

# L'olivo e l'olio nelle proprietà dei Medici (sec. XV)

Appendice: dalla «Copia di un inventario dei beni di Pisa di Lorenzo il Magnifico»

## 1. Introduzione

La diffusione dell'olivo (1) nel paesaggio agrario toscano ha assunto le attuali proporzioni probabilmente non prima della metà del secolo scorso. In questo secolare processo, che ha portato l'olivo ad assumere un ruolo così importante nel paesaggio e nell'alimentazione, un impulso non trascurabile, e ampiamente documentato dalle fonti, si può far risalire al secolo XV. Fra i vari fattori che concorsero ad incentivarne l'inserimento fra le altre colture, il più significativo fu certamente l'affermazione di un nuovo rapporto fra città e campagna, che nella struttura del podere a mezzadria trovava la propria sintesi.

Se un ruolo importante per la diffusione dell'olivo fu sicuramente giocato dagli stessi governi cittadini (2), l'inarrestabile crescita della pro-

(1) Non molti sono i contributi specifici per la storia dell'olivo in Toscana alla fine del medioevo. Questi i riferimenti essenziali sull'argomento: G. CHERUBINI, *Olio, Olivo, Olivicoltori*, in ID., *L'Italia rurale del basso medioevo*, Roma-Bari, 1985, pp. 173-194; ID., *La lunga storia degli oliveti toscani*, in AA.VV., *L'olivo in Toscana*, Firenze, 1986, pp. 12-19; ID., *L'olivo nella storia della Toscana*, in *Olive oil quality*, Atti del Congresso Internazionale (Firenze 1-3 dicembre 1992), Firenze, 1992; I. IMBERCIADORI, *Per la storia dell'olivo nell'agricoltura italiana*, in AA.VV., *L'olivo patrimonio nazionale*, «La bonifica e l'assetto territoriale», 3 (1975), pp. 15-44; ID., *L'olivo nella storia e nell'arte mediterranea*, in AA.VV., *Storia dell'agricoltura europea*, Milano, 1980, p. 156-205; F. MELIS, *Note sulle vicende storiche dell'olio d'oliva (secoli XIV-XVI)*, in AA.VV., *Dell'olivo e della sua cultura*, Firenze, 1972, pp. 11-21; G. PINTO, *La Toscana nel tardo medioevo*, Firenze, 1982, pp. 188-195; ID., *L'olivo in Toscana. Un paesaggio costruito dall'uomo*, in «Etruria oggi», 5, 1983, pp. 34-38. Si veda anche il catalogo della bella mostra *L'olivo e l'olio negli studi dei Georgofili*, Firenze, 1992.

(2) In un famoso documento pubblico senese della prima metà del Quattrocento si davano disposizioni per diffonderne la coltura, poiché l'olivo era considerato «una delle quattro cose più necessarie a la vita dell'uomo», insieme al grano al vino e alla carne: G. PINTO, *La Toscana nel tardo medioevo*, cit., p. 188.

prietà dei ceti urbani nel contado contribuì in modo determinante al nuovo volto che le campagne andarono assumendo fin dall'età comunale. Diversi erano i motivi che spingevano i ceti cittadini a rivolgere i propri interessi verso la proprietà fondiaria che, occorre sempre sottolineare, era considerata come il naturale completamento delle attività mercantili, bancarie e affaristiche. Alle ragioni economiche si affiancavano infatti aspirazioni ad un prestigio sociale, e soprattutto quell'«aspirazione all'autosufficienza» così determinante nella scelta delle varie colture e delle loro proporzioni. All'inizio del Quattrocento più di due terzi del valore delle terre erano di proprietà cittadina, mentre l'organismo di base della struttura agraria del contado fiorentino era ormai costituito dal podere a mezzadria, che rappresentava il «sistema più razionale di organizzazione della produzione agricola» e soprattutto il «punto di incontro dei due mondi della città e della campagna» (3).

Fu proprio all'interno della coltura promiscua caratteristica della struttura mezzadrile che furono risolti alcuni degli ostacoli che impedivano la diffusione dell'olivo, primo fra tutti l'eccessivo tempo che intercorreva fra l'investimento e i primi raccolti. Il podere a mezzadria offriva le condizioni necessarie per lo sviluppo della pianta, ovvero la tranquillità, la continuità del possesso entro la famiglia e la disponibilità finanziaria del proprietario. Tali condizioni resero pertanto possibile il definitivo inserimento dell'olivo, insieme alla vite, all'interno di vasti terreni coltivati a frumento, determinando così lo sviluppo e la combinazione dei tre elementi essenziali della cosiddetta dieta mediterranea: il pane, il vino e l'olio (4).

Il paesaggio agrario della Toscana alla fine del Medioevo — soprattutto la zona collinare centrale articolata fra Firenze, Prato, il Valdarno superiore e inferiore, Siena e Arezzo (5) — risultò pertanto influenzato sia dai caratteristici insediamenti urbani della struttura

(3) E. CONTI, *La formazione della struttura agraria moderna nel contado fiorentino*, vol. III parte 2ª, *Monografie e tavole statistiche (sec. XV-XIX)*, Roma, 1965, p. 1.

(4) Su questa consociazione di pane vino e olio all'interno della struttura podereale insisteva lo stesso Imberciadori: «forse, proprio allora, entro il congegno economico del podere mezzadrile nacque o si sviluppò con forza la cosiddetta "consociazione" della vite e dell'olivo su medesimo filare, nell'intervallo di grandi "prese" di terreno seminativo, trovando, così, il modo di conciliare la coabitazione e la difesa simultanea del pane, del vino e dell'olio»: I. IMBERCIADORI, *L'olivo nella storia e nell'arte mediterranea*, cit., pp. 156-205.

(5) Sulla diffusione della mezzadria, e sulle specifiche caratteristiche: G. CHERUBINI, *La mezzadria toscana delle origini*, ora in ID., *Scritti toscani*, Firenze, 1991, pp. 189-207.

mezzadriale, divisi fra case da «lavoratore» e da «signore», sia dalla particolare distribuzione delle colture. Accanto alle coltivazioni cerealicole uno spazio irrinunciabile era ormai definitivamente destinato alla vite e all'olivo, quest'ultimo piantato a maglie molto rade (8-9 metri fra ogni piantone) e molto ben potato, soprattutto le ramificazioni più alte (6), per non portar via spazio e non fare «uggia» alle terre da pane, secondo un uso che addirittura Cosimo Ridolfi lo scorso secolo ancora registrava da parte dei suoi contadini (7).

## 2. *L'olivo nei poderi dei Medici*

La famiglia dei Medici non smentì questi orientamenti, questi interessi e ambizioni che spingevano i ceti cittadini a rivolgere la propria attenzione alla proprietà fondiaria. Se una distinzione vi fu, questa riguardò esclusivamente le dimensioni dei possedimenti — contribuendo in modo sostanziale alla tendenza all'accorpamento nelle mani di grandi proprietari di un vasto numero di poderi e appezzamenti di terra — e le forme architettoniche delle loro case da «signore», spesso veri e propri palazzi. Si deve tuttavia aggiungere che la proprietà fondiaria dei Medici si collocava all'interno di una multiforme attività economica, politica, artistico-culturale la cui impronta avrebbe segnato in modo inequivocabile la storia di Firenze e della Toscana.

Senza risalire alle origini stesse della famiglia, il patrimonio terriero dei Medici si era andato consolidando principalmente a partire dall'iniziativa di Giovanni di Bicci già dalla fine del XIV secolo, e successivamente, grazie agli incessanti investimenti di Cosimo e poi di Lorenzo, aveva raggiunto un'estensione enorme che dall'originario Mugello si estendeva, in modo più o meno cospicuo, alle zone di Careggi, Calenzano, Fiesole, Poggio a Caiano, Fucecchio, Pisa (8).

(6) Un esplicito riferimento a questo aspetto della potatura è contenuto anche nel manuale del Tanaglia: «E spesso lavoràgli, e vien tagliato / El suo barbar sottil, che in alto sito / Ha messo, e in basso sarà conservato» (vv. 1006-1008). M. TANAGLIA, *De Agricultura*, I, a cura di A. RONCAGLIA, Bologna, 1953, p. 38.

(7) G. PINTO, *L'olivo in Toscana. Un paesaggio costruito dall'uomo*, cit., p. 38.

(8) Questo l'andamento degli acquisti di poderi e appezzamenti di terra dei Medici nel corso del Quattrocento:

Il Catasto fiorentino è senza dubbio la fonte documentaria più importante per conoscere la composizione, l'entità e il valore delle rendite agrarie delle proprietà fondiari dei cittadini fiorentini del Quattrocento, anche se trattandosi di denunce fiscali, alcuni dei dati, soprattutto per i catasti successivi al primo del 1427, devono essere considerati con beneficio d'inventario (9). Ciò nonostante il Catasto fiorentino rimane uno strumento impareggiabile per la conoscenza del mondo rurale quattrocentesco.

Un primo dato molto importante, ricavabile da questi documenti, sono le tariffe fissate dagli «Ufficiali del Catasto» per la valutazione delle rendite agrarie. Il valore del grano era di circa 16-17 soldi a staio (24,3 litri), ma diminuiva a seconda della distanza del luogo di provenienza; le biade erano valutate soldi 8 lo staio; per il vino l'oscillazione era molto alta a seconda della zona di produzione, e dai 36 soldi a barile (45,5 litri) del Chianti o dai 28-32 soldi a barile delle zone intorno a Firenze si scendeva poi ai 12 soldi del Valdarno inferiore nella zona di Empoli. A fronte di queste valutazioni la tariffa dell'olio di 100 soldi a barile o orcio da olio (33,5 litri) conferma l'alto valore attribuito a questo prodotto (10).

Nel 1427 solo due poderi di Giovanni di Bicci dei Medici recano indicazioni sulla produzione di olio (11). Escluso il Mugello per l'as-

*Unità di coltura dei Medici: Giovanni di Bicci, Cosimo il Vecchio, Piero, Lorenzo il Magnifico*

	Mugello	Careggi	Calenzano	Pisa	Fucecchio	Poggio a C.
Catasto 1427	21	1	4			
Francesco di Giuliano, eredità	17					
1427-1463	67	29	10	2		
1463-1469	4	4	12			
1469-1480	4	8	22	4	7	104
TOT.	113	42	48	6	7	104

Per una trattazione più precisa sulla formazione della proprietà fondiaria dei Medici nel Quattrocento si rimanda a: P. NANNI, *Lorenzo agricoltore. Sulla proprietà fondiaria dei Medici nella seconda metà del Quattrocento*, in «Quaderni della Rivista di Storia dell'Agricoltura», II, Firenze, 1992. Sempre su questo argomento si veda il volume di V.P. FRANCHETTI, *I Medici nel contado fiorentino*, Firenze, 1978; oltre al vecchio studio erudito di G. BACCINI, *Le ville medicee di Cafaggiolo e di Trebbio in Mugello*, Firenze, 1897.

(9) Dagli studi del Conti risulta infatti che, se le portate al Catasto del 1427 si svolsero in un clima generalmente favorevole, ben diverso fu l'atteggiamento dei fiorentini rispetto ai Catasti successivi. L'attendibilità dei dati risulta pertanto meno sicura per le portate posteriori al 1427: E. CONTI, *I catasti agrari della repubblica fiorentina e il catasto particellare toscano secoli XIV XIX*, Roma, 1966, pp. 21-72.

(10) Ivi, pp. 44, 46-47.

(11) Tutti i dati riferiti alle portate catastali dei Medici provengono dall'archivio

senza dell'olivicoltura, i poderi interessati erano situati a Careggi e a Pimonte, nel contado di Prato.

La portata al Catasto del 1446 evidenzia già alcune direttrici importanti dell'olivicoltura nei poderi medicei. Oltre al podere di Santa Cristina a Pimonte, che nel Lodo Divisorio del 1451 (12) finirà in mano a Pier Francesco di Lorenzo, le proprietà a Careggi si articolano su tre popoli: Santo Stefano in Pane (già presente nel 1427), San Piero a Careggi, Sant'Andrea a Cercina dove è fra l'altro situato anche un frantoio (Tavola 1). Complessivamente l'indice di densità dell'olivo era di 20 barili di olio ogni 1000 staia di grano con un'incidenza media sulla rendita dominicale del 7% (13).

Gli ulteriori investimenti condotti da Cosimo il Vecchio conferirono un sensibile incremento all'olivicoltura. A Careggi oltre all'acquisto di un podere nel popolo di San Lorenzo a Serpiolle le proprietà nelle altre zone si estesero ad altri poderi. In un podere a Calenzano si registra la produzione di olio, mentre nella Colonica di Fiesole viene acquistato l'«Uliveto del Leone». La presenza di «terre ulivate» è attestata anche a San Lorenzo alle Rose ed in nuovi poderi a San Lorenzo a Pizzidimonte. Qui purtroppo non sono indicati valori, ma vengono descritti un podere con «fattoio da olio e parecchi ulivi»; un altro con terre «ulivate e boschate»; due pezzi di terra con rispettivamente 14 e 44 «peduli d'ulivo»; infine tre pezzi di bosco con «ulivi e quercioli». Il confronto dei dati del Catasto del 1469 (Tavola 2) con quelli del 1446 consente di valutare a grandi linee le proporzioni dell'incremento della produzione dell'olio verificatasi soprattutto con gli acquisti di Cosimo: l'indice medio di densità dell'olivo passa da 20 a 45 barili d'olio per 1000 staia di grano e l'incidenza sulla rendita dominicale da 7 a 13,9%.

Il catasto del 1480 ripropone la stessa situazione per ciò che ri-

---

del Catasto, tranne la prima: ARCHIVIO DI STATO DI FIRENZE, *Monte del comune, Campioni del Catasto*, 75, cc. 668 sgg. (per il 1427); *Catasto*, 676, cc. 513 sgg. (1446); *Catasto*, 924, cc. 295 sgg. (1469); *Catasto*, 1016, cc. 451 sgg. (1480).

(12) Il «Lodo divisorio» del 1451 pone fine alle rivendicazioni di Pier Francesco di Lorenzo, nipote di Cosimo, del quale egli era divenuto tutore alla morte del fratello: la «Fattoria del Mugello» viene così divisa in due parti l'una facente capo a Cafaggiolo, e l'altra a Trebbio.

(13) Le medie stabilite dal Conti per l'incidenza della produzione di olio all'interno della rendita dominicale — per le 11 zone campione dove si registra la produzione di olio — sono molto variabili, e si attestano mediamente sul 10%, con una oscillazione che varia da circa l'1% fino ad oltre il 25%: E. CONTI, *La formazione della struttura agraria moderna nel contado fiorentino*, vol. I, *Le campagne nell'età precomunale*, Roma, 1965.

TAVOLA 1 - *Catasto del 1446, Cosimo di Giovanni*

Careggi, Santo Stefano in Pane, un podere				
prodotto	quantità		valore in soldi	%
Grano .....	staia	96	1632	60,1
Biade .....	—	—	—	—
Vino .....	barili	35	980	36,1
Olio .....	orcio	1	100	3,6
Indice densità della vite (barili di vino: staia di grano $\times$ 1000) = 364				
Indice densità dell'olivo (barili di olio: staia di grano $\times$ 1000) = 10				
Careggi, San Piero a Careggi, un podere				
prodotto	quantità		valore in soldi	%
Grano .....	staia	12	204	34,5
Biade .....	staia	—	—	—
Vino .....	barili	12	336	56,9
Olio .....	orcio	1/2	50	8,4
Indice densità della vite (barili di vino: staia di grano $\times$ 1000) = 1000				
Indice densità dell'olivo (barili di olio: staia di grano $\times$ 1000) = 41				
Careggi, Sant'Andrea a Cercina, un podere con frantoio				
prodotto	quantità		valore in soldi	%
Grano .....	staia	60	1020	71,4
Biade .....	staia	12	96	6,7
Vino .....	barili	4	112	7,8
Olio .....	orcio	2	200	14,0
Indice densità della vite (barili di vino: staia di grano $\times$ 1000) = 66				
Indice densità dell'olivo (barili di olio: staia di grano $\times$ 1000) = 33				
Prato, Santa Cristina a Pimonte, un podere				
prodotto	quantità		valore in soldi	%
Grano .....	staia	84	1340	54,0
Biade .....	staia	36	280	11,2
Vino .....	barili	30	480	19,3
Olio .....	orcio	1 1/2	140	5,6
Lino .....	dodicine	6	140	5,6
Carne di porco .....	libbre	100	100	4,0
Indice densità della vite (barili di vino: staia di grano $\times$ 1000) = 357				
Indice densità dell'olivo (barili di olio: staia di grano $\times$ 1000) = 18				
TOTALE:				
prodotto	quantità		valore in soldi	%
Grano .....	staia	252	4196	60,2
Biade .....	staia	48	376	5,3
Vino .....	barili	81	1908	27,3
Olio .....	orcio	5	490	7,0
Indice densità della vite (barili di vino: staia di grano $\times$ 1000) = 321				
Indice densità dell'olivo (barili di olio: staia di grano $\times$ 1000) = 20				

TAVOLA 2 - Catasto del 1469, Piero di Cosimo

Careggi, Santo Stefano in Pane, 4 poderi su 9				
prodotto	quantità		valore in soldi	%
Grano .....	staia 182		3094	54,6
Biade .....	staia 18		144	2,5
Vino .....	barili 74		2072	36,6
Olio .....	orcio 3 1/2		350	6,1
Indice densità della vite (barili di vino: staia di grano $\times$ 1000) = 406				
Indice densità dell'olivo (barili di olio: staia di grano $\times$ 1000) = 19				
Careggi, San Piero a Careggi, 6 poderi su 18				
prodotto	quantità		valore in soldi	%
Grano .....	staia 127		2159	43,1
Biade .....	staia 30		240	4,8
Vino .....	barili 75		2100	42,0
Olio .....	orcio 5		500	10,0
Indice densità della vite (barili di vino: staia di grano $\times$ 1000) = 590				
Indice densità dell'olivo (barili di olio: staia di grano $\times$ 1000) = 39				
Careggi, Sant' Andrea a Cercina, due poderi con un frantoio				
prodotto	quantità		valore in soldi	%
Grano .....	staia 63		1071	68,5
Biade .....	staia 10		80	5,1
Vino .....	barili 4		112	7,1
Olio .....	orcio 3		300	19,1
Indice densità della vite (barili di vino: staia di grano $\times$ 1000) = 63				
Indice densità dell'olivo (barili di olio: staia di grano $\times$ 1000) = 47				
Careggi, San Lorenzo a Serpiolle, un podere				
prodotto	quantità		valore in soldi	%
Grano .....	staia 40		680	45,2
Biade .....	staia —		—	—
Vino .....	barili 8		224	14,8
Olio .....	orcio 6		600	39,8
Indice densità della vite (barili di vino: staia di grano $\times$ 1000) = 200				
Indice densità dell'olivo (barili di olio: staia di grano $\times$ 1000) = 150				
Fiesole, Colonica di Fiesole, «Uliveto del Leone»				
prodotto	quantità		valore in soldi	%
Grano .....	staia 10		160	34,7
Olio .....	orcio 3		300	65,2
Indice densità dell'olivo (barili di olio: staia di grano $\times$ 1000) = 300				
Calenzano, San Niccolò a Calenzano, un podere				
prodotto	quantità		valore in soldi	%
Grano .....	staia 60		960	77,7
Biade .....	staia 8		64	5,1

TAVOLA 2 (segue)

Calenzano, San Niccolò a Calenzano, un podere				
prodotto	quantità		valore in soldi	%
Vino .....	barili	10	160	12,9
Olio .....	orcio	1/2	50	4,0
Indice densità della vite (barili di vino: staia di grano $\times$ 1000) = 166				
Indice densità dell'olivo (barili di olio: staia di grano $\times$ 1000) = 8				
TOTALE				
prodotto	quantità		valore in soldi	%
Grano .....	staia	482	8124	52,6
Biade .....	staia	66	528	3,4
Vino .....	barili	171	4668	30,2
Olio .....	orcio	21	2100	13,6
Indice densità della vite (barili di vino: staia di grano $\times$ 1000) = 354				
Indice densità dell'olivo (barili di olio: staia di grano $\times$ 1000) = 43				

guarda l'olivicoltura, salvo l'acquisto di altri poderi a San Piero a Careggi, che però non alterano le precedenti proporzioni, mentre si nota una minore densità della vite rispetto al grano (Tavola 3).

TAVOLA 3 - *Catasto del 1480, Lorenzo di Piero*

Careggi, San Piero a Careggi, 10 poderi su 26				
prodotto	quantità		valore in soldi	%
Grano .....	staia	289	4913	51,8
Biade .....	staia	44	352	3,7
Vino .....	barili	111	3108	32,8
Olio .....	orcio	11	1100	11,6
Indice densità della vite (barili di vino: staia di grano $\times$ 1000) = 384				
Indice densità dell'olivo (barili di olio: staia di grano $\times$ 1000) = 38				

Per ciò che riguarda gli investimenti di Lorenzo a Pisa, dati più precisi di quelli ricavabili dal Catasto a proposito dell'estensione delle proprietà, delle varie colture e soprattutto della presenza di olivi sono rintracciabili in una copia di un inventario dei beni nel Pisano degli eredi del Magnifico, qui riportata in *Appendice*. Di notevole interesse sono le descrizioni delle proprietà situate a Colle Salvetti-Vicarello e Ripafratta-Valle di Agnano. La prima ricopriva una superficie di 27.000 staiaora a seme (pari a circa 5.400 ettari) così suddivise: 16.000 «lavorative» e 11.000 «boschaglie e machie e altre pasture». La produzione



era così ripartita: grano 1500 sacchi; biade 200 sacchi; vino «v'è posto viti per circa barili 80»; olio «v'è circa piantoni 900». Nella Valle di Agnano oltre alla villa, 11 case da «lavoratori» e un «fattoio a aqua» vi doveva essere un notevole numero di ulivi, dal momento che la produzione viene stimata nella misura di 1500 barili. Sempre a Ripafratta è interessante registrare l'impianto in corso di un oliveto: «E più s'è posto 130 ulivi in su n'uno pezo di terra ch'è della Pieve, e èvene da porre circa a 500». L'esattezza di queste cifre può, forse, essere penalizzata da qualche arrotondamento. Ciò non toglie che sia dai documenti privati, sia dalle denunce al Catasto l'immagine che si ricava è quella di una coltivazione dell'olivo sempre più radicata nella coltura promiscua poderale.

### 3. L'olio a tavola

In che misura la produzione di olio si riversasse sulla tavola dei mezzadri e dei proprietari è questione ancora aperta, anche a causa delle differenze fra le varie aree geografiche. L'immagine secondo cui nell'Italia centro-settentrionale il lardo e l'olio erano tratti distintivi l'uno della mensa dei poveri l'altro dei benestanti — a causa della scarsa produzione e degli alti prezzi — deve essere in parte corretta. Sembra infatti che i mezzadri toscani nel corso del Quattrocento facessero già un uso normale dell'olio proprio grazie alla sua diffusione all'interno della struttura poderale (14).

Diverso ovviamente il problema all'interno di una famiglia come quella dei Medici, anche se le fonti al riguardo sono spesso indirette. Tre aspetti possono comunque essere sottolineati per documentare il posto di riguardo che era attribuito all'olio d'oliva negli usi alimentari: la trattatistica sull'agricoltura, la cura riservata per la conservazione del prodotto, infine alcuni ricettari.

Per ciò che riguarda la trattatistica non occorrerà soffermarsi a lungo sul già ricordato trattato *De Agricultura* del Tanaglia, se non per sottolineare l'attenzione che egli riserva sopra ogni cosa alla qualità del prodotto. I suoi consigli sui vari generi di pianta, sulla coltivazione, sulla

(14) G. PINTO, *L'alimentazione contadina nell'Italia basso-medievale*, «Incontri pistoiesi di storia arte e cultura», Pistoia, 1986, p. 10. Inoltre: M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto medioevo*, Napoli, 1979, p. 402.

raccolta e frangitura delle olive non hanno altro scopo che l'ottenimento di un prodotto destinato ad onorare la tavola (15).

L'attenzione a tenere la «ricolta... con prudenza in orci ben coperti» (16) costituisce un altro elemento della cura riservata a questo prodotto. Alle prescrizioni del Tanaglia corrisponde, nelle ville mediche, l'uso di destinare un apposito luogo per gli orci dell'olio, distinto da quello adibito alla conservazione del vino. Negli inventari delle case di Fiesole, Careggi, Pisa, Poggio a Caiano, si fa sempre riferimento a una «camera» o «magazzino» dell'olio nella «volta» dove sono sistemati orci e barili da olio per buone riserve. In particolar modo il confronto fra l'inventario della casa di Fiesole redatto nel 1460 e l'equivalente del 1482 evidenzia un netto aumento dei suddetti recipienti, forse proprio in concomitanza con l'acquisto dell'«Uliveto del Leone»: dai quattro barili (di cui due «mezzi») e cinque orci del 1460 si passa a quattro barili (di cui due «mezzi») e ben «32 horcia da holio tra picholi e grandi».

La presenza, inoltre, di un frantoio in ognuna delle zone ove era diffusa l'olivicultura, costituisce la controprova di un'altra delle prescrizioni del Tanaglia, il quale suggeriva di macinare il più presto possibile le olive per ottenere «olio ottimo» (17).

Concludendo, un rapido sguardo ai libri di cucina (18) già noti conferma l'uso dell'olio non solo come fondo cottura, ma anche come

(15) «Pure io di marzo sempr'e' miei piantoni / Piantar vorrei, ma col terreno asciutto. / Cinque piè fuor di terra scoronì; // Ben grossi e dilicati, e fanno frutto / Assai più tosto, e lo 'nfrantoio usare / Che fa dolce olio e mai non manca tutto // Come fa el moraiuol, che al turcolare / L'uno anno assai frequenta, e l'altro stassi. / 'N alberese e galestro usan provare. // Gramignoli già mai non vedrai lassi; / Ogn'anno assai ulive, e liquor degno; / La 'nfrantura meno olio par ch'ammassi; // Or questi pruovon meglio in alcun regno, / E manco temon nebbia o sito basso» (vv. 991-1004).

«E per serbarla verde còr l'uliva, / E di novembre per trarne el licore, / Ch'allora è d'olio più recente e viva // E manco tien di morchia e tristo omore, / E in principio del mese el suco tutto / Vi sarà drento da cavarnel fore; // Poi a star fuor, se 'l tempo andasse asciutto, / Non cresce nulla, ma se sarà piovà / Abonderan di morchia, e l'util frutto // Ne ha detrimento, ch'al sapor non giova / E de l'olio consuma qualche parte; / Né mai mattere ulivi dee far pruova, // Ché nuoce al sequente anno; e in tale arte / L'ulive mai non farai riscaldare, / S'olio vuoi buon, ma nell'asciutto sparte» (vv. 1489-1502).  
M. TANAGLIA, *De Agricultura*, I, cit., pp. 36-38, 52-53.

(16) Ivi, p. 53.

(17) «Quando l'ulive può, macini tosto, / così disparte solo la prima volta, / E l'olio ottimo fia non con più costo» (vv. 1511-1514). Ibidem.

(18) A questo proposito si veda la recente riedizione del volume curato dal Faccioli: *L'arte della cucina in Italia*, a cura di E. FACCIOLI, Torino, 1992; inoltre ID., *La cucina*, in AA.VV., *Storia d'Italia*, V (I Documenti), Torino, 1973, I, pp. 981-1030.

condimento. L'analisi delle composizioni delle vivande nell'età del Rinascimento consente infatti di individuare alcune innovazioni rispetto agli usi trecenteschi: «la tendenza dominante nel *Libro da arte coquinaria* è quella di ammorbidire i contrasti fra i vari ingredienti, sia con dosature meglio calibrate sia con l'ausilio di leganti, di salse e di sapori sapientemente manipolati e condotti all'esatto grado di emulsione. In particolare per ciò che riguarda i condimenti, Maestro Martino propone l'uso alterno e pressoché alla pari di "bono lardo", di "strutto fresco" e di "bono olio"» (19). La presenza dell'olio d'oliva nei banchetti rinascimentali non doveva quindi essere marginale. Raccomandato particolarmente per tutte le frittture, specialmente di pesce, e per il condimento di insalate, l'olio era usato sia in cucina che per l'illuminazione, come ricorda il Messisbugo nel suo *Memoriale*: «Olio per insalate e cucina e lampade» (20).

Infine, occorre ricordare che non solo l'olio, ma anche le olive facevano parte dei banchetti rinascimentali. Menzionate ancora dal Messisbugo, è nel trattato di Domenico Romoli, *La singolar dottrina* del 1560, che si possono rintracciare notizie dettagliate sui «vari modi del conciar delle olive». Qui, fra l'altro, al fine di conservare le olive verdi addirittura sino all'estate successiva, si consiglia di riporle sott'olio (21). È interessante notare che, il relativo paragrafo, termina non senza aver prima messo in guardia dalla difficile digeribilità delle olive:

«Tutte le olive, come si è detto, son di mala digestione, massimamente a coloro che han gli stomachi frigidi e però non si dovrebbero almen mangiare senza origano che è sano, oltre l'esser saporito» (22).

PAOLO NANNI

(19) Ivi, p. 1003.

(20) C. MESSISBUGO, *Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale*, in *L'arte della cucina in Italia*, cit., p. 292.

(21) «Si conservan verdi se quando vogliono cominciare a venir nere son colte dalla pianta e messe in buono olio e da lì a uno anno si caveran così verdi e fresche come se fossero state colte allora. E quando si voglion presentar per mangiare, non si ha da fare altro se non nettarle dall'olio e gittarvi su del sale»: D. ROMOLI, *La singolar dottrina*, in *L'arte della cucina in Italia*, cit., p. 402.

(22) Ivi, p. 402.

## APPENDICE

Dalla *Copia di un inventario dei beni di Pisa di Lorenzo il Magnifico* (ARCHIVIO DI STATO FIRENZE, *Mediceo Avanti il Principato*, f. CIV, cc. 418-427)

Copia di 1 inventario di mano del Ciegino fatto l'anno 1492 di giugno, de' beni che si trovava in quello di Pisa l'erede di Lorenzo di Piero di Chosimo de' Medici, auta da Tommaso Soderini di luglio 1509.

(...)

## Collesalvetti

Una possessione chiamata Cholle Salvetti, e una possessione chiamata Vicherello, apichate e chonfinate insieme, poste nel vichariato di Lari e podesteria detta. Fra e' predetti chonfini, cioè da tramontana l'isola, cioè il fosso, da llevante il padule di Vincieri e rio della valle... versso Fangla, e da mezogiorno il fiume dela tera e chomune di Fangla, e spiaggia e farneta e altri chonfini, e da ponente terre del Faldo e Mortaiuolo, Erbaiuolo e Fossi, Dopì e Sannone. E infra i predetti chonfini e altri nomignuoli le terre furono delli Alessandri, che sono al livello, e Guincieri, e parte di Mortaiuolo e Erbaiuolo e Faldo e altri nomi, che tutti fanno la somma di sta. XXVII mila di terra, chon sta. XVI mila lavoratìa, il resto sono boschagle e machie e altre pasture. E oltre alle sopradette, e chon dette possessione, sono apichate, che atenghono a nnoi, più cienttinaia di staiora di terra in piagge e farneto, e l'uso delle pasture, per chagione d'uno livello dell'Arciveschovo e di ragione, havuti da Gualterotti, tutto apare a libro verde di Pisa. La detta possessione rende l'anno

grano sacha 1500	lb. 3000
biada, chonputato tutto, sacha 200	lb. 150
vino, v'è posto viti per circha ba. 80	lb. 80
olio, v'è circha piantoni 900	lb. 10
pasture da trare l'anno	lb. 150
pigione di due osterie, overo taverne	lb. 110

3500

200 per charichi

3300

In sulla sopradetta possessione v'è una torre chon altri abituri e 7 chase da lavoratori, una fornacie, e osterie overo taverne, 1 al cholle e l'altra a Vicherello, e più altre chapanne e stalle.

La sopradetta possessione à di richaricho l'anno sacha 99 di grano, cioè

A' capellani di Duomo sa. 40; a' frati e chonvento di Santo Antonio sa. 10; a' frati e chonvento di San Michele delli Schalzi sa. 5; a San Francesco a Ortichaia sa. 2; e a Santa Chaterina sa. 4; e San Bastiano delle fabriche sa. 2; e tutte queste sono per chonto di Vicherello, ché s'à a dare loro il baratto a' chapellani di Duomo sa. 28 per il podere di San Giusto alla Badia di San Sovino; lb. 10 alla Chiesa di San Bernardo bastaio per le terre del Sanone sa. 3. Tutto chome si vede.

Resta l'entrata della sopradetta possessione, isbattuto l'incharichi e obrighi sopradetti, in lb. 3300: istimola tutta f. 550

Ridurassi a più rendita

f. 8000

(...)

Uno mulino di Librafatta(1) chon cinque palmenti da farina e due 'difici da ghualchiere, uno 'dificio chon 4 ... . Con tutti

Una torre dove è la cholonbaia e 3 chase per i mugnai e una chasa per nostro abitare; e

Una chasa apichata alla nostra dove al presente si fa forno e osteria, e si ragiona d'utile f. 15 l'anno; e

Una bottegha a uso di fabro, apigionasi f. iiij l'anno; e

Un pezo di terra dove quest'anno vi s'è fatta una vigna di stiaora 24 e, chonprato il tereno, chosta lb. 320 in circha. E più s'è posto 130 ulivi in su n'uno pezo di terra ch'è della Pieve, e èvene da porre circha a 500. Tutto il sopradetto volendo afittarlo se ne trarebe f. 500 l'anno. Al presente sono insieme chol di sotto, e non è da dar l'uno senza l'altro.

Uno mulino detto ala Charte chon 3 palmenti da farina e uno chanpo di terra lavoratìa di sta. 9 chon un pezo di monte chon parechi ulivi, e uno sito da fornacie vechia, chonperossi dalla rede di messer Andrea Ganbachorti, posto nel chomune di Papiana fra' sua vochaboli e chonfini. Ragionasi l'anno f. 100.

La gora del detto mulino potrebbe servire a qualche altra chosa di che si potrebe avere utile. Tutto f. 600

f. 6000

#### Agniano

Agnano chon più chase da lavoratori, fattoio da olio a acqua, e chasa overo palazzo finito sechondo il modello, la metà o più posto nel vichariato di Vicho pisano, e podesteria di Librafatta, E valle detta d'Agnano, chon più terre lavoratìe, ulivate, vignate e boschate e pasture

(1) Ripafratta.

e terre, che solevano essere paduli detti d'Agnano. E papuli di Vichaccio (2) e di Chalci tutti insieme e a uno tenere mediante le vie infra i predetti chonfini. Nel piano istaiora circha a 3200; e la valle sono sta. 1500. Le lavoratìe, chon più ulivi e altri cholti, e tutti e' monti, chome aqua pende di detta valle, a uso di pastura e boschatichi. La qual possessione è chonfinata: il piano aversso ponenti, terre de' figliuoli si ser Ruberto, mediante la fossa della Barra, cioè dalla punta del monte dove chomincia detta fossa fino al fosso della vicinaia; e da mezzogiorno detta vicinaia fino al fiume della Sambra di Chalci, mediante via di Chaprone a Chalci, la qual via è da levante e da tramontana, cioè il padule di Chalci, uno fosso grande fatto di nuovo da detta via di Sanbra di Chalci fino a via di Vichaccio, e da detta via di Vichaccio lungo il monte insino alla fossa del Bagno, e da detta fossa del Bagno tutti e' monti della Valle d'Agnano e di Prato insino alla punta del monte dove chomincia la fossa della Barra. Ne' quali chonfini è interchiuso la Chiesa e Chonvento di San Girolamo, ordine di Montiuliveto, chon uno orto, chon ij pezi d'ulivi et 2 vigne e uno pocho di boscho di sta. in circha. Ogni altra chosa, dalle cime de' monti a detta vicinaia, è nostra, cioè:

El palazzo chominciato choll'orto vinaio, patelli, grolio, stalle, tinaia, cholonbaie e pollai, chorte e chortili e loggie e parte del palazzo fornito

Uno fattoio a aqua, e una fornacie da enbrici e vasselie, e un'altra da mattoni e chalcina

xj case da lavoratori in più luoghi nella detta valle d'Agnano e Prato, e

Una chasa e 2 chasolari lungo il padule di Chalci e in sulla strata

Rende tutta la detta possessione al presente, ridotto in denari, il grano ... sa. 1300, olio barili 1500, vino e altre cose, tutto f. 600

f. 6000

(2) Vicascio di Calci.