

L'Opus Agriculturae di Palladio

Palladio Rutilio Tauro Emiliano fu l'ultimo degli agronomi romani, di cui si abbia notizia. La sua opera, stando alla testimonianza più matura dei critici, si intitola « *Opus Agriculturae* » (1) e contiene estratti di antichi trattati, tra i quali, ad esempio, il « *De re rustica* » di Columella, che spesso è copiato letteralmente. E' divisa in quattordici libri: il primo serve di introduzione generale. Ognuno dei dodici seguenti porta il nome di ciascun mese dell'anno e insegna i lavori propri alle singole stagioni (2). Il libro quattordicesimo — *De insitione liber* — ad imitazione del libro decimo di Columella (*De hortis*, cioè: Dei giardini) è infine un poemetto didascalico in ottantacinque distici elegiaci e tratta dell'innesto degli alberi.

Ma ben poco è noto intorno alla figura dell'autore, di cui ci occupiamo; mancando i dati biografici, l'epoca della sua vita sembra debba localizzarsi, con buone probabilità, alla prima metà del IV secolo. Quanto conosciamo di lui è contenuto in quell'appendice aggiunta al titolo e ricorrente nella maggior parte dei codici, dove Palladio viene detto « uomo illustre » (*vir inlustris*), ma neppure da altre fonti è stato possibile attingere ulteriori notizie intorno a questo « *vir inlustris* » (3).

Le ipotesi sono varie e talvolta discordanti. Lo Schanz (4), ad es., tratta della questione in parola, dopo aver premessa l'affermazione del Wellmann (5), che Palladio « difficilmente è vissuto dopo il IV sec., ma, con probabilità, appartiene già alla prima metà di quello stesso secolo ».

E' certo però che l'epoca della sua vita dev'essere collocata in un periodo che va, approssimativamente, dalla morte di Gargilio Marziale (anno 260 E.V.) a quella di Cassiodoro (a. 540, circa) (6).

Passando a trattare dell'opera di Palladio, che è stata tramandata completa, va subito rilevato come essa, dal punto di vista let-

terario, segni un declino della disciplina agronomica, la quale, dopo aver preso le mosse dal libro di economia e dal giornale domestico, coll'andar del tempo, abbandonò il carattere di una raccolta di formule per ricevere una impronta scientifica. E se la retorica, penetrata con Varrone e Columella in questa disciplina, costituiva un inconveniente da eliminare, Palladio, anziché tenere una via di mezzo, tentò ritornare alla forma e allo stile propri del ricettario (7). Tale impronta si coglie anche dalla distribuzione della materia, secondo i titoli.

Fin dal suo inizio, l'opera di Palladio rivela l'intento pratico propostosi dall'autore, e la forma (lingua e stile) altro non è che il mezzo per raggiungere il fine. Lo scrittore tiene forse conto — a differenza di Columella — che il suo lavoro è destinato a venire letto specialmente da gente rozza di campagna, e si dà anzitutto pensiero di essere alla portata dei lettori.

Sotto il titolo: *De praeceptis rei rusticae* (Precetti di agricoltura) ammonisce che la prima condizione di qualsiasi insegnamento è quella di riflettere sulla persona, a cui uno si rivolge: « Pars est prima prudentiae ipsam, cui praecepturus es, aestimare personam ». E prosegue: « E infatti colui che vuol formare un agricoltore non deve gareggiare con i retori nel senso artistico e nell'eloquenza, come è stato fatto dai più (8): i quali col rivolgere la parola di stile oratorio alla gente di campagna, hanno ottenuto che la loro scienza non possa essere compresa neppure dalle persone più eloquenti. Ma tronchiamo l'indugio della prefazione, per non imitare coloro che biasimiamo. Quindi — se il Cielo ci assiste — parleremo di ogni forma di coltivazione agricola, dei pascoli, degli edifici rustici, costruiti secondo le norme dei tecnici, della scoperta delle sorgenti e di quelle operazioni di ogni genere che l'agricoltore è costretto a fare, o di animali che egli deve nutrire, per proprio piacere o utilità; ma sempre tuttavia a tempo opportuno, secondo i casi. Per verità anzitutto ho stabilito questa regola, che in quel mese, in cui le singole operazioni debbono essere fissate, le eseguisca con tutte le tecniche che sono loro pertinenti ».

Palladio, dopo aver accennato in generale alla materia che esporrà nel suo trattato, ne conclude così la « introduzione », indicando l'ordine cronologico da seguire in relazione alle diverse

operazioni agricole. Quest'opera, composta esclusivamente con intendimenti pratici, è ricca di nozioni preziose per l'agricoltore — tecnico o dilettante — di ogni tempo. Difatti in materia agronomica l'esperienza ha una importanza predominante pel coltivatore saggio e prudente, che non voglia esporsi all'altrui biasimo e compromettere l'esito del lavoro di lunghi mesi, i raccolti, le piante, i semi, il bestiame. E — proprio a questo riguardo — il nostro autore sentenzia giustamente: « ... nei lavori agricoli ai giovani si addicono soprattutto i doveri, ai vecchi gli ordini » (L.I, VI, 3).

E se già all'età di Catone era stato raggiunto in quest'arte un notevole grado di progresso, è chiaro che, coll'andar del tempo, l'agronomia doveva necessariamente guadagnare ancora in perfezione, sia per l'accumularsi della nuova esperienza, che via via veniva ad accrescere e ad arricchire il già considerevole patrimonio delle cognizioni agricole latine e romane, sia per l'efficace contributo dello Stato, il quale, com'è noto, mirò a proteggere e a sviluppare con ogni mezzo l'agricoltura, che i Romani ebbero sempre in grandissimo conto.

E così, la schiera numerosa di scrittori « *rei rusticae* », da Catone a Palladio, concorse non poco alla diffusione del sapere agricolo che, in ogni tempo, in Italia, in Grecia e altrove, si era venuto accumulando. Le conquiste romane contribuirono altresì alla diffusione di nuovi metodi e di nuove culture.

Palladio, a parte qualche riserva, là, dove egli riferisce soprattutto insegnamenti superstiziosi o non « provati » dalla sua esperienza personale, può considerarsi a ragione un trattatista, in certo senso, « moderno », sia per il contenuto dell'opera, che per la disposizione stessa della materia.

Allo scopo di far meglio conoscere e apprezzare, si potrebbe dire, « de visu », il nostro Autore e di provare la verità del giudizio che di lui e della sua opera è stato anticipato, si può senz'altro passare a dare una scorsa rapida e saltuaria al suo lavoro. Segnatamente interessante per la varietà dei precetti in esso contenuti si rivela il *primo libro*, sul quale si indugerà con particolare riguardo.

All'introduzione, già nota, fa seguito il cap. II: - *De quattuor rebus quibus agricultura consistit* -, che tratta dei quattro elementi

necessari alla scelta e alla coltivazione del podere. Essi sono: l'aria, l'acqua, la terra e l'operosità (industria) (9).

Il cap. VII - *De agri electione vel situ* - riguarda la scelta e la ubicazione del campo. La costruzione della casa (VIII e IX) deve poi essere fatta, tenendo conto dell'importanza del fondo e delle possibilità economiche del proprietario (10); e Palladio saggiamente ammonisce al riguardo: « la sua estensione dev'essere valutata in modo, che se sopravvenisse qualche rovina, la si possa riparare col reddito di un solo anno, o al massimo di due anni, del campo su cui è edificata ». Neanche i pavimenti (tabulata) - (cap. IX), come pure il modo di preparare la calce (cap. X), la esposizione dell'edificio (cap. XII), la struttura del soffitto (camera) - (cap. XIII), e la finitura elegante di quest'ultimo e delle pareti mediante l'*opus albarium* (capp. XIV e XV) (11) — sorta di stucco — vengono trascurati.

Ancora a proposito della costruzione della villa, bisogna evitare un inconveniente nel quale molti sono incappati, per l'avidità di procurarsi l'acqua, e cioè di « nascondere le ville nel fondo delle valli e anteporre il piacere di pochi giorni alla salute degli inquilini... » (cap. XVI); che, se manchi una fonte o un pozzo, sarà necessario costruirvi cisterne, « nelle quali si possa incanalare l'acqua di tutti i tetti » (cap. XVII). A lavoro finito, « converrà certamente deporvi e nutrirvi anguille e pesci di fiume, affinché col loro nuoto l'acqua stagnante imiti la mobilità dell'acqua corrente ».

Un angolo interessante e indispensabile, soprattutto nella casa di campagna, è senza dubbio la cantina (cella vinaria). Questa dev'essere esposta a settentrione, essere fresca o quasi al buio, lontana dai bagni... (cap. XVIII).

Di non minore importanza è il granaio (situs horreorum) (cap. XIX) (12). Salvo qualche variante, esso va costruito, a un dipresso, come la cella vinaria, per quanto riguarda la sua ubicazione.

Seguono precetti vari per allontanare il pericolo del punteruolo e di altri insetti nocivi ai raccolti (13).

Un terzo locale, destinato a custodire un prezioso prodotto, è, infine, la orciaia (olearis cella) (14), che dev'essere rivolta verso mezzogiorno e protetta dal freddo (cap. XX). Quanto ai frantoi

(trapeta), alle *ruote* (rotulae) e alla trave del *torchio* (prelum), ne è ben nota la forma, suggerita dalla consuetudine (15).

L'importanza delle *stalle* è tale che non è il caso di aggiungere parola. Pure queste debbono essere esposte a mezzogiorno, e vanno provviste di *lucernai* (luminibus) rivolti a settentrione (16).

Anche il *cortile* (cors) dev'essere esposto a mezzogiorno (et obiecta sit soli...) (cap. XXII).

Al capitolo seguente Palladio tratta delle *uccelliere* (avia-ria) (17). Le *colombaie* dovranno essere in alto, in una torre costruita sulla casa padronale (in praetorio), dovranno avere le pareti ben levigate e imbiancate (18). Tre sestari di frumento al giorno, sia di grano che di vagliatura, saranno sufficienti per una trentina di colombi (cap. XXIV) (19). Sotto la colombaia verranno poste due piccole celle, di cui l'una, stretta e oscura, servirà di abitazione per le *tortore* (20), che si possono nutrire con somma facilità (cap. XXV). L'altra cella servirà ad ospitare i *tordi*, che, se si ingrassano nel periodo in cui sono generalmente magri (si alieno tempore saginentur), costituiscono un cibo prelibato e danno un reddito grandissimo, per il fatto che la qualità ne valorizza la scarsrezza; dal che si deduce che i Romani del IV secolo serbavano ancora la loro tradizione di buongustai.

Pure il *pollaio* richiama, per la sua importanza, l'attenzione e le cure del Nostro, il quale afferma che qualsiasi donna, purchè sia un po' attiva, sarà in grado di allevare galline. E queste siano soprattutto nere o gialle, ma si evitino le bianche (21). Quindi bisognerà fare attenzione che questi volatili non si cibino di vinacce, perchè un siffatto beccime le fa diventare sterili, mentre con l'orzo semicotto sono costrette a produrre uova più grandi e in maggior quantità (22).

I *pavoni* si possono allevare con grande facilità, se non si debba temere per essi il pericolo dei ladri o di animali nemici, che per lo più girovagando per la campagna se ne cibano spontaneamente e ne portano via i piccoli.

Questo capitolo si chiude con una graziosa, quanto originale similitudine; infatti essi corrono il maggior pericolo allorché comincia a spuntar loro la cresta: invero soffrono di languori, proprio come i bambini piccoli, quando i loro dentini cercano di spuntare attraverso le gengive infiammate (cap. XVIII) (23).

Altro cibo squisito, di cui vanno ghiotti i buongustai di ogni tempo e paese, è il *fagiano*. E di esso il nostro Autore parla al cap. XVIII (De fasianis): « per nutrire i fagiani bisogna badare a ciò... »; insegna poi il sistema per allevarli, curarli della pituita e ingrassarli.

Non è facile impresa allevare le *ocche* senz'erba né acqua: questo palmipede è nemico dei seminati, perchè li danneggia, sia col morso che collo sterco; però possiede grandi pregi; infatti fornisce all'uomo i suoi piccoli e le penne che svelliamo in autunno e di primavera (24). Quanti ammaestramenti che il buon villico segue ancora ai giorni nostri, per tradizionale consuetudine! (cap. XXX).

Alle *ocche* si connette, quasi naturalmente, l'argomento di cui nel capitolo seguente (*De piscinis*). Si dovranno avere, cioè, a disposizione due *serbatoi d'acqua*, l'uno adibito ad abbeveratoio per gli animali, l'altro per immergervi giunchi o altro ad ammolliare.

Il *fieno*, la *paglia*, la *legna*, le *canne* potranno essere riposte dovunque, purchè in luoghi asciutti, arieggiati (*perflabiles*) ma un po' lontani dalla casa padronale (*villa*), per evitare il propagarsi di incendi (cap. XXXII) (25).

Il *letame* dovrà avere il suo posto in una concimaia molto umida e lontana dall'abitazione del colono, per evitare l'odore sgradevole (cap. XXXIII).

Invece gli *orti*, i *giardini*, i *frutteti* saranno sistemati assai vicino alla casa; l'orto sia particolarmente congiunto alla concimaia, in modo che l'umore di questa lo renda fertile, naturalmente, ma sia distante dall'aia, perchè gli è nemica la polvere della *paglia*. Inoltre tanto gli *orti* che i *giardini* debbono essere chiusi entro un recinto (*munitio*), di cui esistono vari tipi (capitolo XXXIV, 4) (26).

Le *aiuole* vanno poi divise in modo che quelle, in cui si seminerà d'autunno, vengano lavorate d'inverno; mentre quelle che verranno seminate in primavera, verranno scavate in autunno (*ivi*, 7).

A conclusione di questo capitolo c'è un precetto di ordine generale: tutto ciò che dev'essere seminato, venga seminato quando la luna è in fase crescente; quanto dev'essere reciso o raccolto, lo si recida o raccolga quando la luna è in fase decrescente (27).

Sotto il titolo: *De remediis horti vel agri* (Sui rimedi per l'orto o il campo), Palladio fa una lunga elencazione di tutto ciò che nuoce alle culture e insegna il modo di prevenire e combattere tali insidie (28).

Quanto all'*aia*, questa non dev'essere lontana dalla casa, sia per la facilità di asportarne i prodotti, sia per il minor timore del furto, sospettandosi la vicinanza del proprietario o del fattore (cap. XXXVI).

Sotto il titolo: *De apium castris* (cap. XXXVII) (29), il nostro Autore parla da competente degli *alveari*, e — imitando il IV° Libro delle Georgiche virgiliane — comincia dalla loro collocazione (30). Tutt'attorno deve abbondare il gentile e odoroso nutrimento per le api, la cui sede — tra l'altro — sia ricca di fiori, che lo zelo procurerà mediante erbe, o arbusti, o alberi (31). Ma si eviterà l'albero del tasso, perché è nocivo alle api (32). Il succo del timo dà il miele di prima qualità, quello del sermolino o dell'origano di seconda, quello del rosmarino e della santoreggia di terza. Gli altri fiori, come quello del corbezzolo e dei legumi, producono il miele di sapore selvatico. Le piante debbono inoltre essere distribuite razionalmente (33).

A completare il quadro, una leggiadra descrizione di risonanze virgiliane interrompe la monotonia del trattato: una fonte o un ruscello affluiscano qui placidamente, in modo da formare, durante il corso, modesti stagni, nascosti da virgulti radi e di traverso, destinati a offrire alle api sedi sicure, quando hanno sete (34). E, tornando a un tono più sommo: ma da questi alloggiamenti per le api siano lontane tutte le cose di odore orrendo (35). Bisogna pure tener lontani gli animali nocivi, come le lucertole (*lacertos*), le tignuole (*blattas*) e simili (36). Gli uccelli poi vanno spaventati con spauracchi e mediante rumori (*crepitaculis* = con sonagli). Dev'essere evitata persino l'eco (37). Il guardiano si avvicinerà di frequente agli alveari, mondo e pulito (*purus et castus*), con nuove arnie, per accogliervi i giovani sciami inesperti (*quibus excipiat examinum rudis iuventus*).

Da quanto detto si rileva facilmente che quel culto tradizionale per l'ape, che ispirò a Virgilio versi tanto sublimi, era ancora vivo ai tempi di Palladio, il quale rallenta su questo argomento la rigidità del trattatista, per lasciar sbocciare — in una silloge di suggerimenti prettamente tecnici — qualche fiore di delicata

poesia (38). E, concludendo su questo argomento, i migliori alveari sono quelli costruiti con la corteccia tratta dal sughero, perchè non trasmettono la violenza del freddo o del caldo (39).

Fa capolino anche — qua e là nell'opera — qualche spunto di candida ingenuità, come quando il Nostro non si perita di mettere in guardia l'interessato dal pericolo di lasciarsi ingannare dal venditore (40). Quanti ammaestramenti lucidi e sempre nuovi nella loro semplicità, mirabile risultato di esperienza e di sagace senso di osservazione!

Ma nella casa di campagna del tempo di Palladio non sono neppure da trascurare quelle che oggi si direbbero le impreteribili esigenze della vita. Il capitolo XXXVIII porta infatti il titolo: *De balneis*. Non è inopportuno, se l'abbondanza d'acqua lo consenta, che il padre di famiglia si dia pensiero di costruire una *camera da bagno*; la qual cosa gioverà moltissimo al diletto e alla salute (41). Seguono tutte le norme relative alla costruzione del locale (*cellae*), della vasca (*solium*), dell'impianto di riscaldamento con relativo focolare (*fornax*) e la caldaia di bronzo (*aerea patina*), nonchè alla collocazione dei tubi di piombo (*miliarium plumbeum*, *fistula*), secondo i dettami dell'igiene e della tecnica idraulica di allora. Quindi, se possibile, i bagni — *balneae* — si costruiscano in modo, che tutto il loro scarico scorra attraverso gli orti. Per il caso che, a causa del calore o d'altro, le vasche stesse abbiano ad incrinarsi, bisogna conoscere i vari tipi di cemento, che resistano al caldo o al freddo (XXXX). La *eluvies* (lo scarico dei bagni), oltre ad essere adibita all'innaffiamento degli orti e dei giardini, può anche destinarsi a un secondo impiego, ingegnoso e interessante per chi si occupi di industria molitoria: se c'è abbondanza d'acqua, le condotte dei bagni debbono azionare i *molini*, affinchè ivi, una volta costruite delle mole mosse dall'acqua, le granaglie si possano macinare senza l'intervento degli animali o dell'uomo (cap. XXXXI) (42).

Infine, il primo libro dell'*Opus agriculturae* termina con una elencazione di *strumenti agricoli* e di *indumenti da lavoro* (43), mentre al libro VII (cap. II: *De messibus*) Palladio descrive una sorta di *mietitrice*, già in uso presso gli abitanti della Gallia pianeggiante (pertanto si costruisce un veicolo formato da due piccole ruote, la cui superficie quadrata è munita di tavole, che inclinerai dalla parte esterna. [Segue la descrizione di detta macchina

agricola]. E così mediante pochi percorsi di andata e ritorno, in breve volger di tempo tutta quanta la messe è mietuta).

E conclude: Compiuto tutto quanto riguarda gli insegnamenti di carattere generale, ora spiegheremo i lavori propri a ciascun mese, e cominceremo da Gennaio.

Infatti, i libri successivi — dal II al XIII — contengono una elencazione precisa dei *lavori agricoli* da compiersi nei singoli mesi dell'anno, tenuto conto della varietà dei climi, delle regioni, per cui ricorre, con una certa frequenza, la distinzione: nei luoghi freddi (*locis frigidis*), ovvero nei luoghi moderatamente caldi (*locis tepidis*).

In *Gennaio* si dovranno, anzitutto, *scalzare le viti* (*ablaquaeandae sunt vites*, L. II, c. I)...; inoltre, nei luoghi sterili e solatii, i *prati* debbono ormai venir mondati e preservati dal bestiame (c. II). Si possono arare e preparare per le semine i campi fertili e asciutti (c. III); e — tempo permettendolo — si procederà alla semina dell'*hordeum galaticum* (*scandella*) (c. IV), del *veccione* (*cicercula*) (c. V), della *veccia* (*vicia*) (c. VI), del *fieno greco*, (c. VII) (44), dell'*ervo* (*ervum*) (cap. VIII) e alla sarchiatura del frumento e delle leguminose (VIII).

E' questo il tempo di lavorare la terra a « *pastinum* » (particolare tipo di scasso, sovente citato da Palladio e da Columella). Bisogna procedere alla *divisione* (c. XI) e alla *misurazione* del *terreno* (c. XII) (45). Questo — se adibito a vigneto, non sia né troppo denso, né sciolto (*nec spissum sit nimis nec resolutum...*) (c. XIII). Il capitolo XIV tratta degli *orti*: La lattuga dev'essere seminata... Quanto alle *pianze da frutta* (c. XV), in questo mese e nei seguenti, cioè, in Febbraio e Marzo, si seminano e piantano le *sorbe* (*sorba*), i *mandorli* (*amygdala*), i *nocci* (*nux juglans*); inoltre *si innesta* il *cotogno* (*cydoneus*) sull'*azzeruolo* (*tuber*), si seminano i noccioli delle *pesche* (*persicorum ossa ponuntur*); il pesco stesso lo si innesta sul pesco, sul mandorlo, sul pruno, mentre l'*albicocco* (*armenia*) e il pesco precoce vanno innestati solamente sul pruno. Ora anche il *pruno* va innestato — prima che stilli la gomma — sul pruno e sul pesco. E' pure la stagione adatta per innestare il *ciliegio selvatico* (*et cerasus obportune inseretur agrestis*).

In detto mese, si marchieranno tutti gli animali (*animalia omnia... caractere signentur*).

E' anche tempo di *confezionare il lardo*, di *salare gli istrici* (echinus salsus), di preparare le rape e i *prosciutti* (pernae) (c. XVI).

Si fa l'*olio di mirto* (myrtae oleum)... (c. XVII), e il relativo vino (vinum myrtille) (c. XVIII), l'*olio di alloro* (...lauri bacis oleum), e quello di lentischio (lentiscini... olei) (capp. XVIII e XX).

Le *galline* riprendono la loro fecondità in questo mese, e si comincia a farle covare per la produzione dei pulcini (et incipiunt ad educandos pullos ova supponi) (c. XXI).

Pure in questo mese — quando la luna è in fase decrescente — si deve tagliare il *legname da costruzione* (caedenda materies ad fabricam), e si debbono preparare le *pertiche* (redicae) o i pali (c. XXII).

Un interesse particolare presenta il capitolo XXIII, ultimo di questo secondo libro. Esso tratta delle *ore* (De horis), ed è una caratteristica del nostro Palladio, il quale doveva avere ben chiara la nozione che « il tempo è moneta » (time is money, per dirla con gli inglesi), anche per la buona gente di campagna. E così, tanto per Gennaio, come per i rimanenti mesi dell'anno, vengono indicate le varie lunghezze dell'ombra, segnata dal gnomone della meridiana, relative alle singole ore del giorno (46).

Per trattare saltuariamente degli argomenti di maggior interesse, si prenderanno le mosse dalla *vite* (47), la cui importanza, e presso gli antichi e presso i moderni, è a tutti ben nota. Palladio ne parla in molti luoghi. Le viti — come si è visto — vanno scalzate in Gennaio; le *vigne* (vineae), nelle diverse provincie sono di vario tipo (libro III, c. XI); si potano (III, c. XII) e maritano agli alberi (in arbore collocatur) (c. XIII) in *Febbraio*, mese in cui si possono anche educare ad alberello (velut arbuscula) (c. XIV) (48); inoltre bisogna preparare le nuove talee (c. XV) e le barbatelle (propagandae vites) (c. XVI); in *Marzo* avrà luogo la potatura (vinearum putatio) (L. IV, c. I), e si procederà alla rottura delle zolle attorno alle viti novelle (vinea novella incipiat pulverari) (c. VII). Lo scasso (fossio) (L. V, c. II) e l'innesto delle viti (vites inserimus) avranno luogo in *Aprile* (49). In *Maggio* si rivolgerà ogni cura ai nuovi virgulti (novella vitis sarmenta) (L. VI, c. II), mentre si dovranno erpicare in *Agosto* (occatio, L. IX, c. I) (50).

Attraverso gli *ingredienti* per la *vendemmia* (vindimiae adaptatus) (L. VIII, c. I; L. X, c. XI; L. XI, c. III) (51) si passa al prelibato succo della vite. Segue un ricco *ricettario* per la *preparazione dei vini*, in uso presso gli antichi (52).

A tutti è ben nota l'importanza del *frumento* attraverso i secoli, per cui ci si attenderebbe che l'Autore ne dissertasse diffusamente, come merita l'argomento (53). Ma ai tempi di Palladio, a quella cultura non veniva più assegnato il primo posto — almeno riguardo all'Italia peninsulare — dato che — com'è noto — il grano era importato dalle isole: Sicilia e Sardegna, e dalla Libia. Così l'Autore ne parla come di un prodotto qualsiasi, al L. II, cap. VIII: *De sariendis frumentis et leguminibus*, al L. III e al V, c. I, per quanto concerne la sarchiatura (sarratio e saratio, da: sarrio e sario), infine, al L. XIII, c. I per la semina (*De serendis frumentis et faba et lini semine*) (54). In *Dicembre* si seminano le biade, il *grano* (triticum, da tero = trebbio) (55), il farro, l'orzo, sebbene per la semina di questo cereale la stagione sia già avanzata (quamvis hordei satio iam sera sit). Della mietitura — *De messibus* — è detto al L. VII — sive Mensis Junius — al cap. II (56) e al successivo: *De messe triticea* (57).

Anche il *farro*, tenuto in gran conto presso gli antichi popoli italici e presso gli stessi Romani, viene ricordato, ad es., al L. XII, c. I e al L. XIII, c. I (58).

Altra coltura di singolare importanza è quella dell'*ulivo*. Si veda ai L. III (c. XVIII), XI (c. VIII), XII (c. V) come si pianta un oliveto. Segue la potatura (putatio) L. XII, c. IV, il rimedio contro la sterilità (oleam sterilem), L. IV, c. VIII, l'innesto (oliva inseratur), L. V, c. II, e, a somiglianza di quanto si è detto a proposito del vino, non mancano ricette intorno alla preparazione delle olive e dell'olio (Olivas quoque albas condiemus), L. XI, (c. VIII), L. XII, (c. XXII); oleum viride, L. XI (c. X) (59).

Dato uno sguardo alle principali colture, non va tralasciato il *bestiame*, altra fonte di ricchezza dell'economia agricola; qualche animale, come il bue, è spesso anche un coadiutore prezioso e indispensabile del contadino, intento alle rudi fatiche dei campi.

Delle api si è già detto, ma si potrebbe aggiungere che il nostro autore si preoccupa pure delle loro *malattie* (morbus) e insegna il modo di curarle al L. IV, c. XV (60).

Tra il bestiame da lavoro (61) primeggia, naturalmente, il pio *bove* (62), ricordato da Palladio al L. IV, capp. XI e XII (*De domandis bubus*).

Il libro XII, c. XIII (Novembre) tratta della prima riproduzione degli *agnelli* (agnorum prima generatio). Il libro V dei *vitelli*

(vituli), c. VII, il IV dei *puledri* (equarum pulli), c. XIII, e l'umile e paziente *asinello* (asellus) è pure menzionato al L. IV, c. XIV, insieme con i *muli* (63).

Accennato, in tal modo, sommariamente, al contenuto tecnico dei primi tredici Libri, in prosa, dell'Opus Agriculturae, resta da parlare in breve del quattordicesimo, composto — come si è detto — in distici elegiaci.

Il *De insitione liber* (sugli innesti), dedicato a Pasifilo, uomo assai dotto (ad Pasiphilum virum doctissimum) è introdotto con la lettera seguente: Hai un'altra prova della mia fedeltà condiscendente. Per passatempo ho fatto seguire questo lavoro sull'arte di innestare (Habes aliud indultae fiduciae testimonium. Pro usura temporis hoc opus de arte insitionis adieci).

Nella poesia, Palladio al verso 9° e seguenti prosegue:

— Ora perciò la crescente fiducia, che tu puoi allietare a tuo talento, ha presentato una modesta composizione poetica.

E' una voglia, da non condannarsi, della mia Musa, che un lavoro «urbano» della rusticità canti — (vv. 11-12) (64).

Degli innesti il nostro Autore ha già parlato qua e là, come si è visto, nelle varie occasioni (Cfr. L. III, c. XVII, L. VII, c. V); tuttavia di tale argomento tratta partitamente nei centosettanta versi di questo brevissimo poema. Dopo la dedica e la introduzione, il primo argomento è la *vite*:

— Per primo il tralcio del tebano Bacco sa congiungersi, e l'uva si gonfia, per il vino succo) forestiero — (vv. 45-46)

E prosegue: — la vite avvolge con gemme attortiglientisi le sue membra feconde, e fatta adulta, alimenta la varietà (dell'uva) che ha ricevuto tra le braccia, e il mite tralcio ricopre della sua ombra le tracce delle foglie di un'altra natura e si curva sotto il peso (onusta), in onore del pingue dio. —

Anche qui, il secondo posto, in ordine di importanza, spetta all'*ulivo*: — I rami di Pallade ornano gli olivi selvatici, la bacca superba rende illustri i frutti selvatici, lo sterile oleastro rende fertili i fecondi olivi e insegna (loro) a portare doni ignoti. — (vv. 51-54).

Palladio continua la sua trattazione poetica degli innesti, e così: il pero, il melagrano (punica malus), i meli, i peschi, i meli cotogni (malus cydonea), il nespolo, il cedro, il susino, il carrubo (siliqua), il fico, il gelso (morus), il sorbo, il ciliegio, il mandorlo,

il pistacchio, il castagno, e — per finire la serie degli alberi da frutta — l'ombroso noce, sono passati in rassegna con una certa maestria.

Quindi il « poeta » conclude:

— Le altre cose, che l'uso solerte coll'andar del tempo manifesterà, le insegnerai con esempi nuovi.

Sarà sufficiente che un poeta modesto le abbia ricordate nei suoi versi, un poeta che ama smuovere il dorso del terreno scavato.

Tu leggerai versi rozzi, composti tra i duri bidenti; rozzi, ma di una rusticità mite. — (vv. 165-170).

Dalla esposizione fin qui fatta appare chiaro come l'opera di Palladio sia ricca di contenuto tecnico, ma non altrettanto di quello etico. A differenza di quanto si legge in Catone (65) e in Varrone (66), gli ammaestramenti morali sono assai scarsi nell'*Opus agriculturae*. Le poche sentenze, come: Nei lavori agricoli ai giovani convengono soprattutto i doveri, ai vecchi il dare ordini (L. I, VI, 3); E' più fecondo un piccolo spazio di terra ben coltivata, che una grande estensione trascurata (*fecundior est culta exiguitas quam magnitudo neglecta*), (I, VI, 8); La presenza del padrone è il vantaggio del fondo (*praesentia domini provectus est agri*) (I, VI, 1) (67), sono usate dall'autore con riferimento immediato al fine che egli si è proposto; mirano, cioè, esclusivamente al buon andamento e al rendimento dell'azienda agricola. Ne è prova il fatto che Palladio le ha riunite insieme nel cap. VI del L. I, sotto il titolo: Della solerzia e delle sentenze necessarie alla campagna (*De industria et necessariis ad rura sententiis*).

Per altro, essendo anche ben noti i provvedimenti di qualche imperatore per ricondurre i cittadini alla terra, durante il periodo della decadenza (68), e avendo dinanzi agli occhi un quadro completo di quelle che erano state le varie colture tradizionali dei Romani, si può asserire che il nostro Autore si ispirò alla tradizione e al progresso.

Lito Gambarotta

NOTE

(1) Non è fuori luogo rilevare che — dopo la cospicua serie di edizioni del testo palladiano, di cui più oltre — lo Schmitt è addivenuto ad una redazione del medesimo che resta un vero capolavoro di acribia, e per i numerosissimi codici sulla cui collazione è stata allestita, e per l'apparato critico, onde è corredata.

È ovvio che soprattutto di questo squisito volume si è tratto partito per la presente compilazione:

Palladii - Rutilii Tauri Aemiliani - Viri illustres - opus - agriculturae - ex recensione - J. C. Schmittii, Lipsiae in aedibus B. G. Teubneri - MDCCCLXXXVIII.

(2) Cfr. COLUMELLA, *De re rustica*, XI, 2: «quid quoque mense faciendum sit».

(3) Cfr. PAULY, *Real-Encyclopädie* - funfter Band, Stuttgart, 1848: *Palladius*,

(4) Op. e vol. citt., pag. 190 e segg.

(5) *Palladius und Gargilius Martialis* in «Hermes» - Zeitschrift fuer klassische Philologie, Berlin 1908 - 43 Band - Quaderno Primo, p. 2.

(6) *De institutione divinarum litterarum* 28 (70, 1143, Migne). Inoltre, secondo lo SCHANZ, «gli indagatori, per restringere questo intervallo, hanno rivolto i loro sguardi su Pasifilo, al quale è dedicata l'opera. Nel periodo di tempo in esame possono essere presi in considerazione tre Pasifilo: a) Fabius Felix Pasiphilus Paulinus, prefetto di Roma nel 355; b) il filosofo Pasiphilus, di cui fa menzione Ammiano Marcellino, dell'anno 371; c) un Pasifilo che appare nell'anno 295 nel Codex Theodosianus. Cfr. pure NISARD, *Les Agronomes Latins*, Paris, 1844, *Palladius*, pag. 521.

(7) Cfr., ad. es., L. VI, 12: *Della fabbricazione dei mattoni*; IX, 8: *Per trovare l'acqua*; X, 17: *Sulla conservazione delle uve*, eccetera.

(8) Palladio allude evidentemente a Varrone e a Columella.

(9) Cfr. VARRONE, *Rerum rusticarum*, I, 5.

(10) Cfr. CATONE, *De agri cultura liber*, cap. III.

(11) Cfr. VITRUVIO, *De architectura*, VII, 2.

(12) Cfr. VITRUVIO, *De architectura*, VI, 8.

(13) Cfr. CATONE, *De agri cultura*, cap. XCII.

(14) Cfr. VITRUVIO, *De architectura*, VI, 8.

(15) Cfr. CATONE, *De agri cultura*, capp. XVIII, XIX, XX, XXI, XXII.

(16) ... «Che durante l'inverno, quando sono chiusi, non nuocciano, e durante l'estate rinfreschino, se aperti». (C. XXI).

(17) Cfr. VARRONE, *Rerum rusticarum*, III, 3, 4, 5 e COLUMELLA, *De re rustica*, VIII, 1, 2. Le uccelliere debbono essere collocate intorno alle pareti esterne del cortile, perchè lo sterco degli uccelli è particolarmente necessario all'agricoltura, fatta eccezione per quello delle oche, che è dannoso a tutte le seminagioni.

(18) Nelle colombaie, come si usa, si praticino dai quattro lati, delle piccolissime finestrelle, in modo da permettere il passaggio alle sole colombe. I nidi vengono formati internamente.

(19) Cfr. VARRONE, *Rerum rusticarum*, III, 7.

(20) Cfr. VARRONE, *Rerum rusticarum*, III, 8.

(21) Anche le galline bianche, come i cavalli bianchi, erano dunque pochissimo stimati presso i Romani. Cfr. VIRGILIO, *Georgiche*, III, 3, 82.

(22) Con due bicchieri (cyathis) di orzo una gallina che vada in giro è ben nutrita (cap. XXVII); Cfr. VARRONE, *Rerum rusticarum*, III, 9.

(23) Cfr. VARRONE, *Rerum rusticarum*, III, 6.

(24) Di quattro mesi si ingrassano bene: infatti diventano pingui meglio se di tenera età. La polenta verrà somministrata tre volte al giorno; si deve impedire che circolino troppo; si tengano rinchiusi in luogo oscuro e caldo. Cfr. VARRONE, *Rerum rusticarum*, III, 10.

(25) Cfr. VITRUVIO, *De architectura*, VI, 8.

(26) Cfr. CATONE, *De agri cultura*, cap. XV, e VARRONE, *Rerum rusticarum*, I, XIV.

(27) Cfr. VARRONE, *Rerum rusticarum*, I, 37.

(28) Non mancano pertanto i rimedi contro la nebbia, la ruggine, la grandine, contro le zanzare, le lumache, i bruchi, le formiche, i rettili (serpentes), le locuste,

gli scorpioni, le talpe, i topi, eccetera. Vi sono pure indicate formule e superstizioni ridicole per scongiurare la grandine. Ma lo stesso Palladio non doveva prestare troppa fede a questi precetti, se li fa precedere da un « multa dicuntur » (se ne dicono tante!) più eloquente che mai! (cap. XXXV).

(29) Cfr. COLUMELLA, *De re rustica*, IX, 2 e segg.

(30) Dobbiamo collocare il quartiere delle api non lontano dalla casa padronale o in una parte nascosta e soleggiata dell'orto, riparata dai venti e più calda, la quale avendo una pianta quadrata impedisca l'accesso dei ladri, dell'uomo, in generale, e del bestiame.

(31) Le *erbe*, gli *arbusti* e gli *alberi* sono indicati in un lungo elenco.

(32) Cfr. VIRGILIO, *Georgiche*, IV, 47.

(33) Gli alberi siano disposti verso settentrione. Gli arbusti e i virgulti seguano gli ordini loro propri ai piedi dei muri di cinta (sub maceris). Quindi semineremo le erbe dietro gli arbusti, in terreno uguale.

(34) VIRGILIO, *Georgiche*, IV, 22-23.

(35) Cfr. VIRGILIO, *Georgiche*, IV, 49.

(36) Cfr. VIRGILIO, *Georgiche*, IV, 13.

(37) «... e il luogo che risponde alla voce umana con una falsa imitazione». Cfr. VIRGILIO, *Georgiche*, IV, 49-50.

(38) L'importanza data al laborioso insetto è poi senza dubbio suggerita dalla stessa ragione che vale per il Quarto Libro delle *Georgiche*. Al tempo di Palladio il miele continuava ad essere un preziosissimo surrogato dello zucchero, non ancora conosciuto; anche la *cera* doveva conservare una importanza notevole.

(39) Il *sughero* viene già impiegato come *materiale isolante*, secondo i sistemi moderni. Cap. XXXVIII. Cfr. VIRGILIO, *Georgiche*, IV, 33 e segg.

(40) Se si debbano comprare delle api, provvediamo che vengano preparati alveari pieni: la qual cosa viene indicata sia dal controllo sia dall'intensità del ronzio, sia dal frequente uscire ed entrare dello sciame (cap. XXXVIII: *De apibus emendis*).

(41) Pertanto la *camera da bagno* la faremo in quella parte (dell'edificio), dove vi sarà caldo, in luogo privo di umidità, affinché quella che sta vicino alle caldaie non lo raffreddi. La illumineremo, d'inverno, da sud e da ovest, in modo che sia ralegrata e rischiarata per tutto il giorno dalla vista del sole.

(42) Cfr. NISARD, *Les Agronomes Latins*, pag. 647: « Palladius est le seul des écrivains agronomiques qui ait fait mention de moulins mus par l'eau. Comment ce procédé, une fois connu, n'a-t-il pas été mis généralement en usage? il était du temps de Plinie, qui nous apprend que la plus grande partie du blé de l'Italie se broyait encore à force de bras. Cette singularité ne peut guère s'expliquer que par la nécessité d'occuper la multitude des esclaves ».

(43) Orsù apparecchiamo questi *strumenti*, necessari alla campagna: aratri semplici oppure, se la zona pianeggiante lo consenta, fatti a somiglianza di orecchie, mediante i quali il solco più alto possa sollevare i seminati di fronte all'acqua stagnante dell'inverno, bidenti, ascie, falci potatorie, come pure da mietere cereali o foraggi, zappe (ligones), « lupi », ossia seghette con manico (saracchi), più piccole e più grandi, sino alla lunghezza di un cubito, ecc. Poi *tuniche* di pelle con cappucci (cum cucullis) e una sorta di pantaloni (ocreas) e maniche di pelle, tali da servire ugualmente sia nei boschi che nei roveti, per il lavoro della campagna e per la caccia. Cfr. CATONE, *De agri cultura*, capp. X, XI.

(44) Cfr. CATONE, *De agri cultura*, capp. XXVII, XXXIV, XXXV.

(45) Cfr. COLUMELLA, *De re rustica*, V.

(46) Questo mese, quanto alla durata delle ore, si accorda con Dicembre, la cui misura si riassume così:

hora I (ore 7)	pedes XXVIII (29 piedi)
.....
hora VI (mezzogiorno)	pedes VIII
.....
hora XI (ore 17)	pedes XXVIII

(Cfr. VITRUVIO, *De architectura*, VIII e IX, 7, 8, 9, 10). E così riguardo agli altri mesi dell'anno.

Circa l'uso dell'ora e dell'orologio (Cfr. PLINIO, N. H. II, 78), introdotto in Roma nel III° sec., il MOMMSEN, *Storia di Roma antica*, Vol. I, pag. 871, par. 14, così si esprime: « Si abbandonò la barbara indifferenza con cui era stata trattata fino allora in Roma la cronometria con la erezione del primo orologio solare nel Foro Romano; nell'anno 491 di Roma (263 a.C.), l'ora greca incominciò a venire in uso presso i Romani; senza dubbio accadde che si collocò in Roma un orologio fatto per Catania, posta quattro gradi più a sud, e durante un secolo, si giudicò secondo quello ».

(47) Cfr. COLUMELLA, *De re rustica*, III, 2 e segg., e IV...

(48) Cfr. VARRONE, *Rerum rusticarum*, I, 18.

(49) Cfr. CATONE, *De agri cultura*, XLI.

(50) Cfr. VARRONE, *Rerum rusticarum*, I, 31. Pure le viti vanno innestate in Ottobre (L. XI, c. VII) - *De inserendis arboribus vel vitibus* -, ma in Settembre si dovrà aver cura di quelle, il cui frutto marcisce a causa della linfa (humore putrescit) (L. X, c. XVIII). Infine il Libro XII - sive mensis November -: Della piantagione delle viti e del loro trapianto, nonché della zappatura all'intorno e del taglio delle propaggini (mergis) (c. II).

(51) Cfr. CATONE, *De agri cultura*, XXIII, XXVI.

(52) Qualche esempio: in Novembre, dedicato alla cantina, come il mese precedente, si dovranno attuare quegli insegnamenti che i Greci o altri impartirono sulla lavorazione e la conservazione dei vini (L. XI, c. XIII); uno di essi, ad es., espone il metodo da seguire per rendere chiaro il vino (XIII, 9). A queste ricette seguono altre per la preparazione di vini artificiali, molto in uso presso i Greci e già noti a Catone.

(53) Cfr. COLUMELLA, *De re rustica*, II, 6.

(54) Cfr. CATONE, *De agri cultura*, VI.

(55) Cfr. VARRONE, *Rerum rusticarum*, 48.

(56) Ora per prima cosa ha inizio la mietitura dell'orzo, che dev'essere compiuta interamente, prima che i chicchi, scivolando, cadano giù dalle spighe disseccate, perchè non sono rivestite da alcuna loppa, come quelli del frumento.

(57) Ora nei luoghi dal clima temperato si conduce a termine la mietitura del frumento, secondo il precetto già esposto. (L. VIII, c. I). Cfr. VARRONE, *Rerum rusticarum*, I, 32, 50.

(58) Cfr. ACERBO, *Studi riassuntivi di agricoltura antica*, Roma, 1927. Pag. 23: « L'antichissima economia agricola del Lazio fu caratterizzata dalla cultura prevalente, se non esclusiva, del far (definito da PLINIO: N. H., XVIII, 19: *primus antiquis Latio cibus* = il primo cibo degli antichi abitanti del Lazio), il cibo tradizionale dei popoli italici ». « Il largo uso presso gli antichi Romani di questo cereale è provato, sia dall'istituto giuridico-religioso della *confarreatio*, col quale si celebravano sino alla tarda età i matrimoni dei patrizi, sia dall'usanza di premiare il milite vittorioso con una focaccia di farro (adorea). La coltura del far non fu mai abbandonata del tutto in Italia; e Columella nel I sec. dell'E.V. la consigliava ancora per le terre umide (*De re rustica*, II, 6).

(59) Cfr. CATONE, *De agri cultura*, LXV: Precetti per la preparazione dell'olio: L. XII, c. XVII, il primo olio simile a quello dalmata: L. XII, c. XVIII. Infine nei capp. XVIII, XX, XXII si insegna a purificare l'olio grezzo, quello che ha un odore orribile, e a preparare le olive.

(60) Cfr. VIRGILIO, *Georgiche*, IV, v. 250 e segg., e COLUMELLA, *De re rustica*, IX, 13.

(61) Cfr. COLUMELLA, *De re rustica*, VI.

(62) Cfr. CATONE, *De agri cultura*, capp. LXX, LXXI, LXXII, CIII; e VARRONE, *Rerum rusticarum*, II, 5.

(63) Cfr. VARRONE, *Rerum rusticarum*, II, 6, 7, 8.

(64) Palladio dà l'epiteto di *urbanum* all'operazione dell'innesto, nel medesimo senso, col quale i Romani davano il nome di *urbanæ* alle piante di giardino per distinguerle dalle selvatiche.

(65) *De agri cultura*, Proemio, dove è condannata l'usura.

(66) *Rerum rusticarum*, I, 1: « Se l'uomo è una bolla (di sapone), tanto più lo è da vecchio ».

(67) Cfr. il proverbio: «L'occhio del padrone ingrassa il cavallo; Cfr. anche CATONE, *De agri cultura*, cap. IV: «Frons occipitio prior est» (letteralmente: La fronte viene prima della nuca). Altro proverbio: Chi vuole vada, chi non vuole mandi.

(68) Come si è già avuto occasione di ricordare, a Diocleziano (che fu pure l'autore di una imposta fondiaria) spetta il merito di aver tentato, con una legge divenuta celebre, di legare i contadini alla campagna, allo scopo di evitarne lo spopolamento, già in uso da qualche secolo. E Costantino, a questo identico fine, con un editto imperiale, istituì la servitù della gleba.

Cfr. ROSTOVZEV, *Storia Economica e Sociale dell'Impero Romano*, La Nuova Italia Editrice, Firenze, 1933, pag. 588.