricchezza. Meleto era il paradigma di un simile spirito proprio per il fatto di costituire una realtà ipso facto pedagogica ed agronomica; insegnando l'agricoltura, nei suoi principi di assoluto rispetto degli imperativi naturali, si diffondeva la morale, che a sua volta educava ad individuare e tutelare tali imperativi. Su questo piano diveniva possibile però anche la sostanziale dilatazione dei confini della stessa vicenda di Meleto che acquisiva i contorni di uno dei dati basilari di rappresentazione dell'intera realtà toscana contemporanea, sempre più costruita attraverso la somma di immagini singole decisamente ingigantite; Ridolfi, l'Accademia dei Georgofili, la «felice» mezzadria, la bonomia del principe, il circolo e i giornali di Gian Pietro Vieusseux. Ogni altra, veritiera analisi del quadro regionale faticava a trovare spazio e l'animato dibattito sulla definizione della categoria storiografica e civile di «Rinascimento» non facilitava le cose. Certo, erano in molti i grandi proprietari terrieri che avevano compreso l'estrema utilità, ai fini del rafforzamento del loro ruolo sociale, del consolidarsi interno ed internazionale del «mito» di Meleto, come luogo di identificazione, e di promozione pubblica dell'operato di un intero ceto, capace di dissolvere i rischi del conflitto con le popolazioni delle campagne. Non esitarono infatti a prendere parte alle varie riunioni agrarie convocate da Ridolfi e a fare di lui la propria guida, fino ad acclamarne l'investitura a presidente dell'Accademia dei Georgofili nel 1842. Il nobile fiorentino Luigi Tempi gli si rivolgeva con le espressioni dovute ad un *pater familias*:

È una ben sentita consolazione nel vedere appagato, consolidato, e fatto segno all'unanime proposizione di tutti i ceti di persone, il più prezioso stabilimento d'educazione che vanta la Toscana, e dirò anco l'Italia (...) Parlando al tetto in giù, è certo che quand'anco la vostra esperienza agraria non giungesse a riformare intieramente le valide abitudini campestri, le quali hanno pur troppo tenere radici nel sistema di mezzadria, ciò nondimeno sarà un passo immenso di civiltà al veder comparire in Toscana dei Possidenti, e dei fattori capaci di render ragione delle loro operazioni agrarie⁴².

⁴² *Ivi*, p. 104, lettera del 22 settembre 1838. Il marchese Luigi Tempi era stato uno dei più convinti sostenitori delle varie iniziative pedagogiche poste in essere da Cosimo Ridolfi e dal gruppo dei moderati fiorentini (cfr. *Lettere inedite a Cosimo Ridolfi*, 1, cit., pp. 54-56 e 86-88).

Maggiormente concreto, ma non meno rispettoso, risultava Vincenzo Salvagnoli, che superava l'ambito morale dell'iniziativa di Meleto per individuare i tratti di una più generale riforma dell'agricoltura da essa estrapolabili, forzando forse il pensiero del suo fondatore. Dopo aver letto «il libretto» in cui Ridolfi aveva condensato i vari interventi pubblicati sulla scuola di Val d'Elsa, l'empolese dichiarava necessario

che i proprietari toscani debbano cessare di fare i Signori per diventare Impresari d'industria. Quindi vo pensando ad un sistema d'educazione e istruzione corrispondente a questo pubblico bisogno. E mi pare che il vostro istituto da podere modello debba convertirsi in Iscuola tecnico pratica dei proprietari, affittuari (futuri), Periti (futuri), e Fattori (futuri anch'essi, ma pochi) (...) La proprietà fondiaria in Toscana (molto più che altrove, tranne la Francia) ha subito una vera rivoluzione. Ma né scuole, né costumi, né governi domestici si sono posti in armonia con questo mutamento. Voi solo trascinato più dalla vostra mente e dal vostro istinto che dalla necessità del paese (ancor non ben definita) avete cominciato l'opera di equilibrio fra i bisogni, e i mezzi. A voi spetta ora di formulare un sistema; agli altri di adottarlo, e così renderne universali e durevoli i benefici⁴³.

Da pedagogo, Ridolfi avrebbe dovuto trasformarsi in teorico di un profondo cambiamento agrario, in grado di supplire alle lacune dell'amministrazione statale e di concepire un progetto di governo di un'economia già in evidente trasformazione. Gli altri non avrebbero dovuto far altro che seguirlo. Forse queste pressioni ebbero un peso non trascurabile nel convincere Ridolfi, agli inizi degli anni Quaranta, in concomitanza con il varo a Pisa della riforma universitaria concepita dal sovrintendente Gaetano Giorgini, dell'opportunità di superare la dimensione strettamente localistica ed educativa di Meleto per avviare un corso di studi superiori nel quale preparare i figli dei proprietari di tutta la Toscana, futuri amministratori delle loro terre e possibili artefici dunque di una riforma agricola complessiva.

⁴³ *Lettere inedite a Cosimo Ridolfi*, II, cit., pp. 117-118, lettera del 10 dicembre 1838.

Ancora elogi

Il fascino di questa Toscana «immaginaria» e impegnata in un mutamento difficilmente verificabile in concreto risultava tanto forte da travalicare i confini del continente europeo. L'8 novembre 1837, il noto astronomo Giovan Battista Amici, docente presso l'Ateneo pisano, faceva conoscere a Ridolfi l'intenzione del colonnello Velasquez, «attaccato alla Legazione del Messico in Roma», di non

abbandonare Roma senza aver fatto una visita all'egregio proprietario del podere modello, dal quale può sentire lo stato della nostra agricoltura, e vedere i considerabili e preziosi miglioramenti che per opera sua sono stati costì introdotti⁴⁴.

Di nuovo si palesava il rischio della metonimia e Ridolfi veniva assunto all'impegnativo ruolo di unica voce della Toscana. Nel gennaio successivo si manifestava puntuale l'interessamento per la vicenda dell'agricoltura della Val d'Elsa da parte dei principali giornali scientifici di Francia. Giacomo Alessandro Bixio, personaggio chiave dell'editoria e della finanza transalpina negli anni della monarchia di luglio, invitava il marchese ad una collaborazione continuativa al «Journal d'agriculture pratique», volendo inserire i contributi provenienti dalla Toscana accanto a quelli di nomi come Arago, Biot, Gasparin, Mirbel; una proposta sostenuta con decisione tanto da consentire a Ridolfi di scrivere persino in italiano, vera e propria eccezione nel quadro dell'attività della rivista⁴⁵. Del resto lo stesso Ridolfi aveva ricevuto richieste simili da Marc Antoine Julien per poter far comparire rappresentazioni, a sua firma, della situazione agricola toscana sulle pagine della «Revue Encyclopédique». Ad interessarsi di Meleto fu anche Marius Plaque, uno dei

⁴⁴ *Ivi*, p. 76. «Io sono persuaso – dichiarava Amici – che come a lui sarà gratissimo di fare la di Lei conoscenza, ella pure sarà contenta di fare la sua, poiché il Sig. Velasquez è persona di merito distinto e ricco di cognizioni scientifiche. Credo di più che questa reciproca conoscenza potrà essere utile ad ambedue, specialmente pel cambio d'oggetti, mettendo in comunicazione Messico con Meleto».

⁴⁵ *Ivi*, pp. 80-81. L'intermediario per i contatti redazionali tra Ridolfi e Bixio avrebbe potuto essere a giudizio di quest'ultimo Gian Pietro Vieusseux.

più stretti collaboratori di Dombasle, il fondatore della scuola di Roville, che dal 1839 avrebbe avviato uno scambio epistolare diretto con Ridolfi. Plauche, che era proprietario di una tenuta detta la Grand Bastide, nel dipartimento del Var, dove aveva intrapreso una serie di sperimentazioni colturali sui sistemi di rotazione e soprattutto un modello di contabilità particolarmente innovativo e apprezzato dal marchese fiorentino, traduttore peraltro di alcuni contributi dello stesso Plauche comparsi sulle «Annales de Roville»⁴⁶, si era rivolto a Ridolfi per avere notizie più precise, seppur in colpevole ritardo per sua stessa ammissione, della vicenda della scuola toscana, tanto simile al caso transalpino.

Ce temps – scriveva Plauche – qui est si précieux et qui toujours trop court, m’a manqué jusque à présent pour prendre connaissance de tous les articles sur votre ferme, attendu que n’étant pas bien familiarisé avec la langue Italienne, surtout avec le beau langage Toscan, je suis forcé de vous traduire souvent avec le dictionnaire à la main (...) Toutfois le peu que j’ai pu traduire m’a confirmé dans la haute opinion que j’ai conçue de vous, je trouve surtout dans vos écrits cet amour ardent de l’art agricole et cet esprit de famille si nécessaire pour réussir. Il y a une si grande analogie entre vos pensées et les miennes qu’il faut bien que nous soyons l’une et l’autre inspiré par un sentiment de conviction que est la vérité même, puisque sans nous connaître et à une distance aussi éloignée, nous avons l’un et l’autre émis les même pensées sur les moeurs agricoles et sur les ressources immenses que le régisseur d’une exploitation peut trouver dans sa propre famille, lorsque tous ses membres, sa fidelle compagne surtout, partagent ses goût, le secondent puissamment de tous leurs moyens⁴⁷.

Di nuovo ricorreva la forte insistenza sugli accenti morali delle imprese agricole e sulla necessità di associare insieme sapere ed eticità, che diveniva il presupposto comune a varie esperienze di fattorie modello europee, plasmate prima di tutto dal pensiero peda-

⁴⁶ In particolare Ridolfi aveva tradotto e parzialmente rielaborato lo scritto *Domaine de la Grande Bastide, département du Var. Quinte ans d’améliorations dans une ferme en Provence*, comparso sulle «Annales de Roville» (ix, 1837, pp. 291-329) e riportato sul «Giornale Agrario Toscano» con il titolo *Quindici anni di miglioramenti agrari sopra una tenuta in Provenza* (xiii, 1839, Note pp. 139-191).

⁴⁷ *Lettere inedite a Cosimo Ridolfi*, II, cit., pp. 115-117, lettera del 7 dicembre 1838.

gogico dei fondatori di esse, quasi organismi ad immagine e somiglianza delle doti personali di quella che veniva concepita come la fisionomia del proprietario esemplare, autonomo da ogni altra autorità istituzionale.

Dopo aver ricevuto nell'agosto del 1839 una lettera proprio di Dombasle, che lo metteva al corrente dei suoi studi in materia di aratri⁴⁸, nel settembre successivo Ridolfi era il destinatario di un'altra corrispondenza di grande soddisfazione. Era una breve ma densa missiva proveniente da Philippe Emanuel Fellemberg, che scriveva da Hofwyil per felicitarsi con il marchese degli sforzi compiuti «dans l'intérêt de l'humanité souffrante». Ai complimenti faceva seguito la richiesta di accogliere a Meleto «une jeune homme qui a passé quelques mois» presso la scuola di Hofwyil. Solo così concludeva il filantropo elvetico avrebbe potuto completare nel migliore dei modi la sua preparazione agronomica, sfruttando anche il dolce clima toscano per «consolider sa constitution»⁴⁹. L'esperienza ridolfiana acquisiva alla vista dei forestieri i caratteri del luogo incantato del sapere e del piacere, la terra ben regolata ed armoniosa delle colmate di monte dove il lavoro dell'uomo era assecondato da un ambiente naturale accogliente ed in grado di risanare nel fisico e nell'animo i cittadini di un mondo lacerato dai conflitti della nuova economia che in Val d'Elsa prendeva corpo solo a piccole dosi, combinandosi con il rigoroso rispetto degli equilibri consolidatisi nel tempo. Il mito prendeva rapidamente corpo e affascinava anche influenti signore. Nel luglio del 1840, Ridolfi riceveva una missiva di Aldobrando Paolini che lo informava della ferma volontà di madame Hardy, gentildonna inglese residente a Napoli di operare a vantaggio di Meleto, trovando per il suo «patriottico» fondatore «corrispondenze dirette con la Nuova Olanda» e con l'«India» in modo tale da favorire l'arrivo in Toscana di sementi nuove⁵⁰.

La fama di Meleto non aveva tuttavia solo risvolti scientifici. L'11 agosto del 1837, a scrivere a Ridolfi era un noto commerciante livornese, Domenico Orsini, con cui lo stesso marchese aveva preso con-

⁴⁸ *Ivi*, p. 137, lettera del 4 agosto.

⁴⁹ *Ivi*, p. 147. All'originale della lettera è accompagnata una minuta autografa di Ridolfi in cui il marchese si dichiarava ben disposto ad accogliere la richiesta di Fellemberg.

⁵⁰ *Ivi*, pp. 197-198.

tatto per avviare una «rivendita dei suoi vini scelti». La premessa non era certo incoraggiante dal momento che, faceva notare Orsini,

fino ad ora i vini scelti toscani hanno avuto puoco smercio in questa città perché se reggono, per la qualità, la concorrenza coi vini forestieri, non la reggono però per il prezzo poiché abbiamo la Malaga, il Cipro e i Moscati francesi, e siciliani, che si vendono a buon prezzo, cioè dai 3 ai 4 paoli il fiasco, e tutti i consumatori cercano di questi vini a preferenza dei nostri non solo per il risparmio quanto per il difetto che la maggior parte di noi italiani abbiamo cioè di preferire le robe forestiere alle indigene. Per convincerla di questo basterà che io le dica che in sei rivendite di vini che noi abbiamo si venderà, in tutte, circa un barile d'Aleatico all'anno e certo Moscatello di Carmignano che si faceva venire è bisognato smetterlo perché non se ne vendeva⁵¹.

Detto questo, però, aggiungeva Orsini le cose avrebbero potuto cambiare. Innanzitutto per la «perfetta qualità» dei vini provenienti dalle terre del marchese, che induceva il commerciante ad accettare senza troppe esitazioni di tenerli nel suo magazzino, e poi, ma si trattava di un elemento tutt'altro che accessorio, per la possibilità di fare leva proprio sulla grande fama ormai acquisita dalla fattoria di Meleto:

Come la V.S. Ill.ma sa bene – scriveva il disincantato Orsini – la sola bontà della roba non basta per avere un discreto spaccio, ci vuole anche una certa apparenza ed un certo treno, per ottenere queste cose bisognerebbe far mettere il vino in terzini impagliati di paglia più fine dei consueti, farci mettere l'olio ed oltre al solito tappo farci mettere un puoco di carta pecora legata con un nastrino di colore, tutto ciò da molta apparenza e costa poco (...) oltre al lusso della confezione vi bisognerebbe che Ella permettesse di mettere sulla porta del mio magazzino questa intestazione “Deposito di vini scelti della fattoria di Meleto del Marchese Ridolfi”, questo a parer mio darebbe treno alla cosa ed influirebbe moltissimo ad aumentare lo smercio perché, per quanto questa città non sia punto agricola, ma puramente commerciale, nonostante il nome della V.S Ill.ma è conosciuto da tutti e da tutti giustamente citato come il rigeneratore della agricoltura toscana. La fattoria di Meleto a niuno è ignota⁵².

⁵¹ *Ivi*, p. 64.

⁵² *Ibidem*.

Forse le parole di Orsini non erano riducibili alla sola volontà di compiacere «un potente», se è vero che si impegnava in un'onerosa operazione commerciale dai risultati per nulla sicuri, alla luce tra l'altro dei disastrosi esiti delle varie «società enologiche» pensate da alcuni membri dell'aristocrazia toscana. Del resto, numerose erano le richieste di partite di vino giunte a Meleto in tempi diversi e non era mancato neppure chi, come il nobile siciliano Fialdelfo Artale del Collatto, si era rivolto al marchese per chiedere «piante di viti» sul tipo di quelle coltivate nella tenuta toscana, «pregandola anche a volermi far cenno se qualche differenza esse presentano nel modo della piantagione e coltura in confronto alle altre viti più comunemente usitate»⁵³. Assai minor entusiasmo il vino di Meleto accese in un fine conoscitore come Giorgio Gallesio che, dopo aver assaggiato due bottiglie ricevute dal marchese, evitò di sbilanciarsi troppo nel giudizio. Certo il vino era «asciutto» e «freddo, nel genere cioè dei vini di Francia», ma aveva innegabilmente «un tantino di acerbo». «Ella ha reso un gran servizio alla scienza – concludeva l'autore della *Pomona italiana* – procurandosi queste nuove viti e coltivandole, ma non credo che sarà un grande servizio all'Enologia»⁵⁴.

Un ultimo episodio può risultare illuminante forse più di altri del grande credito ridolfiano. Nel marzo 1840, il noto scienziato Ferdinando Maestri scriveva a Ridolfi per fargli sapere che un ricco e sfortunato giovane parmense, privato dei fratelli da una micidiale sequenza di casi di tisi, e lui stesso «incamminato alla medesima tristissima sorte», gli aveva manifestato un «nobile» desiderio. Intendeva cioè destinare l'intero suo patrimonio, che si aggirava sui 25 mila scudi, per la fondazione di un «Istituto industriale ai poveri». Temendo però eventuali e assai probabili difficoltà frapposte dal governo alla realizzazione di un simile progetto aveva comunicato a Maestri di optare, se tali difficoltà fossero insorte, per l'Istituto di Meleto, giudicandolo il più degno tra i vari esistenti in Italia.

⁵³ *Ivi*, pp. 208-209, lettera del 12 novembre 1840. «Or non trovando miglior produttore in genere di agricoltura – scriveva Artale del Collatto –, a lei mi dirigo acciò per mezzo di cotesto mio egregio amico Sig. Cav. Pre. Emmanuele Fenzi voglia farmi arrivare N. 1800 Barbotti o pianta di viti di Aleatico, in quel tempo che crederà opportuno situati in modo che possano arrivar vegete in questa bella piantagione».

⁵⁴ *Ivi*, p. 127, lettera del 3 marzo 1839.

È certissimo – concludeva Maestri – l'onore che da un paese lontano viene nell'essere considerati come eredi di non piccolo patrimonio; e fatti così depositari della fiducia di uno sconosciuto: dico sconosciuto e non forestiero perché non so dare questa qualità ad uno Italiano⁵⁵.

⁵⁵ *Ivi*, pp. 167-168.

GIOVANNI MURRU

«L'AGRICOLTORE»

IL RURALISMO FASCISTA NELLE PAGINE DEL PERIODICO
DELL'UNIONE AGRICOLTORI DI SASSARI

I nuovi e più vasti compiti affidati all'organizzazione sindacale hanno accresciuto la necessità di essere più vicini agli agricoltori per assisterli e sostenerli nella loro quotidiana attività. È perciò che abbiamo deciso di provvedere alla pubblicazione di questo notiziario che periodicamente farà conoscere quanto viene disposto ed operato nel campo agricolo, con particolare rilievo alle provvidenze legislative e alle direttive che la Confederazione degli Agricoltori emana sui vari problemi dell'economia agraria, oggi in più viva luce sotto lo stimolo delle necessità autarchiche¹.

Così l'*incipit* dell'editoriale al primo numero de «L'Agricoltore», il foglio mensile che l'Unione provinciale fascista degli agricoltori² di Sassari dà alle stampe, a partire dal gennaio del 1939. Sino alla volontaria partenza per il fronte albanese lo firma Mario Fiore che è anche a capo della locale Unione agricoltori, al quale subentra nel 1941 il perito agronomo Luigi Biddoccu. Il periodico, impresso dalla Tipografia Giovanni Gallizzi³, ha un impianto redazionale di modesto impatto, con una pagina puntualmente dedicata alle cronache dell'Unione: il notiziario assolve anzitutto il compito di di-

¹ *Presentazione*, «L'Agricoltore. Notiziario mensile dell'Unione Provinciale Fascista Agricoltori di Sassari», 1, gennaio 1939, p. 1 [d'ora in poi LAG].

² Con il medesimo titolo e negli stessi anni sono dati alle stampe numerosi Organi provinciali d'informazione sindacale, redatti e diffusi, ad esempio, ad Aosta, Arezzo, Asti, L'Aquila, Modena, Pavia, Pesaro, Piacenza, Pistoia, Sondrio, Terni, Trapani, Varese, Verona.

³ Nello stabilimento si lavora nel 1931 con una moderna *linotype* e poco dopo con un'avveniristica automatica «Neby», la prima introdotta in Sardegna, in grado di stampare oltre quattromila copie l'ora. Vedi *Cent'anni di Gallizzi. Una tipografia sassarese tra due secoli (1892-1992)*, a cura di M. Brigaglia, Sassari, 1992.

vulgare norme e prescrizioni in ambito locale. Le altre pagine sono per lo più occupate dall'esame delle questioni settoriali (patrimonio ovino, macellazione, motori agricoli, decreti e normative) e dagli argomenti concernenti la pianificazione delle produzioni. È assai modesto il ricorso alle fonti iconografiche mentre il linguaggio d'ufficio si alterna agli stilemi, alle figure retoriche, alle anafore, ai motti e alle citazioni che costituiscono il corredo lessicale più adatto a catechizzare una nuova «militanza»⁴. La semiotica del sacrificio in trincea, il coevo culto dell'eroe, il repertorio ruralista e mussoliniano⁵ sono incorniciati nelle *manchette* recanti come un *brand* la firma «autografa» del duce e nei moduli idonei a infarcire la pagina⁶, con richiami paternalistici auto referenziali:

Agricoltori! Affrettatevi ad abbonarvi al vostro notiziario «l'Agricoltore» e leggetelo attentamente; questo bollettino ha lo scopo di portare a vostra diretta conoscenza ciò che interessa la vostra attività e di indirizzarla verso un miglioramento tecnico ed economico. La vostra collaborazione sarà particolarmente gradita.

E questo senza tralasciare avvertenze, dissuasive e mordaci, affinché nessuno trattenga «un solo chilo di grano in più» del consentito anzi conferisca «integralmente e sollecitamente» il dovuto, pena vedere il proprio nome fra i molitori e i militanti interdetti, ar-

⁴ M. ISNENGHI, *L'educazione dell'italiano. Il fascismo e l'organizzazione della cultura*, Bologna, 1979, pp. 9 e sgg.

⁵ Vedi F. GIULIANI, *Il discorso parlamentare*, in AA. VV., *Il Parlamento*, in *Storia d'Italia dall'Unità ad oggi. Annali*, 17, a cura di L. Violante, F. Piazza, Torino, 2001, pp. 855-886. Sul tema cfr. anche S. FALASCA ZAMPONI, *Lo spettacolo del fascismo*, Soveria Manno-Catanzaro, 2003.

⁶ «I popoli che abbandonano le terre sono condannati alla decadenza»; «Ricordate che il ferro, quello delle spade e quello degli aratri, vale e varrà sempre più delle parole»; «Amo l'agricoltura e credo che essa debba essere l'elemento di base in una società bene ordinata»; «Se la mia tenace volontà sarà sorretta dalla collaborazione degli agricoltori, l'agricoltura italiana andrà incontro a un'epoca di grande splendore»; «Il lavoro è la cosa più solenne, più nobile, più religiosa della vita»; «La guerra continua contro la Gran Bretagna e continuerà sino alla Vittoria»; «La battaglia per l'autarchia sarà condotta inflessibilmente travolgendo qualsiasi palese o larvata resistenza, rivelatrice di una mentalità superata»; «Nello Stato fascista è l'economia che deve servire la politica e non viceversa»; «Gli eventi che si compiono in questi giorni sono il risultato della nostra volontà, della nostra fede e della nostra forza».

restati o denunciati⁷, per reati tanto gravi da escluderli poi dai benefici della genetliaca amnistia⁸. Questo appello si farà più forte nell'emergenza bellica, quando anche alla scienza non di rado frustrata dal corso degli eventi⁹, resterà la speranza, più che la certezza,

che allo sfruttamento razionale di ogni zolla di terreno tend[ano] alacremente e senza eccezioni tutti gli sforzi degli agricoltori perché a tutti incombe l'obbligo di cooperare secondo le proprie possibilità all'incremento della produzione agricola e perciò alla vittoria finale¹⁰.

⁷ Misure coercitive che nella penuria alimentare bellica registrano un picco evidente, considerato che il bollettino riporta la notizia di due arresti, due denunce, quattordici molini chiusi, dei quali solo due a termine, quattordici sospensioni dal Pnf, la revoca dall'incarico del fiduciario a Pozzomaggiore, cfr. *Provvedimenti adottati*, LAG, agosto-settembre 1942, pp. 3-4.

⁸ «Nei giorni scorsi è stato reso pubblico il testo del decreto di amnistia e condono che andrà in vigore per il Ventennale della Rivoluzione fascista. Il decreto, è stato presentato dal Duce alla Maestà del Re e Imperatore accompagnato da un'esauriente relazione nella quale è ampiamente espresso il motivo ispiratore di questo nuovo atto di clemenza. Ma a noi preme di sottolineare come e perché tali provvedimenti che pure hanno un'ampia sfera d'applicazione e che possono considerarsi nella loro essenza quasi una realizzazione di quegli intenti d'elevazione e risanamento morale perseguiti tenacemente dal regime, escludono dai benefici dell'amnistia tutti coloro che approfittando delle circostanze di guerra, abbiano svolto attività suscettibili di arrecare nocimento alla vita economica e morale della nazione. Fra questi – naturalmente – sono compresi i colpevoli di reati contro la disciplina della produzione, dell'approvvigionamento e del consumo e quindi anche i violatori agli obblighi di requisizione, di ammasso e di conferimento ai raduni. Ciò deve essere considerato e valutato dagli agricoltori non solo nella gravità del fatto attuale, che bolla di un marchio incancellabile tali violatori, ma anche e soprattutto quale ammonimento per quelli che saranno nell'avvenire gli sviluppi di giustizia e di rigore. Da nessuno deve essere dimenticata l'importanza del fenomeno economico e di quello produttivo quali presupposti e fattori di sicura vittoria. Quest'aspetto del recente atto di clemenza, abbiamo voluto sottolineare, perché gli agricoltori sappiano che così come il Regime tiene in debita considerazione e non mancherà di premiare gli agricoltori disciplinati e fedeli, i riottosi saranno – come meritano – esemplarmente puniti e per essi, né oggi né domani né mai, vi sarà tregua. Perché di nessun atto di perdono potranno mai beneficiare i traditori del fronte interno», cfr. *Per il Ventennale. Un aspetto dell'amnistia*, LAG, ottobre 1942, p. 1. Il provvedimento remissivo è ripetutamente pubblicizzato sulla stampa nazionale, con le coeve misure elargite a combattenti e lavoratori, su sollecitazione del Dicastero della cultura popolare, vedi R. SUZZI VALLI, *Riti del Ventennale*, «Storia contemporanea», 6, dicembre 1993, pp. 1019-1055. Sul «paternalismo istituzionale» del fascismo – nel corso del Ventennio saranno varati oltre cinquanta provvedimenti di condono – cfr. V. MAIELLO, *La politica delle amnistie*, AA. VV., *La criminalità, in Storia d'Italia dall'Unità ad oggi. Annali*, 12, a cura di L. Violante, Torino, 1997, pp. 961 e sgg.

⁹ M. MARINUCCI, *Invito a collaborare*, «L'Avanguardia Rurale», settembre-ottobre 1942, pp. 141-143 [d'ora in poi AVR].

¹⁰ G. SIROTTI, *Prepararsi alle prossime semine autunnali. Le sementi più adatte ai di-*

Le minute descrizioni delle cronache sindacali e professionali, destinate talvolta a occupare la prima pagina, si alternano a retoriche note di politica interna ed estera¹¹ specie in concomitanza delle visite ufficiali e delle gerarchie:

La Provincia ed in modo speciale Sassari hanno vissuto, nei giorni scorsi, ore di vibrante entusiasmo e di ardente patriottismo in occasione della visita dei Principi di Piemonte. L'evento (...) si è realizzato fra l'indescrivibile giubilo. Sassari, Alghero, Osilo, Nulvi, Perfugas, Martis, Laerru, Tempio, La Maddalena, Bonorva, Portotorres e tutti gli altri centri toccati dagli Augusti Ospiti hanno tributato ai Principi di Piemonte accoglienze così imponenti e così commoventi per la loro calorosa spontaneità, da giungere direttamente al cuore dei Principi (...). Alle eccezionali manifestazioni svoltesi ovunque con l'intervento di tutte le Organizzazioni del Partito, ha partecipato in massa compatta la popolazione rurale che ha gridato (...) la sua ardente e incrollabile devozione a casa Savoia, il suo amore sconfinato per la gloriosa Dinastia indissolubilmente legata alla Sardegna. E ovunque l'entusiasmo ed il giubilo sono esplosi raggiungendo diapason indescrivibili. Le nostre genti fascistissime e sabaude hanno detto nel modo più schietto e toccante la loro gratitudine alla Principessa Maria di Piemonte che per la prima volta visitava la Sardegna, ed al Principe Ereditario che ancora una volta è voluto ritornare nell'Isola che lo idolatra. A Sassari, le manifestazioni, organizzate dal Partito, hanno superato ogni aspettativa. Rimarrà in tutti incancellabile il ricordo della grandiosa manifestazione popolare culminata con la fantastica fiaccolata; della meravigliosa «Cavalcata» in costume alla quale hanno preso parte circa duemila persone (...); le cerimonie dell'inaugurazione del teatro della Gil, delle Case Popolari, della Casa della Madre e del Bambino (...). Alla «Cavalcata» anche gli agricoltori hanno partecipato in numero imponentissimo ed hanno contribuito alla riuscita della ma-

versi terreni della provincia, LAG, settembre 1941, p. 1. Giovanni Sirotti, fra l'altro, nel 1932 era nominato alla guida del Sindacato provinciale dei tecnici agricoli cagliaritari.

¹¹ *L'Albania si è unita all'Italia*. Vittorio Emanuele III ha accettato la corona del Regno Schipetaro. *L'Ambasciatore Jacomoni nominato Luogotenente Generale a Tirana*, LAG, aprile 1939, p. 1; *Il Duce ordina la scomparsa del Latifondo siciliano. Ventimila case coloniche. Acqua e strade. Imponenti manifestazioni in tutta la Sicilia*, LAG, 15 agosto 1939, p. 1; *I Sovrani d'Italia ricevuti dal Pontefice che restituisce la visita alla Reggia del Quirinale*, LAG, 31 dicembre 1939, p. 2; *Il consueto litro d'acqua di Neghelli. Il rapporto del Maresciallo*, LAG, settembre 1940, p. 1; *Le vie della storia. Italia, Germania e Giappone stringono alleanza militare*, LAG, ottobre 1940, p. 1; *La parola del Duce ai Gerarchi del Fascismo. L'Asse ha già in pugno la vittoria*, LAG, novembre-dicembre 1940, p. 1.

nifestazione inviando un numero rilevante di cavalli, di buoi e di carri (...). Il Dopolavoro Provinciale (...) può essere fiero della manifestazione che ha riscosso il caloroso plauso dei Principi. La serata di gala, svoltasi il 10 giugno al Teatro Verdi, ha dato modo, ancora una volta, alla cittadinanza sassarese di acclamare gli Augusti Ospiti. Ma ovunque, da Sassari al più modesto centro della Provincia toccato dai Principi, dalle città, ai paesi, ai casolari sperduti nelle campagne, è stato un susseguirsi di acclamazioni vibranti¹².

Il mensile è però una fonte interessante rispetto all'emergenza produttiva che coinvolge gli organismi istituzionali¹³, gli operatori e i lavoratori delle imprese rurali sassaresi¹⁴. La disciplina corporativa dell'agricoltura è all'ordine del giorno mentre si definiscono con precisione i criteri e gli obblighi degli ammassi, i capitolati e gli accordi d'affitto¹⁵, gli oneri e i diritti delle concessioni fondiari¹⁶, le confische e le sanzioni, le politiche d'intensificazione colturale, i raziona-

¹² *La trionfale visita dei Principi di Piemonte*, LAG, 15 giugno 1939, p. 1.

¹³ Come le Consulte municipali. Per il periodo 1939-1942 in rappresentanza dell'Unione agricoltori ne fanno parte Giacomo Poddighe, Francesco Spada, Gavino Deliperi e Lorenzo Puliga (Comune di Sassari); Domenico Cabella, Salvatore Sechi e Andrea T. Pintus (Tempio); Antonio Antona e Vittorio Petta (Terranova, dal 1939 Olbia). Inserite nella riforma podestarile, contavano non meno di 24 e non più di 40 membri, scelti su terne indicate dalle rappresentanze sindacali comunali legalmente riconosciute. Nei capoluoghi di provincia con meno di centomila abitanti la nomina spettava al Prefetto.

¹⁴ Su manifattura e industria vedi M. L. DI FELICE, L. SANNA e G. SAPELLI, *L'impresa industriale del Nord Sardegna. Dai pionieri ai distretti: 1922-1997*, Roma-Bari, 1997.

¹⁵ I Fiduciari comunali erano chiamati a vigilare sull'applicazione uniforme di quanto contenuto nel *Capitolato Provinciale di Piccolo Affitto*, in pratica un contratto collettivo di lavoro, stipulato fin dal 1937 tra i sindacati provinciali delle rispettive controparti. Il Capitolato era di norma ratificato dalle Federazioni nazionali e sanciva, fra l'altro, l'obbligo degli affittuari coltivatori diretti – ovvero di coloro che coltivavano un fondo con propri mezzi e con l'ausilio di familiari, versando perciò un canone annuo in denaro o natura – e dei proprietari, con beni affittati, di custodire copia del contratto individuale, pena un richiamo o una diffida. Cfr. *Capitolato provinciale di piccolo affitto a diretti coltivatori*, LAG, febbraio-marzo 1939, p. 3.

¹⁶ La concessione dei terreni per semina era pattuita fra l'Unione degli agricoltori e quella dei Lavoratori dell'agricoltura riuniti in cooperativa. È questo un classico esempio dei tentativi messi in atto per contenere la disoccupazione rurale. L'Unione degli agricoltori concedeva ai lavoratori una quantità di fondi pari a circa cinquemila ettari, sparsi su tutto il territorio sassarese, mentre la durata dei rapporti contrattuali era fissata per non meno di un quadriennio nella speranza che ciò concorresse a «legare quanto più è possibile il lavoratore alla terra», a lavorarla razionalmente e a migliorare le condizioni remunerative dei braccianti. A questo dava evidente riscontro il periodico, cfr. *Concessioni terreni per semina*, *ivi*.

menti, la valorizzazione delle coltivazioni autoctone e le relative provvidenze ai benemeriti «veliti» che indossano eventualmente l'abito talare¹⁷. Interlocutore privilegiato è quell'universo sindacale¹⁸ che, stando ai dati diffusi dall'Organo dell'Unione, raggruppa nel 1938 oltre diecimila iscritti, suddivisi in 7474 proprietari e affittua-

¹⁷ *La premiazione dei veliti dell'agricoltura*, LAG, gennaio 1939, p. 1. Tanto numerosi da occupare buona parte della pagina. Di un certo interesse è piuttosto la suddivisione per categorie aziendali e culturali che emerge dall'elenco di quanti hanno preso parte, nello specifico, alle selezioni provinciali e nazionali del IV Concorso nazionale del grano e dell'azienda agraria: aziende grandi, medie e piccole si misuravano nella sistemazione razionale dei terreni, nella produzione di granoturco, fava e patata, in allevamento del bestiame e produzione foraggiera, nell'incremento delle produzioni orticole pregiate, nell'ambito del Concorso fra parroci e sacerdoti con in testa il reverendo Salvatore Chessa di Giae. Alla gestione dei poteri ecclesiastici prestava attenzione anche il periodico del Sindacato nazionale dei tecnici agricoli, dando spazio a una polemica sui limiti e gli interessi particolari nella conduzione degli appezzamenti di parroci e prevosti. Si scomoda a scriverne niente meno che Mario Casalini che realisticamente annota lo scarso interesse dei sacerdoti a effettuare migliorie, stante la temporaneità del proprio mandato territoriale. La questione investe più in generale l'interesse dell'organizzazione corporativa a «collocare un certo numero di buoni tecnici e di giovare a tante istituzioni che, oggi, ritraggono ben poco dal loro patrimonio terriero» senza tralasciare la necessità di «avere una statistica esatta, provincia per provincia, di questi *beni terrieri* che sono in esercizio a enti benefici, alle parrocchie, alle confraternite», cfr. M. CASALINI, *Per un indirizzo tecnico dei terreni parrocchiali*, AVR, 15 agosto-1 settembre 1930, p. 7 e, sullo stesso tema, *Per un indirizzo tecnico dei poteri parrocchiali*, AVR, 1 giugno 1932. Sull'aspetto specifico della ripartizione dei benefici finanziari a sacerdoti e prevosti vedi G. FORCHIELLI, *La revisione delle congrue ai parroci in conflitto con la Legge sulla Bonifica integrale*, s.l., s.d., [ma 1938].

¹⁸ Particolarmente illuminanti le pagine che Luciano Marrocu dedica alla presenza sindacale e alle vertenze contrattuali che riguardano il settore agrozootecnico sardo. L'attivismo e l'incisività delle organizzazioni di rappresentanza dei lavoratori si rivelano assai più ridotte rispetto ai dati che emergono dalla propaganda ufficiale del regime e delle sue organizzazioni. A causa della disoccupazione, anche di fronte all'auspicata sbracciantizzazione delle campagne, resistono forme contrattuali e di dipendenza ampiamente sperimentate in passato e particolarmente radicate anche sotto il profilo sociale. L'aumento della disoccupazione agricola appare il dato inequivoco. Verso i lavori pubblici s'indirizza una porzione considerevole della forza lavoro espulsa dall'agricoltura e sensibilmente danneggiata dalla diminuzione dei salari. Solo una parte delle imprese a vocazione cerealicola riesce, attrezzandosi opportunamente, a raggiungere standard produttivi di un certo livello, in linea quindi con gli indici pianificati dalla Battaglia del grano. Assai grave appare anche la situazione del settore ovino e in generale della zootecnica sarda. Nell'ambito della filiera del pecorino si registrano contrasti vivacissimi a seguito anzitutto delle note conseguenze che derivano all'*export* isolano dall'applicazione di Quota novanta. Ciò non di rado diventa un *casus belli* sufficiente a incoraggiare le smanie antindustrialiste di taluni ambienti del sindacalismo fascista isolano. Cfr. L. MARROCU, *Il ventennio fascista (1923-1943)*, in AA. VV., *Storia d'Italia. Le regioni dall'Unità ad oggi. La Sardegna*, a cura di L. Berlinguer, A. Mattone, Torino, 1998, pp. 687 e segg.

ri coltivatori diretti; 2744 conduttori diretti; 105 proprietari con beni affittati e undici dirigenti di aziende agricole¹⁹. Il 28 febbraio s'insedia il Consorzio provinciale fra i produttori dell'agricoltura. Il neonato organismo economico e corporativo ambisce al compito di tutelare gli interessi dei produttori e di promuovere la produzione, con l'impegno di fornire una determinata quantità di derrate, sulla base dei contratti collettivi e dei coefficienti di superficie rurale stabiliti per le singole coltivazioni. L'ente²⁰ garantisce un rigido controllo delle destinazioni colturali, ne sanziona e ne segnala il difetto alle Autorità, vigila sul conferimento degli ammassi, sulla vendita e sul pagamento dei beni ai conferitori, infine sostiene studi e ricerche di settore e promuove la costruzione d'impianti per la conservazione e la lavorazione delle singole produzioni e sottoproduzioni agricole, anche per mezzo del collegamento degli enti economici rurali con gli istituti scientifici e sperimentali²¹. Il prefetto Vincenzo Vella riassume le ultime disposizioni emanate del legislatore,

in primo luogo [il] r.d.l. 28 novembre 1938 (...) relativo all'unificazione e semplificazione dell'accertamento e della riscossione dei contributi

¹⁹ Avevano diritto alla tessera del Sindacato (gratuitamente) i coltivatori manuali che fossero in una delle seguenti condizioni: mutilati; iscritti all'Associazione Famiglie Numeroze; madri e vedove di caduti in guerra o per la «Causa Fascista». Il prelevamento della tessera significava l'adesione dell'agricoltore alle iniziative confederali che, si precisava, «tutela[va]no i loro diritti anche nell'interesse nazionale».

²⁰ *Il Consorzio Provinciale fra i produttori dell'agricoltura. S. E. il Prefetto presiede la prima riunione del Consiglio di amministrazione. Le finalità del nuovo organismo economico*, LAG, febbraio-marzo 1939, p. 3.

²¹ Nel 1927 è emanata la legge sul credito agrario che prevede una struttura centrale (Consorzio nazionale di credito di miglioramento) collegata a dieci istituti regionali. In Sardegna questo compito fu assolto dall'Icas che nacque in pratica dalla fusione e dal riordino delle vecchie Casse ademprivili poi provinciali di Cagliari e Sassari, in conformità a quanto disposto dalla legge licenziata il 5 luglio 1928. A partire dalla metà degli anni Trenta, le opere connesse alla politica autarchica e all'attività del Consorzio di miglioramento, specie per il finanziamento degli ammassi di cereali, olio e lane, assorbono gran parte del bilancio dell'istituto sardo, facendone una realtà in tutto e per tutto sottomessa al controllo statale. Cfr. L. CONTE, G. PILUSO e G. TONIOLO, *Storia del Banco di Sardegna. Credito, istituzioni, sviluppo dal XVIII al XX secolo*, a cura di G. Toniolo, Roma-Bari, 1995, pp. 83 e sgg. Un'inserzione pubblicitaria evidenzia che tra i compiti dell'Istituto di credito agrario per la Sardegna figurano la concessione di prestiti, anticipazioni e mutui, la gestione dei servizi ammassi per vendite collettive, disciplinati dallo Stato, e quella dei servizi di tesoreria e del risparmio, «investit[o] esclusivamente in favore dell'Agricoltura Sarda», cfr. AVR, maggio-giugno 1940, p. 65.

dovuti agli agricoltori e dai lavoratori dell'agricoltura per le associazioni professionali, per l'assistenza malattie, per l'invalidità e vecchiaia, per la tubercolosi, per la maternità, per l'assicurazione obbligatoria degli infortuni sul lavoro, per la corresponsione degli assegni familiari²².

I temi non sono richiamati a caso. Il mondo rurale²³ attende una serie di risposte in merito alla concessione di diritti che da tempo sono appannaggio di altre confederazioni sul piano del *welfare* (sussidi, previdenza e assistenza a contadini, mezzadri e diretti coltivatori) in riferimento, del resto, alla *Carta del lavoro* e in particolare a tre delle sue Dichiarazioni²⁴. Da ultimo non può mancare un accenno all'istruzione professionale²⁵ col presagio che

gli agricoltori della provincia di Sassari, inquadrati nel nuovo Consorzio fra i produttori agricoli, daranno fascisticamente la loro fervida collaborazione, per il raggiungimento delle finalità autarchiche che i nuovi enti devono nel più breve termine raggiungere²⁶.

²² *L'unificazione dei contributi nell'agricoltura*, LAG, febbraio-marzo 1939, p. 3.

²³ Un microcosmo che sollecita la creatività di Eugenio Tavolara (1901-1963) tra le cui sculture dai tratti «angolosi» si potevano riconoscere «gli unici superstiti di due tipiche figure sassaresi d'altri tempi (...) tempi in cui Sassari non aveva l'acquedotto, e per le sue vie non volavano, come oggi, rombanti automobili (...). Sassarese è questo baffuto contadino che torna al suo lavoro (...) regge la sua zappa sulle spalle, con l'altra porta un bugliolo, contenente forse il pasto per questa sera (...). Assai più consolante è [una] coppia di pasciuti e rubicondi contadini del Campidano che allietano la vista con la loro prosperità», cfr. B. OG- GIANO, *Gente del mio paese*, in R. BRANCA, F. PALA, *Vita poesia di Sardegna*, Genova, 1938, pp. 219-221. Sull'Archivio Tavolara cfr. REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA, *La Mappa archivistica della Sardegna. I. Sassari*, a cura di S. Naitza, C. Tasca e G. Masia, Cagliari, 2001, pp. 405-406. Sul rapporto fra modernità e tradizione nell'artista sassarese vedi G. ALTEA, *Eugenio Tavolara, «I Maestri dell'Arte Sarda»*, XII, 9 febbraio 2005, pp. 40 e sgg.

²⁴ C. GIORGI, *L'Istituto nazionale fascista di previdenza sociale: temi e problemi*, «Le Carte e la Storia», 2, 2003, pp. 165-174.

²⁵ Il 15 febbraio 1939 il Gran consiglio del fascismo varava ufficialmente la *Carta della scuola* in base alla quale la scuola tecnica agraria poteva aspirare a un potenziamento, anzitutto mediante l'attesa e concreta saldatura fra scuola di avviamento e primo anno della scuola tecnica agraria. Ogni scuola tecnica agraria avrebbe a tal fine integrato un corso professionale corrispondente. Restava il problema di dare un valore reale al diploma di agente rurale. Per questo, in ambienti sindacali si riteneva opportuno predisporre un periodo di tirocinio (bi o triennale) in aziende agrarie, con il coinvolgimento delle associazioni di categoria. Il nuovo Istituto per periti agrari avrebbe assolto anche il compito di preparare l'eventuale ingresso alle Facoltà di scienze agrarie o naturali, previo il superamento di un esame di ammissione, cfr. G. DALLARI, *La carta della scuola e la formazione del personale direttivo per le aziende agrarie*, AVR, giugno 1939, pp. 92-94.

²⁶ *L'unificazione dei contributi...*, cit. La *Carta della scuola* fu elaborata sotto la su-

Quello di Sassari è uno dei primi istituti consortili corporativi operanti in Italia. Il fascismo raggruppa all'interno del nuovo organismo tutti gli istituti economici d'ambito rurale (datori di lavoro e prestatori d'opera) e lo sottopone al controllo del Ministero dell'agricoltura. I Consorzi sono presieduti dai dirigenti delle Unioni degli agricoltori mentre la vice presidenza spetta ai dirigenti delle Unioni dei lavoratori agricoli.

È questa un'altra realizzazione del corporativismo fascista che, mentre non annulla, anzi sorregge e potenzia, l'iniziativa individuale, inquadra tutte le forze della produzione e le guida verso le loro mete nell'interesse dei produttori ed in quello dell'economia nazionale (...). La produzione agricola che ha trovato e troverà sempre più nella politica degli ammassi e dei prezzi regolati corporativamente le massime garanzie per il suo tranquillo sviluppo, sarà con i Consorzi messa in grado di orientarsi verso quelle che sono le imprescindibili necessità della vita economica della nazione. La bilancia commerciale (...) si è avvantaggiata di un'economia di circa quattro miliardi per minori importazioni di grano dall'estero; realizzerà nuovi benefici in tutti gli altri comparti della produzione agricola nei quali siamo ancora tributari verso l'estero²⁷.

A una pletera di quadri locali, «nazionalizzati» dalla specifica funzione che si trovano a rivestire²⁸ all'interno delle strutture dagli

pervisione di Giuseppe Bottai, Ministro dell'educazione nazionale, e strutturata in ventinove capitoli; conferendo all'istruzione un taglio più popolare e vicino alle esigenze formative del modo rurale e artigiano. La *Carta* si mosse in direzione contraria alla concezione elitaria gentiliana, portando l'obbligo scolastico a 11 anni di età, potenziando all'interno del curriculum formativo dei discenti le esperienze pratiche e manuali, all'aperto e in laboratorio, nel quadro pedagogico e formativo riassunto dalle «agenzie educative» controllate dallo Stato e dal Pnf (Gioventù italiana del littorio; Gruppi universitari fascisti).

²⁷ *Parla il Prefetto*, LAG, febbraio-marzo 1939, p. 3.

²⁸ M. SALVATI, *Gli Enti pubblici nel contesto dell'Italia fascista. Appunti su storiografia e nuovi indirizzi di ricerca*, «Le Carte e la Storia», 2, 2002, pp. 28-41. Il concetto di autarchia – scrive il giurista parmigiano Teodosio Marchi (1875-1956) – non è «riferibile agli individui né all'attività dei cittadini partecipanti alla vita pubblica, né alle semplici collettività di fatto, né alle circoscrizioni amministrative ma unicamente alle persone giuridiche di diritto pubblico (comprese le corporazioni) in cui il territorio ha una particolare importanza, e dette perciò territoriali (...) e quelle che territoriali non sono, le istituzioni, le fondazioni [che] proseguono un complesso d'interessi statali, o possono limitarsi al proseguimento di uno solo e specifico. La costituzione di tali enti risulta da elementi o requisiti diversi. Un primo requisito estrinseco è quello del riconoscimento o creazione da parte dello stato (...). Un secondo requisito, intrinseco questo, vien dato dall'elemento perso-

acronimi autarchici escogitati alla bisogna²⁹, il dicastero e il Comitato corporativo centrale dettano i tempi della politica agraria provinciale. Alla presidenza del Consiglio d'amministrazione del Consorzio siede Giuseppe Diaz, il suo vice è Aldo Aureli. Undici consiglieri completano la dirigenza (ne fanno parte di diritto il presidente e il vice di ciascuna sezione) compreso il delegato del Pnf Antonio Meloni. A essi si aggiungono le presidenze e i comitati direttivi delle singole sezioni: cerealicola, della viticoltura, olivicola, zootecnica, delle fibre tessili. Di ciascuna di queste fanno parte uno o più

nale dell'ente autarchico, che è composto da persone fisiche, membri e amministratori (...). Altro requisito intrinseco vien dato dall'esercizio di pubbliche funzioni adempiute dagli enti autarchici (...). Va notato che lo stato moderno, facendo sorgere gli enti autarchici là dove i diversi interessi pubblici sono più sentiti e, per così dire, localizzati, riesc[e] a trovare in essi, mercé tale decentramento autarchico, validi cooperatori al disimpegno di numerose pubbliche funzioni. L'elemento economico finanziario costituisce un terzo requisito intrinseco (...). Il controllo dello stato è poi il secondo requisito estrinseco dell'autarchia; il suo fondamento riposa sull'interesse dello stato che gli enti autarchici, cui sono attribuite pubbliche funzioni, conformino la loro vita alle norme di legge e ai criteri di convenienza amministrativa (...). Il rapporto tra lo stato e gli enti autarchici implica reciproci diritti e doveri; al primo spetta il diritto di pretendere che la vita dei secondi si svolga in perfetta armonia con le prescrizioni di legge, e a questo diritto di supremazia dello stato fa riscontro il dovere di sudditanza degli enti, elemento di dovere, codesto, che ha quella speciale importanza che l'elemento stesso ha nel campo del diritto pubblico, essenzialmente *ius cogens*; [ai secondi, spetta l'esercizio della facoltà] regolamentare, specialmente d'organizzazione e in materia penale o di polizia, della facoltà disciplinare (...), di dettare norme circa l'esercizio di una professione, di un'arte, o di un'industria, (...) di conferire diplomi, di levare imposte, tasse, contributi, dazi, pedaggi, di pretendere prestazioni personali eccetera, di godere privilegi di esazione, di dare esecuzione forzata ai propri atti di impero in modi e forme diverse (...). Fra i diritti pubblici degli enti autarchici meritano speciale menzione i diritti civili corrispondenti ai doveri positivi dello stato, delle cui prestazioni i primi si possono giovare (...). L'autarchia è dunque un vasto e complesso istituto di diritto pubblico intimamente partecipe della costituzione dello stato. Esso può esser definito come quello che nei grandi stati moderni regola sistematicamente le relazioni giuridiche fra lo stato e le persone amministrative a questo sottoposte, le quali, riconosciute o create dallo stato come altrettanti centri d'interessi pubblici, sono messe in grado, in virtù di un'attribuzione di doveri e di diritti, di cooperare con esso, nei limiti segnati dalla legge, sotto il suo controllo, mediante la realizzazione dei loro compiti, connessi, per ragione di territorio o di scopo, al raggiungimento dei fini statali», cfr. T. MARCHI, *Autarchia*, in *Enciclopedia italiana*, v, Roma, 1930, pp. 536-538.

²⁹ Con efficace espressione Ernesto Ragionieri parla dell'«atmosfera dell'ammasso» dalla quale emergono sigle e strutture d'immediata impopolarità, sia per gli effetti diretti e indiretti del contingentamento delle derrate sia per la dubbia moralità che finisce per accomunare – nel giudizio popolare – l'operato di coloro che ne gestiscono il funzionamento, cfr. E. RAGIONIERI, *Il crollo del fascismo*, in *Storia d'Italia dall'Unità ad oggi*, IV. 3. *La storia politica e sociale*, Torino, 1976, p. 2320.

delegati del partito, uno o più rappresentanti degli agricoltori e dei lavoratori dell'agricoltura, un incaricato del sindacato provinciale dei tecnici agricoli e uno degli organismi economici collettivi, costituiti dagli agricoltori, per un totale di poco inferiore a sessanta deleghe, rese valide da un decreto ministeriale³⁰.

La colonizzazione di nuove aree e la disposizione di nuovi insediamenti rurali³¹ hanno massima evidenza sulle pagine del periodico sassarese. Della trasformazione fondiaria e della colonizzazione di Ottava si occupava il Comitato di presidenza del Consiglio provinciale delle corporazioni. Ottenuto il *nulla osta* del Sottosegretario per la Bonifica integrale, agli stessi proprietari era concessa l'autorizzazione a procedere ai lavori purché dessero piena garanzia di provvedere senza ritardi all'esecuzione degli stessi. Il Sottosegretariato si riservava naturalmente di intervenire, in caso di una loro inadempienza, per assicurare la pronta attuazione del proposito, riassunto poco oltre nelle direttive progettuali e gestionali imposte dall'Ispettorato compartimentale. La superficie di ciascun podere doveva aggirarsi intorno ai venticinque ettari, suscettibili di coltura erbacea continua, così da permettere la residenza stabile della famiglia. Essa avrebbe alloggiato in un fabbricato colonico attorno al quale svolgere l'attività lavorativa (allevamento del bestiame), conservando le derrate agricole e garantendo il ricovero di macchine e attrezzi. Per la dimora della famiglia si disponeva la concessione di uno stabile di quattro ambienti, compresa la cucina, mentre la capacità delle stalle era commisurata in modo da permettere l'allevamento di un minimo di bestiame, pari a un carico di due, tre quintali di peso vivo per ettaro. Annessi alla casa colonica figuravano i manufatti per l'approvvigionamento idrico, i silos interrati per la provvista alimentare zootecnica (sufficiente per almeno un quadrimestre), la concimaia, il pollaio e il porcile domestico. Si raccomandava che nella sistemazione superficiale idraulica e agraria fosse evitato qualsiasi ristagno d'acqua, così da garantire buone condi-

³⁰ *I Componenti del Consiglio di Amministrazione*, LAG, febbraio-marzo 1939, p. 3.

³¹ Su limiti e antinomie della colonizzazione – anche in rapporto alla politica più astrattamente fondiaria e ancora sull'applicazione forzata del contratto mezzadrile – si sofferma L. BORTOLOTTI, *Il mito della colonizzazione interna in Italia 1850-1950*, «Storia urbana», ottobre-dicembre 1991, pp. 87-168.

zioni al terreno e perciò una migliore coltivazione dello stesso. A tal fine, essa doveva orientarsi in modo da avere campi regolari, delimitati da filari di piante arboree (preferibilmente viti consociate con olivi) mentre nella zona dove non era possibile la coltura continua seminativa era previsto l'impianto di *cultivar* specializzate (olivi). Il progetto doveva prevedere un facile accesso in tutti i punti del podere, mediante idonee strade interpoderali, poderali e capezzagne. Il fabbricato colonico così concepito avrebbe dato vivacità al paesaggio, anche a beneficio del turista che percorresse la strada Sassari-Porto Torres³². La trasformazione in poderi doveva procedere schematicamente: entro otto mesi dall'approvazione del progetto s'imponeva la consegna del fabbricato colonico, completo degli annessi; entro l'anno successivo i proprietari avevano l'obbligo di eseguire il dissodamento del fondo e la sistemazione superficiale idraulico-agraria; entro la seconda annualità, occorreva provvedere all'impianto della coltura avvicendata, portando a termine le piantumazioni. L'Ispettorato specificava la tipologia della gestione fondiaria. Si stabiliva l'applicazione della mezzadria sulla base dei contratti stipulati dalle rappresentanze sindacali locali. Se invece i proprietari non si fossero impegnati ad accettare tutte le prescrizioni indicate e non avessero presentato i relativi progetti entro il 31 maggio successivo, l'Ente ferrarese di colonizzazione avrebbe dato corso all'esproprio. Ciò in ogni caso non escludeva né il sistema della coltivazione diretta, nel caso della piccola proprietà coltivatrice, né la concessione della conduzione in economia, valutati i singoli casi e specie quelli delle grandi proprietà fondiarie. Il programma di Ottava era però ben lungi dal soddisfare le aspirazioni antiurbanistiche rivolte dal regime alla seconda città della Sardegna. Appariva ben chiaro che, nonostante l'esecuzione di tali progetti, il numero di case coloniche sarebbe stato insufficiente ad accogliere tutti i contadini residenti nel vecchio abitato di Sassari. Anche preventivamente, si preferiva precisare che

il Prefetto (...) si sarebbe fatto promotore di opportune intese fra il Commissariato per le migrazioni e la colonizzazione interna, l'Ente

³² *La trasformazione fondiaria e la colonizzazione di Ottava*, LAG, febbraio-marzo 1939, p. 6.

Ferrarese di Colonizzazione, l'Istituto nazionale fascista della previdenza sociale e l'Istituto Autonomo Provinciale Fascista per le case popolari, con la collaborazione dell'Ispettorato Compartimentale Agrario e delle Organizzazioni sindacali interessate, allo scopo di progettare, in una delle località più idonee della contrada di Ottava, la costruzione di un villaggio rurale capace di ospitare tutti i contadini che dovranno lasciare la città, in obbedienza alle precise direttive del Duce³³.

Di questo si sarebbe occupato il raggruppamento di tutti i Consorzi di bonifica della provincia, riuniti nell'organismo chiamato ad attuare le attese opere di trasformazione fondiaria e di bonifica nello stesso agro di Chilivani³⁴. Si prevedeva comunque di avviare i lavori entro il 1939, specie dopo aver registrato che cinquantotto proprietari dell'agro di Ottava avevano consegnato gli auspicati progetti di trasformazione fondiaria. L'organo dell'Unione di lì a poco non taceva la soddisfazione delle gerarchie che, con slancio ottimistico, potevano dare per risolto l'annoso problema di fissare alla terra una nuova e agguerrita comunità rurale, condizione necessaria al varo del Piano regolatore di Sassari³⁵, città destinata a incrementare disorganicamente il numero dei vani e quello degli abitanti, cresciuti in misura del 40% negli anni 1921-1941, così come accade ad Alghero, Tempio, Olbia³⁶ e più in generale nelle piccole realtà urbane sarde con po-

³³ *Ibidem*.

³⁴ *La bonifica di Chilivani. Relazione*, a cura del Comitato promotore del Consorzio di bonifica di Chilivani, Ozieri, 1928.

³⁵ Si può notare, citando Elena Cenami, che di un vero e proprio *Piano regolatore* per la città s'inizia a parlare solo dopo la prima guerra mondiale. È del 1928 il piano Righetti, del 1931 il piano Rossi fino ad arrivare ai progetti di risanamento e al Piano Regolatore di Concezio Petrucci (del 1938 adottato tra il 1941 e il 1942) che prevedevano di sovrapporre alla città *vecchia* un nucleo *moderno* con edifici e tracciati di una certa monumentalità. Va ricordato che un insediamento in località Baddimanna rimandava allo schema già applicato nella Nurra per ospitare famiglie rurali in grado di rendere produttivi dei modesti appezzamenti, destinati a colture specializzate. Cfr. E. CENAMI, P. SIMONETTI, *Sassari. Pianificazione e realizzazioni tra le due guerre*, in AA. VV., *Le città di fondazione in Sardegna*, a cura di A. Lino, Cagliari, 1998, pp. 202-208 ed E. CENAMI, *Sassari*, in AA. VV., *Paesi e Città della Sardegna*. II. *Le Città*, a cura di G. Mura, A. Sanna, Cagliari, 1999, pp. 153-175. Ha infine rilievo ricordare che a Foggia, città cui è destinato il Prefetto sassarese Vella, lo stesso Petrucci opera negli anni Trenta e con eccellenti esiti, cfr. G. PIEMONTESE, *Concezio Petrucci e il progetto dell'Opera San Michele a Foggia: architettura sacra nell'Italia degli anni Trenta*, Bari, 2002.

³⁶ Alghero già nel 1901 superava i diecimila abitanti; nel secondo Novecento l'inurbamento nel centro catalano si accentua, cosicché il numero degli abitanti triplica in meno di settanta anni. Inequivocabile il dato di Terranova-Olbia: nel decennio 1921-1931

polazione superiore ai diecimila residenti³⁷. Nella borgata contadina del capoluogo settentrionale che aveva da tempo superato la soglia dei cinquantamila abitanti³⁸ ci si attendeva trovasse posto i residenti delle «casette basse e seminterrate», ricettacolo d'infezioni ed epidemie³⁹, occupate dai salariati che lavoravano gli orti prossimi alla città, e quanti dimoravano nei «tristi sottani» e nei «vecchi quartieri» urbani finalmente sgombri e pronti a cedere le armi al retorico piccone liberatore dell'ennesimo progetto urbanistico:

I progetti che si trovano in corso di esame presso l'Ispettorato compartimentale dell'agricoltura saranno trasmessi al competente Ministero, non appena completata la prescritta istruttoria, agli effetti della concessione del contributo governativo, per cui sono stati accantonati i fondi necessari (...). Con la colonizzazione di Ottava e con gli imminenti provvedimenti governativi, relativi alla trasformazione e alle opere di irrigazione delle vaste zone della Nurra, di Chilivani, della bassa Valle del Coghinas ed altre minori, l'agricoltura della provincia prosegue decisamente la marcia verso il suo grande avvenire⁴⁰.

Così come nella maggiore parte dei comprensori di appoderaamento⁴¹, anche in quello della Nurra l'incompleta realizzazione del-

passa da meno di settemila a oltre tredicimila abitanti, raddoppiati poi tra il 1951 e il 1981, cfr. AA. VV., *La Sardegna. Enciclopedia*. 1. *La geografia, la storia, l'arte e la letteratura*, a cura M. Brigaglia, Cagliari, 1982, pp. 264; 284. Sullo scalo marittimo gallurese vedi G. TORE, *Il traffico commerciale nel porto di Olbia tra Ottocento e Novecento*, in AA. VV., *Da Olbia ad Olbia. 2500 anni di storia di una città mediterranea. Atti*, a cura di A. Mastino, P. Ruggeri, Sassari, 1994, pp. 123-127.

³⁷ E. TOGNOTTI, *Le campagne sarde nel regime fascista (1927-1939)*, «Archivio Sardo del movimento operaio, contadino e autonomistico», 8-10, dicembre 1977, pp. 163-202.

³⁸ Vedi M. BRIGAGLIA, *La classe dirigente a Sassari da Giolitti a Mussolini*, Cagliari, 1979 e ID., *Dal 1927 al secondo dopoguerra*, in AA. VV., *La Provincia di Sassari: ambiente, storia, civiltà*, Cinisello Balsamo-Milano, 1987, pp. 121-125.

³⁹ E. TOGNOTTI, *La malaria in Sardegna. Per una storia del paludismo nel Mezzogiorno (1880-1950)*, Milano, 1996, pp. 257 e sgg. Su un aspetto particolare della storia sanitaria del comprensorio sassarese (profilassi antimalarica mediante iniezioni di adrenalina) cfr. S. BALLERO, *Criteri direttivi del metodo di Maurizio Ascoli nella Bonifica della Nurra*, Cagliari, 1938.

⁴⁰ *La colonizzazione della zona di Ottava. L'elogio di S. E. il Prefetto agli agricoltori. I lavori verranno iniziati entro l'anno XVII*, LAG, 15 agosto 1939, p. 3. Il mensile annuncia l'insediamento a Sassari del Prefetto, di nuova nomina, Ottavio Gabetti. Vincenzo Vella è destinato alla sede di Foggia.

⁴¹ Tra il primo e il secondo decennio del Novecento, la morbilità è acclarata nella

la bonifica idraulica ostacola l'eradicazione dell'anofele, con effetti devastanti non solo rispetto all'attività bonificatoria dell'Ente ferrarese di colonizzazione ma anche per le popolazioni civili di Alghero e Olmedo. Gli operai, i gruppi colonici, infine, nella fase più cruenta del conflitto, gli stessi soldati contraggono l'infezione con percentuali a tre cifre o di poco inferiori. A più riprese, la colmata e il prosciugamento degli specchi d'acqua della provincia settentrionale

sono prospettati dal Comitato antimalarico o nelle proposte di eminenti malariologi come fondamentali e forse risolutivi per il risanamento igienico della zona⁴².

Infatti, anche a seguito dell'incompiuto risanamento della palude di Platamona, sia Porto Torres sia Sorso registrano ripetutamente i noti effetti dell'endemica infezione. Tutta l'economia agricola è intanto chiamata al rispetto delle direttive emanate in tema di raccolta e ammasso dei cereali. Quanto più si assottiglia la distinzione tra fronte interno ed esterno, tanto più, anche ai civili,

il Regime chiede di schierarsi come soldati e combattenti sulla trincea del lavoro: il monito non riguarda solamente i settori dell'industria meccanica e siderurgica che producono direttamente sulla base delle commesse belliche ma si estende a tutti i campi di attività del Paese. Significativo il ricorrere di immagini legate alla produzione agricola

gran parte dei Comuni della Provincia di Sassari e su nove abitanti su dieci. Ciò avrà effetti rispetto alla latenza d'ampissimo periodo dell'endemia, cfr. P. CORTI, *Malaria e società contadina nel Mezzogiorno*, in AA. VV., *Malattia e medicina, in Storia d'Italia dall'Unità ad oggi. Annali*, 7, a cura di F. Della Peruta, Torino, 1984, pp. 633-678.

⁴² Va ricordato in sintesi che tra i progetti dell'Efc, col succedersi delle fasi di avanzamento delle opere, figurano anche la costruzione di cinque dispensari antimalarici, la profilassi e la cura antimalarica durante l'esecuzione delle opere di bonifica nel territorio di Paule Torta (Alghero) mentre varie misure strutturali sono elencate e riassunte nella documentazione della Direzione generale della bonifica e della colonizzazione: assistenza sanitaria durante la realizzazione dei lavori in località Campo Giavesu, a cura dell'omonimo Consorzio; bonifica antianofelica del Rio Mannu di Ozieri e degli affluenti (in agro di Chilivani) e della valle del Coghinas; verdizzazione e petrolizzazione del Rio Rizzolu (in agro di Mores); espianco delle erbe palustri lungo le canalizzazioni in agro di Porto Conte; piccola bonifica nella regione del Limbara e lungo le rive del Liscia, cfr. Archivio Centrale dello Stato, *Fonti per la storia della malaria in Italia. Repertorio*, II, a cura di F. Bocchini, E. Ciccozzi, M. Di Simone e N. Eramo. Introduzione di M. Piccialuti, Roma, 2003, pp. 369 e sgg.; 463-478.

(...) al fine di garantire le disponibilità alimentari nei centri urbani ed il rifornimento costante delle derrate ai combattenti al fronte (...). Le tematiche del lavoro e della produzione industriale richiamano il profondo rapporto d'interconnessione che, soprattutto dalla seconda metà degli anni Trenta, si viene a realizzare tra pubblicità e propaganda politica (...) contiguità che non riguarda esclusivamente i codici e gli stilemi della comunicazione nell'età fascista ma che testimonia l'identificazione dei propri interessi con quelli della politica espansionista del Regime operata dalla classe dirigente e dalla borghesia imprenditoriale italiana, almeno fino all'inizio o alla metà del 1942⁴³.

«L'Agricoltore» amplifica in sede locale i dispacci e le note stampa encomiastiche del regime e del suo *leader*, effigiato nella più autarchica *mise*, mentre trebbia a petto nudo nell'Agro laziale, quasi a rendere più plausibili i risultati raggiunti dal servizio della distribuzione del frumento e soprattutto

l'utilità dell'ammasso del grano ed il perfezionamento che, di anno in anno, si è venuto verificando in questo delicato e complesso ingranaggio che serve ottimamente all'approvvigionamento del paese, in un così importante settore della vita nazionale⁴⁴.

Nell'estate del 1939 si stabiliva l'adozione di un unico tipo di farina, la conseguente e obbligatoria molitura e la successiva panificazione. La misura si sarebbe rivelata del tutto provvisoria: nasceva dall'intento di accantonare le disponibilità del mais per gli usi zootecnici e per farne polenta, non prima però di aver dato fondo alle scorte di quella «miscelata»⁴⁵. Ai Consigli provinciali delle corporazioni si dava intanto mandato di accertare, in ciascuna provincia, i coefficienti che concorressero alla definizione del prezzo, fissato *una tantum* e sino al 31 luglio successivo. Di seguito s'istituiva l'ammasso del granturco «in maniera da evitare aumenti di prezzo» che era logico prevedere si ripercuotessero a danno dell'economia nazionale e di una frangia consistente di consumatori. Bloccati rispet-

⁴³ AA. VV., *L'Italia in guerra 1940-1943. Immagini e temi della propaganda fascista*, a cura della Fondazione Luigi Micheletti, Brescia, 1989, pp. 88 e sgg.

⁴⁴ *Il Duce presiede la Corporazione dei Cereali*, LAG, 15 luglio 1939, p. 1.

⁴⁵ *Il pane di puro frumento*, LAG, 15 giugno 1939, p. 1.

tivamente a 98 e 100 lire il quintale i prezzi del granone e del riso, il Capo del Governo delegava il Ministero e il Comitato tecnico corporativo dei cereali all'organizzazione e alla localizzazione degli ammassi. A tutto ciò faceva eco una gratifica appena istituita in materia di produzioni cerealicole, che, asseriva l'articolista, era

destinata a suscitare i più entusiastici consensi fra i ceti agricoli, i quali, nell'ambito di ciascuna provincia, moltiplicheranno indubbiamente i loro sforzi, non solo per contribuire al consolidamento e allo sviluppo della vittoria frumentaria conseguita dalla Nazione ma anche e soprattutto per meritare, in occasione dell'annuale premiazione dei rurali benemeriti, l'eccezionale premio della presenza del Duce⁴⁶.

Riesce però difficile immaginare che l'ambizione di ospitare, questa volta *in loco*, l'assegnazione nazionale dei premi di produzione, potesse di per sé elevare la fertilità dei terreni. Tanto è vero che il neo ministro Giuseppe Tassinari⁴⁷ ribadiva energicamente le direttive sugli ammassi⁴⁸ e per una più snella ed efficiente organizzazione dei Consorzi, posti sotto il controllo del dicastero agricolo e forestale. Il fascismo affermava la necessità di approntare più adeguatamente gli strumenti ritenuti idonei al perfezionamento della politica delle scorte, facendo affidamento sulla «intelligente e alacre collaborazione» degli organismi sindacali, della Federazione dei produttori e degli stessi Consorzi, delimitando con più chiarezza le specifiche funzioni di ciascuna istituzione. Del resto, a Tassinari era altrettanto chiara la necessità di porre mano all'annoso problema zootecnico, nell'ottica di un incremento della produzione olearia e

⁴⁶ *Il Duce presiede...*, cit.

⁴⁷ Giuseppe Tassinari diventa Ministro all'età di quarantotto anni. Fascista ante-Marcia. Si laurea a Perugia. A ventidue anni è professore di economia rurale all'ateneo perugino. Tre anni dopo ha cattedra a Bologna. Combattente della prima guerra mondiale, nel gennaio del 1935 è nominato Sottosegretario, con delega (dal 1937) alla Bonifica integrale. È prima Commissario poi Presidente della Confederazione nazionale fascista degli agricoltori. Consigliere nazionale, sino all'avvenuta nomina a Ministro è Vice presidente della Corporazione dell'orto-flori-frutticoltura. Allievo di Arrigo Serpieri quindi suo assistente alla Cattedra di estimo ed economia forestale. È tra i massimi esperti di organizzazione aziendale e di politica dei redditi delle classi agricole.

⁴⁸ *I rurali mobilitati per una maggiore produzione. I dirigenti sindacali ricevuti da Tassinari e da Ricci*, LAG, 15 novembre 1939, p. 1.

dei grassi, vale a dire di due tra le voci fondamentali nel *paniere* autarchico nazionale. Lo stesso Ministro delle corporazioni esordiva alla guida del suo nuovo incarico prendendo spunto dai temi presenti nell'agenda della Commissione suprema dell'autarchia: Renato Ricci⁴⁹ diramava una nota che invitava a prestare maggiore cura *in primis* all'educazione morale e spirituale delle masse, quindi al progresso delle produzioni alimentari e industriali e dei rendimenti unitari del comparto. Specie sul fronte dell'attrezzatura tecnico-economica delle aziende si giocavano le possibilità di progredire e superare rapidamente «le incertezze, i dannosi tradizionalismi e le arretrate pratiche»⁵⁰ che ritardavano l'incremento settoriale. L'accorato appello a produrre di più rimbalzava dalle colonne del «Giornale d'Italia» a quelle del mensile turritano:

L'indipendenza alimentare dipende dalle produzioni del nostro suolo ma anche l'approvvigionamento di molte materie prime, dall'alcool ai tessuti, può essere agevolato dalle colture e dagli allevamenti nazionali (...). Le esigenze nazionali impongono (...) un nuovo sforzo. Possibilità concrete di sviluppo delle produzioni ve ne sono. Basti osservare la differenza dei rendimenti delle diverse colture nelle varie zone del Paese; basti osservare le superfici che tuttora sono incolte e che sovente sono classificate come pascoli a reddito scarso e sovente quasi nullo (...). Lo Stato Fascista non mancherà di continuare e di sviluppare la sua opera di disciplina dei mercati per assicurare sempre eque remunerazioni ai produttori [stante] l'imprescindibile necessità che la battaglia dell'autarchia non abbia disertori, anche se in buona fede⁵¹.

Prima ancora che sul piano tecnico, occorreva vincere una battaglia «morale» per l'istruzione dei proprietari, dei conduttori d'azienda e dei lavoratori delle campagne, con l'obiettivo tutt'altro che celato di colmare le lacune alimentari e il *deficit* produttivo delle carni, dei grassi, dei mangimi e dei foraggi⁵² mentre incombeva un

⁴⁹ A Renato Ricci (1896-1956) sono legati la nascita e il radicamento dell'Opera nazionale balilla. Ricci guida l'ente fino al 1937, poi è Sottosegretario quindi Ministro delle corporazioni. Cfr. S. SETTA, *Renato Ricci. Dallo squadristo alla Repubblica sociale italiana*, Bologna, 1986.

⁵⁰ *Il rapporto di S. E. Ricci*, LAG, 15 novembre 1939, p. 1.

⁵¹ V. CREA, *Produrre di più*, LAG, 15 novembre 1939, p. 1.

⁵² *Ibidem*.

saldo nazionale di natalità stimato annualmente in 400.000 nascite.

Oltre trecento sono i magazzini dislocati sul distretto provinciale per l'ammasso obbligatorio della derrata cerealicola: il periodico turritano non cela la deficienza delle stesse strutture mentre la carenza delle vie di comunicazione e l'ampiezza della circoscrizione ostacolano gli accantonamenti. Ai quattrocentomila quintali di grano conferiti si vanno a sommare le quantità di cruscame derivato che tutti molini sono tenuti a consegnare ai Consorzi agrari. Non è dato sapere se ciò sia o no sufficiente a evitare le note e temute speculazioni, tenuto conto che lo stesso Consorzio si fa garante di un'equa distribuzione della materia prima a quanti ne facciano richiesta. Spetta invece all'Ente ammassatore delle lane autarchiche vigilare sulle operazioni che seguono al taglio del vello ovino. All'epoca, a Macomer, opera uno stabilimento specializzato nelle operazioni di lavatura della lana di tosa⁵³. Questa stessa, una volta pulita, è messa in commercio sotto le direttive del Centro provinciale ammasso. I dati produttivi, fra il 1937 e il 1938, segnano un incremento mentre ad ogni produttore lo Stato garantisce circa dieci lire per chilogrammo versato (lana matricina bianca) riservandosi di corrispondere ai conferenti l'eventuale saldo, una volta ultimate le vendite⁵⁴. La disciplina degli ammassi regola rigidamente anche la consegna «volontaria» dell'avena, una pratica introdotta a partire dalla campagna di raccolta del 1938, naturalmente per merito del Consorzio agrario provinciale⁵⁵. Spetta invece all'Istituto di credito

⁵³ Cfr. V. CATTE, *L'orpace sardo*, s.l., s.d. [ma Sassari 1935] e P. M. DELOGU, *Produzione laniera e autarchia*, «L'Agricoltura sarda. Bollettino quindicinale delle Istituzioni agrarie della Sardegna», 28 febbraio 1939, pp. 55-59.

⁵⁴ Già nel 1934 la Confederazione nazionale fascista degli agricoltori investe le Unioni provinciali del compito di costituire gli «Ammassi Lana». Dal 1937 sono le Unioni provinciali degli agricoltori a disporre, organizzare e gestire la raccolta, con la collaborazione degli enti commerciali. Un decreto del 24 febbraio 1938 dava facoltà alle Organizzazioni economiche dei produttori lanieri di raccogliere la lana per tenerla a disposizione dell'Autorità militare. Nel marzo dello stesso anno un decreto rende però obbligatoria la disciplina degli ammassi, eliminando il commercio della lana di tosa «col conseguente allontanamento del rappresentante del commercio dalla Commissione d'apprezzamento delle lane». Un disegno di legge Rossoni prevede, infine, tramite il coordinamento degli Enti economici (e previa costituzione in ogni provincia di un Consorzio fra i produttori dell'agricoltura) l'unificazione e l'univoca direzione delle attività concernenti il miglioramento della produzione e l'ammasso, cfr. A. PERINO, *Gli ammassi lana e i loro tecnici*, AVR, agosto-settembre 1938, pp. 176-177.

⁵⁵ I Consorzi agrari provinciali sono elevati al rango di ente morale ai sensi del r.d.l.

agrario per la Sardegna versare un'anticipazione, con il conseguente sistema dei conteggi e degli eventuali saldi, una volta conclusa e verificata la reale quantità di frumento depositato. «L'Agricoltore» richiama la ruralità sassarese al rispetto degli accordi sottoscritti dalle Organizzazioni sindacali, fra concedenti e mezzadri o coloni, per il conferimento delle produzioni, versate dal concedente e dal mezzadro, secondo le quantità spettanti a ciascuna delle due parti. Il primo poteva altresì stabilire che, per opportunità o convenienza, non si procedesse alla divisione in natura del raccolto: in questo caso il conferimento era comune e appunto perciò l'Ente ammassatore trasmetteva a entrambe le parti, in base alla misura della partita versata, gli anticipi e le liquidazioni inerenti la partita stessa. A scanso d'equivoci, il concedente era tenuto a dare credito al colono delle somme incassate per suo conto, registrandole nel cosiddetto Libretto colonico⁵⁶. All'inizio del 1940 risultano ultimati i lavori di costruzione dei ricoveri per le granaglie a Bono, Bonorva e Nulvi ma si attende il riscontro del Ministero in merito a quelli di Pozzomaggiore, Portotorres, Alghero e Ozieri, e addirittura della stessa Sassari, per collocarvi centomila quintali di derrate. Il Consigliere nazionale Giuseppe Diaz riassume all'assemblea dell'Unione i dati aggiornati al 31 dicembre 1939:

Sono stati ammassati oltre 550.000 Kg di lana sudicia. Ai conferenti è stato corrisposto l'anticipo di Lire 9 al Kg. Per l'ammasso del grano la situazione (...) è risultata invece di circa 285 mila quintali per il grano duro e di circa 38 mila per quello tenero (...). Tanto le operazioni di ammasso in tutti i 97 centri di raccolta, quanto le operazioni di pagamento del grano, si sono svolte con la massima regolarità. Per l'ammasso del granturco (...) sono stati ammassati circa 4 mila quintali [mentre] riguardo all'ammasso dell'olio non è ancora possibile fornire

5 settembre 1938 n. 1593. Quello sassarese, oltre alla mansione relativa all'ammasso di crusca, avena, ricino, lane e frumento, distribuisce macchine e attrezzi agricoli, concimi e grani da seme, sementi elette e anticrittogamici. È dotato di un impianto per la selezione meccanica del grano da semina e per la preparazione dei mangimi concentrati. L'ente conta due sedi operative in città (presso una delle quali ha sede la redazione de «L'Agricoltore») distinte in magazzino macchine e fondaco delle sementi. Sono inoltre attive le agenzie decentrate di Alghero, Bono, Bonorva, Nulvi, Ozieri, Pozzomaggiore, Tempio Pausania e Terranova Pausania.

⁵⁶ *Conferimenti prodotti agli ammassi*, LAG, febbraio-marzo 1939, p. 2.

i dati sulla quantità [e] tali notizie verranno segnalate con la relazione del primo trimestre 1940⁵⁷.

Sul fronte ovino si gioca una battaglia di notevole interesse. Gli allevatori che si riconoscono nei «Gruppi pastori» vicini all'istituzione sindacale, si evidenzia con orgoglio, ottengono un «sensibile tornaconto» rispetto ai colleghi che, viceversa, preferiscono conferire il latte ai caseifici industriali. Ai primi l'Icas garantisce un'anticipazione pari a cinquecento lire per quintale di formaggio prodotto. Sul fronte bovino incombe intanto la diffusione recidiva dell'afta epizootica nonostante lo sforzo per sottoporre all'immunizzazione oltre quindicimila capi. La Società provinciale allevatori e la Sezione zootecnica dell'Unione sono impegnate a circoscrivere i focolai dell'infezione e a raccogliere le prenotazioni del vaccino antiaftoso⁵⁸. Il mensile tornerà in seguito sul tema, oggetto addirittura di una curiosa *querelle*, mentre al momento è più urgente incitare alla coltivazione delle varietà autarchiche come il lentisco o il ricino – tragicamente noto assai più per le proprietà lassative che per quelle ornamentali e industriali – impiantato in diciotto ettari della provincia con la collaborazione dell'Ancpeo, l'Associazione nazionale dei coltivatori di piante erbacee oleaginose. Passa anche di qui la pianificazione autarchica e totalitaria voluta dal regime.

Quella del grano, insomma, era stata e restava una «battaglia», l'esito (né ultimo né unico) di una generale razionalizzazione dell'apparato economico-finanziario⁵⁹: con il precipitare di alcune

⁵⁷ *Gli ammassi*, LAG, gennaio 1940, p. 3.

⁵⁸ *I Gruppi Pastori*, *ivi*.

⁵⁹ Fin dal 1920-1921 la coltura granaria isolana «si era ridotta ai minimi termini: allevamento ovino e formaggio erano le attività verso le quali si dirigevano, con grande prevalenza, agricoltori e industriali. Grano non se ne coltivava in quantità sufficiente ad alimentare le modeste necessità della allora assai debole industria della pasta, così che si importavano per questo scopo forti quantitativi di grano duro nazionale ed estero. La famosa crisi, che è stata particolarmente violenta e terribile per il formaggio (...) determina[va] moltissimi pastori a rifarsi agricoltori e il grano è cresciuto di nuovo e di nuovo i molini locali si sono riforniti totalmente di grano duro sardo, mentre si avviavano verso il continente grosse partite di grano e di sfarinati di grano sardo a prezzi vantaggiosi. Poi è venuto l'ammasso e tutto è andato a catafascio», cfr. M. AZZENA, *Frumentaria*, «Riscossa», 22, 18 dicembre 1944, ora in *Stampa periodica in Sardegna 1943-1949*. IV. «Riscossa». *Settimanale politico, letterario e di informazioni*, a cura di M. Brigaglia, Premessa di G. Dessì, Sassari, 1974, p. 373.

componenti dei rapporti economici sopranazionali, essa apriva il varco alle scelte di un sistema messo alla prova da una crisi valutaria di non breve periodo quindi compiutamente inserito nel contesto internazionale. Costretta a razionalizzare l'uso delle proprie riserve, l'economia fascista si misurava con vicende globali non limitate certo alla sola politica agraria⁶⁰ mentre si delineava sempre più nettamente il profilo economico di quella società che il fascismo ambiva a (ri)fondare, a disciplinare dall'alto e ad assistere organicamente, in nome di un ordine gerarchico nuovo ma distinto e distante dal più maturo capitalismo⁶¹.

⁶⁰ A. STADERINI, *La politica cerealicola del regime: l'impostazione della battaglia del grano*, «Storia contemporanea», 5-6, dicembre 1978, pp. 1027-1078 e R. DI QUIRICO, *La crisi valutaria del 1935 e la politica economica dell'Italia fascista*, «Passato e presente. Rivista di storia contemporanea», 53, maggio-agosto 2001, pp. 69-94.

⁶¹ V. CASTRONOVO, *Cultura e sviluppo industriale*, in AA. VV., *Intellettuali e potere*, in *Storia d'Italia dall'Unità ad oggi. Annali*, 4, a cura di C. Vivanti, Torino, 1981, pp. 1259-1296. Non dissimili le conclusioni cui perviene, in merito alla Sardegna, P. FADDA, *Da Principessa a Cenerentola. Per un'interpretazione storico-economica delle vicende dell'agricoltura sarda nel XX secolo*, «Sardegna Economica», Quaderno xxvi, 2001.

I RAPPORTI AGRARI NELL'OTTOCENTO BORBONICO:
UN CONTRATTO DI GIUSTINO FORTUNATO
IN TERRA DI LAVORO

Capita spesso, a chi si occupa di storia, di imbattersi in notizie e documenti che mai avrebbe pensato di trovare o che mai credeva esistessero. Così quando una intera giornata di lavoro si rivela deludente, il ritrovamento di un importante documento, estraneo alla ricerca in atto, appaga in qualche modo l'ignaro e deluso studioso.

Cosa che capitò a chi scrive nell'estate del 2004, allorché inseguita un «atto di consenso» redatto dal notaio Giuseppe Ricciardi di S. Nicola La Strada, relativo ad un matrimonio di un sannicolesse con una caiatina.

Se per il destinatario della ricerca il mancato ritrovamento dell'«atto di consenso» fu una sfortuna, per chi scrive fu una vera grazia perché nella speranza di trovarlo dovette sfogliare tutto il protocollo; fu questa la circostanza che portò al rinvenimento dell'atto di cui ci si occupa nella presente ricerca. Ciò a dimostrazione del fatto che le ricerche storiche, molto spesso, sono determinate dal caso.

Il documento non è altro che un contratto agrario di una proprietà fondiaria che Giustino Fortunato possedeva nel Comune di Maddaloni. Preciso subito, data l'omonimia, che il Giustino Fortunato, oggetto di questa ricerca, è il prozio¹ del noto politico che della «Questione Meridionale» fece il suo cavallo di battaglia nelle sedute alla Camera prima e al Senato del Regno d'Italia poi. Il nostro, infatti, nacque sì a Rionero in Vulture ma il 20 agosto 1777, da Cherubino e da Emanuela Pessolano, e morì a Napoli il 22 agosto 1862².

¹ Era fratello maggiore di Anselmo (1782-1843), nonno di Giustino Fortunato junior. Sposò in Napoli Raffaella Parisi, procreando con essa quattro figli: Erasmo, Luigi, Cherubino e Giulia, tutti premortigli. Notizie ricavate dall'albero genealogico della famiglia Fortunato compilato da Giustino junior, gentilmente concesso dall'Associazione Nazionale per gli Interessi del Mezzogiorno d'Italia con sede in Roma.

² T. IERMANO, *Giustino Fortunato*, in D. B. I., Roma, 1997.

Prima di entrare nell'argomento oggetto della ricerca è opportuno dare un minimo ragguaglio sul personaggio, che se non fu come il pronipote attento ai problemi del Mezzogiorno, fu certamente una delle più importanti e controverse personalità del suo tempo.

Giustino Fortunato apparteneva ad una famiglia che da poco più di mezzo secolo aveva trasferita la sua residenza da Giffoni Vallepiana (Principato Citra) a Rionero in Vulture (Basilicata), dove si impose subito «per il credito economico e per la capacità di esprimere autorevoli uomini di toga e di chiesa»³.

La forza economica dei Fortunato era basata essenzialmente sull'allevamento del bestiame praticato prima in Monticchio, poi a Gaudio e infine a Lagopesole. «Nella seconda metà del Settecento – scrive Toni Iermano – i Fortunato, grazie anche al disboscamento di Monticchio e alla conseguente crescita economico-sociale di Rionero, conquistarono la guida amministrativa del paese sostituendosi progressivamente all'antica aristocrazia feudale che la legge sull'eversione dei feudi allontanerà, nel 1806, dal potere locale»⁴.

Giustino Fortunato, compiuti i primi studi in paese con un precettore, fu mandato dal padre a studiare a Napoli, dove conseguì la laurea in giurisprudenza, benché i suoi interessi fossero rivolti più alle materie scientifiche e alla filosofia.

Nella capitale borbonica fu contagiato dal riformismo illuminato che a fine Settecento annoverava «i migliori intellettuali» sostenitori di «idee rivoluzionarie e giacobine». Frequentò i circoli filofrancesi; fu allievo dell'Accademia di Carlo Lauberg; strinse rapporti di amicizia con Matera, i fratelli del Re, Gennaro Serra di Cassano, Galdi, Ciaia e tanti altri rivoluzionari⁵.

Dopo alcuni anni di esperienze di insegnamento della matematica presso il Collegio Militare di Napoli fu, all'arrivo dei Francesi, nominato giudice di pace, grazie al suo antiassolutismo.

Aderì spontaneamente alla Repubblica Partenopea tanto che non esitò a prendere le armi contro le truppe sanfediste del cardinale Ruffo. La fedeltà al governo filofrancese gli costò, con la restaurazione borbonica, il carcere, venendo rinchiuso nella fortezza del Carmine, dalla quale riuscì a evadere. Ristabilito l'ordine e la legalità scelse la via della moderazione liberale abbandonando, come tanti altri, l'estremismo giacobino⁶.

Con l'avvento di Murat sul trono di Napoli ricevette importanti incarichi nella pubblica amministrazione: fu procuratore regio; procuratore generale della Corte criminale; relatore al Consiglio di Stato, cose che lo fecero diventare «una delle personalità più in vista dell'apparato burocratico dello Stato»⁷.

³ *Ibidem.*

⁴ *Ibidem.*

⁵ *Ibidem.*

⁶ *Ibidem.*

⁷ *Ibidem.*

Questi onerosi impegni non gli fecero trascurare la passione per gli studi classici e «la composizione di poesie d'occasione». Fu il promotore della Società Pontaniana che proprio nella sua casa rinacque il 4 marzo 1808, divenendone vicepresidente sotto la presidenza di Vincenzo Cuoco. E fino a quando la Società non ebbe «in uso i locali del soppresso convento della Speranzella», l'11 gennaio 1810, le riunioni si svolsero sempre nell'abitazione del Fortunato⁸.

Seguirono, grazie agli «ottimi rapporti umani con Gioacchino Murat», altri importanti incarichi: col grado di commissario del dipartimento di polizia, nel 1814, fu inviato a Firenze; al rientro fu nominato membro della commissione incaricata della riforma legislativa; infine, il 24 ottobre dello stesso anno, fu inviato a reggere l'intendenza di Chieti in un momento di particolari tensioni⁹.

Il trattato di Casalanza del 20 maggio 1815 sancì la fine del Decennio francese e il ritorno dei Borbone sul trono di Napoli, offrendo tutte le garanzie ai funzionari del passato regime di poter essere reintegrati nei ranghi del restaurato governo borbonico. Il Fortunato fu però immediatamente collocato in pensione, per essere in un secondo momento richiamato a ricoprire prima la carica di consigliere e poi quella di procuratore generale della Corte dei Conti, che mantenne fino al 1842. Nel frattempo fu un attivo collaboratore del cav. Luigi de' Medici¹⁰.

Nel 1835 fu inviato a Palermo da Ferdinando II quale direttore delle finanze presso la Luogotenenza del Principe di Campofranco, A. Lucchesi Palli. Richiamato a Napoli dopo un anno gli fu offerto un ministero senza portafogli nel governo del principe di Pietrascatella, G. Ceva Grimaldi¹¹.

Nel 1847, a seguito di un rimpasto di governo da parte di Ferdinando II, che licenziò i ministri Santangelo e Ferri, fu nominato ministro delle Finanze. La scelta cadde sul Fortunato perché era il meno invisato ai liberali napoletani, e avvenne in un momento in cui il sovrano, impegnato da alcuni anni «in una politica sempre più personale e autoritaria», si era reso artefice di «una pericolosa crisi interna» al governo¹².

Dopo la breve parentesi costituzionale del 1848, che faceva ben sperare in un nuovo corso politico per il Regno di Napoli, Ferdinando II ritirò la costituzione e nominò Giustino Fortunato presidente del Consiglio. Un vero primato per lui perché fu il «primo uomo di Stato di estrazione borghese» a occupare tale prestigiosa carica nel Regno borbonico¹³.

Il Fortunato fu, in questa veste, un fedele esecutore delle direttive della corte, dando luogo a una politica per nulla liberale, cosa che lo rese invisato agli

⁸ F. NICOLINI, *Cenni storici e statuto dell'Accademia Pontaniana*, «Annuario della Accademia Pontaniana», 2004.

⁹ T. IERMANO, *Giustino Fortunato*, cit.

¹⁰ *Ibidem*.

¹¹ *Ibidem*.

¹² *Ibidem*.

¹³ *Ibidem*.

esuli napoletani e agli stessi pubblicisti filoborbonici, quali Pietro Calà Ulloa e Giacinto De Sivo¹⁴.

La posizione del Fortunato fu compromessa seriamente quando lord William Ewart Gladstone nel 1851, a seguito di una visita nelle carceri del Regno di Napoli, denunciò la condizione dei reclusi nelle *Lettere a lord Aberdeen* contro l'oppressione borbonica¹⁵.

La pubblicazione delle *Lettere* fu preceduta da una lunga trattativa con l'ambasciatore napoletano presso la corte inglese, il principe Ruffo di Castelfidardo, che, venutone a conoscenza, informò invano il suo governo. Anche l'Austria cercò in tutti i modi di evitarne la pubblicazione. Il Fortunato, che era ben a conoscenza di quanto stesse per accadere, «con estrema leggerezza, non informò il re», cosa che gli causò, a pubblicazione avvenuta e con le conseguenze che ne derivarono, la destituzione dalla carica di presidente del Consiglio, da parte di Ferdinando II. Era il 19 gennaio 1852 e il Fortunato uscì definitivamente di scena¹⁶.

* * *

E ora veniamo all'atto. Esso, come si è detto, fu redatto dal notaio Giuseppe Ricciardi di S. Nicola la Strada il 16 marzo 1840¹⁷, nella «casa palaziata» che il Fortunato possedeva nel Comune delle Masserie, l'odierna S. Marco Evangelista. In questo edificio, ubicato nella «strada di mezzo», furono radunati ventotto contadini e un sacerdote del luogo, ai quali Giustino Fortunato concesse in fitto dei terreni che possedeva nel Comune di Maddaloni.

La proprietà fondiaria ammontava a 80 moggia, 108 passi e 118, 5 passitelli, distribuite in cinque «luoghi»: «Santo Terenziano», «Pizzomellone», «Quaranta», «Pignano» e «Campomasciello». Le quote dei terreni, che variavano da un minimo di uno a un massimo di sei moggia, furono venticinque perché in quattro casi si trattò di fratelli e di un sacerdote con una donna che le presero «solidalmente» in fitto. I terreni venivano ceduti per quattro anni e il fitto annuo richiesto per ogni moggia consisteva in sei tomi di grano e sei ducati, tranne cinque casi in cui l'importo era maggiore, oltre alle prestazioni di capponi e galline. Anche per questi ultimi non è chiaro il criterio adottato perché non sempre era uguale per tutti benché fosse pari la quantità di terreno.

¹⁴ *Ibidem*.

¹⁵ *Ibidem*.

¹⁶ *Ibidem*.

¹⁷ A. S. C., notaio Giuseppe Ricciardi, n. 365, *Giustino Fortunato, affitto di territorio*, Anno 1840.

Da questa proprietà il Fortunato ricavava una rendita annua formata da 519 ducati e 506 tomoli di grano, più trentasette capponi e quattordici galline. «L'estaglio» in grano doveva essere pagato improrogabilmente il 29 giugno di ogni anno, in occasione della festa di SS. Pietro e Paolo, secondo l'uso di Maddaloni, mentre la restante parte in danaro doveva essere corrisposta entro il 15 agosto successivo. Anche se non specificata, questa differenziazione si comprende: essa in pratica serviva a dare la possibilità ai contadini di vendere il grano da cui ricavare i soldi per il fitto.

Fin qui tutto normale se conoscessimo la resa in grano che aveva un moggio di terreno in Maddaloni, anche per comprendere se «l'estaglio» pagato dai contadini era nella norma o eccessivo.

Ma ciò che colpisce di questo contratto sono le clausole che vanno dal quarto punto in poi, perché molto esplicite e non danno adito a dubbi. Esse prevedevano pagamenti «esatti, e puntuali», sia per il grano che per il denaro, e l'arresto per chi fosse venuto volontariamente meno a tale obbligo, a esclusione dell'unica donna. Nessuno sconto ai contadini se subivano delle perdite sui raccolti. Esatta numerazione delle piante per ogni fondo, a evitare, evidentemente, che potessero appropriarsene senza dar conto al padrone.

La legna che si ricavava dalle piante che seccavano o che venivano divelte dal maltempo doveva essere, a spese dei contadini, trasportata a casa del Fortunato, che dopo averla esaminata avrebbe lasciato a essi quella legna non adatta al lavoro, cioè il frascame.

I terreni dati in fitto avevano anche delle piante di viti le quali dovevano essere lavorate senza che i coloni potessero avvantaggiarsene in qualche modo, tranne il raccolto dell'ultimo anno che andava a totale loro beneficio. Nel caso in cui i coloni non prestavano alle viti la cura necessaria, il Fortunato avrebbe addebitata a essi la spesa sostenuta per i lavori commissionati ad altri.

Le foglie dei gelsi erano di assoluta proprietà del padrone. Evidentemente il Fortunato le vendeva o le utilizzava lui stesso per l'allevamento dei bachi da seta. Se un albero di gelso seccava a causa della siccità estiva doveva essere rimpiazzato a spese del colono, il quale era tenuto a risarcire anche i danni che la pianta poteva provocare. Non era consentito il subaffitto e tanto meno vendere il «pascone» per il pascolo delle pecore, ovvero mieterlo per foraggiare i bovi, se non autorizzati. I danni causati per varie ragioni dovevano essere stimati non da un perito *super partes* bensì da una persona di fiducia del Fortunato. Infine le spese dell'atto, che ammontavano a poco più di dieci ducati, erano a totale carico dei coloni.

Questo contratto la dice lunga sulle vessazioni dei contadini nel Mezzogiorno, tanto erano peggiori quanto più erano potenti i proprietari terrieri. Giustino Fortunato evidentemente si avvaleva della importante carica che rivestiva in quegli anni di procuratore generale della Gran Corte dei Conti in Napoli. Carica che ricoprì ancora per un biennio per poi passare a più importanti mansioni di governo.

Uno studio sui contratti agrari della nostra provincia non è stato mai intrapreso come meriterebbe. Chi scrive è la seconda volta che si cimenta in questa materia, consapevole dei limiti che possiede in storia economica. Il primo contratto agrario che ebbe modo di esaminare fu quello del ministro dell'Interno Giuseppe Zurlo, che aveva proprietà fondiarie nel Circondario di Caiazzo¹⁸. Messi a confronto i due contratti dimostrano una sostanziale differenza, poiché in quello dello Zurlo, al di là del fitto da pagarsi in determinata data e qualche altra più che normale condizione, non poneva ai contadini particolari limitazioni. Lo stesso dicasi di alcuni altri contratti redatti nel comune di Caiazzo che si è avuto modo di esaminare per la circostanza.

Questo a dimostrazione delle differenze culturali esistenti tra le due personalità: Zurlo, benché monarchico convinto, agì solo per il progresso del Mezzogiorno; Fortunato, l'abbiamo visto, partito con ideali rivoluzionari, cambiò nel corso degli anni questa posizione per divenire uno dei più convinti assertori del potere regio.

Ma erano differenti anche le epoche in cui furono redatti i contratti: quello dello Zurlo nel 1811, ossia durante il Decennio francese, anni di profonda trasformazione della società meridionale grazie alle riforme murattiane; e quest'ultimo nel 1840, sotto il regno di Ferdinando II, un re che proprio in quegli anni attuava una politica «sempre più autoritaria e personale».

Sarebbe importante esaminare altri contratti agrari che si stipulavano in quegli anni nei comuni di Maddaloni, S. Nicola e Masserie, per accertare fino a che punto il Fortunato influenzò, con questo suo comportamento, gli esponenti della borghesia rurale di quelle località. Un'altra cosa da accertare è la provenienza delle proprietà fondiarie e immobiliari, probabilmente non le uniche, che egli possedeva nei comuni di Maddaloni e Masserie.

La lealtà alla dinastia dei Borbone fu manifestata anche dalla famiglia dell'omonimo pronipote, il Giustino Fortunato (Rionero in Vulture, 1848 – Napoli, 1932) della cosiddetta “Questione Meridionale”. In questo clima culturale crebbe fino al 1861, quando a fargli cambiare idee fu un grave episodio di rivolta filoborbonica, avvenuto nel melfese, che portò all'arresto di due zii paterni e dello stesso genitore del Fortunato, accusati «di cospirazione contro il nuovo Regno e di intese con i capi briganti». «La ferocia della rivolta – scrive Griffo – gli fece intravedere la miseria e l'arretratezza delle moltitudini contadine»¹⁹.

Si laureò in legge nel 1869 presso l'Università degli Studi di Napoli, ove da tempo si era stabilita la famiglia, ma più che alla giurisprudenza Giustino Fortunato si sentiva attratto dagli studi storici. Conobbe Luigi Settembrini

¹⁸ Cfr. N. SANTACROCE, *Note a margine di una biografia del conte Giuseppe Zurlo consigliere di Stato e ministro dell'Interno*, in corso di pubblicazione.

¹⁹ M. GRIFFO, *Giustino Fortunato*, D. B. I., Roma, 1997.

per aver frequentato i suoi corsi universitari, successivamente strinse rapporti di forte amicizia con Francesco De Sanctis per averne seguito i corsi di letteratura, un decennio dopo la laurea. Dall'insegnamento del De Sanctis «trasse la convinzione» che l'Italia era «un paese privo di grandi tradizioni politiche e civili»²⁰.

Giustino Fortunato fu storico, pubblicista e uomo politico, aderì al partito liberale, opponendosi con fierezza alla Sinistra storica. Fu eletto deputato la prima volta nelle elezioni del 1880; nel 1909 fu nominato senatore.

L'attività parlamentare, come quella di pubblicista e di storico fu sempre rivolta ai grandi problemi del Mezzogiorno, dovuti alla natura della terra, alle condizioni climatiche non sempre favorevoli e alla classe dirigente meridionale, che fondava ricchezza e prestigio sulla possidenza fondiaria e sullo sfruttamento dei contadini. Quella stessa classe dirigente dalla quale, come si è visto, traeva la sua origine, e che molto verosimilmente contribuì a determinare le sue idee politiche, considerando il comportamento che i familiari avevano verso il ceto contadino, come dimostra il contratto agrario di cui ci siamo occupati in questa ricerca e che qui di seguito si trascrive integralmente.

NICOLA SANTACROCE

²⁰ *Ibidem*.

Regno delle due Sicilie

Oggi che sono li sedici di marzo dell'anno milleottocentoquaranta.

Regnando Ferdinando Secondo per la grazia di Dio Re del Regno delle due Sicilie, Re di Gerusalemme, Duca di Parma, Piacenza, Castro, e Gran Principe Ereditario di Toscana.

Avanti di me Giuseppe Ricciardi di Francesco, Notaio residente in San Nicola la Strada, collo studio al Largo di San Nicola, ed alla presenza dei testimoni che saranno appresso nominati, si sono personalmente costituiti:

Il Signor Commendatore don Giustino Fortunato fu don Cherubino, Procuratore Generale del Gran Corte dei Conti in Napoli, ivi domiciliato, strada Santa Maria Egiziaca, numero trentotto, di passaggio in questo Comune di San Nicola la Strada, di età maggiore, da una parte.

Giovanni, ed Andrea Grauso fu Pietro, Donato Casella fu Marco, Giovanni Brignola fu Domenico, Mattia Antonio Gionti fu Michele, Giovanni Andrea, ed Arcangelo Grauso fu Pietro, Francesco Mastrojanni di Giovan Flavio, Alessandro del Prete fu Francesco, Domenico Castello fu Leonardo, Francesco Ciaramella fu Domenico, Michelangelo Pasquale, e Giuseppe del Prete del fu Tommaso, Mattia Gallo di Giovanni, Simmaco del Prete fu Angelo, Criscenzo Gallo di Giovanni, Luigi Ricciardi del fu Alessandro, Felice Foresta fu Francesco, Domenico Carozza fu Gioacchino, Domenico Ciaramella fu Agostino, Angelo Carozza fu Agostino, Domenico Vitale fu Andrea, Angelo Guida fu Domenico, Giuseppe Affinito fu Francesco, Alessandro Ricciardi di Luigi, Marco Ricciardi fu Domenico, Reverendo Parroco don Francesco d'Ambrosio fu Stefano, e Maddalena del Prete del fu Domenico vedova di Marzio Mastrojanni, tutti Contadini, e Possidenti, domiciliati nel Comune delle Masserie qui di passaggio, di età maggiore, dall'altra parte.

Il suddetto Commendatore don Giustino Fortunato dà, e concede a titolo di affitto a detti sopracostituiti le seguenti estenzioni di territorio arbustato, vitato, e seminatorio, site in tenimento di Maddaloni per lo tempo, estaglio, e condizioni, come in appresso si farà parola, cioè:

Primo. A Giovanni, ed Andrea Grauso solidalmente¹ moggia quattro nel luogo detto Santo Terenziano alla ragione di tomola sei, e misure dodici di grano, e ducati cinque, e grana settantacinque in danaro per estaglio in ogni anno, e per ciascun moggio che formano annualmente tomoli ventisei di grano e ducati ventitre, oltre di due Capponi in ogni Novena del Santo Natale.

Secondo. A Donato Casella moggia tre in detto luogo, alla ragione di tomoli sei di grano, e ducati sei in ogn'anno, o per ciascun moggio che formano annue tomoli diciotto di grano, e ducati diciotto in danaro, oltre di un Cappone, ed una gallina.

Terzo. A Giovanni Brignola altre moggia due, e passi vent'uno in detto luogo, alla ragione di tomoli sei di grano, e ducati sei in danaro per ciascuno

¹ In società.

moggio, ed in ogni anno che formano annualmente tomoli sedici e misure cinque di grano, e ducati sedici, e grana venti oltre di un Cappone, e di una gallina.

Quarto. A Mattiantonio Gionti moggia quattro, e passi sei in detto luogo alla ragione di annue tomoli sei di grano, e ducati sei in danaro per ogni moggio che formano annualmente tomoli venticinque, e misure cinque di grano, e ducati venticinque, e grana venti, oltre però di due Capponi.

Cinque. A Giovan Andrea, ed Arcangelo Grauso solidalmente moggia due, e passi tre nel luogo detto Pizzomellone alla ragione di tomoli sei, e misura dodici di grano, e ducati sei, e grana cinquanta per estaglio annuale di ogni moggio che compongono annui tomoli tredici, misure dodici, e due terzi di grano, e ducati tredici, e grana sessantacinque, oltre di un Cappone.

Sesto. A Francesco Mastrojanni, ed Alessandro del Prete solidalmente moggia tre, e passi diciotto del testè citato luogo, alla ragione di tomoli sei di grano, e ducati sei in danaro per estaglio di ogni moggio, e per ciascun moggio che sono annue tomoli vent'uno, e misura quindici di grano, e ducati vent'uno, e grana sessanta, oltre di due Capponi annui.

Settimo. A Domenico Castello altre moggia cinque, passi tredici, e passitelli diciannove nel poc'anzi cennato luogo, per annue tomoli sei di grano, e ducati sei in danaro per ogni moggio che formano tomoli trentadue, e misure diciassette di grano, e ducati trentadue, e grana settantadue, e due terzi annui, oltre due Capponi, ed una gallina per ogni anno di affitto.

Ottavo. A Francesco Ciaramella moggia quattro, passi due e passitelli quindici, nel luogo detto Quaranta in ragione di tomoli sei di grano, e ducati sette in danaro per estaglio di ogni moggio, e per ciascun anno che formano annue tomoli ventiquattro, e misura dodici di grano, e ducati vent'otto, e grana cinquantasette, oltre Capponi due in ogni anno.

Nono. A Michelangelo del Prete moggia quattro nel testè citato luogo alla ragione di tomoli sei di grano, e ducati sette in danaro per estaglio annuale di ogni moggio che compongono annualmente tomoli ventiquattro di grano, e ducati vent'otto in danaro, oltre di due Capponi in ogni anno.

Decimo. A Pasquale del Prete altre moggia quattro nel suddetto luogo per l'annuo convenuto estaglio di tomoli sei di grano, e ducati sei e grana cinquanta per ciascuno moggio che sono annue tomoli ventiquattro di grano, e ducati ventisei, oltre di due Capponi.

Undecimo. A Giuseppe del Prete moggia cinque nel poc'anzi cennato luogo alla ragione di tomoli sei di grano, e ducati sette in danaro per ogni moggio, e per ciascun anno che formano annualmente tomoli trenta di grano, e ducati trentacinque, oltre di un Cappone, ed una gallina.

Dodicesimo. A Mattia Gallo moggia tre nel suddetto luogo a ragione di tomoli sei di grano, e ducati sei in danaro in ogni anno, e per ciascuno moggio che compongono annue tomoli diciotto di grano, e ducati diciotto, oltre di un Cappone, ed una gallina.

Tredicesimo. A Simmaco del Prete moggia quattro, e passitelli ventisei, e mezzo nel suddetto luogo in ragione di tomoli sei, di grano, e ducati sei in danaro per estaglio di ogni anno, e per ciascun moggio che formano annualmente tomoli ventiquattro, e misura quattro, e mezzo di grano, e ducati ventiquattro, e grana diciassette, oltre di annui Capponi due.

Quattordicesimo. A Criscenzo Gallo moggia quattro, passi ventisei, e passitelli dodici, ed un terzo nel suddetto luogo alla ragione di tomoli sei di grano, e ducati sei in danaro per estaglio annuale di ogni moggio, che compongono annualmente tomoli ventinove, e misura sette, e mezzo di grano, e ducati ventinove, e grana vent'otto, oltre Capponi due.

Quindicesimo. A Luigi Ricciardi moggia tre, passi diciassette, e passitelli venticinque nel suddetto luogo a ragione di tomoli sei di grano, e ducati sei in danaro in ogni anno, e per ciascuno moggio che formano annualmente tomoli vent'uno, e misura quattordici di grano, e ducati vent'uno, e grana cinquantasette, e cavalli sei, oltre di un Cappone, ed una gallina in ogni anno.

Sedicesimo. A Felice Foresta moggia due, e passi quattordici nel luogo detto Quaranta per l'annuo estaglio di tomoli cinque, e misure dodici di grano, e ducati cinque, e grana cinquanta in danaro per ogni moggio che sono annue tomoli tredici, e misure quattordici di grano, e ducati tredici, e grana cinquantasette, oltre di un Cappone, ed una gallina.

Diciassettesimo. A Domenico Carozza moggia due, passi quattordici, e passatelli quindici nel luogo detto Pignano, in ragione di tomoli cinque, e misura dodici di grano, e ducati cinque, e grana cinquanta in danaro per estaglio di ogni moggio, e per ciascun anno che formano annualmente tomoli tredici, e misure sedici di grano, e ducati tredici, e grana sessantasei, oltre un Cappone, ed una gallina.

Diciottesimo. A Domenico Ciaramella moggia tre nel luogo detto Pignano in ragione di tomoli sei, e misura dodici di grano, e ducati sei, e grana cinquanta in danaro per estaglio di ogni anno, e per ciascun moggio che formano annue tomoli diciannove, e misure dodici di grano, e ducati diciannove, e grana cinquanta oltre Capponi due annui.

Diciannovesimo. Ad Angelo Carozza moggia tre, passi otto, e passatelli sei nel suddetto luogo in ragione di tomola cinque, e misura dodici di grano, e ducati cinque, e grana cinquanta in danaro per estaglio di ciascuno moggio, e per ogni anno che formano annualmente tomoli diciotto di grano, e ducati diciotto, oltre di un Cappone, ed una gallina.

Vigesimo. A Domenico Vitale moggia sei, e passi otto nel luogo detto Pignano in ragione di tomoli cinque, e misure dodici di grano, e ducati cinque, e grana cinquanta in danaro per estaglio in ogni anno, e per ciascuno moggio che formano annui tomoli trentasei di grano, e ducati trentacinque, e grana novantasei oltre Capponi tre in ogni anno.

Vigesimo Primo. Ad Angelo Guida moggia tre nel luogo detto Camposciello in ragione di tomoli sei di grano, e ducati sei in danaro per estaglio

di ciascun anno, e per ogni moggio che formano annualmente tomoli diciotto di grano, e ducati diciotto, oltre di un Cappone, ed una gallina in ogni anno.

Vigesimo Secondo. A Giuseppe Affinito moggia due nel suddetto luogo in ragione di annue tomoli sei di grano, e ducati sei in danaro per ogni moggio che compongono in ogni anno tomoli dodici di grano, e ducati dodici, oltre di un Cappone in ogni anno.

Vigesimo Terzo. Ad Alessandro Ricciardi moggia due nel cennato luogo, a ragione di tomoli sei di grano, e ducati sei in danaro per ogni moggio, e per ciascun anno che sono annue tomoli dodici di grano, e ducati dodici, oltre di un Cappone.

Vigesimo quarto. A Marco Ricciardi altre moggia due nel cennato luogo a ragione di tomoli sei di grano, e ducati sei in danaro per estaglio in ogni anno, e per ciascun moggio che formano annualmente tomoli dodici di grano, e ducati dodici, oltre di un Cappone.

Vigesimo quinto. A Maddalena del Prete vedova di Marzio Mastrojanni coll'obbligo solidale del Reverendo Parroco Don Francesco d'Ambrosio moggio uno, e passi quindici nel luogo detto Santo Terenziano per annue tomoli sei di grano, e ducati sei in danaro per ogni moggio che formano annualmente tomoli nove di grano, e ducati nove in danaro, oltre un Cappone.

E ciò con i seguenti patti, e condizioni, cioè

Primo. La durata di detto affitto si è fissata per anni quattro, da decorrer dal quindici Agosto corrente anno milleottocentoquaranta, e finire a quattordici Agosto dell'anno milleottocentoquarantaquattro, finita la quale Epoca non vi sia bisogno di giudiziaria solennità di congedo a termini dell'articolo millecinquacent'ottantatre del Codice Leggi Civili.

Secondo. L'estaglio in grano dovrà consegnarsi in ogni dì ventinove Giugno di ciascun anno Locativo ad esso Signor Commendatore Fortunato, o alla persona che sarà incaricata. Quale grano dovrà esser secco, cernuto, romonella fino, paesano, e vagliato, netto di germani, vecce, ed altro corpo estraneo, da misurarsi con pala.

Terzo. L'estaglio in danaro dovrà pagarsi in ogni quindici Agosto di ciascun anno, in monete contante, argento, fuori rame, Carte Bancali, o altra carta che abbia valore di contanti, da consegnarsi ad esso Signor Commendatore Fortunato, o alla persona che a tale oggetto verrà incaricata.

Quarto. I pagamenti debbono farsi esatti, e puntuali così rispetto al grano che rispetto al danaro, al che mancandosi, volontariamente ciascun dessi convenuti, eccettuata la sola Maddalena del Prete si assoggettano nell'arresto personale² ai termini dell'articolo millenovecentotrentuno, e seguenti delle suaccennate Leggi Civili.

² Visto il tenore vessatorio di tali clausole, viene da chiedersi se l'arresto fosse ammesso anche nel caso di un raccolto ritardato dalle condizioni climatiche, che avrebbe comportato il differimento delle successive fasi di trebbiatura, essiccazione e pulitura oltre il 29 giugno.

Quinto. Resta rinunciato per parte dei fittajoli ad ogni escomputo così per perdita di parte che per la totalità dei frutti tanto per i casi fortuiti ordinarj, cosicché s'intenda rinunciato a quanto viene prescritto nell'articolo millesecentodiciassette, e sottoposto a quanto viene prescritto nell'articolo millesecentodiciotto delle Leggi.

Sesto. Sarà fatta nel principio dell'affitto la numerazione, ed esatta descrizione di tutte le piante, nessuna eccettuata che esistono nella quota a ciascuno dei Conduttori fittata, su di che dee starsi al Certificato di Don Antonio Pascariello³ di San Nicola dalle Parti a tal uopo eletto, il quale certificato dovrà tenere luogo di formale consegna a ciascuno dei Coloni.

Settimo. I pioppi, e le viti, ed ogni altra pianta a ciascuna parte esistente dei territori fittati, dovranno calzarsi, e scalzarsi⁴ dai Coloni, e le viti anche incolarsi⁵ a tempo opportuno, ed a regola d'arte, nonche dovranno rimpiazzarsi da ciascuno di essi nella parte di territorio datagli in fitto tutte le piante mancanti, secondo verrà disposto dal suddetto Don Antonio Pascariello, ed il legname atto a lavoro che uscirà dalle piante che seccheranno, o da tempesta saranno svelte, spetta al Signor Commendatore Fortunato Locatore, da trasportarsi a spese dei Coloni, ove egli designerà, il legname poi non atto a lavoro spetta ad essi Conduttori.

Ottavo. Le viti in ogn' anno debbono calarsi in modo che ogni pioppo rimanga propagginato per lo meno di cinque viti⁶, lo che non eseguendo possa esso Signor Fortunato Locatore farlo eseguire da altri operai a spese di essi Conduttori.

Nono. Ciascuna quota dei territorj dovrà nell'ultimo anno di affitto restare metà a ristoppia di grano non capitina⁷, un quarto a maggese Cannavale⁸, ed un quarto a maggese grano d'india e non pasciuto.

Decimo. La fronda dei celsi e di assoluta proprietà del Signor Locato ne nulla di meno così la fronda che le piante di detti celsi dovranno custodirsi

³ Doveva essere l'amministratore o persona di fiducia del Fortunato, visto che viene nominato più volte e indicato come colui a cui i coloni dovevano rivolgersi per vari affari.

⁴ Questa pratica consisteva nell'allontanare momentaneamente il terreno dal colletto delle piante per eliminare le radici superficiali che si erano formate, per poi rincalzare nuovamente il terreno. Ciò allo scopo di non far soffrire la siccità estiva alle radici più profonde.

⁵ Questo termine sta per vincolarsi, o meglio ancora per ancorarsi, legarsi.

⁶ Si tratta delle viti la cui forma di allevamento viene denominata "alberata aversana" che producono il cosiddetto vino asprino, i cui sostegni, al posto dei soliti pali di legno, sono le piante di pioppo, con più filari, cinque come in questo caso. Questo sistema consente di sviluppare un' altezza che poteva raggiungere i 15-20 metri.

⁷ Questo termine probabilmente significa che il grano doveva essere raccolto non «a mezzo culmo» (capitozzato) bensì mietuto al piede, in maniera che il terreno veniva a essere sgombrato da qualsiasi residuo di mietitura.

⁸ Probabilmente in origine questa parola era "novale", termine usato dagli antichi romani per indicare un tipo di maggese che prevedeva si lasciasse il terreno incolto per un anno in maniera da predisporlo a una coltura da rinnovo.

da ciascun Colono nella quota di terreno, nella quale le medesime si trovano. Oltre a ciò nel Caso qualche pianta dei celsi seccasse per effetto della stagione, il carico di rimpiazzarla è del Locato ne in ogni altro caso il carico sud-detto è a conto di ciascun Colono, il quale in questo caso non solo è tenuto a rimpiazzare la pianta a sue Spese, ma anche rifarvi danni, che si sono ca-gionati, da starne a fede del detto Don Antonio Pascariello.

Undecimo. La vendemia dell'ultimo anno si dovrà cedere a beneficio di es-si Coloni, purtuttavia ciascuno di essi non potrà mai squantignare⁹ sotto pena della rifazione dei danni, ed interessi a giudizio di due esperti di Campagna.

Duodecimo. Resta espressamente proibito a ciascuno di essi Coloni di po-tere ad altri subaffittare una porzione, o tutta la partita di terreno a ciascuno data in fitto senza espresso consenso in scritto di esso Signor Commendato-re Fortunato, o di chi lo rappresenterà.

Decimoterzo. Per dilucidazioni dell'articolo nono si è convenuto per pat-to espresso che ciascuno di essi Coloni non potrà vendere pascone per pasco-lo alle pecore, ove dovranno seminare il granone, né mieterlo per i bovi sen-za espresso permesso di chi rappresenta esso Signor Commendatore Fortuna-to, il quale a sua prudenza regolerà di potercelo permettere, dovendo prima colui che lo pretende, depositare sul terreno tanta quantità di fumiero, quan-ta ne basterà per dedicarsi alla suddetta porzione di terreno pasciuto sotto pe-na di ducati dieci per ogni moggio a titolo di danni, ed interessi.

Le spese dell'atto presente, incluso quelle di una Copia di prima edizione da consegnarsi ad esso Signor Commendatore Fortunato, dovranno cedere tutte a carico di essi Conduttori, quali sono state già pagate dal detto Signor Commendatore Fortunato, per quindi esserne rimborsato da essi Coloni a quindici Agosto corrente anno milleottocentoquaranta.

E per esecuzione dell'atto presente esse Parti hanno eletto il domicilio al-le loro proprie abitazioni.

Dichiaro io qui sottoscritto Notajo di avere piena conoscenza delle sopra-dette Parti Contraenti, delle quali i soli Commendatore Don Giustino For-tunato, e Parroco d'Ambrosio hanno sottoscritto, e tutti gli altri hanno di-chiarato di non sapere scrivere.

Fatto in questo Comune delle Masserie, in Provincia di Terra di Lavoro, nella Casa palaziata di esso Signor Commendatore, sita nelle Masserie, stra-da di mezzo, presenti esse Parti Contraenti, ed in presenza di Pietro Battista fù Donato di condizione Sartore, domiciliato in San Nicola, strada Nunzia-tella, e Carlo Ruggiero del fù Filippo calzolaio, domiciliato in San Nicola la Strada contrada Largo di San Nicola, testimonj idonej secondo il voto della Legge.

Del presente intero atto se n'è fatta da me Notaio lettura chiara, ed intel-ligibile ad esse Parti Contraendi in presenza dei testimonj soprannominati.

⁹ Forse significa non scompagnare i tralci.

Giustino Fortunato

Francesco Parroco d'Ambrosio

Pietro Battista testimonio Presente, e conosce le Parti

Carlo Ruggiero testimonio presente e conosce le parti

Giuseppe Ricciardi di Francesco, Notajo residente da San Nicola la Strada

IOLANDA FONNESU, LEONARDO ROMBAI, PIERO PIUSSI, *Letteratura e Paesaggio in Toscana. Da Pratesi a Cassola*, Firenze, CET, 2004, pp. 570.

Quest'opera, com'è nell'intenzione degli autori, vuole essere un contributo culturale al risveglio della sensibilità riguardo al paesaggio toscano, alla formazione di una cultura ambientale e alla conoscenza del paesaggio e insieme uno strumento di riflessione per chi si occupa della elaborazione di politiche di pianificazione paesaggistica, ambientale e urbanistica.

Si tratta di un importante lavoro che rivela il lungo e scrupoloso studio affrontato per la sua realizzazione: gli autori, entrambi geografi, hanno raccolto centinaia di brani relativi al paesaggio toscano di molti scrittori vissuti tra '800 e '900, alcuni noti a tutti, altri sconosciuti persino agli addetti ai lavori. I brani raccolti diventano in questo libro dei documenti della storia dei luoghi visti attraverso la soggettività e i sentimenti degli autori, rivelandosi preziose fonti di studio e di arricchimento della geografia storica, senza alterare l'essenza della materia, anzi contribuendo ad interpretare la categoria geografica di *paesaggio*. Una categoria estremamente complessa perché è «contemporaneamente 'cosa' e 'sguardo sulla cosa', ovvero oggetto concettuale e rappresentazione culturale». Una linea di ricerca degli studi geografici aperta negli ultimi anni e particolarmente bella e ricca di spunti.

La letteratura otto-novecentesca è caratterizzata dalla descrizione della realtà fine a se stessa, non più legata alle regole dell'*epos*, né al senso della storia e a significati universali, come negli scrittori romantici, per questo le descrizioni non servono solo a ricostruire la percezione soggettiva rispetto al territorio, ma anche a rendere, con «la sorpresa di non pochi addetti ai lavori», più precisa e ricca la produzione scientifica geografica e storica. Il periodo nel quale sono state scritte le opere abbraccia diverse tendenze letterarie che influenzerono l'ambiente culturale toscano, in quegli anni particolarmente vivo: dal verismo/naturalismo della fine dell'800, all'esperienza delle avanguardie, che predilige il racconto in prima persona e l'autobiografia, fino alla letteratura privata e 'provinciale' del ventennio fascista (gli autori vengono inquadrati nel contesto letterario al quale appartengono in un capitolo introduttivo all'opera). Gli scrittori presi in considerazione conoscono profondamente il paesaggio (per la maggior parte di essi la Toscana è la terra di nascita o di adozione); i luoghi descritti hanno fatto parte della loro vita, sono per loro luoghi della memoria. Le eccezioni sono poche, tra queste Gabriele D'Annunzio, Carlo Cassola e Corrado Alvaro, che visitò la Toscana per un *reportage* giornalistico negli anni '30. Questo profondo legame li porta a interiorizzare il paesaggio, ma anche a cogliere la personalità e l'identità dei luoghi attraverso frammenti di paesaggi, di personaggi, di eventi, di scene quotidiane. Nel la-

voro di questi artisti si ritrova la creazione di un *idealtipo*, un'immagine presente nella nostra percezione e conoscenza di determinati luoghi.

Nella prima parte del libro le immagini letterarie sono raggruppate in sezioni che riguardano i caratteri del paesaggio e degli ambienti toscani, che sono frutto della plurisecolare interazione tra società e natura: il tempo, i fiumi e i fiumicelli, il bosco, la foresta, le montagne, la campagna, i lavori agricoli. Il paesaggio toscano caratterizzato da una complessa varietà riscontrabile anche all'interno delle tre grandi subregioni – la montagna, la collina interna, il litorale e le isole – dovuta ai caratteri morfologici e climatici, ma anche alla struttura produttiva, alle unità amministrative manifestatesi nell'arco dei secoli, è descritto da autori che hanno vissuto a contatto stretto con esso. Alcuni sono amanti della caccia, come Eugenio Nicolini e Renato Fucini, altri dello sport, del ciclismo, del podismo, delle lunghe passeggiate, come Bruno Cicognani, oppure hanno vissuto gran parte della loro vita in villa, tra i poderi, come Piero Calamandrei, Bruno Sanminiati, Delfino Cinelli, Giovanni Papini, Romano Bilenchi, Pietro Pancrazi e Bianca Maria Viviani della Robbia. Questa parte del libro inizia prendendo in rassegna i contenuti delle opere letterarie che riguardano il tempo: gli estremi climatici di Firenze e Grosseto, la fioritura primaverile, i temporali estivi, l'anomalo clima del Mugello, il vento del litorale. Si passa poi ai molti fiumi e fiumicelli toscani che attraggono in modo particolare i narratori: l'Arno che divide le due parti della città, la magnificenza e la povertà, descritto da Bruno Cicognani; l'Era nascosto tra le gobbe del terreno o dalla nebbia da cui era affascinato Carlo Cassola; il fiume testimone della guerra di Curzio Malaparte; le fonti del Tevere, il «fiume di confine» di Giovanni Papini e molti altri corsi d'acqua grandi e piccolissimi. I boschi, le pinete, i castagneti, i querceti con i loro abitanti veri e leggendari, come il carbonaio, il taglialegna, il brigante, il disertore, sono presenti in una grande quantità di scritti sulla Toscana. Non molte testimonianze riguardano, invece, le montagne, oggetto di pochi riferimenti letterari, ma tra questi le efficaci e bellissime immagini del viaggio del poeta Dino Campana dal suo paese natio Marradi al santuario della Verna: le «Valli immensamente aperte», le «profilate catene notturne», la Verna aggrappata allo «scoglio grottesco», le «altissime colonne di roccia tutt'intorno rinchiusa dalla foresta cupa». Tanti scrittori sono ispirati dalla bellezza dei colli, dal carattere elegante e signorile, impreziositi, come nota Aldo Palazzeschi, dalle ville e dai castelli costruiti dagli uomini, altri dal paesaggio collinare tra Firenze e il Chianti, caratterizzato da una grande varietà di aspetti. Non mancano nelle opere prese in considerazione descrizioni della campagna, segno rappresentativo della Toscana, estremamente varia nelle forme e nella qualità, nelle coltivazione e nei manufatti umani. Infine molte pagine sono dedicate alle testimonianze dedicate alle faccende quotidiane e al lavoro agricolo di tanta parte della popolazione toscana.

Nella seconda parte del libro l'antologia di testi segue una divisione per aree geografiche e città: dalle Crete senesi descritte dagli occhi di Mario Pra-

tesi, Federigo Tozzi e Romano Bilenchi, all'Elba di Pratesi e Pietro Pancrazi. Seguono poi le pagine dedicate alle città e centri minori della Toscana, di cui parlano non poche opere letterarie dell'Otto-Novecento, basti ricordare Arezzo descritta da Piero Pancrazi, la Livorno di Delfino Cinelli, Firenze luogo della memoria e ambientazione dei romanzi di Bruno Cicognani e Vasco Pratolini, la Siena di Mario Pratesi e Federigo Tozzi, la Montepulciano di Piero Calamandrei, l'Empoli di Corrado Alvaro.

Questa antologia è molto interessante per chiunque si occupi di paesaggio, di letteratura o di storia, anche come opera di consultazione seguendo un percorso personale di lettura secondo i propri studi e interessi o semplicemente la propria curiosità. La sua importanza sta, inoltre, nel sottolineare il valore che la qualità storica del paesaggio ha per la Toscana tanto da rappresentarne una delle principali risorse economiche presenti e future e nello stesso tempo nel ricordare la sua fragilità di fronte alla modernizzazione economico-sociale che ha portato a un impoverimento del paesaggio storico soprattutto per quanto riguarda le campagne, in seguito all'abbandono agricolo e al dilagare dell'urbanizzazione. Tutto ciò richiede delle politiche ambientali adeguate e un piano paesistico regionale, ancora inesistente, che renda sostenibili le trasformazioni edilizie e urbanistiche.

ALESSANDRA FRONTANI

Atlante dei prodotti tipici, a cura dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale, 5 voll., Roma, Agra – RAI ERI, 2000-2004.

Negli ultimi anni il sistema agroalimentare ha subito trasformazioni di notevole portata. Gli orientamenti dei consumatori hanno avuto un ruolo determinante in questa evoluzione recente, caratterizzata da cambiamenti di natura sociale e culturale. Proprio l'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale (INSOR) nel 1983, come ricorda opportunamente Corrado Barberis, in un convegno sul tema *Gastronomia e società* aveva posto l'attenzione sulla divaricazione tra «cibo-nutrizione e cibo soddisfazione» e tra «cibo-sostentamento e cibo-divertimento».

I prodotti tipici hanno trovato così nuove e costanti attenzioni. Il processo naturalmente ha avuto varie fasi, giunte anche ad importanti iniziative recepite dalle politiche comunitarie per la definizione delle certificazioni di origine dei prodotti. Naturalmente si è trattato di disciplinari con delimitazioni di aree geografiche e descrizione dei prodotti frutto di necessarie mediazioni, semplificazioni e «accorpamenti». La varietà delle produzioni tipiche ha pro-

porzioni di portata tale da porre molti problemi di classificazione. Tradizioni tipiche intorno ad ogni campanile, dettate da specifiche condizioni ambientali o usi determinati da particolari evoluzioni storiche e sociali. Ma al tempo stesso si verificano fenomeni di grande interesse, come le differenziazioni esclusivamente linguistiche per indicare in sostanza gli stessi prodotti. Anche questo è patrimonio culturale che appartiene a specifiche aree geografiche.

In questo contesto risultava di grande interesse l'Atlante dei prodotti tipici pubblicato dall'INSOR all'inizio degli anni Novanta. Dal momento che le prime tirature erano ormai irrimediabili, l'editrice Agra RAI-ERI ha più di recente preso l'iniziativa di ristampare i singoli volumi tematici. Così tra il 2000 e il 2004 hanno visto di nuovo la luce i volumi dell'Atlante dedicati al pane, ai formaggi, ai salumi, alle conserve e alla pasta. Si tratta di ristampe delle edizioni originali anche se con alcune aggiunte segnalate in ogni volume.

L'impianto dell'opera mantiene così la struttura già proposta, con ampie introduzioni sulla storia e la tipicità, la cartografia e le schede per ogni prodotto con la descrizione delle caratteristiche materie prime, le lavorazioni, le aree di produzione. I singoli volumi sono poi corredati dagli indispensabili indici, anche raggruppati per regioni, e appendici dedicate ad approfondimenti e ad arricchimenti di voci presenti nelle Guide gastronomiche del Touring Club Italiano. I lettori così hanno a disposizione una rassegna di circa duecento tipi di pane, oltre quattrocento formaggi, circa trecento salumi e conserve (ittiche e vegetali). Entra poi a far parte dell'Atlante il nuovo volume di grande rilievo dedicato alla pasta, pubblicato nel 2004, in cui figurano circa trecento schede corrispondenti ad oltre 1300 varianti lessicali.

Come detto ogni volume si apre con la introduzione di Corrado Barberis che evidenzia alcuni aspetti salienti della storia e della cultura dei singoli generi trattati. Come ad esempio il valore simbolico del pane o le variegate tradizioni casearie legate ai luoghi e alle culture. Nel caso dei salumi viene poi dedicata particolare attenzione all'integrazione fra la cultura latina e longobarda e al «passaggio degli insaccati da salsicce a salami, da cotti a crudi»; fino ad alcuni tratti dell'evoluzione successiva. Oltre ai cenni sugli «stadi dell'arte conserviera», sono da considerare le note sulla storia della pasta nella tradizione alimentare italica e mediterranea anche in relazione all'altro elemento basilare: il pane.

Nell'ambito delle articolate riflessioni sugli elementi caratterizzanti la tipicità, concetto correlato ma distinto al termine qualità, risultano poi interessanti anche le note curate da Graziella Picchi per il pane, i formaggi, i salumi e le conserve. Gli ingredienti o materie prime sono sempre trattate insieme agli aspetti tecnologici: lavorazione, cottura, stagionatura. Elementi che trovano sicuro interesse non solo per gli addetti ai lavori.

Con questa rassegna sia i lettori appassionati di cucina, sia gli studiosi di storia alimentare potranno certamente trovare un valido strumento di lavoro per una vasta campionatura dei prodotti tipici della nostra penisola.

Volumi pubblicati nella collana:

Il pane, introduzione di C. Barberis, in *Atlante dei prodotti tipici*, INSOR Istituto nazionale di sociologia rurale, Roma, Agra – RAI ERI, 2000, 302 pp.

I Formaggi, introduzione di C. Barberis, in *Atlante dei prodotti tipici*, INSOR Istituto nazionale di sociologia rurale, Roma, Agra – RAI ERI, 2001, 708 pp.

I Salumi, introduzione di C. Barberis, in *Atlante dei prodotti tipici*, INSOR Istituto nazionale di sociologia rurale, Roma, Agra – RAI ERI, 2002, 677 pp.

Le Conserve, a cura di G. Picchi, introduzione di C. Barberis, in *Atlante dei prodotti tipici*, INSOR Istituto nazionale di sociologia rurale, Roma, Agra – RAI ERI, 2004, 496 pp.

La Pasta, di O. Zannini De Vita, introduzione di C. Barberis, in *Atlante dei prodotti tipici*, INSOR Istituto nazionale di sociologia rurale, Roma, Agra – RAI ERI, 2004, 520 pp.

PAOLO NANNI

PAOLO PIRILLO, *Forme e strutture del popolamento nel contado fiorentino*, vol. 1, *Gli insediamenti nell'organizzazione dei popoli (prima metà del XIV secolo)*, 2 tomi, Firenze, Olschki, 2005, X-727 pp.

Il repertorio storico documentario elaborato in diversi anni di ricerche da Paolo Pirillo è stato recentemente pubblicato. Si tratta del materiale archivistico preparatorio alla realizzazione dell'*Atlante del territorio medievale fiorentino*, che sarà completato dei futuri volumi dedicati ai castelli trecenteschi e poi al repertorio relativo al Catasto del 1427. Le fonti utilizzate sono atti di diversa natura provenienti dagli archivi *Notarile antecosimiano* e *Diplomatico* dell'Archivio di Stato di Firenze. Elencati per popoli e pivieri, sono riportati i singoli toponimi con le strutture insediative ed edilizie rilevate all'interno di ogni negozio giuridico relativi al contado fiorentino corrispondente al territorio delle diocesi di Firenze e Fiesole.

Ne emerge un quadro formidabile del popolamento nei decenni precedenti alla peste della metà del Trecento, nel momento di massima espansione del contado con palazzi, case da signore, resedi padronali con torri, mura merlate, giardini e corti chiuse. Oltre la fascia delle «sei miglia» indicate anche dal Villani, emergono inoltre i segni della maglia mezzadrile con lo spopolamento dei rilievi, gli insediamenti fortificati abbandonati e i centri di fondovalle in espansione. Altre importanti notizie riguardano poi i toponimi e le forme di insediamento.

Tale strumento è volto, come espone l'Autore nell'introduzione, alla «conoscenza del territorio e delle sue strutture insediative» indirizzato alla ricerca storica, alla gestione e alle amministrazioni locali.

GIAMPIERO MARACCHI, *L'arte di fabbricare gli zoccoli*, Firenze, Polistampa, 2005, 101 pp., 95 ill.

Il volume pubblicato da Giampiero Maracchi, nella collana Testi e studi dal Centro Arti e Mestieri del Comune di Signa, non è solo un omaggio reso alla civiltà, prevalentemente rurale, del passato. I cenni storici che partono dalle calzature romane, abbracciano poi vari continenti e costituiscono un interessante documento di singole tradizioni in cui si intrecciano cultura e vita materiale. Zoccoli di legno, in legno e cuoio, sono presentati in un'ampia rassegna che contempla calzature più umili ed altre invece riccamente decorate. Ne emerge una interessante storia del costume che rende onore anche ad una importante attività artigianale. Un capitolo è poi dedicato alle istruzioni pratiche per la costruzione degli zoccoli.

In appendice segue poi una bibliografia tematica ed un elenco dei principali musei della calzatura sparsi un po' in tutto il mondo. Il volume si pre-

senta in una bella veste arricchita da numerose illustrazioni e con testo a fronte inglese.

Contadini Toscani negli anni Trenta. Le monografie di famiglia dell'Inea (1931-1938), a cura e con introduzione di Roberto Tolaini, Pisa, Pacini Editore, 2005, 712 pp.

Una preziosa fonte per la storia dell'agricoltura e della civiltà rurale viene ripubblicata dall'Editore Pacini di Pisa. Si tratta delle monografie di famiglia realizzate dall'Istituto Nazionale di Economia Agraria realizzate negli anni Trenta del Novecento durante la presidenza di Arrigo Serpieri. Della vasta opera realizzata su tutto il territorio nazionale vengono qui riproposte le monografie relative alla Toscana: mezzadri della Val di Pesa e del Chianti; contadini del Padule di Fucecchio; contadini della pianura livornese e pisana, contadini della Montagna toscana (Garfagnana, Pistoiese, Montagna toscana). In alcuni casi si tratta di mezzadri, in altri di coloni, proprietari coltivatori, braccianti. L'analisi di ogni famiglia, secondo il metodo Le Play adottato dagli ideatori della ricerca, prevedeva notizie intorno agli aspetti generali del territorio, definizione del luogo, dell'ordinamento della produzione terriera, della famiglia; condizioni di esistenza e storia della famiglia; le fonti di entrata e il bilancio. Le rilevazioni erano realizzate da ricercatori o, come nel caso della Val di Pesa e del Chianti, da parroci, previa individuazione di famiglie campione delle singole zone. Ne emerge così un quadro di grande interesse sulle condizioni di vita dei contadini nell'epoca tra i due conflitti mondiali, come ad esempio le pagine relative agli usi alimentari, alle abitazioni, alla mobilia, al vestiario, alla ricreazione e allo svago.

Una approfondita introduzione del curatore Roberto Tolaini illustra la metodologia di ricerca dell'indagine all'interno del contesto storico, offrendo ai lettori una opportuna valutazione critica della fonte. Il volume è quindi completato da indici dei nomi, dei luoghi e delle cose notevoli.

La Toscana di Joseph Pennell tra Otto e Novecento, a cura di Lucia Monaci Moran, con saggi di Attilio Brilli e Simonetta Neri, Firenze, Olschki, 2004, XXVI-105 pp., 102 ill.

Si è soliti identificare ogni museo con le opere esposte permanentemente ai visitatori. Naturalmente quando il museo in oggetto sono gli Uffizi di Firenze è facile riferirsi all'inestimabile valore conosciuto in tutto il mondo. Eppure ogni grande museo ha nei suoi depositi collezioni di grande interesse che offrono occasioni per specifiche esposizioni. È il caso dei disegni di Joseph Pennell acquisiti dagli Uffizi nel 1906 grazie alla lungimiranza dell'allora direttore Corrado Ricci. Si tratta di disegni a carboncino acquerelli, pastelli ecc.

realizzati dall'autore tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, poi utilizzati per illustrare il volume di Maurice Hewlett *The Road in Tuscany*.

Ne emerge così una rassegna illustrata di Firenze e della Toscana di grande interesse, anche per le sempre nuove attenzioni al paesaggio urbano, che integra le documentazioni fotografiche dell'epoca. Il catalogo contiene 102 disegni riprodotti in bianco e nero con altrettante schede che riportano la numerazione dell'inventario del Gabinetto Disegni e Stampe degli Uffizi, le misure, la descrizione iconografica ed ulteriori notizie che completano con dovizia di particolari la lettura iconografica.

Alla premessa di Antonio Paolucci e Annamaria Petrioli Tofani, fanno poi seguito i saggi introduttivi di Lucia Monaci Moran, *Vedute della Toscana di Joseph Pennell*; di Attilio Brilli, *I viaggi in Toscana di Joseph Pennell*; e di Simonetta Neri, *Elizabeth Robins Pennell, compagna e viaggiatrice*.

GIOVANNI DI PASQUALE, *Tecnologia e meccanica. Trasmissione dei saperi tecnici dall'età ellenistica al mondo romano*, Firenze, Olschki, «Biblioteca di Nuncius. Studi e testi», LV, 2004, VI-407 pp., 64 ill.

Già in altre occasioni, il panorama storiografico sull'età antica, in particolare romana, è stato arricchito da contributi che tendono a valutare criticamente la tesi relativa alla "staginazione" di alcuni aspetti dell'economia e della società. Nella recente *Storia dell'agricoltura italiana* edita su iniziativa della nostra Rivista, questa tesi è stata ridimensionata dal punto di vista del commercio del vino e di altri prodotti dell'agricoltura.

Il volume di Giovanni Di Pasquale affronta il tema nel campo delle tecnologie e della meccanica. Basandosi su una revisione critica delle metodologie di indagine, sono suggeriti nuovi spunti relativi alle costruzioni, ai cantieri, all'organizzazione della cultura scientifica, agli strumenti per pesare. Circa gli strumenti per pesare, particolare attenzione è dedicata all'invenzione della bilancia, ai vari tipi di stadera attraverso l'iconografia e i reperti archeologici, rappresentati anche in botteghe di macellai.

MICHAEL JAKOB, *Paesaggio e letteratura*, Firenze, Olschki, «Giardini e paesaggio», 11, 2005, 241 pp.

La disamina del concetto di paesaggio, termine trattato da geografi e storici, studiosi di letteratura e arte, sociologi e filosofi, archeologi ed antropologi, architetti e urbanisti, apre questo studio di Michael Jakob edito dall'editore Olschki nella ormai folta collana su «Giardini e paesaggio». In questo contesto emerge così un multiforme approccio che tende ad evidenziare ora gli aspetti fisici oggettivi, ora quelli soggettivi, storici o culturali. Artificialità, soggettività, storicità del paesaggio sono elementi cen-

trali di quest'opera che ricostruisce attraverso la produzione letteraria, dai greci fino al romanticismo, il significato assunto dal paesaggio nelle varie epoche.

La distinzione tra descrizione letteraria della natura e paesaggi letterari introduce il lettore al filo rosso seguito dall'autore nella sua sintetica, naturalmente, trattazione. Il paesaggio letterario implica cioè una «prospettiva di un osservatore o di una coscienza», che entra nella lirica moderna con Petrarca. Particolare attenzione viene poi riservata ad autori quali Haller, Rousseau, Goethe, Hölderlin, Coleridge. Seguendo queste pagine gli studiosi di tali problematiche troveranno molti spunti di grande interesse, seppure incentrati su una analisi linguistica e letteraria.

Nella breve conclusione proposta al termine del volume, che si chiude con il passaggio storico tra Sette e Ottocento, l'autore ribadisce il carattere paradossale del paesaggio. Esso infatti «riguarda la Natura e rappresenta dunque un riconoscimento della stessa, ma ancor più una affermazione del soggetto che, costituendo paesaggi, scopre nel contempo la propria identità».

THOMAS KROLL, *La rivolta del patriziato. Il liberalismo della nobiltà nella Toscana del Risorgimento*, Firenze, Olschki, 2005, XXV-548 pp.

In queste pagine dedicate da Thomas Kroll al liberalismo e al risorgimento in Toscana, gli studiosi di storia dell'agricoltura potranno trovare elementi di interesse. In particolare la ricostruzione delle condizioni economiche della nobiltà toscana, caratterizzate fin dai primi secoli dell'età moderna da uno spostamento dalle attività commerciali e bancarie alla proprietà fondiaria. Il ruolo della nobiltà terriera viene evidenziato dall'autore che lo giudica costante nel tempo e non sminuito dalla formazione di una borghesia terriera.

La nobiltà liberale toscana, caratterizzata dalla fiducia nel progresso e la fede nella scienza, diede quindi vigore all'associazionismo accademico: l'Accademia dei Georgofili, così come l'Accademia storico-filosofica La Colombaria, e persino l'Accademia della Crusca, vedevano al loro interno una nutrita componente di famiglie patrizie. In particolare viene richiamata la centralità in una Accademia come quella dei Georgofili di personaggi quali Capponi, Ricasoli, Ridolfi, Peruzzi. Luogo di incontro con i moderati borghesi di chiara fama nelle scienze, il patriziato liberale toscano viene evidenziato dal Kroll come élite di centrale importanza nella Toscana risorgimentale.

Il volume naturalmente si incentra poi sulle vicende culturali e politiche che caratterizzano la «rivoluzione nazionale» del 1848-49 e la formazione dello stato nazionale. Lo studio di Kroll si fonda su un'ampia ricerca su fonti inedite ed inedite e costituisce certamente un contributo di notevole interesse nel

quadro della storiografia sul risorgimento toscano, come è ampiamente evidenziato nella prefazione di Simonetta Soldani.

ANDREA FERRARESE, *Aspetti e problemi economici del diritto di Decima in Terraferma veneta in età moderna*, Verona, Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona, 2004, 697 pp., 8 ill.

Incentrato principalmente sul fondo archivistico del condominio della Decima Grande di Cerea, conservato nell'archivio dell'omonima pieve, l'ampio studio di Andrea Ferrarese offre una trattazione ben più vasta sulla Decima in Terraferma veneta in età moderna. Il volume offre ai lettori una prima parte introduttiva dedicata ad aspetti storiografici e storico-giuridici sul diritto di decima. Segue poi un'ampia trattazione della Decima Grande di Cerea: struttura del territorio, evoluzione tra XV e XVIII secolo, il condominio (laico ed ecclesiastico) in età moderna, in cui vengono evidenziati regole, uomini e funzioni. Attraverso lo studio di questa ampia fonte sono quindi evidenziati gli assetti fondiari di Cerea e Malavicina, tra cui l'assetto delle proprietà fondiaria, gli ordinamenti colturali tra XVII e XIX secolo. Attraverso i raccolti della Decima Grande sono infine proposte alcune considerazioni sulla produzione e le congiunture agrarie nel periodo considerato.

L'interesse del volume pubblicato dalla Accademia veronese di Agricoltura Scienze e Lettere abbraccia dunque aspetti legati sia alla storia del diritto e della percezione della Decima, sia della ricostruzione, attraverso l'incrocio di varie fonti tra cui i catasti geometrico particellari (1725-1805), della struttura agraria di un territorio del Ferrarese. Una ampia bibliografia con l'elenco delle fonti e dei documenti consultati, e gli indici dei nomi e dei luoghi completano il volume.

LORENZO TANZINI, *Statuti e legislazione a Firenze dal 1355 al 1415. Lo statuto cittadino del 1409*, Firenze, Olschki, 2004, XIV-332 pp.

Storici e studiosi del pensiero politico «non potranno non tenerne conto», afferma Riccardo Fubini introducendo i risultati degli studi di Tanzini sugli statuti e la legislazione a Firenze tra XIV e XV secolo. Attraverso la ricostruzione del progetto statutario delle fine del Trecento, lo Statuto del 1409, le sue modifiche e gli Statuti del 1415 l'Autore ricostruisce una fase evolutiva di notevole importanza nella affermazione della sovranità di Firenze attraverso il controllo e la produzione della legislazione.

Questo volume si colloca così all'interno della vasta storiografia sugli statuti fiorentini, evidenziando come la storia istituzionale abbia una importanza centrale nella evoluzione dei Comuni e Signorie nel tardo Medioevo.

Il viaggio in Europa di Pietro Guerrini (1682-1686). Edizione della corrispondenza e dei disegni di un inviato di Cosimo III dei Medici, a cura di Francesco Martelli, Firenze, Olschki, 2005, vol. 1, *Carteggio con Apollonio Bassetti*, CXVI-452 pp., 8 ill.; vol. 2, *Disegni e Indici*, VI-505 pp., 125 ill.

La bella edizione in due tomi curata da Francesco Martelli mette a disposizione degli studiosi una documentazione di estremo valore per la Toscana e l'Europa della fine del Seicento. Si tratta della corrispondenza tra Pietro Guerrini e il Granduca attraverso il segretario Apollonio Bassetti. Al fine di verificare lo stato delle conoscenze e delle applicazioni tecnologiche negli altri stati della penisola e soprattutto europei (Olanda, Francia, Inghilterra, Germania), il Granduca Cosimo III aveva infatti deciso di inviare un viaggiatore a riconoscere ed osservare «quanto le altre nazioni abbiano d'industrioso e di singolare in ogni genere di fabbrica, o sia civile o militare, ma specialmente d'operazioni meccaniche, edifizii, macchine strumenti». Il prescelto Pietro Guerrini nell'arco di quattro anni (1682-1686) si recò così nei suddetti paesi, aggiornando il Granduca di quanto veniva a conoscenza ed arricchendo la sua corrispondenza con numerosi disegni.

Il fondo conservato presso l'Archivio di Stato di Firenze ha così un valore sotto tanti punti di vista. Gli appunti di viaggio costituiscono una rappresentazione dei paesi visitati, così come la vicenda del Guerrini costituisce un episodio di grande interesse all'interno della storia scientifico-tecnologica della Toscana tardo seicentesca. Molti dei disegni comunque, pur con diversi gradi di accuratezza in relazione anche alle specifiche competenze dell'autore, costituiscono un documento iconografico di grande interesse. Segnaliamo in particolare disegni di aratri, di sistemi di coltivazione della vite o di ortaggi, e poi strumenti per la lavorazione dei giardini e macchine e anche una macchina «per ripulire grano e biade».

Al curatore si deve una ampia introduzione sui viaggi del Granduca e di altri viaggiatori del Seicento; sulla figura del Guerrini e sulle vicende familiari; e soprattutto sul viaggio oggetto della sua «missione». Il primo tomo contiene poi la trascrizione della corrispondenza, mentre nel secondo sono pubblicati a colori i 147 disegni allegati dal Guerrini alle proprie lettere. Sia gli scritti che naturalmente i disegni sono di grande interesse, soprattutto per il periodo considerato. Si trovano infatti raffigurazioni di strumenti, attrezzi e pratiche di tipo agricolo e di giardinaggio; ponti; sistemazioni di fiumi, canali, strade, terreni; macchine idrauliche; macchine per sollevare pesi e carichi; macchine e strumenti per uso industriale (industria tessile, conceria, calzoleria, legno, metalli); imbarcazioni; stufe e strumenti per cottura di tipo civile. Si trovano poi vedute e piante di città, porti e territori, costruzioni di edifici civili; fortificazioni militari e vari generi di armi. I documenti sono pubblicati con estrema accuratezza, con un apparato critico arricchito da notizie biografiche dei personaggi citati e dall'indice dei luoghi.

a cura di
Paolo Nanni

Finito di stampare
dallo Stabilimento Poligrafico Fiorentino
nel mese di dicembre 2005