

LUCIANA BIGLIAZZI, LUCIA BIGLIAZZI

IN CUCINA ... AI GEORGOFILI

ALIMENTI, PIETANZE E RICETTE FRA '700 E '800

Dei prodotti da pane e della "panizzazione"

Quando nel 1765 apparve a Firenze l'opera *Delle diverse specie di frumento e di pane siccome della panizzazione*¹, Saverio Manetti che ne era l'autore, aveva ben presente la difficile situazione economica della Toscana affamata dalle frequenti e gravi carestie che avevano sconvolto tutta l'Italia con la conseguente mancanza di alimenti, primo fra tutti, il pane: «La penuria grandissima in genere di frumento d'ogni sorte, e di biade, e particolarmente di grano, accaduta quest'anno (...), mi ha somministrato materia, sopra cui non poche riflessioni mi è sortito di fare»².

Il lungo studio, uscito dai torchi di Moücke e venduto presso il libraio Giovacchino Pagani, condensava quanto il Georgofilo Manetti aveva già esposto in più di una occasione nel corso del 1764 alla Società fisico-botanica fiorentina di cui era membro. L'opera suddivisa in dieci «Articoli» si proponeva di divulgare notizie e indicazioni per poter ottenere pane da quei «prodotti del regno vege-

¹ S. MANETTI, *Delle specie diverse di frumento e di pane siccome della panizzazione*, in Firenze, nella Stamperia Moücke, 1765. Presso l'Accademia dei Georgofili è conservato un volume che raccoglie ben tre esemplari dell'opera. Le tre copie (citare nel seguito *Copia 1*, *Copia 2* e *Copia 3*) presentano tutte ampie note a margine e numerose carte, di mano di Manetti, interfoliate al testo che testimoniano il successivo lavoro di revisione, approfondimento e correzione apportato dall'autore al suo primitivo lavoro nel corso di diversi decenni.

² *Ivi*, p. 1.

tale, che delle prerogative del frumento partecipano, e che in mancanza del pane per nutrimento comune possono ad esso supplire»³. Da sempre l'uomo, a fronte del venir meno della sua principale risorsa alimentare, era riuscito a supplire alle proprie necessità con l'adottare o riscoprire altre fonti di sostentamento; proprio in questa ottica Manetti affrontava la questione della carenza di frumento e di pane e non a caso la sua opera spaziava temporalmente e geograficamente, rinviando da un lato a consuetudini molto lontane nel tempo, fino all'antichità classica, dall'altro indagando su aree geografiche molto ampie, prendendo in considerazione anche usanze alimentari stravaganti e inconsuete di altri popoli. D'altra parte l'emergenza della situazione non faceva perdere di vista a Manetti l'interesse scientifico per il mondo agricolo, quello stesso che aveva determinato la nascita dell'Accademia dei Georgofili nel 1753 e che incentivava lo studio, la ricerca, la sperimentazione in tale campo.

L'«Articolo primo» dell'ampio trattato era riservato al «grano, e sue specie» e condensava in poco più di quaranta pagine, un minuzioso esame, rivolto ai botanici assai più che ai «pratici», concernente le diverse specie di grano: «Per la voce grano, nel nostro senso s'intende comunemente, e come per eccellenza, la sorte migliore di tutti i semi, o granelli delle varie specie di frumento; materia cotanto interessante» sottolineava Manetti ma trattata, anche dagli stessi botanici troppo «generalmente, e superficialmente»⁴. Suo im-

³ *Ivi*, p. 2. Con medesimo intento qualche anno più tardi, altro Georgofilo, Giovanni Targioni Tozzetti, dava alle stampe l'*Alimurgia, o sia Modo di render meno gravi le carestie proposto per sollievo de' poveri*. L'opera, il cui primo volume apparve a Firenze nel 1767 presso il tipografo Moïcke, fu sostenuta finanziariamente dal libraio Giuseppe Bouchard e avrebbe dovuto completarsi in due volumi. Soltanto il primo vide la luce: strutturato in cinque parti, raccoglieva una minuziosa indagine sulle carestie delle quali l'autore studiava le «cause meteoriche» e forniva una cronologia dal 1165 fino al 1764. Alla puntuale ricostruzione storica erano affiancate le *Osservazioni meteorologiche fiorentine* dal 1756 al 1765, compilate da Luca Martini. Il lavoro di Targioni Tozzetti si concludeva con lo studio di alcune malattie (ruggine, volpe e carbonchio) che avevano colpito in quegli anni il «grano e le biade in erba». Il secondo volume, come era annunciato nell'*Avviso ai lettori* premesso al primo, avrebbe dovuto contenere le «regole pratiche» per sopperire alla fame in caso di carestia; l'autore lo ritenne probabilmente già superato, vuoi perché nel 1767 la situazione della Toscana era ormai migliorata, vuoi anche perché il trattato di Saverio Manetti che circolava già da alcuni anni con largo consenso, aveva espresso e realizzato quanto lo stesso Targioni Tozzetti si era proposto di produrre.

⁴ L'«Articolo primo» occupa le pp. 1-44, citaz. a pp. 4-5.

pegno era pertanto quello di fare, almeno del «grano, il più vantaggioso tra i frutti della terra», una dettagliata e particolareggiata descrizione, avvalendosi, oltre che della propria conoscenza anche di quanto era già stato elaborato da noti studiosi di scienze naturali quali Linneo, Bahuin, Tournefort, Morison, Tabernamontano.

Nella dettagliata elencazione delle diverse specie di grano di cui riportava accanto al nome assegnato dai botanici, il corrispondente volgare nonché le diverse traduzioni in altre lingue, frequenti erano i riferimenti ai luoghi della Toscana dove esso era maggiormente diffuso⁵. Così il grano *aestivum*, «ovvero triticum glumis ventricosus glabris imbricatis aristatis (...) detto trimestre [e] appresso di noi marzuolo, e marzuolino (...) in francese froment de mars, e bled rouge», molto apprezzato dai contadini per l'ottima resa, aveva ampia coltivazione nelle zone montuose del Casentino e del Pistoiese. La *calbigia* o *gentil bianco*, cioè il «grano siligneo degli antichi» e il *bled blanc* dei francesi, noto per il pane bianchissimo che da esso si otteneva, si raccoglieva «ne' piani del Valdarno di sopra, per le coste montuose della Baronìa della Trappola» e «nel piano di Sesto (...) a' piedi di Monte Murello»; il *gran grosso comune*, volgarmente detto *ravanese*, dalla lunga spiga con reste assai ruvide che con la stagionatura assumevano colore nerastro, faceva «prova in tutte le pianure di terra piuttosto grossa, come nelle vicinanze di Firenze» e produceva, una volta ripulito dalla crusca, «un pane assai bianco, e saporito da famiglia». Il pane che si ricavava dal *triticum nigrum peregrinum secundum* del Ta-

⁵ *Ivi*, pp. 4-44. Nel redigere il lungo elenco delle diverse specie di grano e delle questioni connesse all'alimentazione dell'uomo, Manetti aveva sicuramente presente il trattato *Sitologia ovvero raccolta di osservazioni, di esperienze e ragionamenti sopra la natura e qualità dei grani e delle farine per il panificio...*, apparso in due tomi, privo del nome dell'autore (anche se Manetti ne attribuiva la paternità al medico Giovanni Gentili, cfr. S. MANETTI, *Delle specie...*, cit., p. 67 nota manoscritta a margine della *Copia 2*), a Livorno presso Marco Coltellini nel 1765 e particolarmente quanto vi era stato ampiamente scritto relativamente al grano duro, alle sue proprietà, alla sua resa nella "panizzazione" e nella pasta. Sulla bontà del grano duro già il medico Antonio Cocchi aveva espresso parere favorevole e lo stesso Manetti all'inizio del 1752 era stato chiamato in causa per esprimere giudizio, positivo anche in questo caso, in merito ad alcune partite di grano sottopostegli ad esame dall'Ufficio di sanità di Firenze (cfr. *Sitologia*, cit., v. 1, pp. 83-86). L'autore della *Sitologia* ricordava poi che i francesi ne facevano largo uso già da tempo, importandolo dall'Italia e utilizzavano la farina non soltanto per farne pane, ma bensì «per cuocerla nel brodo di carne, e come una pappa», *Sitologia*, cit., v. 1, p. 32.

bernamentano (il *bled turquet* dei francesi), dai granelli grandi, duri, e lucenti, coltivato anche nelle montagne più aride della Toscana, era invece «nero, grave, e difficile a digerirsi», adatto pertanto a persone «di gran fatica». Per produrre paste, quali «vermicelli fini, maccheroni fini, tagliatelli sottili (...) foratini (...) semini (...) ghianderini (...) rotelline (...) semolino» ottimi erano il *grano duro rosso e farro*, prodotti in gran copia nel «Territorio di Barga e di Monte Carlo»:

per far ciò s'infragne, o acciaccia questa specie di grano, o farro naturale, per mezzo d'una macina d'*Alberese* o di altra pietra meno dura del marmo, che si muove lentamente, indi si passa per certi appropriati stacci, che separano il fiore, o sottile, il mezzano ed il grosso; il mezzano che viene egualissimo come una grossa arena, è il nostro semolino, il grosso è il farro artefatto, dell'uno e dell'altro ce ne serviamo cucinandolo in minestre, come si fa del riso⁶.

Produrre del buon pane, gradevole al gusto e valido nutrimento per il fisico, non era certo pratica diffusa e ciò era ben noto a Manetti, il quale dedicava l'«Articolo secondo» del suo trattato alla farina e al «panificio». «Il pane, cibo più comune e sostanziale per mantenimento degli uomini, non solo si fabbrica (...) in forme e fogge diverse, ma si ricava da sostanze anco fra loro molto dissimili, e insolite, almeno per noi, come sono i semi, le foglie, i fiori e le radici di tante e tante piante»; Manetti intendeva però «ragionare» al momento soltanto del pane di grano poiché le «frumentacee (...) sono realmente le migliori, e per tal effetto le più stimate, e coltivate»⁷. Quattro erano le operazioni fondamentali per dar corso alla «panizzazione»:

separazione del puro dall'impuro, estraendo per via dello staccio la farina dalla crusca (...); mescolanza, e unione del puro (o sia della farina) con l'acqua, a forza di braccia (...); fermentazione che attenua la troppa viscosità delle sue parti (...); cottura che pone fine alla concepita fermentazione, e che rende un tal cibo più facile a digerirsi, sano, e di buon gusto⁸.

⁶ *Ivi*, pp. 27-28.

⁷ *Ivi*, pp. 44-45. Il secondo «Articolo» occupa le pp. 44-60.

⁸ *Ivi*, p. 47. Quanto al cibarsi di pasta non lavorata, avvertiva Manetti, era costume assai pericoloso per la salute dell'uomo, poiché provocava accumulo di «lentezza, e viscosità grande d'umori», tali da indurre in malattie, specialmente «in quella detta dai medici *Leucoflemmazia*».

«Acciocché il pane sia buono» suggeriva Manetti «è necessario (...) che dal grano restino separati tutti i corpi eterogenei»; altrettanto necessario era provvedere prima della macinazione, ad una leggera tostatura dei chicchi allo scopo di preservarli dai danni provocati dagli insetti e dalla fermentazione causata da un eventuale riscaldamento⁹.

Quanto alla seconda operazione, la lavorazione, «o manipolazione del pane in pasta», il lavoro delle braccia si rivelava sufficiente quando la quantità di pasta da lavorare non era molto elevata, come avveniva nelle «private famiglie»; i pubblici fornai invece per spianare una grande quantità di pane usavano talvolta «lavorarlo con i piedi, ponendo cioè quella gran massa di pasta in una pulita, e calda stanza soprapposta appunto al forno, pestandola, rivoltandola, e dirompendola con i piedi passeggiandovi sopra»¹⁰.

Questa consuetudine era largamente praticata a Firenze, mentre nel bolognese, a Venezia e in tutto il territorio lombardo, i fornai avevano costume di fare uso della *stanga* e della *gramola*, da qui il nome di «pane gramolato» che era meno soffice, «più duro, e più tenace» dell'altro. La lavorazione della pasta, scriveva Manetti, aveva lo scopo di provocare la fermentazione in modo uniforme e ciò rendeva un pane friabile, poroso e leggero. Sicuramente il nostro autore pur non facendone cenno doveva aver presente il ruolo primario della madia nel povero arredo della casa contadina; essa abbisognava di cure e di igiene particolari: doveva essere posta in luogo luminoso e comodo per la persona addetta ad impastare, lontana da fognie e latrine e con il coperchio che chiudesse perfettamente per non lasciar passare polvere e insetti; doveva essere poi mantenuta sempre ben pulita per non dare «agrezza e disgusto al pane»¹¹. La bontà dell'acqua era poi altrettanto necessaria per ottenere un buon pane:

⁹ *Ivi*, p. 48. Per la tostatura Manetti consigliava l'utilizzo della «stufa da grano» ideata e perfezionata da Bartolomeo Intieri, il quale ne aveva data ampia descrizione, avvalendosi anche dell'ausilio di alcune tavole incise, nell'opera *Della perfetta conservazione del grano* stampata a Napoli presso Giuseppe Raimondi nel 1754. L'uso di tal stufa poteva rivelarsi ben utile anche in caso di «grano logliato», mucido o che avesse «principiato a infradiciare», cfr. S. MANETTI, *Delle specie...*, cit., p. 138, nota manoscritta a margine della *Copia 2*.

¹⁰ *Ivi*, p. 53.

¹¹ Cfr. anche A.A. PARMENTIER, *Avvertimenti ai panettieri di città, e di campagna sul miglior modo di fare pane*, in Milano, presso Giuseppe Galeazzi, 1784.

«Abbiamo per esperienza», scriveva Manetti «che il pane di Prato, dove l'acque sono perfette, riesce squisito, e migliore del nostro»¹². L'abitudine assai diffusa, di sostituire il latte all'acqua, produceva un pane «non tanto buono per la salute, inducendo viscosità e tardità negli umori» con conseguenti «ostruzioni ... affezioni ipocondriache, e malinconiche»¹³. L'autore segnalava inoltre che in alcuni luoghi si usava impastare la farina con acqua in cui era stata fatta bollire la crusca e ciò rendeva un pane di maggior sostanza e rendimento. Ottima resa e buona qualità di pane si otteneva anche quando la farina veniva impastata con decozioni di riso, e ancora migliore riusciva quando si faceva uso dell'orzo.

Terza operazione per produrre pane di buona qualità era quella della fermentazione, grazie all'azione del lievito, noto in Toscana anche con il nome di *formento*¹⁴. Si procedeva in ultimo alla cottu-

¹² S. MANETTI, *Delle specie...*, cit., p. 54. Una lunga nota apposta a margine della p. 54 della *Copia 2* segnala: «Le migliori acque sono quelle che sono sensibilmente fredde nell'estate, e calde in inverno; e che compariscono più fredde la sera che la mattina», ed ancora: «I requisiti generali di essa [l'acqua] perché sia pura, e leggiera sono che trovisi pronta a far cuocere i legumi, e che sciolga bene il sapore». In quegli anni la situazione relativa all'acqua per uso alimentare non era però delle migliori e i Georgofili ripetutamente affrontarono tale questione anche in relazione alle malattie causate dall'uso di acqua malsana. Lo scenario che Marco Lastri delineava all'inizio dell'Ottocento nel tomo terzo del suo *Corso di agricoltura di un accademico georgofilo* appariva infatti preoccupante: i pozzi erano poco profondi, «rozzamente murati» e non venivano mai ripuliti dalla sporcizia. Erano costruiti inoltre con sponde talmente basse che in caso di pioggia eccessiva o di inondazioni, l'acqua carica di terra e «corpuscoli» di diversa natura, si mescolava con quella in essi depositata. Per disinfettare l'acqua e poterla bere, Lastri consigliava i contadini di mescolarla con vino e in assenza di questo, con aceto, cfr. M. LASTRI, *Corso di agricoltura di un accademico georgofilo autore della Biblioteca georgica*, Firenze, nella Stamperia del Giglio, 1801-1803, terza edizione, 3 v., pp. 124-125. Questo problema non trovò una rapida soluzione, tanto che intorno al 1830 in ambito georgofilo ancora se ne discuteva e venivano presentati studi corredati da proposte relative a filtri per la purificazione; cfr. la memoria anonima *Utilità dei filtri portatili per migliorare le acque dei pozzi delle case*, 3 giugno 1832, c. 4, Accademia dei Georgofili, Archivio Storico (cit. nel seguito AG, AS), *Busta 93.185*; L. TURCHINI, *Rapporto sopra una memoria del sig. Lorenzo Turchini relativa ad un apparato da esso proposto per filtrare l'acqua, letto nell'adunanza ordinaria del 1 luglio 1832*, «Atti», *Continuazione*, 10, 1832, pp. 168-171; V. MANTERI, *Sugli apparecchi da filtrare e depurare le acque. Rapporto... letto nell'adunanza ordinaria del 3 febbraio 1839*, «Atti», *Continuazione*, 17, 1839, pp. 86-90.

¹³ *Ivi*, pp. 54-55.

¹⁴ Il lievito era prodotto dalla pasta inacidita e veniva conservato coperto con farina nella madia fino a tre o quattro mesi. «Molto in uso appresso i Fiamminghi» era il «fermento di birra», anch'esso ottimo e che dava una resa anche superiore al lievito di pasta,

ra nei forni costruiti appositamente; con questa operazione buona parte dell'umidità contenuta nell'impasto si dissipava e quanto più il pane rimaneva nel forno, tanto più risultava leggero, digeribile e saporito. Per la sua perfetta conservazione era necessario adottare accorgimenti tali da evitare guasti quali ad esempio le muffe o l'attacco di insetti: doveva pertanto essere conservato in luogo asciutto e non doveva mai venir riposto quando era ancora caldo¹⁵.

Gli «Articoli» «terzo», «quarto» e «quinto» trattavano poi *Delle specie e differenze principali del pane semplice ...; Di altre sorti di pane semplice, e fatto di grano, ma considerato diverso per la maniera differente di fabbricarlo e Del pane tanto semplice, che composto ... fatto generalmente di biade, o di grano e biade insieme*¹⁶.

Per uso quotidiano, per zuppe e minestre, «ovvero unitamente con altri cibi e vivande», ottimo era il *pane semplice*; il *pane composto* era quello invece da consumarsi per solo «“tornagusto” e delizia». Il pane prodotto dagli «appaltatori» di città si distingueva solitamente in tre diverse qualità: il cosiddetto *sopraffine* o *buffetto* fatto con fior di farina ricavata dalla specie più bianca e gentile di grano, il *pan tondo* un po' inferiore per qualità e bontà, ma ricavato ugualmente da farine della migliore specie, così chiamato per «essere non solo tondo di figura, ma staccato per ogni verso» e il *pane ordinario*, detto anche a Firenze «a fila, ovvero di filo» perché cotto a file di più pani attaccati insieme¹⁷. Completamente diverso era il *pan casalingo* (*pain de cuisson* per i francesi), quello cioè prodotto abitualmente nelle case per uso della famiglia. Il pane domestico si differenziava dall'altro detto *venale* (meno pregiato del *sopraffino* prodotto dai fornai) per essere assai più grande, bianco e cotto e asciutto, con l'esterno «più colorito».

Nelle campagne i contadini facevano uso di un pane fatto con

in rapporto di sei a quattro per ciascuna infornata, cfr. S. MANETTI, *Delle specie...*, cit., nota manoscritta apposta su carta interfoliata a p. 56 della *Copia 1*.

¹⁵ *Ivi*, pp. 127-128 («Articolo settimo»).

¹⁶ Gli «Articoli» «terzo», «quarto» e «quinto» occupano le pp. 61-112 del volume.

¹⁷ A Firenze, scriveva Manetti, solitamente le fila erano composte di tre pani di peso maggiore o minore secondo la quantità di farina disponibile in quell'annata. Alcuni «fili» potevano poi essere composti di pani di peso doppio, in tal caso essi venivano chiamati *filoni*. Nel pisano invece le fila erano composte di soli due pani e si chiamavano *piccie*, *coppiette* e *panelle*, cfr. S. MANETTI, *Delle specie...*, cit., p. 67 nota 1.

farina grossolanamente setacciata: esso si presentava assai scuro esteriormente per essere rimasto a lungo nel forno. La cottura prolungata garantiva infatti la sua conservazione almeno per una quindicina di giorni e sollevava le donne, cui solitamente spettava tale compito, dalla necessità di dover procedere a farne di nuovo in tempi ravvicinati distogliendole così da altri lavori agricoli. Questo tipo di pane rustico era molto più gustoso di quello bianco e contrariamente a quanto si poteva pensare favoriva, per la presenza della crusca, la digestione, come avevano sostenuto fin dall'antichità medici quali Ippocrate e Galeno il quale aveva raccomandato «la crusca come molto detersiva», e come veniva prescritto ancora in quegli anni nei casi di ostinata costipazione¹⁸.

Ai poveri affamati delle città e della vicina campagna veniva distribuito in quegli anni un pane assai ricco di tritello sul tipo di quello detto *di razione* che costituiva cibo in uso presso i soldati.

Circa i diversi modi di fabbricare, cuocere e dar forma al *pane semplice* Manetti forniva un lungo elenco nel quale ricordava antiche consuetudini in uso presso Greci e Latini, come ad esempio la fattura del pane per i militari (il così detto *panis militaris*) cotto generalmente sopra la brace o il carbone, o come quella del *panis nauticus* o *bis coctus*, messo cioè in forno due volte per prosciugarne tutta l'umidità sì da garantirne la lunga conservazione anche in viaggio. Su quest'ultimo tipo di pane Manetti soffermava particolarmente la sua attenzione descrivendo minuziosamente il procedimento della doppia cottura: prima di essere posto per la seconda volta nel forno, il pane veniva immerso in acqua fredda contrariamente all'uso degli Antichi che lo bagnavano in acqua calda; si otteneva così un pane leggero e molto nutriente tale da poter alimen-

¹⁸ In una nota apposta a margine della p. 74 della *Copia 2*, si legge: «Il tritello è molto saporito per non esser altro che parti della scorza esterna del granello stata lungamente esposta al sole (...) e per conseguenza più saporosa (...) e più nutritiva». Una carta aggiunta fra le pp. 72 e 73 della *Copia 3* riporta sostanzialmente un analogo testo. Nell'«Articolo settimo» Manetti riproponendo il confronto fra il pane raffinato dei ricchi e quello grossolano dei contadini, riteneva il primo causa di indigestione, mal di stomaco e indebolimento dei denti; al secondo riconosceva invece il merito di garantire la salute grazie ad una maggiore digeribilità e ricchezza di sostanze nutritive: denti, gengive e stomaco della gente di campagna risultavano infatti ben più sani e forti, cfr. S. MANETTI, *Delle specie...*, cit., p. 135.

tare perfino i malati, offrendolo loro a pezzi, sminuzzato o grattugiato, cotto in acqua o brodo, ridotto in pappa o *panbollito* o *pangrattato*. Ugualmente destinato alle persone deboli e «affaticate dal calore e moto febrile» era il *pan lavato* che dopo essere stato ben spremuto dell'acqua veniva nuovamente ammolato con «moscado, o altra specie di vino bianco generoso, ovvero con aceto, e agro di limone e zucchero»; le persone sane e robuste «e per lo più di bassa condizione» avevano invece abitudine di consumare sia per nutrimento che per «tornagusto» pane annaffiato e rinvenuto nel vino rosso; questa semplice pietanza era solitamente denominata *zuppa*, ed era severamente vietato somministrarla ai malati e ai fanciulli¹⁹.

Per ristoro di questi ultimi e per loro divertimento, le donne di casa, quando impastavano avevano costume di staccare dalla massa della pasta delle piccole porzioni che venivano lavorate in forme solitamente ellittiche e di poco spessore. Queste schiacciate, volgarmente dette *quaccini*, venivano cotte sotto la brace o sul piano arroventato del focolare ed era gustoso assaporarle calde. In Francia, scriveva Manetti, erano gli stessi fornai che le producevano, ponendo una porzione di pasta ridotta a schiacciata alla bocca del forno nel momento in cui veniva infornato il pane²⁰.

Per le pappe dei fanciulli o per coloro che non amavano pane ricco di mollica, erano confezionati quei piccoli pani di qualità sopraffina, dalla forma bislunga (più gonfia alle estremità) fatti a piccia, denominati a Firenze *cacchiatelle* o *sgonfietti*, ciascuno venduto al prezzo di un quattrino. Si producevano anche nei dintorni di Roma dove però era costume fare piccie più lunghe e lineari rispetto a quelle fiorentine.

Prodotto e venduto a Firenze era anche il pane detto dai Latini *panis spiratus* (e dai fiorentini chiamato *pan francese* o *alla lorenese* per esservi stato introdotto da persone di quei luoghi), dalla forma circolare e forato nel mezzo «a guisa di anello» che si distingueva per essere più saporito di tutte le altre qualità in quanto salato. Manetti esaltava l'uso del sale, non solo perché ritenuto un ottimo condi-

¹⁹ S. MANETTI, *Delle specie...*, cit., carte manoscritte interfoliate a p. 76 e nota a margine della p. 77 della *Copia* 2.

²⁰ *Ivi*, cartiglio apposto a p. 80 della *Copia* 3.

mento, ma anche un buon corroborante per la salute dell'uomo; inoltre pappe e zuppe fatte con pane salato oltre che più saporite erano più digeribili e facevano risparmiare quella porzione di sale che si sarebbe dovuta aggiungere al brodo. Nella "panizzazione" unico inconveniente era costituito dal fatto di dover usare una maggiore quantità di lievito e di dover lavorare la pasta più a lungo per non rischiare «pane più basso, più grave, denso, e più azzimo»²¹.

Quando nell'«Articolo quinto» Manetti volle affrontare l'esame di altre sostanze utili alla "panizzazione", premise alla loro elencazione una accurata disquisizione relativa ai termini *grascia* e *biada*, intendendo riferire al primo due famiglie di piante, le frumentacee e i legumi o civaie; al secondo altre piante cerealicole solitamente usate per alimento degli animali e che, se ridotte in farina (mescolata con quella di grano) potevano costituire valido sostentamento anche per l'uomo.

In Toscana, scriveva Manetti, era usanza assai diffusa quella di fare pane con *grano segalato*, intendendo con ciò denominare una farina composta di grano mescolato non solo a segale, ma anche ad orzo, avena, vecce, fave. Ovviamente si trattava di pane economico adatto al basso popolo, ma in altri Paesi, come ad esempio la Francia e la Germania, un simile pane poteva trovarsi anche sulle mense delle famiglie più agiate e di solito era fatto di sola farina di segale. Manetti riconosceva a questo cereale importanti qualità per la salute dell'uomo in quanto considerato «attemperante, o rinfrescativo». Metteva tuttavia in guardia contro l'utilizzo della cosiddetta «segale cornuta» che tanti danni aveva provocato in Francia intorno alla metà del secolo XVIII a chi se ne era servito per panificare; la malattia che ne derivava consisteva in un generale indebolimento con forti dolori agli arti e necrosi diffuse in molte parti del corpo, e chi ne era colpito soffriva a lungo e spesso ne moriva²².

La segale inoltre, tostata in padella, costituiva valido succedaneo al caffè: macinata e bollita e con l'aggiunta di zucchero essa era una bevanda gradevole che aveva trovato larga diffusione nel nord Europa e specialmente in Svezia²³.

²¹ *Ivi*, carte interfoliate a p. 82 della *Copia 3*.

²² *Ivi*, pp. 139 sgg.

²³ *Ivi*, nota manoscritta a margine della p. 90 della *Copia 2*.

Di poco inferiore per qualità al pane prodotto con sola farina di grano era quello fatto con orzo; per ovviare all'inacidimento cui tale pane era soggetto, Manetti suggeriva di mescolare l'orzo con farro, grano e segale. Con la midolla di tal pane, mescolata a latte, si otteneva un'ottima polenta «di molto nutrimento». La farina d'avena al contrario, dava un pane «bruno, grave, e poco gustevole al sapore» e tuttavia adatto alle persone sottoposte a grandi fatiche poiché molto nutritivo. Un tipo particolare di avena, l'*avena elatior* di Linneo, presentava una «radice tuberosa che poteva costituire valido alimento bollita e condita similmente alle patate».

Ottime le pappe e polente che si ottenevano con le farine segate; si riteneva anzi che tali pietanze se confezionate esclusivamente con farina di frumento, fossero indigeste e pesanti²⁴.

I più poveri contadini della Toscana erano usi far ricorso anche al sorgo, volgarmente conosciuto sotto il nome di saggina, che mescolato con farina di grano, di fave, di vecce o di segale, produceva un pane «di solito fatto a forma di schiacciata, assai denso, nero, e grave, e da persone molto robuste, o esercitate». Pure il miglio serviva per panificare, anche se solitamente con questo cereale, cotto in acqua, brodo o latte, venivano fatte delle polente, minestre, zuppe. Il pane realizzato con farina di miglio risultava molto pesante e difficilmente digeribile e talvolta era causa di forti coliche che colpivano coloro che ne facevano uso per lungo tempo. Essenzialmente tuttavia il miglio veniva destinato in Toscana all'alimentazione dei polli e di altri volatili²⁵.

Anche la farina di mais mescolata a quella di grano veniva utilizzata per fare il pane che Manetti definiva «bello e buono» ed assai nutriente. La Lombardia e particolarmente il milanese erano noti per le ottime e delicate polente ottenute con tale cereale; nel veronese invece, si facevano delle piccole schiacciate chiamate *zalletti*, cotte in forno e «accomodate con diversi ingredienti» che venivano

²⁴ Anche Parmentier nei suoi *Avvertimenti ai panettieri* sosterrà tale opinione, ritenendo pappe e polente di sola farina di frumento simili ad «un mastice che ingorga le prime vie, che forma un chilo di grossa qualità, che affatica gli organi delicati della nutrizione, che produce mali di stomaco, pondi o dolori di ventre, diarree, vermini», cfr. A.A. PARMENTIER, *Avvertimenti...*, cit., pp. 68-70.

²⁵ S. MANETTI, *Delle specie...*, cit., pp. 93-97.

vendute calde per le strade delle città. A Napoli il mais era scarsamente usato per la panificazione; veniva bensì ridotto «in pasta alquanto soda», tagliata a «mattonelle» e fritta con olio dai friggitori della città²⁶.

Manetti consigliava tuttavia di non abusare di tale cereale poiché lo riteneva causa di costipazione e ne consigliava l'uso solo a coloro che svolgevano attività di grande fatica «come (...) manifattori (...) servitori (...) soldati e (...) contadini». Minestre, farinate e polente di mais si rivelavano particolarmente utili per curare «i tabidi, o consunti» e quelli che erano «soggetti alle dissenterie».

Il nostro autore non poteva certo prevedere gli effetti devastanti che l'uso pressoché esclusivo del mais avrebbe provocato sull'uomo. Le carenze vitaminiche di questa alimentazione povera qualitativamente, si manifestarono con sintomi gravi fin dal loro sorgere: desquamazione della pelle, vertigini, debolezza fisica, malinconia, inclinazione al pianto, tendenza al suicidio; per molti il destino fu la morte.

La pellagra, comparsa nella seconda metà del Settecento nell'Italia centro-settentrionale, individuata nel corso del tempo con i nomi più disparati: *malattia nuova*, *mal della rosa*, *lebbra austriense*, *scorbuto alpino*, si diffuse con una tale rapidità che nel giro di pochi decenni moltiplicò i suoi attacchi: dai ventotto casi registrati nella Valdisieve all'inizio dell'Ottocento dal medico Vincenzo Chiarugi, si raggiunsero diverse centinaia di malati intorno al 1850. Sul finire del secolo l'Accademia dei Georgofili fu chiamata ad esprimere il proprio parere su alcuni provvedimenti legislativi inerenti la malattia e a presentare proposte per rimuovere o limitarne i tragici effetti²⁷.

Ritenuta la malattia dei poveri – fermo restando che non risparmiò nessuno, né bambini, né vecchi, né agiati – la pellagra costituì

²⁶ *Ivi*, pp. 99-104.

²⁷ Cfr. L. FABRONI, *Memoria sulle cause che svilupparono la pellagra nella Romagna apenninica e sui mezzi per arrestarla*, 14 marzo 1845, c. 18, AG, AS, Busta 94.234; P. CIPRIANI, *Indagini sulle cause vevoli a produrre la pellagra e sui provvedimenti atti a modificarle ed estirparle*, 7 agosto 1853, c. 19, AG, AS, Busta 81.1399; *Parere della commissione nominata dall'Accademia per esaminare il volume degli Annali di agricoltura del 1885 contenente «Studi sulla pellagra in Italia e provvedimenti relativi»*, 9 agosto 1885, c. 8, AG, AS, Busta 100.58.

durante tutto il corso del XIX secolo una vera e propria piaga sociale, tale da richiedere l'intervento del governo granducale prima e unitario poi.

Fra i legumi Manetti segnalava le fave, la cui farina mischiata a quella di grano e segale, produceva un pane «assai grave e nero, e di sapore ancora un poco amaro», ma ben adatto «per la gente di gran fatica, e non abbondante di raccolte». Per ottenere un pane maggiormente digeribile erano necessari alcuni accorgimenti: mescolare cioè «tre parti di spelda con la quarta parte di fave» per correggere la «gravezza e grassezza della fave, e la molta leggerezza della spelda»²⁸.

Tutte le *civaie* erano buone per panizzare se mescolate opportunamente con la farina di grano, in particolare piselli, vecce, ceci, lenticchie, fagioli, cicerchie; il pane “mescolo” fatto con farina di vecce risultava il migliore e poteva essere gradito anche a palati più raffinati, solo il suo colore giallognolo lo rendeva diverso da quello di sola farina di grano, per il sapore ne era perfettamente uguale, se non migliore²⁹.

Nella tradizione alimentare della famiglia contadina, i legumi oltre che essere usati per la “panizzazione”, rappresentavano parte importante delle pietanze, consumati solitamente freschi o «allessi» conditi con una *C* di olio quando se ne disponeva (solo i ricchi come si diceva allora fra il popolo potevano permettersi una *O* di condimento, cioè esattamente il doppio). Le «piante baccelline» come le aveva definite nel 1759 Giovanni Targioni Tozzetti nei suoi *Ragionamenti... sull'agricoltura toscana*³⁰, costituivano infatti dopo i

²⁸ S. MANETTI, *Delle specie...*, cit., p. 107.

²⁹ L'utilizzo continuato per circa tre mesi di cicerchie provenienti dalla Tunisia, fu causa di un grave stato patologico che colpì alcuni contadini di Artimino e Montespertoli nell'inverno del 1785. Tutti denunciarono una grande «debolezza di gambe dalla cintola in giù» al punto che non furono più in grado di reggersi in piedi. Ottaviano Targioni Tozzetti fu incaricato di coltivare tali legumi nell'Orto botanico di S. Maria Nuova e di studiarne le caratteristiche; dallo studio compiuto ne dedusse che la causa della malattia in atto non era dovuta alla loro provenienza, ma che andava bensì ricondotta all'uso prolungato delle cicerchie. Consigliava di utilizzarle lessate piuttosto che ridurle in farina per farne pane: la fermentazione accentuava probabilmente la loro «parte venefica» che invece sarebbe stata attenuata con la bollitura; cfr. O. TARGIONI TOZZETTI, *Sulle cicerchie; Memoria... letta il dì 3 agosto 1785*, «Atti», 2, 1795, pp. 96-115.

³⁰ G. TARGIONI TOZZETTI, *Ragionamenti... sull'agricoltura toscana*, in Lucca, nella Stamperia di Jacopo Giusti, 1759.

cereali la seconda fonte di nutrimento per l'uomo ed erano ingredienti di primaria importanza nelle preparazioni di zuppe e *potaggi*, grazie al loro elevato potere nutritivo. Le zuppe economiche da distribuire ai poveri delle città ideate alla fine del Settecento dal conte di Rumford, ebbero nei legumi e nei cereali, in particolare nell'orzo i principali ingredienti che vennero arricchiti con l'aggiunta di patate, sedano, carote «od altri siffatti vegetabili»³¹.

Un pane nella composizione del quale entri zucchero, droghe, burro, latte, uova, frutti preparati e simili cose che lo rendono dolce, o molto saporito, non è praticato che per delizia, tornagusto, e lusso, essendo in primo luogo troppo dispendioso per farne un uso continuo; secondariamente mangiandolo solo, e mangiandone molto non riuscirebbe sano.

Con queste parole Manetti introduceva l'«Articolo sesto» che aveva ad oggetto il *pane composto*³².

Oltre gli ingredienti fondamentali sopra elencati, Manetti indicava come altrettanto indispensabili «le droghe tutte» e particolarmente il pepe, la cannella, la noce moscata, l'uva passa di Corinto, il croco, «i semi del coriando, del carvì, del comino, del finocchio», l'uva fresca, i fichi secchi, le mandorle, le nocciole, i pistacchi, le noci.

Il *pane impepato* «che in maniera più squisita si fabbrica a Siena» costituiva il risultato migliore della perfetta ed equilibrata combinazione di tutti questi ingredienti. Anche a Firenze si produceva un simile *pandigusto*, ma molto meno raffinato e con alcune varianti rispetto a quello senese. Se ne distinguevano tre qualità: la *sopraffina* lavorata con ingredienti scelti impastati con zucchero «bollito e chiarito», guarnita con una pasta di marzapane «in varie fogge lavorata, e ghiacciata con zucchero»; la qualità *mezzana*, «lavorata più

³¹ Per la zuppa alla Rumford, cfr. G. PALLONI, *Sopra la così detta zuppa alla Rumford*, «Atti», 5, 1804, pp. 353-363. La memoria di Palloni fu letta ai Georgofili nell'adunanza del 5 agosto 1801 e costituì una sorta di sintesi dell'esperienza che il conte di Rumford aveva compiuta sul finire del Settecento per dar nutrimento alle truppe tedesche. La zuppa che aveva ideato, basata essenzialmente su «orzo mondato e pestato», patate, legumi e mais, fu poi generalizzata come sostentamento per i poveri delle città ai quali veniva distribuita dietro presentazione di biglietti preventivamente acquistati da persone agiate che li donavano poi ai bisognosi.

³² Cfr. S. MANETTI, *Delle specie...*, cit., l'«Articolo sesto» occupa le pp. 112-126.

dozzinalmente», priva di ingredienti scelti era impastata con miele, uva passa e droghe. Infine quella ordinaria, di qualità *inferiore* non aveva alcun ingrediente scelto e si limitava ad un semplice impasto fatto di farina di grano non ripulita dal tritello, pepe, noci, fichi secchi e miele; a Firenze questo dolce era chiamato *pan forte*.

I contadini toscani avevano abitudine in primavera di fare per “tornagusto” delle schiacciate di farina di grano, o di mais e fave, alle quali aggiungevano fiori freschi di sambuco; in autunno vi veniva aggiunta anche uva fresca e talvolta anche anici e sale. Fra le schiacciate Manetti ricordava quella nota a Firenze con il nome di *migliaccio*, composta da farina fritta con olio e formaggio e talvolta arricchita di miele, assai nota fin dall’Antichità durante la quale l’arte pasticceria si era andata affinando sì che alle semplici e rustiche schiacciate si erano aggiunte gustose *torte*.

La tradizione aveva tramandato queste prelibatezze le quali, con qualche variante ed arricchimento, erano giunte fino ai tempi del Manetti (e anche fino ai nostri), come ad esempio quel pane «fatto con fior di farina e impastato con il mosto» chiamato *mustaceus* e che all’epoca del nostro «addobbato con droghe e zucchero» portava nome di *mostacciuolo*; o come le *cialde* (*panis obelius* dei Latini) che venivano distribuite alla fine dei conviti e che si accompagnavano splendidamente ai vini passiti: da esse avevano avuto origine i così detti *brigi* o *brigidini* e i *cialdoni*, che altro non erano che cialde arrotolate, sovente servite con una crema composta di latte, burro, sale, zucchero, uova e anici, le *stiacce* e infine le *ostie*, sottilissimi e candidi veli di pasta spesso usati anche in medicina «per involtura dei medicamenti che si dovevano inghiottire sotto forma di *boli* o *pillole*».

Manetti non poteva certo sottacere i famosi *cantucci di Prato* dolce semplice, che dopo la prima cottura, veniva tagliato a fette e rimesso in forno, il *buccellato* e le *stiaciat’unte*, schiacciate fatte con lardo di maiale o con quei «residui arrostiti di carne del medesimo animale (...) addimandati *siccioli*», cibo prelibato dei contadini durante il Carnevale. Al contrario in Quaresima era usanza consumare il semplice *pan di ramerino* fatto di farina bianchissima impastata con uva passita e olio nel quale era stato soffritto ramerino.

A Firenze e dintorni erano note e assai richieste le *scuole* «in figura della *spuola* da tessere» confezionate con pane fine, anici e sale e tal-

volta con zafferano in luogo degli anici; famose quelle di Prato che trovavano largo commercio anche al di fuori di quella città grazie al fatto che si conservavano a lungo e potevano essere consumate molto tempo dopo la loro confezione. Anche le *ciambelle*, fatte con fior di farina impastata con uova e alcune volte con zucchero e burro, erano molto richieste sia per «intingerle nella cioccolata», sia per «mangiarle fritte alle tavole, nutrite prima nel brodo e uova disfatte».

Pan di Spagna, pasta reale, bocca di dama, marzapane erano altre prelibatezze che sovente comparivano sulle tavole più ricche; Manetti le definiva «generi di confettura» prodotti dalle mani abili dei *pastellieri* meglio noti con il nome di *pasticcieri*, termine derivato da

pasticcio, lavoro ed oggetto principale di tali manifattori, consistente in un guscio o spoglia di pasta per cuocervi dentro con varj condimenti e aromati carne, o pesce, o frutta o simili cose, alcuni dei quali sono di pasta delicata, e ben cotta ma facilmente stritolabile al contatto dei denti, e perciò detta *pasta frolla*, altri di pasta a sfoglie, o sieno innumerevoli laminette di pasta facilmente cotta che sia, fra loro separabili, e perciò detti di *pasta sfoglia*, donde n'è derivato il nome di *sfgliate* (...) Dell'una e dell'altra pasta ve ne sono de' piccolissimi, detti *pasticcini*, se propriamente siano di pasta frolla e coperti; se scoperti sono detti *barachiglie* e se di pasta sfoglia *orfelle* o *offelle* da *offa* e *ofella* dei latini³³.

Confortini e *bevicuocoli* fatti in varie forme e composti di farina intrisa con miele, spezie e droghe comparivano oltre che sulle mense più modeste durante l'inverno anche nelle piazze e nelle pubbliche vie di Firenze. Il nome del primo semplice dolcetto derivava dal fatto che lo si riteneva un conforto per lo stomaco, il secondo, come il *berlingozzo* (o *berlingozzolo* e *berlingozzoletto*) consisteva in un dolcetto molto secco di forma rotonda e a spicchi, confezionato con farina assai fine intrisa con uova e talvolta con zucchero. Per la sua pasta spugnosa e asciutta era adattissimo ad essere servito alla fine del pasto; ottimo per i forti bevitori che amavano trattenersi «lungamente a tavola in allegria con bere e ciarlare» e per essere servito in occasione di particolari ricorrenze come i matrimoni o il Carnevale,

³³ S. MANETTI, *Delle specie...*, cit., c. interfoliate a p. 126 della *Copia 3*.

«dove n'è anche venuto appresso di noi il nome di berlingaccio stato dato all'ultimo giovedì del Carnevale, perché in tal giorno anche i più poveri si sforzano di far buona cera e di mangiare assai»³⁴.

Nell'ultima parte del suo enciclopedico trattato sul pane, «Articoli» «ottavo», «nono» e «decimo», Saverio Manetti concentrava la propria attenzione tanto sulle diverse sostanze atte alla panificazione in uso presso popoli lontani, quanto sull'utilizzo di piante abitualmente non impiegate in Toscana nella fattura del pane, ma che avrebbero potuto essere utili in caso di carestia³⁵. Il primo dei tre «Articoli» avvicinava a piante, alberi, tuberi per lo più sconosciuti come alimento per l'uomo, quali *sago*, *palma indiana*, *manioca*, *aro*, *patata*. *Riso* e *castagne* costituivano gli oggetti maggiormente indagati nell'«Articolo nono» e sebbene il primo fosse alimento esclusivo di alcuni paesi, quali Cina, Giappone, India, Egitto, Americhe meridionali, godeva di favore anche presso le famiglie toscane di città e di campagna e ne era fatto uso soprattutto per minestre, torte e frittelle. Le *castagne* costituivano al contrario un vero e proprio alimento primario per i contadini delle montagne che se ne nutrivano «senza far ricorso» ad altre pietanze; con la loro farina facevano *polenta*, «detta volgarmente *pattona*», *migliacci*, *frittelle* e certi «migliaccetti asciutti cotti in forno» detti *necci*.

Nei decenni successivi alla edizione del 1765, nel corso dei quali Manetti sottopose a revisione il suo lavoro, ormai la Toscana, l'Italia e tutti i paesi Oltramontani avevano formato ideale coalizione nella lotta contro la fame ed era sicura di tale atteggiamento può considerarsi quel riferimento che egli fece agli studi di Parmentier relativi all'uso delle castagne. In una lunga nota manoscritta aggiunta al testo, così scriveva: «Merita di essere consultato il Trattato della castagna del Sig. Parmentier, a Parigi 1780. In 8° nel quale questo autore esamina le preparazioni che si possono praticare di questo prodotto tanto uti-

³⁴ *Ibidem*.

³⁵ Gli «Articoli» «otto», «nove» e «dieci» portano titolo *Di alcune qualità di pane insolito a noi ... ricavato da piante per la maggior parte esotiche e diverse dalle cereali; Di alcuni semi, o frutti che sono succedanei del pane ... alimentando sott'altra forma ... diversi popoli e nazioni intiere; Notizie intorno a molte piante, le quali sebbene sieno comunemente conosciute, o adoperate per farne pane, possono ... specialmente in tempi di carestia, esser ridotte a pane ...*

le, esponendo molte correzioni da potersi fare ai metodi più usati, specialmente nel seccarle e macinarle, e possano panizzarsi. Sarebbe desiderabile», scriveva Manetti «che i ricchi possidenti delle nostre montagne, dove abbondano le castagne come specialmente nel Casentino, e montagne Pistoiesi dove sono il principale nutrimento di quelle popolazioni, conoscessero e studiassero quest'opera»³⁶.

L'«Articolo decimo» che conclude il lungo studio, *Di alcune qualità di pane insolito a noi*, costituisce una sorta di sintesi dell'intero lavoro di Manetti e sembra riassumere le intenzioni con le quali egli si era messo al lavoro, quelle cioè di offrire valide soluzioni, per rispondere alla fame a fronte di situazioni caratterizzate da drammatica penuria di alimenti fondamentali. In mancanza di grano e di qualsiasi altra *biada*, Manetti suggeriva *batate*, *patate*, *tartufi bianchi* e *tartufi di canna* già utilizzati dai contadini toscani che usavano venderli nei mercati. Sui tartufi e in particolare sui bianchi, aveva scritto anche il già citato Antoine Augustin Parmentier parlando di una polvere che se ne otteneva pestandoli, ben adatta ad essere utilizzata per fare pappe per i fanciulli, le quali oltre ad essere nutrienti si erano rivelate ottimi rimedi contro i vermi.

Anche i *girasoli* potevano costituire una importante fonte alimentare: Manetti suggeriva di consumarne le foglie raschiate delle villosità, arrostiti in gratella e condite con olio e sale. *Mandorle*, *pinocchi* tutti «di sostanza dolce, oleosa, e farinacea», erano altri succedanei al pane, i quali oltre ad essere «gustosi di sapore», si rivelavano «ristorativi, nutritivi, e incrassanti». Infine i noccioli delle albicocche e delle pesche prosciugati, tostati e macinati potevano produrre farina di buona qualità e favorire maggiore resa al pane.

Delle castagne

Non è certo che tutti i suggerimenti di Manetti trovassero poi pratica applicazione quotidiana, ma sicuramente castagne e patate si rivelarono nel corso dei decenni successivi due indispensabili alimenti per nutrire l'uomo.

³⁶ S. MANETTI, *Delle specie...*, cit., carta manoscritta interfoliata a p. 126 della *Copia 3*.

Le castagne, unico sostentamento «di tanti abitatori sparsi nelle sterili e desolate montagne» come scriveva all'inizio degli anni Novanta del Settecento il proposto Lastri nel suo *Calendario del castagnajo*, costituivano un valido succedaneo ai cereali e grazie alla robustezza della pianta capace di resistere anche ai più forti rigori dell'inverno, fornivano cibo per quasi tutto l'anno³⁷. Gradite al gusto e nutrientissime per il corpo, le castagne avevano il merito di rendere sani, vigorosi e belli nell'aspetto; le giovani donne, simili «a tante vaghe amarillidi», reggevano benissimo il confronto con quelle delle città per il colore bello e rubicondo del volto e per la loro robustezza.

Il *Calendario* scandiva mese per mese le faccende che dovevano essere eseguite per ottenere dei buoni risultati: la cura delle piante era la prima raccomandazione di Lastri e questa contemplava anche i lavori per mantenere pulito il sottobosco. A metà giugno, quando ormai la pianta aveva «preso un vigore di adulta vegetazione», il riccio cominciava a spuntare: era allora il momento, sottolineava Lastri, di «sfogliare i castagni»; le foglie raccolte, legate in mazzetti, scottate in acqua bollente e successivamente asciugate sarebbero servite come recipienti nella «fabbricazione de' così detti *nicci*».

Per S. Michele la succiola nel paniere: con l'arrivo dell'autunno i contadini dovevano prepararsi alla raccolta del frutto giunto ormai a maturità.

Prima fra tutte doveva essere eseguita l'operazione di «chiudere i castagneti», delimitare cioè lo spazio entro il quale doveva aver luogo la raccolta, ciò sarebbe servito ad ostacolare l'intrusione dei *facidanno* (coloro che vagabondavano affamati per le campagne e le montagne) e ad evitare che i ricci cadendo fuori dal castagneto facessero disperdere il prodotto. Poi con l'aiuto di *rastrellini*, *mazzapicchi*, *picchiotti* la gente di montagna provvedeva ad aprire i ricci e in alcuni luoghi, come nel Mugello, era consuetudine formare delle *ricciaie*, cioè degli ammassi di ricci, affinché, con la fermentazione si aprissero per permettere l'estrazione delle castagne. Queste venivano poi trasportate agli essiccatoi e distese sopra dei cannicci era-

³⁷ M. LASTRI, *Calendario del castagnajo nel quale restano descritte le faccende mensuali del castagnajo...*, in Venezia, nella Stamperia Graziosi, 1793.

no lasciate ad asciugare grazie al fuoco costante e misurato mantenuto acceso nella stanza sottostante. Questa operazione era di somma importanza poiché dalla sua corretta esecuzione dipendeva la buona qualità della farina; in caso di castagne non completamente asciugate la farina avrebbe infatti avuto un sapore vieto ed un brutto color rossastro che ne avrebbe ridotto il valore.

Giunti a dicembre con le castagne ben secche, i contadini provvedevano a separarle dalla loro corteccia ponendole solitamente entro sacchi di panno ruvido unto di sego, che venivano poi battuti ripetutamente sopra un grosso ceppo detto *pestatojo*. In Lombardia era costume eseguire questa operazione ponendo le castagne in un recipiente concavo di legno e pestandole con un manganello azionato con i piedi al quale era impressa maggior forza percuotendolo con una mazza.

Si procedeva poi a macinare le castagne e la farina che se ne otteneva abbisognava di particolari cure per essere conservata; Lastri raccomandava luoghi asciutti «meglio tra i tavolati, o scrigni, dello stesso castagno, che ne' roggi a muro» e consigliava di «calcarla» con i piedi in modo da renderla una massa compatta; se coperta di cenere la sua conservazione era garantita fino e oltre tre anni.

La gente di montagna si nutriva anche dei frutti freschi, in particolare di quelli di miglior qualità come i *marroni* utilizzati arrostiti, le *bruciate*, o bolliti, le *ballotte* così chiamate per il loro colore scuro che ricordava il frutto fresco di una specie di castagno denominato *ballotto*.

Nelle parole dell'avvocato casentino Montini, che Lastri riportava nel suo *Calendario*, si condensava il grande valore alimentare assegnato a questo prezioso frutto delle montagne toscane:

Sue grazie il benedetto arbor dispensa,
coll'imbandire al popolo minuto,
e ai cavalieri montanar la mensa,
quasi a tutta l'Etruria unico ajuto,
le scarsezze di Cerere compensa
coll'abbondanza de' suoi freschi doni
di castagne sugose e di marroni³⁸.

³⁸ *Ivi*, p. 7.

Della patata

Nell'elencare i vari tipi di *pane insolito* Saverio Manetti aveva citato la patata, segnalandola quale alimento di popoli stranieri; ed è così evidente il suo ritenerla ancora estranea alla cultura alimentare toscana e italiana che nell'indice alfabetico posto in fine alla sua opera, la voce patata non compare e soltanto nella successiva fase di revisione fu aggiunta in una nota manoscritta a margine per essere evidentemente recepita nella seconda edizione che peraltro non vide mai la luce³⁹.

Considerare la patata connessa all'alimentazione umana non fu questione né semplice né acquisita d'impatto; anzi si può dire che nei primi decenni dell'Ottocento essa era ancora considerata ad esclusivo uso alimentare del bestiame e quand'anche se ne parlava come alimento per l'uomo, era sempre con una punta di scetticismo, come ben dimostrano le parole di Filippo Re del 1817 attraverso le quali egli si dichiarava apertamente in polemica con le esperienze di Antoine Augustin Parmentier:

Non ho mai appoggiata l'opinione di quelli che volendo fare gli elogi della radice di cui ho parlato (...) in quanto all'uso che può farne l'uomo, credettero poter convincere tutti con lo schierare una folla di vivande squisite, mettendo prima in vista il pranzo che fece servire *Parmentier* tutto di esse, cominciando dalla minestra e terminando col pasticcio⁴⁰.

Il nome di Parmentier è ancora oggi legato alla patata e al suo utilizzo in cucina (al punto che alcune pietanze portano il suo nome); la sua fama prese avvio da un pubblico concorso bandito dall'Accademia di Besançon nel 1773 avente a tema: *Quelle substance végétale serait susceptible de remplacer le pain?* e ancor prima era stata la

³⁹ Le note, le postille, le carte manoscritte assolutamente inedite, che corredano l'esemplare conservato ai Georgofili, costituiscono fonte di particolare rilievo per cogliere da un lato la volontà della esautività circa l'argomento trattato, dall'altro l'evoluzione dello stesso pensiero di Manetti che recepì nel corso del tempo, le novità che in fatto di alimentazione comparvero sullo scenario toscano e italiano.

⁴⁰ F. RE, *Saggio sulla coltivazione e su gli usi del pomo di terra e specialmente come valga a migliorare i terreni...*, Milano, per Giovanni Silvestri, 1817.

penuria di cibo sperimentata durante la prigionia in Germania nel 1757 a spingerlo verso il disprezzato tubero che gli aveva garantito la sopravvivenza.

Nel primo capitolo dei *Ragionamenti ... sull'agricoltura toscana* del 1759 Giovanni Targioni Tozzetti aveva trattato della patata, elencandola tra gli alimenti o condimenti che «con le loro radici» davano nutrimento all'uomo⁴¹: un breve accenno, senza altre notizie, similmente alla descrizione comparsa circa dieci anni prima nel *Catalogus plantarum Horti Caesarei Florentini* di Pietro Antonio Micheli che Targioni Tozzetti aveva completato e dato alle stampe nel 1748⁴².

Le carestie che colpirono pesantemente la Toscana dal 1764 al 1767, costituirono lo spartiacque fra «ragionamenti generali e filosofici dell'arte georgica» e «ragionamenti pratici e approfonditi sulle sostanze atte a sfamare» e se lo studio di Manetti rappresentò la *summa* degli sforzi di quegli anni, altri Georgofili scesero in campo per combattere la fame e per offrire suggerimenti, esprimendo in tal modo un perfetto equilibrio fra attività scientifica (ricerca e sperimentazione) e attività pratica (applicazione).

Lo stesso fondatore dell'Accademia, Ubaldo Montelatici nel 1767 pubblicava il suo *Estratto da' più celebri autori (...) che hanno trattato della diversa coltivazione ed usi varii delle patate*⁴³. Dedicata a Giacomo de Sabouin segretario di Gabinetto e tesoriere del Granduca, l'opera si proponeva di «giovare al pubblico» con l'espore utili notizie circa l'utilizzo alimentare delle patate e «specialmente per farne pane col miscuglio della farina di grano». Montelatici ricordava quanti prima di lui avevano scritto su questo tema e citava la *Breve istruzione circa i modi di accrescere il pane col mescuglio di alcune sostanze vegetabili* attraverso la quale Giovanni Targioni Tozzetti che ne era l'autore aveva suggerito come ridurre a pane le patate e come cucinarle⁴⁴.

⁴¹ G. TARGIONI TOZZETTI, *Ragionamenti...*, cit.

⁴² Cfr. P.A. MICHELI, *Cl. Petri Antonii Michelii Catalogus plantarum Horti Caesarei Florentini, opus postumum...*, Florentiae, ex Typographia Bernardi Paperinii, 1748.

⁴³ U. MONTELATICI, *Estratto da' più celebri autori, sì editi, come inediti, che hanno trattato della diversa coltivazione ed usi varii delle patate*, in Firenze, nella Stamperia di Gaetano Albizzini, 1767.

⁴⁴ La *Breve istruzione* del Targioni Tozzetti fu pubblicata a Firenze nel 1766 in numero esiguo di esemplari che furono tutti distribuiti gratuitamente dall'autore, come si

Montelatici non poteva non ricordare il trattato di Manetti, specie quando scriveva dei diversi modi di utilizzare il tubero per preparare alimenti. Auspicava che in Toscana, superata la atavica diffidenza dei contadini verso qualsiasi novità, le patate divenissero coltura e alimento consueto:

Queste mele di terra, o sia patate (...) sono (...) di tale utilità a tutta la gente di campagna, che subito che saranno ben conosciute in Toscana, non sarà coltivatore che non sia premuroso di averne una competente quantità per supplire a i bisogni della sua famiglia, specialmente se sia numerosa. Oltredichè le patate sono saporite, e si mangiano in molte maniere, come le rape, ancora senza condimento cotte sotto la cenere; condite poi con sale, olio, ed aceto, cotte prima in acqua, e anche con burro etc. sono buone⁴⁵.

Tra gli autori ricordati da Montelatici figurava anche l'udinese Antonio Zanon, Georgofilo ordinario dal 12 dicembre 1763, il cui saggio sulla coltivazione delle patate era uscito a Venezia nel 1767.

Zanon, prendendo le mosse dallo scritto di Targioni Tozzetti, si stupiva del fatto che «in un paese così colto ed industrioso» come la Toscana, la coltura di questa pianta fosse alquanto «negletta» e coltivata non per alimento ma soltanto per curiosità e ciò a suo vedere costituiva un grave limite al progresso dell'agricoltura del Granducato⁴⁶.

Nel settembre dello stesso 1767 il canonico conte Guasco sottoponeva ai Georgofili una sua memoria sull'uso della patata come alimento per l'uomo⁴⁷. Dopo aver denunciato l'indifferenza e il disprezzo dei contadini (analoghi atteggiamenti vi erano stati al momento dell'introduzione dei gelsi in Toscana), Guasco presentava il suo saggio come supplemento all'opera di Montelatici, al quale riconosceva il merito di aver reso noti gli autori che avevano trattato

legge nell'*Avviso al lettore* premesso alla seconda edizione uscita a Pisa nel 1767 presso Agostino Pizzorno. Il titolo dell'edizione pisana compare leggermente modificato, mentre nessuna aggiunta fu apportata al testo, cfr. G. TARGIONI TOZZETTI, *Istruzione... circa le varie maniere di accrescere il pane con l'uso di alcune sostanze vegetabili*.

⁴⁵ U. MONTELATICI, *Estratto...*, cit., p. 7.

⁴⁶ A. ZANON, *Della coltivazione e dell'uso delle patate e d'altre piante commestibili*, in Venezia, appresso Modesto Fenzo, 1767.

⁴⁷ Canonico conte Guasco, *Supplemento per la coltivazione delle patate*, 2 settembre 1767, c. 4, AG, AS, *Busta* 56.3.

della patata e proponeva alcuni articoli da lui estratti da giornali stranieri di agricoltura. Nella memoria erano esaltate le proprietà nutritive della patata come cibo per gli uomini, oltre che l'economicità una volta che essa era ridotta a pane: una libbra di pane di patate costava infatti un soldo e tre denari a fronte dei due che era il costo di una uguale quantità di pane di frumento.

L'autore descriveva la coltivazione della patata anche come alternativa a quella del grano e quindi la proponeva negli avvicendamenti e, contro lo scetticismo tutto italiano verso questa coltivazione, ricordava i paesi del nord Europa, come Inghilterra Francia e Olanda, nei quali il consumo e l'utilizzo della patata erano ormai un fatto acquisito, risolutivo di molti problemi di alimentazione particolarmente in tempo di carestia⁴⁸.

Al «tubero di sussistenza» o «pantubero» dedicava in quegli stessi anni un ampio studio Agostino Coltellini, che in una memoria presentata ai Georgofili descriveva ben diciassette diverse combinazioni di farina di patate e di frumento per farne pane e pasta di differente qualità. Ottima, con la sola farina del *pantubero*, la pasta per minestre, *tagliatini*, *cagliesi*, *maccheroni*, la quale associata a verdure di stagione, costituiva una nutriente pietanza capace di supplire alla mancanza di legumi⁴⁹.

Sul finire del Settecento l'attenzione verso la patata quale alimento umano sembra ormai dato acquisito e l'Accademia dei Georgofili diviene punto di convergenza di studi e memorie, sempre più numerosi, elaborati su questa tema in ogni parte d'Italia.

Significativo di quanto progredita fosse la considerazione della patata è il *Trattato delle patate per uso di cibo ...*, dell'abate e agronomo

⁴⁸ Numerosi furono gli studi relativi al valore nutrizionale delle patate. L'anonomo autore del saggio *De' pomi di terra ossia patate*, apparso a Genova nel 1793 ricordava che la popolazione della Certosa, nei dintorni di Firenze, non aveva sofferto la fame ed era sopravvissuta alla carestia del 1764 grazie all'«abbondante raccolta di pomi di terra fattasi da uno di que' solitarij, che ne avea recate le piantazioni d'Irlanda sua patria». L'autore oltre che proporre semplici ricette per «panizzare» le patate o per farne pietanze diverse, descriveva anche il modo di coltivarle: cfr. *De' pomi di terra ossia patate. La Società Patria a M. Revv. Parochi rurali...*, Genova, dagli eredi di Adamo Scionico, 1793, in particolare nota 33 pp. 37-38.

⁴⁹ A. COLTELLINI, *Nuovo metodo per ridurre in farina il pantubero detto impropriamente patata*, [s. d., ma sec. XVIII], c. 6, AG, AS, Busta 91.54.

Vincenzo Corrado uscito a Napoli nel 1798 e rimesso ai Georgofili. Con stile semplice e divulgativo Corrado proponeva facili ricette ad uso popolare, nelle quali il modesto tubero appariva arricchito nel gusto grazie a sapienti manipolazioni. Nella introduzione egli, riferendosi a quanto Parmentier aveva asserito circa il fatto che le patate erano il miglior prodotto degli «Oltramontani luoghi», affermava di non voler in alcun modo trattare di esse come oggetto di coltivazione o di commercio, ma di volerne parlare come alimento, perché esse «si possono servire nelle mense de' facoltosi, ma cotte e condite nel modo che si dirà; siccome poi, alla semplice servite, son d'ottimo cibo a poveri perché molto nudrono e poco dispendiano»⁵⁰.

In un breve capitolo trattava della panificazione, in altro, molto più consistente, scriveva *Delle varie, e molteplici vivande di patate* con lo scopo di proporre gustose pietanze piacevoli al palato e non dannose alla salute.

La sanità o meno del nuovo alimento era stato oggetto di studio del medico Filippo Baldini, il quale avendo avuto occasione di gustare prelibate pietanze confezionate con patate, aveva ricevuto incarico dal suo anfitrione di studiarne gli effetti sul corpo umano⁵¹. Grazie ai molti esperimenti e osservazioni, Baldini poté dichiarare che quei «commestibili (...) creduti di niun vantaggio per la salute» erano al contrario molto utili per l'uomo: avevano infatti la virtù di «sciogliere il sangue viscoso, e lento (...) e di fortificare i solidi, quando si sieno rilassati»; ottime si erano rivelate le patate per coloro che soffrivano di «mal di petto, come di suppurazioni, per il loro principio balsamico ancora, e corroborante». Baldini azzardava anche l'ipotesi di utilizzarle nella cura di malattie gravi come la tisi e consigliava, assieme all'uso del latte ritenuto «bastante per soddisfare a tanto», una soluzione composta da questo e acqua di patate. Ma ad altra malattia, ben più diffusa e ritenuta «quasi universale», Baldini raccomandava per cura il prezioso tubero: lo scorbuto. Nessun rimedio violento poteva dirsi efficace per una simile malattia, occorreva soltanto prescrivere «blandi ajuti, che restituir possano ai

⁵⁰ V. CORRADO, *Trattato delle patate per uso di cibo ...*, Napoli, presso Vincenzo Orsino, 1798; citaz. a p. 13.

⁵¹ F. BALDINI, *De' pomi di terra ...*, in Napoli, [s. e.], 1783.

vasi la forza elastica, e liberarli da quella materia densa che vi si appicca e li tura» e tutto questo poteva essere ottenuto con l'uso dei «pomi di terra in alimento, che come deostruenti, e corroboranti, possono piucchè ogni altro rimedio ristabilire la forza elastica de' nostri solidi, aprire i vasi già chiusi, e distruggere le concrezioni, ch'erano cagioni principali dello scorbuti»⁵². Validò anche l'impiego delle foglie contro i dolori alle giunture sulle quali si doveva applicare «un pannolino tuffato nel sugo di esse caldo»; le stesse foglie seccate erano usate nel nord Europa e particolarmente in Svezia quale ottimo succedaneo al tabacco.

Contro l'errore popolare che considerava l'uso alimentare delle patate dannoso per l'uomo poiché ne indeboliva il fisico, Baldini ricordava al contrario come in alcuni cantoni svizzeri si nutrissero con esse «donne gravide (...) vecchi (...) fanciulli».

La seconda parte del breve trattato esaminava i vari modi di utilizzare le patate in cucina: dagli inglesi che usavano cuocerle con carne di bue o di montone, o sciolte nel latte per pappe, oppure con il burro in luogo del pane o come buon contorno condite con vino e servite assieme al pesce, agli olandesi che se ne cibavano dopo averle cotte sotto la brace e condite con mostarda. In Svizzera nel «baliaggio di Hemmenthal» era costume preparare una vivanda molto rassomigliante ai ben noti *maccheroni* italiani⁵³.

L'Orto sperimentale agrario, nato nel 1783 con la cessione ai Georgofili del cinquecentesco Orto dei semplici, costituì luogo di ampia sperimentazione delle coltivazioni agricole e nei rapporti annuali presentati dai direttori fu dato puntualmente conto dei risultati ottenuti. Ottaviano Targioni Tozzetti che ne ebbe la cura dal 1801 al 1829, condensò le sue osservazioni nelle *Lezioni di agricoltura specialmente toscana* che uscirono a Firenze in sei volumi, presso Guglielmo Piatti nel 1802⁵⁴. Alla *Lezione ottava* del secondo vo-

⁵² *Ivi*, p. 16.

⁵³ «Premono essi i pomii in vaso cilindrico, il cui fondo è di ferro coperto di stagno, tutto perforato, e ne passano la pasta per quei fori, che prende subito la figura vermicolare. Vivono essi tanto appassionati per questo cibo, che non comprendono punto, come i loro antenati abbiano potuto vivere senza di tali terrestri produzioni»: *ivi*, pp. 20-22.

⁵⁴ O. TARGIONI TOZZETTI, *Lezioni di agricoltura specialmente toscana*, Firenze, presso Guglielmo Piatti, 1802, 6 v. Una seconda edizione sempre in sei volumi, fu stampata negli anni 1804-1810.

lume Targioni Tozzetti, trattando della patata assieme agli altri «solani», seguiva tutte le operazioni che dovevano essere compiute per la sua corretta coltivazione e concludeva affermandone l'utilità «per gli uomini, per gli animali e per le terre»⁵⁵. Respingeva quindi le critiche mosse verso il pane di patate ritenuto «troppo umido, e non bene lievitato»; erano sufficienti alcuni modesti accorgimenti, come ad esempio quello di far passare le patate lessate «per una stammina, o altro strumento bucato, per liberarle dalla buccia, e dalle fibre» e l'altro di impastare la pasta di patate con farina ben asciutta, per ottenere un pane sano «e di buonissimo sapore».

Ottaviano Targioni Tozzetti ripercorreva tutte le tappe storiche che avevano accompagnato la patata dalle Americhe, suo luogo d'origine, all'Europa, percorso spesse volte segnato da diffidenza e ripugnanza che avevano portato gli uomini ad attribuirle crimini spaventosi, come ad esempio quello di essere causa della lebbra. La sua coltivazione dunque era stata accompagnata nel corso del tempo da proibizioni dei governi e da rifiuti degli stessi contadini che la consideravano un frutto perverso non trovandone traccia neppure nelle Sacre Scritture.

Nel 1809 Ottaviano Targioni Tozzetti in qualità di lettore d'agricoltura e botanica e il segretario dei Georgofili Giuseppe Sarchiani licenziavano alle stampe un *Estratto* di memorie agrarie francesi su vari temi trasmesse all'Accademia dalla Giunta straordinaria di Toscana, affinché fossero rese pubbliche accompagnate da osservazioni e suggerimenti.

In ventisette articoli gli autori condensarono quanto contenuto nelle memorie; due erano gli studi pervenuti ai Georgofili che trattavano delle patate ed entrambi descrivevano diversi modi per trarne farina e come conservarla. Targioni Tozzetti e Sarchiani esaminarono le due memorie e dichiararono, di preferire il metodo che prevedeva una preliminare scottatura dei tuberi in acqua salata e la successiva riduzione in farina dopo aver provveduto all'asciugatura, anziché quello che prescriveva di macinare a crudo il tubero pre-

⁵⁵ Altrettanto dettagliata e con medesimo intento fu l'*Istruzione ad uso dei contadini per la piantazione, coltivazione, raccolta, e conservazione delle patate* presentata alcuni decenni dopo ai Georgofili, nella quale in ben trentanove punti l'autore, del quale non è noto il nome, esponeva tutte le operazioni da compiere per una corretta coltivazione e conservazione delle patate: cfr. AG, AS, *Busta 91.97*, 22 febbraio 1818, c. 6.

ventivamente essiccato nel forno. Circa il modo di conservare le patate i due autori concordavano con quanto proposto e cioè di collocarle in buche profonde «foderate di paglia» oppure «in piramidi coperte di paglia, come i pagliai»⁵⁶.

Ben altro clima si respirava quando nel 1816 il tipografo fiorentino Leonardo Ciardetti, intenzionato a ripubblicare in unico volume due opere uscite all'inizio dell'Ottocento a Milano, chiedeva in una lettera indirizzata a Giuseppe Sarchiani l'autorevole parere dell'Accademia:

La coltivazione delle patate, o come altri le chiamano pomi di terra, avendo trionfato dei pregiudizj volgari, soliti sempre d'opporci a tutti gli utili ritrovati, ed alle verità le più luminose, mi ha determinato (...) a intraprendere la ristampa dell'Istruzione sopra la coltivazione delle patate e loro uso del bibliotecario dell'Ambrosiana (...) abate Carlo Amoretti, pubblicata per la prima volta in Milano, nel 1801, ed il Quarto discorso della Coltivazione d'uso dei pomi di terra del sig.re Vincenzo Dandolo, parimente impresso in Milano nel 1806⁵⁷.

La lettera comparve poi in apertura del volume che Ciardetti pubblicò nel 1817 seguita dalla *Replica del segretario* nella quale venivano ricordati da un lato la diffidenza verso questo tubero e ogni altra «coltura peregrina», dall'altro tutti gli studi e gli sforzi compiuti Oltralpe e in Italia per diffondere la coltivazione della patata rivelatasi «ottimo succedaneo alle granaglie ed agli altri vegetabili che si possono "panizzare"»⁵⁸.

Il tipografo Ciardetti in quello stesso 1817 rieditò l'opera del

⁵⁶ O. TARGIONI TOZZETTI, G. SARCHIANI, *Estratto di memorie agrarie francesi fatto e pubblicato per commissione dell'imperial Società de' Georgofili di Firenze*, Firenze, nella Stamperia del Giglio, 1809.

⁵⁷ *Lettera di L. Ciardetti a G. Sarchiani*, Firenze, 18 dicembre 1816, c. 2, AG, AS, Busta 25.612.

⁵⁸ *Della coltivazione delle patate e loro uso. Istruzione del sig. Carlo Amoretti ... Col discorso sul medesimo oggetto del sig. Vincenzo Dandolo e col giudizio sulle due opere dell'I. e R. Accademia dei Georgofili*, Firenze, presso Leonardo Ciardetti, 1817. La *Replica del segretario* Sarchiani, datata 30 dicembre 1816, è conservata manoscritta nell'Archivio Storico dell'Accademia dei Georgofili e porta collocazione Busta 91.88. Lo studio di Amoretti era arricchito di una tavola incisa contenente tre figure che illustravano quanto l'autore sviluppava nel «Capo XII», «XIII» e «XVI» concernenti rispettivamente i modi di ridurre le patate in cibo, come utilizzarle per farne pane e della qualità del pane di patate. Fra i diver-

Georgofilo Verdiano Rimbotti avente ad oggetto la coltivazione delle patate, la cui prima edizione era uscita per i torchi di Guglielmo Piatti sempre in quell'anno. Nella lettera dedicatoria premessa all'edizione Ciardetti, l'autore motivava la ristampa a così breve distanza di tempo con il successo che l'opera aveva incontrato al suo primo apparire: dimostrazione certa del cambiamento avvenuto nei confronti della patata nell'arco di pochi decenni⁵⁹.

Eppure nonostante tanti studi e tanta pubblicistica sul tema delle patate come cibo per l'uomo, intorno agli anni Venti dell'Ottocento c'era ancora chi diffidava di esse: da un lato la resistenza dei contadini che continuavano a respingerne la coltivazione anche per il timore, infondato, del conseguente detrimento della coltura del grano e relativo crollo del prezzo⁶⁰; dall'altro chi sebbene autore di fama, quale Filippo Re, partecipava solo timidamente agli entusiasmi dei sostenitori del nuovo alimento:

Domando a questi tali che mi dicano di buona fede, se la polenta di formentone cotta nell'acqua con al più un poco di sale sia veramente una cosa squisita? Non aspetto la risposta, perché è noto che le polente servite alle mense degli agiati sono per metà tutt'altro che formentone, e quelle dei cacciatori italiani lombardi sono rese squisite dagli uccelletti che ne formano forse più della metà delle vivande. Dicasi lo stesso dei pomi di terra. Distingua il pomo di terra oggetto di gola o di lusso, ed il pomo di terra che servir dee a sfamare il povero. A questo insegniamo i modi più economici e sani di usarne, e lasciamo agl'ingegnosi sacerdoti della gola il fabbricare pasticci, frittelle, dolci, minestre⁶¹.

si metodi di cottura, Amoretti ricordava quello di far cuocere a vapore le patate e nella figura numerata 1 vi era la rappresentazione della pentola necessaria a tale scopo. Quanto alla "panizzazione" Amoretti presentava nella figura segnata col numero 2 l'immagine di una "gramola piatta" che avrebbe garantito migliori risultati e più speditezza per impastare la polpa di patata; la figura segnata col numero 3 rappresentava invece la grattugia ideata dal francese Baumé per estrarre l'amido.

⁵⁹ V. RIMBOTTI, *Memoria sopra il metodo per coltivare le patate per averne un'abbondante raccolta e maniera di panizzarle*, Firenze, presso Leonardo Ciardetti, 1817; prima ediz.: Firenze, presso Guglielmo Piatti, 1817. Lo studio di Rimbotti aveva costituito oggetto di una memoria di carte 4 che l'autore aveva presentato ai Georgofili l'8 gennaio 1817, cfr. AG, AS, *Busta* 64.499.

⁶⁰ Cfr. A. BRISSONE, *Estratto dell'opera di Vincenzo Dandolo sulla coltivazione delle patate, inviata dall'autore alla Società dei Georgofili di Firenze*, 4 giugno 1817, c. 16, AG, AS, *Busta* 91.89.

⁶¹ F. RE, *Saggio sulla coltivazione...*, cit., pp. 72-73.

Certo è che le miserevoli raccolte degli anni 1815 e 1816 ebbero il loro peso in questo rinnovato interesse verso la patata e nella gran massa di studi che su essa comparvero. Lo stesso Granduca preoccupato dello stato dell'agricoltura e della condizione dei contadini, proprio in quegli anni ne promuoveva la coltura fin «nelle valli più ascosse e inospiti della Toscana» come scriveva Uberto de' Nobili quando l'11 dicembre 1817 presentava all'Accademia il suo *Metodo per ridurre le patate in stato di conservarle per più anni*⁶².

«Non vi è forse vegetabile, fra quei destinati al nutrimento dell'uomo, di cui tanto siasi scritto, intorno a cui tanti lavori vi sieno stati fatti in brevissimo tempo quanto sulla patata», così Cosimo Ridolfi esordiva in un suo scritto letto all'Accademia il 23 marzo 1818⁶³: economisti, botanici, «georgici», chimici, tutti avevano voluto dire la loro opinione e Ridolfi nel proporre il suo studio ne intendeva presentare un utilizzo diverso. Con la sua consueta passione per la sperimentazione e la pratica agraria, egli aveva provato a sottoporre a distillazione le bacche delle patate e ne aveva ricavata un'acquavite di «un color giallastro ed un gusto particolare» che con alcuni aggiustamenti sarebbe stata, a suo credere, gradita «ai bevitori di rum e d'altre spiritose composizioni».

Il prodotto ricavato da Ridolfi sarebbe stato sicuramente definito da Saverio Manetti «genere di tornagusto», segno evidente che il binomio patata-carestia era in qualche modo superato e la patata da genere di sussistenza nelle emergenze alimentari, era divenuta oggetto acquisito di coltivazione e nutrimento⁶⁴.

Delle «piante ortensi»

Nelle *Riflessioni sopra il metodo di studiare l'agricoltura* che costituivano il primo capitolo dei *Ragionamenti ... sull'agricoltura toscana* di Gio-

⁶² Il documento di carte 4 porta collocazione AG, AS, *Busta* 65.516; cfr. anche U. DE' NOBILI, *Estratto dell'opera del signor cavaliere Gilberto Blane ... sopra le cause ed effetti della passata scarsezza ed alto prezzo dei viveri ...*, «Atti», *Continuazione*, 1, 1818, pp. 399-410.

⁶³ C. RIDOLFI, *Sull'acquavite di bacche di patate*, 23 marzo 1818, c. 4, AG, AS, *Busta* 65.526.

⁶⁴ Indicativi al riguardo sono i numerosi studi sulla patata apparsi dal 1828 al 1854 sul «Giornale Agrario Toscano».

DELLA DIETA QUARESIMALE

... E perché sarà uicina la Quaresima à cominciarsi; Si faccia prouisione di legumi, come dire fichi secchi, noci, Ceci, lenti, Piselli verdi, e bianchi, Cicerchie, fagioli, faua infranta, Riso, e mandorle; farro, e miglio brillato; E di salumi, come sorra, Tonnina, Cauiale, Aringhe, Acciughe sermone, sardelle ò simili. Et il Gouvernatore della Casa dispensi tutti li sette giorni della Settimana nella seguente forma, & ordine. Verbigrazia. La Domenica mattina à desinare; Ceci, ò riso, con sorra ò Aringhe, noci, fichi secchi, e mele; intendendosi questo per la famiglia. La Domenica sera poi, insalata; faua fritta; acciughe; & qualche frutta, come pere, ò mele; o bruciate, ò fichi secchi o noci; Il Lunedì, lenti in minestra, Pesce fresco, ò salato, insalata di lattuga, ò altro, spinaci, e cauiale. Il Martedì fauerella con salua fritta, insalata d'endiua, o altro, Pesce fresco, ò salato, & frutta &c. Il Mercoledì Cauolo, o foglietta. Et per insalata fagioli, o cicerchie asciutte, Pesce fresco, ò salato, e frutta &c. Il Giovedì Riso con mandorle; o senza con olio, e zafferano, Cipolle cotte, o spinaci, Pesce fresco, o secco, e frutta: Il Venerdì, finocchini, Radicchio in insalata, Pesce fresco, o secco, Cauiale, ò funghi fritti, e noci, e mele; Sabato Cauolo, ò broccoli, piselli verdi, ò cicerchie asciutte, pesce, secco ò fresco, noci, & altre frutta sendone. La sera di Quaresima per colazione. Mandorle tagliate, Pinocchi. Uue passere, & anici confetti, in zibaldone, oliue, una mela, ò pera, e poco pane, che fra ogni cosa non rompere il digiuno...

(VITALE MAGAZZINI, *Coltivazione toscana* ..., 1669)

vanni Targioni Tozzetti⁶⁵, l'autore assegnava il terzo posto, in quanto a valore nutrizionale e «sostanziosità» per l'uomo, alle *piante ortensi*, dopo le frumentacee collocate al primo e le baccelline al secondo.

La loro coltivazione, circoscritta entro uno spazio limitato di terreno, più che legata al bisogno primario della sussistenza, era connessa secondo Targioni Tozzetti da un lato alle «diverse utilità» che da simili piante si potevano trarre, dall'altro ai «piaceri» che esse arrecavano⁶⁶. Occorrevano comunque cure particolari che richiedeva-

⁶⁵ G. TARGIONI TOZZETTI, *Ragionamenti*..., cit., pp. 1-27.

⁶⁶ «Le piante ortensi (...) si sogliono tenere dentro ad un limitato spazio della possessione, di terreno migliore, che si chiama Orto (...) Grandissimi sono i comodi ed i piaceri, che si ricavano dalle piante ortensi, e diversa è la coltura ch'esse richiedono, secondo la diversità delle loro parti, che sono adattate agli usi cibarii, o economici, o tennici»: *ivi*, p. 13.

no «perizia» ed «attenzione» molto maggiori di quelle che dovevano essere riservare ai «frutici» e agli «alberi». Le «diverse utilità» cui Targioni Tozzetti faceva riferimento nell'opera sicuramente contemplavano anche l'uso di impiegare le piante a scopo medicinale, tradizione questa che affondava le proprie radici nell'Antichità classica e che era giunta praticamente immutata fino al XVIII secolo, grazie all'ampia trattatistica medievale la cui fortuna durò a lungo e il cui più illustre e significativo rappresentante fu Pietro de' Crescenzi⁶⁷.

In sei «articoli» Targioni Tozzetti elencava le operazioni necessarie per l'orto: dall'adattare il terreno lavorandolo e concimandolo, al seminare le piante e trapiantarle, l'annaffiarle, difenderle dalle «offese ... delle meteore e degli animali», conservare i loro frutti «a beneficio degli uomini e degli animali domestici»: poche note, ma dalle quali si poteva comprendere quanto era indispensabile fare «per ricavare i desiderati prodotti dalle accennate piante»⁶⁸.

La sintesi dell'autore Georgofilo condensava quanto *Efemeridi* e *Lunari* con stile semplice e divulgativo ma molto più dettagliato, proponevano scandendo mese per mese i lavori dei campi e degli orti. La lettura di questi semplici libretti permette di cogliere attraverso il passare del tempo nel corso dell'anno, oltre alle faccende legate al lavoro dei campi e le colture, anche la vita della famiglia contadina con i suoi ruoli, la sua organizzazione, i suoi aspetti intimi e domestici durante le sere di veglia nel lungo inverno e quelli sociali e pubblici in occasione di momenti di vita collettiva quali la *battitura*, la vendemmia, le nozze⁶⁹.

⁶⁷ P. DE' CRESCENZI, *Ruralia commoda* in particolare il Libro Sesto che ha ad oggetto gli orti. Le erbe sono utili, scriveva de' Crescenzi, sono necessarie quali «alimento del humano corpo», ma sono altrettanto indispensabili per le loro virtù terapeutiche la cui conoscenza «molto utile sarà à tutti, et massimamente alle abitanti nelle uille dove la copia delle medicine non si ha»: cfr. P. DE' CRESCENZI, *Opera di agricoltura. Nella qual si contiene à che modo si debbe coltiuar la terra...*, in Venetia, per gli heredi di Ioanne Padouano, 1553.

⁶⁸ G. TARGIONI TOZZETTI, *Ragionamenti...*, cit., p. 15.

⁶⁹ Si cita al riguardo, considerata l'impossibilità di una puntuale elencazione di tutti i *Lunari* e *Efemeridi* pubblicati nel tempo, il bel libretto del padre Vitale Magazzini Vallombrosano, *Coltivazione toscana...* che uscì in diverse edizioni, di cui la terza «ricorretta et ampliata»: cfr. V. MAGAZZINI, *Coltivazione toscana...*, in Firenze, et in Venetia, ad istanza di Nicolò Rossi libraio alla Condotta, 1669. L'interessante opera del monaco vallombrosano, oltre a scandire i lavori dei campi mese per mese, permette di cogliere aspetti della vita domestica di una famiglia contadina del secolo XVII, con le sue abitudini private e

L'orto per questa famiglia (magari numerosa e con tante bocche da sfamare) rappresentava la «seconda madia» come dirà Ignazio Malenotti intorno agli anni Trenta dell'Ottocento; eppure l'attenzione verso le *piante ortensi* non era per niente un fatto acquisito e nel corso del tempo più di una volta vedremo i Georgofili intervenire per sollecitare l'attenzione verso questa importante fonte di sussistenza.

Anche perché non si può dimenticare, che l'alimentazione dei secoli passati, oltre che basata su cereali e legumi, era in buona parte fondata su alimenti di tipo vegetale e le zuppe escogitate per nutrire le grandi masse di poveri ed affamati che soprattutto nelle città reclamavano cibo, difficilmente erano preparate con carne o lardo aggiunti ai consueti fagioli, ceci, lenticchie, piselli; molti ortaggi al contrario ne divenivano ingredienti basilari e trasmettevano alle minestre e alle zuppe oltre la loro sostanza anche il loro aroma ed il loro colore.

A metà Ottocento, al momento della nascita della Società toscana di orticoltura, i Georgofili lamentavano ancora lo stato pietoso nel quale versava la cura degli orti nel Granducato: «Presso di noi la cultura degli orti e quella stessa dei giardini non è ispirata da buone pratiche» e proclamavano la necessità di imitare ciò che avveniva presso altri Paesi, come Francia, Inghilterra, Belgio, nei quali si producevano «erbaggi e frutta» delle migliori e più svariate qualità. Porre attenzione a tutto questo avrebbe significato scoprire «nuove specie di piante utili pel vitto umano» e contemporaneamente «darsi con tutto l'animo all'esercizio dell'orticoltura» avrebbe anche avuto il grande pregio di tenere lontani gli uomini «dalle scioperatezze e dai pericoli (...) dei borghi (...) [dall'] ozio bruttissimo delle città»⁷⁰.

La nuova Società nasceva proprio con lo scopo di rilanciare l'or-

sociali. Accanto all'approfondimento che consente sulle colture in uso e sulle pratiche agricole del tempo, la *Coltivazione toscana* offre anche l'opportunità di cogliere la corrispondenza fra le abitudini alimentari di un piccolo nucleo sociale e il contesto generale. Il trattato di Vitale Magazzini ebbe larga fortuna e la stessa Accademia dei Georgofili, a distanza di un secolo, lo assunse a modello quale ottimo manuale per «coltivare perfettamente le possessioni, per governare diligentemente una casa di villa, secondo l'uso di Toscana»: cfr. al riguardo *Notizie sulla storia delle scienze fisiche in Toscana cavate da un manoscritto inedito di Giovanni Targioni Tozzetti*, Firenze, dalla I. e R. Biblioteca Palatina, 1852, in particolare p. 282.

⁷⁰ P. BETTI, G. GERI, A. SALVAGNOLI MARCHETTI, *Rapporto intorno ai mezzi meglio adatti a render in Toscana prospera l'orticoltura ...*, «Atti», *Continuazione*, 30, 1852, pp. 44-48.

ticoltura toscana e di fare di questa attività un punto centrale nell'economia agricola della famiglia contadina e, quasi a voler sottolineare il legame antico che univa l'uomo del XVIII e XIX secolo ad erbe e ortaggi più disparati, Antonio Targioni Tozzetti in un lungo studio presentato ai Georgofili nel 1851, rintracciava le origini di tante piante, alcune esotiche, ma tante indigene che dovevano essere recuperate alla cura e all'attenzione dei contadini⁷¹.

Tuttavia, nonostante tante sollecitazioni, non era facile recuperare ciò che a lungo era stato lasciato decadere; l'Accademia dei Georgofili, avendo ben chiare le infinite correlazioni tra la cura degli orti (e dei giardini) e altre attività agricole importanti per l'economia familiare (come ad esempio l'apicoltura), promosse nel corso del tempo più di un pubblico concorso su questo tema e nel bando del 1907 richiese espressamente la presentazione di un «manuale pratico di orticoltura» da destinare agli ortolani⁷².

Ben sei furono le memorie presentate ed una in particolare, quella contrassegnata dal motto «Amore e il cor gentil sono una cosa», univa alla lunga trattazione tecnica alcuni bei disegni a china ai quali talvolta seguivano brevi cenni relativi al modo di cucinare l'ortaggio in questione⁷³.

Del latte, del formaggio e del burro

Latte, formaggio e burro, tre alimenti che meritavano l'attenzione dei Georgofili efficacemente esemplificata dal *Calendario del cascinajo* che Marco Lastrì pubblicò sul finire del secolo XVIII. Il libretto che faceva seguito ad altri suoi simili testi divulgativi (*Calendario dell'apiajo*, *Calendario del castagnajo*, *Calendario del giardiniere fiorista*, *Calendario del boscajolo*), forniva le «avvertenze necessa-

⁷¹ A. TARGIONI TOZZETTI, *Cenni storici sull'introduzione di alcune piante nell'agricoltura toscana ... letti nell'Adunanza ordinaria del dì 1° giugno 1851*, «Atti», *Continuazione*, 29, 1851, pp. 337-383.

⁷² *Bando del 30 aprile 1907 per un «Manuale pratico d'orticoltura»*, cfr. AG, AS, *Busta 121.134a-g*.

⁷³ *Memoria contrassegnata col motto «Amore e il cor gentil sono una cosa»*, 28 giugno 1908, c. 45, AG, AS, *Busta 121.134f*.

rie» per ben condurre stalle e cascine, per «far il burro, ricotto, cacio, ed altre, riguardo al latte, alle pasture, alle vacche etc.»⁷⁴.

Le raccomandazioni di Lastri ricordavano quelle espresse oltre un secolo prima da Vitale Magazzini che aveva dedicato diverse pagine della sua *Coltivazione toscana* alla lavorazione del latte, dalla mungitura, alla fattura e alla conservazione dei formaggi⁷⁵.

Lastri doveva avere sicuramente presente anche la lunga memoria pervenuta ai Georgofili nel 1782 avente ad oggetto la lavorazione in Svizzera del formaggio «detto groviera» e quella del burro⁷⁶, e la storia del formaggio dai tempi biblici alla fine del Settecento compilata da Giovanni Francesco Gastone Molinelli pochi anni dopo⁷⁷.

«Per quanto grandi sieno i vantaggi che l'uomo riceve dai vegetabili, i quali oltre il cibo gli somministrano la più gran parte dell'abbigliamento, l'abitazione ed altri comodi, con tutto ciò di non minore importanza devono dirsi i prodotti del regno animale»: così esordiva Andrea Cozzi diversi decenni più tardi, nell'aprile 1838 presentando all'Accademia dei Georgofili una sua memoria nella quale illustrava sia il metodo da lui sperimentato per preservare il burro da inacidimento sia la macchinetta che egli aveva usato allo scopo⁷⁸.

Dopo aver descritto i diversi tipi di «zangole» usate in Inghilterra ed in Germania per ottenere la pregiata sostanza di cui anche gli Antichi parlavano (il «Butyrum» di Erodoto e Ippocrate) e dopo aver passato in rassegna i vari metodi per conservare il burro una volta prodotto (dall'aggiungervi un miscuglio di zucchero, nitrato di potassa e cloruro di sodio – metodo usato in Scozia ed Inghilterra – alla forte pressione cui si sottoponeva il burro come era solito farsi in Francia), Cozzi presentava il suo esperimento dichiarando assolutamente inefficaci tutti gli altri fino ad allora utilizzati. Consisteva questo, nel porre il burro già sbattuto «in un vaso di terra verniciato» fo-

⁷⁴ M. LASTRI, *Calendario del cascinaio...*, in Venezia, nella Stamperia Graziosi a S. Apollinare, 1793.

⁷⁵ Cfr. V. MAGAZZINI, *Coltivazione toscana...*, cit., in particolare pp. 24-26.

⁷⁶ *Osservazioni sulla lavorazione del formaggio detto groviera...*, (1782), c. 24, AG, AS, Busta 90.21.

⁷⁷ G.F.G. MOLINELLI, *Memoria I e II sopra i formaggi antichi e moderni*, 3 gennaio 1787, c. 10, AG, AS, Busta 58.117.

⁷⁸ A. COZZI, *Metodo di preparare il burro e macchina relativa*, 10 aprile 1838, c. 6, AG, AS, Busta 75.1068.

DEL FORMAGGIO E DEL BURRO

. . . Si fa cacio e ricotte di tutte le sorti. Auuertendo il cacio di Vald'elsa, e Val di Pesa, che si chiama Marzolino, che la donna, che lo preme sia fresca di mani, e non faccia erba, e si rappigli co'l fiore di Cardo, e non con caglio, ò ventrucci. E sono alcune erbe come i Curiandoli Saluatichi, l'aristolocchia che chiamano starloggio, e gicheri, e aglietti Saluatichi, che lo fanno gonfiare, e'nforzare. Così anco le pasture siano di buon'erbe fresche, e odorifere. Come palei, gramigne, lupini saluatichi, Sermollini, e Citiso; non di fiori di ginestra, o mastreselue, e titimali, che fanno gonfiare, e guastare il cacio.

Si tenghino tutti i caci in una stanza asciutta, e fresca, oue non sia puzzone, o odore troppo acuto, in pezze line pulite: i marzolini riuoltandoli spesso, e le forme in su l'asse riuoltandole, e fregandole con le mani unte di buon'olio, le caciuciole, & cacetti in su la paglia sfienata, e grossa.

Et come tutti li caci cominciano à fare la pelle, e scorza di fuori alquanto sodetta, s'unga con mano (com'è detto) di buon'olio, e riuoltando insino à che sia assodato alquanto. All'ora si metta in orci, ò dogli fatti perciò à posta con olio, à sufficienza, & ogni giorno, o due al più si ruotoli, e riuolti. Et oue sia abbondanza di ricotte, si seccano anch'elleno, e son buone. Ma meglio per fare un ottimo e delicato burro, se bene fussero forti.

Si mettino dunque le ricotte in un mortaio, & si pestino bene, e lungamente, che la ricotta diuenga come unguento finissimo. E così diuenuta, vi si docci sù acqua fresca à poco, à poco, rimenandola pure, che la parte più leggieri e sottile, facendo separazione dalla grossa, e dal siero, verrà a galla, & quella si ricolga con una mescola, che sarà una cosa bianchissima spumosa, & gittato via il siero, e acqua, che serue per il porco si ritorni nel mortaio la meteria raccolta, & si meni benissimo co'l pestello, e rinfrescandola d'acqua, di mano in mano mutandola tanto, che s'assodi, haurete un butiro bianchissimo, e delicato, & eccellente...

(VITALE MAGAZZINI, *Coltivazione toscana...*, 1669)

rato «nella sua estremità inferiore» e dopo aver chiuso ermeticamente il recipiente con un tappo di legno o sughero, si provvedeva a liquefare il burro ponendo il recipiente stesso «al bagno Maria» e lo si manteneva completamente disciolto per un po' di tempo. Vi si aggiungeva poi «un'oncia» per ogni libbra di burro «di un miscuglio composto di parti eguali [di] cloruro di sodio e solfato di soda». Seguivano infine le operazioni di togliere il recipiente dal fuoco e di far raffreddare il burro la cui superficie veniva nuovamente ricoperta del miscuglio composto dai due sali allo scopo di «rasciugare la massa

burrosa di tutta l'umidità», causa prima, secondo Cozzi, del deterioramento a cui molto spesso questa sostanza importantissima per il nutrimento dell'uomo, andava soggetta.

Un burro così lavorato poteva, a detta dell'autore, mantenersi ottimo anche per ben due anni e ciò rappresentava una importante garanzia contro il rischio di rimanere privi di sostanze grasse e oleose.

Della carne

E la carne? La carne sembra essere la grande assente nello scenario alimentare fra Sette e Ottocento!

È una domanda ed una risposta che vengono spontanee dopo il percorso fino qui tracciato e nel quale, se spesso l'uomo è stato visto messo alle strette dalle carestie e dalla fame e dunque obbligato ad accettare alimenti e cibo per lui estranei, anche nei momenti di cosiddetta «normalità», sulla sua tavola pietanze con alimenti di origine animale sembrano costituire eccezioni legate il più delle volte a situazioni di vita sociale particolare, come ad esempio le nozze. Tuttavia anche in tali circostanze l'uso della carne suscitava critiche e reprimende poiché veniva assimilato alla perdita di valori antichi e alla rinuncia della semplicità e della purezza dei costumi.

Lo stesso Giuseppe Giovanni Ippoliti vescovo di Cortona che pure testimoniava una sensibilità tutta particolare verso le misere condizioni dei contadini del Settecento, nella sua *Lettera parenetica* del 1772 giudicava negativi gli eccessi cui la gente di campagna incedeva e così si esprimeva al riguardo nel capitolo che porta titolo *Delle nozze rustiche*:

Il disordine (...) dei nostri contadini nelle nozze, non stà sempre (...) nel mangiare all'uso dei Patriarchi: ma appunto nell'esser voluti escire dal costume antico, e nel non contentarsi più di apprestare alla semplice e vitella, e castrati, e capretti, e capponi quanti ne basta, e ne avanza. Se li sposi son di famiglie punto punto comode, ecco due gran Cuochi di primo ordine chiamati dalla Città, che fanno a gara a chi di loro dà del più e del meglio, e si lavora a josa con budini, salse, intingoli, e ragù⁷⁹.

⁷⁹ G.G. IPPOLITI, *Lettera parenetica, morale, economica di un paroco del Val di Chiana a tutti i possidenti o comodi, o ricchi, scritta dell'anno MDCCLXXII. Concernente i do-*

Associare il consumo della carne ai costumi morali dei contadini è ciò che farà anche Luigi Fiorilli ben venti anni dopo. In una lunga memoria presentata all'Accademia dei Georgofili nell'aprile 1795, rimpiangendo il passato improntato a semplicità e modestia, lamentava la poca moderazione dei suoi tempi nei quali era costretto ad assistere al totale rilassamento dei costumi che si manifestava in ogni aspetto della vita: dall'abbigliamento (la gente di campagna aveva abbandonato gli abiti semplici di una volta) alla mensa sulla quale raramente si trovavano ormai pane, legumi ed un frizzante acquerello, ma «ghiottonerie» di città quali «mortadella, e prosciutto, e pesce, e salame»⁸⁰.

Se comunque Fiorilli rimpiangerà cibi parchi e pietanze semplici basate quasi esclusivamente su cereali, legumi, ortaggi, intorno alla casa colonica si muoveva tutto un universo a due e quattro zampe finalizzato al nutrimento della famiglia contadina: dai piccioni, alle galline e polli, dalle pecore ai maiali, ai bovini.

Vitale Magazzini già nel secolo XVII raccomandava cure particolari verso tutti questi animali perché da essi dipendeva una mensa più o meno ricca; per le galline spendeva qualche parola in più e

veri loro rispetto ai contadini. Nuovamente impressa coll'aggiunta di una Istruzione morale-economica sull'educazione, e sui doveri dei contadini..., in Firenze, per Gio. Battista Stecchi e Anton Giuseppe Pagani, 1774, citaz. a p. 92. A distanza di poco più di dieci anni il pensiero di Ippoliti sembrava ormai superato dalle intenzioni manifestate nel ricettario *Oniatologia* che uscì a Firenze in fogli quindicinali (al prezzo di un paolo per ogni cinque) a partire dal 1785 fino al 1794. L'anonimo autore affermava che l'«arte della cucina» consistente «in una chimica artificiale» era andata sempre più perfezionandosi ed egli intendeva pertanto offrire ricette variegiate negli ingredienti e succulenti nel gusto, ma parsimoniose nel costo. La carne si sposava a meraviglia con ogni sorta di «vegetabile», le semplici uova si trasformavano in elaborate pietanze, le frittture (di granelli, cavolfiore, zampe di vitello, piccione, cervello, cosce di ranocchie, sedani, fagioli) dominavano da regine sulle tavole, infine il sale era ampiamente esaltato: cfr. *Oniatologia, ovvero Discorso de' cibi con le ricette e regole per bene cucinare all'uso moderno*, Firenze, presso Ant. Gius. Pagani, e Comp. [poi] presso J. A. Bouchard, 1785-1794, 4 v.

⁸⁰ L. FIORILLI, *Sul Lusso dei contadini*, 8 aprile 1795, c. 10, AG, AS, *Busta 59.172*. Sulla moralità dei costumi e le «distrazioni» della gente di campagna, i Georgofili manifestarono particolare sensibilità e ricco fu il dibattito che su questi temi si svolse presso l'Accademia. Se questa attenzione fu mossa da un lato da valutazioni di carattere politico-economico, dall'altro non mancarono osservazioni di tipo sociale che trovavano la loro ragione d'essere nelle miserevoli condizioni di vita dei contadini toscani, a partire dalle loro abitazioni, la loro istruzione, la loro alimentazione.

DELLE NOZZE RUSTICHE: IL PRANZO DEI CONTADINI

... Il disordine dunque dei nostri Contadini nelle nozze, non sta sempre (e ciò per una ragione tutta diversa da quella degli antichi) nel mangiare all'uso dei Patriarchi: ma appunto nell'esser voluti escire dal costume antico, e nel non contentarsi più di apprestare alla semplice vitella, e castrati, e capretti, e capponi quanti ne basta, e ne avanza. Se li sposi sono di famiglie punto punto comode, ecco due gran Cuochi di primo ordine chiamati dalla Città, che fanno a gara a chi loro dà del più, e del meglio, e si lavora a josa con budini, salse, intingoli, e ragù, di cui si fanno le meraviglie i Vecchi di casa, fino ad essere stati veduti otto pasticci reali al primo pranzo della sposa, e altrettante magnifiche crostate di fraole al secondo dello sposo. Avvertite, sento dirmi, che alle nozze favoriscono i Signori, e i Padroni della nostra Casa. Ottimamente; è cosa buona, e lodevole ...; ma questi Signori, che onorano, e favoriscono le nozze contadinesche, si debbono contentare del galletto più tenero, del cappone più grasso, del più delicato lattajolo, senza introdurre nelle case dei contadini il lusso dei nobili ...

(GIUSEPPE GIOVANNI IPPOLITI, *Lettera parenetica, morale, economica di un paroco della Val di Chiana...*, 1774)

suggeriva alcuni accorgimenti per avere garantite le uova anche nei mesi di «gran carestia»⁸¹.

Sicuramente se alla gente di campagna si richiedeva di ben custodire gli animali, alla popolazione della città che già subiva la difficoltà dell'approvvigionamento dei prodotti agricoli (situazione che trovò sollievo con i provvedimenti liberisti di Pietro Leopoldo), si tentava di garantire un livello minimo di condizione alimentare e furono necessari numerosi e frequenti proclami delle autorità per migliorare le cose: dall'obbligo di utilizzare carne di buona qualità ed esclusivamente di suino per la confezione di «salsicciotti (...) salsicce (...) sovrassati (...) salami» (*Bando* del 1685), al divieto di introdurre bestie

⁸¹ Fra i lavori da farsi durante il mese di febbraio così si esprimeva il monaco vallombrosano a proposito dell'allevamento dei polli: «Si pongono le chioce nostrali, e quelle d'India ancora. E volendo galletti si ponghino l'uoua appuntate, e volendo pollastre l'uoua tonde; E questi nascono in marzo; E volendo: hauer chioce in detto tempo si dia loro il mese di Gennaio del seme d'ortica in poluere frà la stacciatura, che fa far molte uoua, e couar presto; E le pollastre che in detto tempo nascono, fanno poi l'uoua il Nouembre, o Dicembre, che n'è gran carestia»: cfr. V. MAGAZZINI, *Coltivazione toscana...*, cit., p. 11.

DELLA CONSERVAZIONE DELLA CARNE

... Et à luna crescente s'ammaza i porci per insalare, & à detta luna si insalano. Percioche ricresce nel queocerla, & à luna scema, scema anch'ella ...

In capo à quindici giorni, ò tre settimane, secondo l'occasione d'una tramontana, si caua la carne porcina di sale, e si spone à detta tramontana, & oue non batta sole; E come è ben suzza, e rasciutta, si tenga otto giorni al fummo (chi può) senza che la senta il caldo del fuoco, che l'inuieta; & ogni caldo l'inuieta. Però leuata dal fummo è ottimo seppellirla (potendo) nel miglio, ò nelle vecce, ò nel grano senza poluere, non riscaldato; E non hauendo niuna delle sopradette, se ne faccia suola in un cassone, tramezzandola d'Alloro, ò Mortella; & ogni quindici giorni riueggendola dalle marmegge, che la inuacano di quelli vermini bianchi chiamati salterelli. Et si tenga in luogo fresco, non umido. Et il vero, & ottimo modo d'insalarla, che non in vermini, & non inuieti. Se gli dia Sale per tutto à sufficienza, ò più tosto d'auanzo, ch'ella piglia quello che le basta; e rimenantola da ogni banda alquanto, se gli dia sale asciutto, e non caldo; coprendola con esso; massime li coscetti. E mettendola in sù una tauola, ò asse larga che penda alla china, accioche la salamuoia si vada scolando, & à piedi della tauola, ò asse si metta un vaso per ricorgierla. Et in questa maniera verrà perfetta ...

(VITALE MAGAZZINI, *Coltivazione toscana...*, 1669)

morte e di venderne la carne (*Bando* del 1708), alla prescrizione per «beccai e garzoni» di compiere il loro lavoro con diligenza e senza frode e con l'obbligo di «dare il giusto peso ai compratori» (*Bando* del 1725), al divieto di fare commercio di carne per strada e all'obbligo di «aprir bottega» per chi voleva assumere questa attività; alla istituzione infine di un macello e una «bottega di malacarne» che doveva esclusivamente smerciare a prezzo ridotto carne di «bestie vaccine» morte accidentalmente e doveva mantenersi sempre distinta dalle botteghe di «buona carne» (*Bando* del 1773).

La necessità di organizzare e regolamentare la macellazione e la vendita della carne rispondeva a vari principi e se era chiaramente manifesta la volontà di tutelarne la qualità e garantire i consumatori da eventuali frodi («buona carne» e «mala carne» ben separate), altrettanto palese era la difesa della salubrità e dell'igiene collettive che trovò concretizzazione nell'istituzione dei cosiddetti «ammazza-toi», luoghi chiusi e ben areati nei quali si doveva macellare.

Attorno all'istituzione dei macelli prima e loro adeguamento poi

(argomento che dai primi decenni dell'Ottocento giunse ad invigorare il dibattito anche in tempi post-unitari) gravitarono molti Georgofili ad iniziare da Giuseppe Del Rosso fino a Giuseppe Poggi, al quale veniva affidato a metà Ottocento l'incarico di elaborare un *Piano* generale per l'ingrandimento della città di Firenze divenuta oramai capitale del nascente Regno d'Italia. L'architetto Poggi, accademico ordinario dal marzo 1855 era già intervenuto ai Georgofili in più occasioni per presentare alcuni progetti relativi al nuovo assetto architettonico ed urbanistico della città e fra questi suoi studi è senz'altro da ricordare quello relativo ai «pubblici mercati» nel quale ipotizzava a Firenze l'istituzione di un grande mercato cittadino sull'esempio delle altre capitali europee, che avrebbe permesso di liberare la città da ingombri e «sozzure» e avrebbe riunito in un solo luogo la vendita di «carne grossa», pesce, verdure⁸².

Se da un lato sulla generalizzazione dell'uso della carne come alimento influirono condizionamenti socio-economici e morali, dall'altro sicuramente ebbero il loro peso aspetti legati alla sua conservazione ed anche su questo l'Accademia fiorentina pose la sua attenzione.

Ai semplici metodi usati dagli sperimentatori del Settecento nei quali l'aceto e il sale erano gli elementi base, si venivano contrapponendo nuove ipotesi che tenevano conto da un lato della tutela e della salvaguardia dei principi nutritivi della carne, dall'altro dei danni alla salute provocati dall'uso continuo di alimenti conservati con metodi che ne impoverivano la sostanza.

Andrea Cozzi in un lungo resoconto del 1847 presentava il suo *Rapporto* sulla memoria che l'anno precedente Francesco Cecconi aveva inviato all'Accademia dei Georgofili, nella quale aveva trattato di alcuni esperimenti compiuti dopo aver passato in rassegna i metodi fino ad allora usati, dimostrandone vantaggi e svantaggi⁸³.

⁸² G. POGGI, *Dei pubblici mercati in Firenze*, 23 marzo 1862, c. 14, AG, AS, *Busta* 84.1545. Il lungo studio di Poggi offre uno spaccato molto suggestivo della Firenze di metà Ottocento; l'autore, pur nella scientificità della trattazione, riesce a disegnare quartieri e strade della città con la sua gente, i rumori dei barrocci e carretti che passano per le vie, i mercati delle erbe dove la «gente di campagna» si mescola a quella di città nelle chiacchiere e nel brusio; ed infine tutto quel fervore di commerci fatti sulle pubbliche vie contro ogni regola di igiene e di sanità.

⁸³ A. COZZI, *Rapporto su di una memoria del canonico Francesco Cecconi di Bastia sopra due metodi di conservazione della carne commestibile*, 7 marzo 1847, c. 8, AG, AS, *Bu-*

Cecconi ricordando lo scorbuto che colpiva con ulcerazioni nella bocca e nello stomaco soprattutto chi faceva uso per molto tempo di carne (o pesce) conservata sotto sale, ricordava come anche i metodi dell'affumicazione, dell'uso di acidi e delle marinade, finivano per modificare il sapore della carne e per toglierle buona parte delle sue qualità nutritive. Il metodo Appert, basato sulla bollitura in contenitori ben chiusi, se aveva il pregio di non provocare nessuna variazione né di odore né di sapore, aveva tuttavia il limite della conservazione una volta aperti i contenitori⁸⁴.

L'autore proponeva due sistemi di conservazione che egli stesso aveva sperimentato: il primo presupponeva la distribuzione con un pennello della gelatina precedentemente preparata sulla superficie della carne; il secondo prevedeva l'uso della gomma arabica in luogo della gelatina. Entrambi avevano il merito di non provocare nessuna alterazione alla carne così trattata.

In questo stesso spirito di curiosità scientifica posta a vantaggio degli uomini e della loro vita, l'Accademia fiorentina non aveva certo trascurato quanto già da diversi decenni era stato sperimentato in Francia dal chimico Darcet il quale era riuscito nel 1814, grazie ad una macchina di sua invenzione (ma già rudimentalmente utilizzata nel secolo XVII allo stesso scopo) ad estrarre gelatina dalle ossa e che ridotta in brodo costituiva valido alimento nutrizionale per i malati degli ospedali e gli infelici ospiti degli istituti di carità.

Su questo aspetto della povertà sociale e dunque sulla conseguente carenza di alimentazione, i Georgofili avevano da sempre manifestato la loro attenzione. Verso la campagna la loro risposta al riguardo si esprimeva da un lato con una grande forza propulsiva te-

sta 79.1277; F. Cecconi, *Due metodi per la conservazione della carne commestibile*, 8 settembre 1846, c. 8, AG, AS, *Busta* 94.236.

⁸⁴ Nel ricordare i metodi usati per la conservazione della carne, Cecconi nel suo studio non faceva riferimento ad un'altra sostanza che era stata invece ritenuta nel passato la più idonea a tale scopo, l'aceto di cui Parmentier così aveva scritto all'inizio dell'Ottocento: «Dans le nombre des moyens imaginés pour arrêter ou prévenir ces altérations, le vinaigre tient le premier rang» e proseguiva indicando il procedimento pratico da osservare per poter mantenere per qualche giorno senza alterazione le «sostanze animali»: cfr. A. A. PARMENTIER, *L'art de faire les eaux-de-vie ... suivi de L'art de faire les vinaigres simples et composés ...*, à Paris, chez Delain, 1801.

sa alla conoscenza e alla sperimentazione e dall'altro con una tenace volontà di stimolo verso proprietari terrieri intelligenti e sensibili e contadini aperti e volenterosi; verso la città l'atteggiamento dell'Accademia fu quello di divenire punto di convergenza di esperienze compiute anche fuori d'Italia alla ricerca di soluzioni dirette al miglioramento della vita di masse immense di persone. In questo contesto vanno lette le numerose memorie aventi ad oggetto l'alimentazione presentate all'Accademia per un trentennio a partire dai primi anni dell'Ottocento, da quella di Giovacchino Carradori che nel 1802 presentava la sua *Ricetta di un brodo per i poveri* fatto con gelatina estratta dalle ossa⁸⁵, agli studi di Cosimo Ridolfi sulle zuppe economiche nei quali forniva oltre ai parametri nutrizionali (una razione di zuppa alla Rumford equivaleva a 325 libbre di pane di buona qualità) anche dieci tabelle che costituivano altrettante varianti della ricetta base⁸⁶.

Se questi studi furono il frutto di uomini sensibili e concreti, l'attenzione verso la macchina di Darcet che poteva essere applicata non solo all'incentivazione delle risorse alimentari, ma anche ad attività economiche quali la fabbricazione di saponi e colla, la decolorizzazione dello zucchero, fu senz'altro ispirata da un pragmatismo socio-economico che vedeva nella scoperta del chimico francese una novità veramente positiva. Più di una memoria fu presentata e discussa presso i Georgofili su questi argomenti, a cominciare da quella di Vincenzo Manteri del gennaio 1831 nella quale l'autore presentava anche alcuni suoi esperimenti relativi alla saponificazione⁸⁷. Nel marzo dello stesso anno Giovanni Aldini rendeva conto all'Accademia di quanto egli stesso aveva verificato presso un suo laboratorio nel quale aveva messo in funzione la macchina ideata

⁸⁵ G. CARRADORI, *Ricetta d'un brodo per i poveri*, 10 febbraio 1802, c. 2, AG, AS, *Busta* 61.268.

⁸⁶ C. RIDOLFI, *Sull'utilità delle zuppe economiche dette alla Rumford*, 1 ottobre 1817, c. 10, AG, AS, *Busta* 64.511 e *Resultato dell'uso delle zuppe economiche*, 1 ottobre 1817, c. 4, AG, AS, *Busta* 64.512.

⁸⁷ V. MANTERI, *Dell'estrazione della gelatina dalle ossa*, 2 gennaio 1831, c. 10, AG, AS, *Busta* 71.896. Nel suo studio l'autore oltre a descrivere minuziosamente la macchina di Darcet e il procedimento usato per l'estrazione della gelatina dalle ossa, incitava i contadini ad imparare il semplice procedimento per fare sapone che poteva costituire un'utile attività durante le lunghe giornate invernali quasi prive di lavori agricoli.

dal chimico francese e richiamava l'attenzione dell'illustre auditorio circa altri utilizzi della gelatina così estratta. Ricordava in particolare quello che la vedeva ingrediente principale nella confettura dei così detti *biscotti di mare* che ne contenevano ciascuno ben «tre oncie»: simili alimenti, sostanziosi e durevoli, avevano costituito valido sostentamento durante «la grande spedizione fatta in Algeri». Altro impiego non meno importante era quello di destinare la gelatina alla conservazione di frutti e fiori mentre i residui dell'estrazione potevano costituire alimento per gli animali in un preparato composto con farina di grano⁸⁸.

Del vino e dell'olio

L'aceto che già era stato identificato come sostanza in grado di garantire la conservazione degli alimenti sia di origine animale che vegetale⁸⁹, era stato anche consigliato come valido ingrediente per le bevande degli uomini quando si intendevano neutralizzare possibili nefaste conseguenze dovute all'assimilazione di acqua sporca ed insalubre.

Tuttavia questo consiglio aveva più scopo terapeutico che non quello di fornire un valido suggerimento per una buona bevanda e

⁸⁸ G. ALDINI, *Memoria sopra la macchina inventata dal signor Darcet per estrarre la gelatina dalle ossa*, 6 marzo 1831, c. 4, AG, AS, Busta 71.903, cfr. in particolare cc. 6 sgg. Quale supplemento alla memoria di Aldini e per sottolineare la grande importanza della macchina di Darcet veniva presentato ai Georgofili, anonimo e non datato, un *Commento alla memoria di Giovanni Aldini*, cfr. *Commento alla memoria di Giovanni Aldini sulla costruzione della macchina di Darcet per estrarre la gelatina dalle ossa e sull'importanza di questa macchina*, [s.d., ma 1832], c. 2, AG, AS, Busta 93.186. Circa il somministrare alle bestie alimenti di origine animale, Aldini sosteneva che questi dovevano costituire la minima parte del composto che invece doveva contenere massimamente farina di origine vegetale. Della stessa opinione era stato anche, diversi decenni prima, il riminese Francesco Bonsi che in un suo lavoro del 1786, inviato in dono all'Accademia, relativo alle cure da adottare contro l'«epidemia contagiosa dei buoi» invitava i contadini a far uso di «brodi, uova, e tali altre cose» solo limitatamente al periodo della malattia poiché tali elementi di origine animale «non si convengono per conto alcuno a questi animali, che non sono carnivori»: cfr. F. BONSI, *Istruzione veterinaria per maniscalchi e coloni sulla presente epidemia contagiosa de' buoi limitrofa all'agro riminese ...*, in Rimini [ma Rimini], nella Stamperia Albertiniana, 1786.

⁸⁹ Parmentier nel suo saggio sull'aceto aveva dedicato l'«Article VIII» all'*Application du vinaigre à la conservation des fruits et légumes* fornendo anche la ricetta per la conservazione delle barbabietole, cfr. A.A. PARMENTIER, *L'art de...*, cit., pp. 197-202.

DEL VINO E DELL'ACETO

... E perche uno de' migliori frutti per il vitto humano per la salute, e sanità nostra è l'uua; Con breuità si dirà come ordinariamente secondo il nostro uso s'acconcino i vini, i raspati, l'acquette, i mezi vini, i colati, le verdee, trebbiani. E prima al vino ordinario rosso, si colgono l'uue s'ammestano in bigoncie. E si portano al tino, oue sopra starebbe bene quello ordingo fatto per pestarlo bene, che si chiama Culla, dentro alla quale con i piedi si pestano, e ripigliano; E così accomodate, il vino non vuole bollire, se non al più otto giorni à voler, ch'egli sia viuio, e saporito, e non ismaccato; Ma quando l'uue sono poco peste può anco bollire dieci, e dodici giorni, secondo la diuersità de' paesi; Ma alla Montagna, e nel Chianti, & oue sono li vini sottili, e scarichi, vuole essere imbottato chiaro; si dice ben questo, che oue i vini sono grossi, e maturoni, che l'uue sono peste poco, & che poco si lascia bollire il vino, è molto meglio il vino, più gagliardo, e viuio ma ne cauerai manco uino almeno la quarta parte, che torna in utilità de' lauoratori, che fanno acquati, che sono mezi uini, massime aiutati dall'uue de' cappellacci, e macchie, e dalli abrostini, che fanno gli acquati coperti saporiti, e frizzanti. Onde chi uuole del uino la sua parte, usi detta Culla e faccia bollire il uino poco, che l'harà buono, & harà il suo conto. Si può anco, oue è gran famiglia, far mezo uino, e meza acqua, che rispiarma assai, e dura sino à tutto Febbraio buono, e francamente; Ma l'acqua (com'hò detto uorrebbe essere di fiume corrente purgata) Raspati poi si fanno con una parte d'ottimo uino uecchio, con buonissimo mosto, e con uue spicciolate canaiole, o rafone, ò mammolo eletto, non acerbo ò forte: s'mbotti, e si metta al cocchiame, che non isfiati, la sua canna co'l peuerino, e si attende, mentre che ei bolle à riempiere. Il secondo raspatto si fa di mosto eletto, d'uue spicciolate scelte elette come sopra, e d'acqua bollente quanto vorrai; E questo si bee più presto, e non è così ottimo, e si chiama anco acquetta, e talvolta piglia un poco di quoio. Il terzo raspatto si piglia una botte grossa, e benissimo cerchiata, con due spranghe anco grosse di legname à trauerso, e s'empie di buonissimo mosto, ò bianco, ò nero come vorrai, e d'uue dolci spicciolate quella quantità che vorrai, e si tiene in terra, e si ruotola, e gira spesso, ma vuole soprattutto essere turato fortissimo. E questo viene poi gagliardissimo. Si fa anco il vino d'Amarene in tre modi. L'uno hauendo serbato il vino d'Amarene fatto di Luglio à l'ordinario in buon vaso; E mescolandone poi un terzo con ottimo vino e così imbottandolo si tenga ripieno; l'altro modo; Hauere le amarene in mazzetti secche al Sole e metterle nella botte, quando s'imbotta il vino, in quella quantità, che vorrai. Il terzo è hauere pur dette Amarene secche, e metterle con buon mosto à bollire, e così cotte darle al vino in luogo d'abrostini, ma il mosto non sia grosso, ma sottile, altrimenti sarebbe un vino maccherone, e come

Segue

inchiostro, E questi vini si possono usare per medicina, più che per bere, perché sono gustosi & aggradeuoli allo stomaco. Si fanno ancora vini medicinali, mettendo nel vino, mentre ch'ei bolle, sena, scamonea, Eleboro, o altri solutiui, che di questo ne lasceremo la inuentione à medici. Il vino colato si fa mettendo il mosto bianco in calze fatte à posta di panno serrato, e sodato bene; E così chiaro imbottarla, e venderlo perché a lungo facilmente inforzerebbe. La Verdea dee essere d'uue dette Bergo ammostate bene, e cauatone il mosto subito imbottarlo in botticini fatti à posta di quattro, ò sei barili il più, e mettere il suo peuerino, e canna com'è detto, e tenute ripiene. E se il bergo non fusse così ben dolce, e maturo per dare il morbido alla verdea vi si puo mescolare alquanto di vino colato dolce bene; ma meglio è potendo lasciar maturare il bergo bene; Et al medesimo modo si fa il trebbiano. E non solo le verdee, & i trebbiani si possono fare dolci assai, ò poco; secondo che più tardi, ò auaccio si muteranno, perché mutandoli spesso, e presto verranno dolci assai, e così anco li vini bianchi, ma lasciando poi che sono imbottati bollire assai, e mutandoli radamente, verranno più gagliardi, e manco dolci, e questo lo potrai fare secondo la dispositione, e qualità della maturità dell'uue. Peroche in alcuni luoghi si fanno anche vini bianchi, e trebbiani bonissimi generosi, e che hanno il morbido, e'l cotognino insieme, e sono imbottati non essendosi mutati, se non una sol volta al tardi; E questo auuiene per la dolcezza, e maturità dell'uua. La sapa si fa di mosto cotto bollendolo a certo termine; Ma la mostarda si fa di buon mosto, e bonissime uue dolci nere cotte insieme co'l mosto lunga mente fino a che siano l'uue ammassate co'l mosto, e disfatte, e che cominci alquanto a sodare, e si faccia fuoco chiaro di legne secche, che non pigli di fummo. E però alcune donne diligenti, serbano per far la sapa, e mostarda i pali vecchi leuati dalle viti alla palatura. L'aceto si fa facilissimamente, e forte bene in questa maniera cioè; doue è gran quantità di vino, si piglia, cauato il vino del tino, quelle scoperchiature delle vinacce di sopra un palmo in circa, e si mettono in una tinella, e le uinacce non sieno tocche da l'acqua; E s'ammassano nella tinella, poi si piglia del mosto, ò fondate di mosto senz'acqua, quella quantità, che vorrai farne, e con detto mosto s'annaffia la vinaccia nella tinella, che sia bucata, e cali giù il mosto in un vaso sotto la tinella, e questo si faccia una volta il giorno, che a poco, a poco la vinaccia riscaldando piglierà il forte, o dimano in mano annaffiandola farai passare il mosto, che vorrai per fare aceto, sino che tu sentirai, che la vinaccia sia venuta in ultimo feruore di fortezza, e che accostandotela al naso, non la potrai sopportare. All'hora turerai il buco della tinella, e rouescierai sù il mosto, che già per più passate harà preso il forte, e lo rimescolerai bene con la vinaccia inferuorita di fortezza; E così lo cauerai, e lascerai scolarlo, & imbottarlo in palco; E stringi la vinaccia, e metti lo stretto insieme con quello, che verrà fortissimo. Ma s'auuertisca di non lasciar passare il

Segue

feruore del forte, perche da la volta, e si volta in fradicio, e manderesti à male ogni cosa, però sia in questo accorto, e diligente. Importa assai hauer buon vasi, però si tenghino le botti pulite, e quando si sfondano lauate di vin buono, e si tenghino, oue non sia puzzore, o fetore alcuno. E quelle, che non vorrai sfondare, ui terrai dentro al quanto d'ottimo uino, che le mantenga fresche. Così anco le cantine uogliono hauer le finestre à tramontana, essere asciutte, ne ui sia, o n'esca puzzore alcuno di necessarij, ò d'altro. Peroche il uino, e l'olio, e'l mele pigliano ogni odore e qualità. A mezo Nouembre poi i uini rossi tutti s'assaggiano, e si turino forte, e si suggellino, che saranno fatti, & haranno finito di bollire...

(VITALE MAGAZZINI, *Coltivazione toscana...*, 1669)

se è vero che furono necessari molti studi prima di realizzare del vino durevole e di ottima qualità, è pur vero che la presenza di una simile bevanda alle mense di ricchi e poveri era da sempre considerata una benedizione e un buon ristoro per il corpo e lo spirito.

L'interesse dei Georgofili verso il vino, la sua fabbricazione, la sua conservazione e la coltura delle viti, può essere ritenuto contemporaneo alla nascita stessa dell'Accademia e senza alcun dubbio può dichiararsi che il vino e la viticoltura costituiscono argomento della maggior parte delle decine di migliaia di carte conservate nell'Archivio Storico dei Georgofili. Quando, nel corso del tempo, le viti e l'uva furono attaccate da parassiti e malattie che portarono alla distruzione del prodotto, l'Accademia divenne punto di riferimento, fucina di idee, luogo di sperimentazione e il suo ruolo tecnico-scientifico non perse mai quel connotato di profonda e radicata umanità che permetteva all'istituzione fiorentina di vedere dietro un raccolto distrutto, la sofferenza di un'intera economia e la miseria dei contadini.

Il primo pubblico concorso bandito dall'Accademia sulla vite e sul vino era datato 10 aprile 1771 e il suo titolo: *Qual debba essere la cura della pubblica autorità, quale l'opera e l'industria dei possessori per accrescere, dilatare e conservare il commercio estero dei vini in Toscana*⁹⁰

⁹⁰ Bando del 10 aprile 1771: «Qual debba essere la cura della pubblica autorità, quale l'opera e l'industria dei possessori per accrescere, dilatare e conservare il commercio estero dei vini in Toscana», AG, AS, Busta 105.3a-b.

era particolarmente significativo in quanto condensava l'idea ben articolata e dettagliata che ispirava l'atteggiamento dell'Accademia fiorentina verso questo importantissimo oggetto di «pubblica economia». Veniva infatti chiamata in causa per un verso la «pubblica autorità» il cui intervento era ritenuto fondamentale per la ripresa di tale settore dell'agricoltura e del commercio e dall'altro si richiamavano i «possessori»: dalle loro forze congiunte poteva discendere un nuovo vigore per questo importante ramo dell'economia nazionale.

Il concorso, reiterato l'anno successivo, vide la partecipazione di tre concorrenti le cui memorie sottolinearono che il problema primo e più urgente da risolvere era quello legato alla qualità dei vini toscani che si dimostravano veramente scadenti e tali da non poter sostenere alcun confronto con quelli prodotti all'estero. Tutti e tre gli studi ricevettero il plauso dell'Accademia ed in particolare quello proposto dal pievano Ferdinando Paoletti che esordiva con il motto «Vin toscano d'ogni vino il re» e che con l'approvazione dell'Accademia, uscì a stampa per i torchi di Stecchi e Pagani nel 1774 con il titolo *L'arte di fare il vino perfetto e durevole*⁹¹.

Di *arte* parlava Paoletti e affermava:

credo che la mia [memoria] insegni con precisione, e con chiarezza la vera arte di fare il vino (...) Quest'arte, non bisogna lusingarsi, quest'arte si necessaria specialmente in Toscana, dove la fabbricazione di questa derrata, se si sapesse conoscere, dovrebbe essere la più rispettabile, e la più preziosa di tutte le nostre fabbriche, quest'arte io dico è sconosciuta quasi totalmente da noi» e ciò era a suo vedere motivo di «rimprovero che (...) dovrebbe cuoprir di rossore»⁹².

Questa stessa ignoranza era denunciata da Marco Lastrì il quale accusava i contadini anche di «indolenza», che manifestavano chiaramente quando dovevano rinnovare vecchi vitigni o dovevano impiantarne di nuovi: le loro scelte cadevano su qualità di uve non adatte e dunque i vini che ne risultavano «invece di convenire a sto-

⁹¹ F. PAOLETTI, *L'arte di fare il vino perfetto e durevole da poter servire all'esterno commercio* ..., Firenze, nella Stamperia Stecchi e Pagani, 1774.

⁹² *Ivi*, pp. XVI-XVIII.

maci delicati» erano solo buoni ad essere «consumati nelle osterie, con danno ancora per la salute, perché snaturati»⁹³.

L'Accademia dei Georgofili, proprio per rimuovere questa ignoranza e l'indolenza dei contadini, impegnò tutte le sue forze e tutte le sue risorse per dare avvio ad una riforma sostanziale che doveva riguardare da un lato la cura delle vite e dall'altro la fattura dei vini: sollecitò studi, bandì pubblici concorsi, svolse un'attività di promozione editoriale sostenendo la stampa di scritti e memorie che potevano stimolare ed incentivare l'emulazione; infine riconfermò anche in questo contesto la sua vocazione alla sperimentazione accogliendo con curiosità scientifica ogni suggerimento e innovazione⁹⁴.

Eppure questa bevanda, esaltata nel corso del tempo per le sue virtù farmacologiche e terapeutiche (antidepressiva, ansiolitica, lassativa, stimolante, antisettica), sembrava attirare le mire più sfacciate dei commercianti senza scrupoli e quelle dei ladruncoli affamati che sciamavano per le campagne rovinando le vendemmie⁹⁵. La stessa autorità governativa era dovuta intervenire fin dall'inizio del Settecento con provvedimenti punitivi in presenza di osti e venditori che incuranti della qualità del vino, ne facevano incetta acquistandolo direttamente «in su la vite» e così la bontà di ciò che veniva venduto non poteva essere in alcun modo garantita; monopolizzando poi tutto il prodotto erano gli stessi venditori che ne fissavano il prezzo (ovviamente al rialzo) e dunque i poveri erano i primi a dover rinunciare ad una bevanda così corroborante per chi come loro era adibito a lavori pesanti e di fatica.

Alto il prezzo e scadente la qualità: più di un bando granducale era stato emanato contro la vendita di vini andati a male per timore che dal loro consumo ne derivasse qualche «mala infezione»; pene severe erano state previste per chi ne smerciava o ne regalava: ol-

⁹³ M. LASTRI, *Lezioni di agricoltura ... ristampate per la quarta volta con aggiunte e note del priore Jacopo Ricci ...*, Firenze, Giuseppe di Giovacchino Pagani, 1819-1821, 6 v., citaz. dal v. 3, nota a pp. 118-119.

⁹⁴ È impossibile fornire una indicazione esaustiva di tutti gli studi che furono compiuti in ambito accademico a questo riguardo. Si rinvia comunque per il secolo XVIII e buona parte del XIX al volume *Vitivinicoltura tra la fine del '700 e la crisi fillosserica. Il contributo dei Georgofili*, Firenze, 1997 e alla bibliografia ivi contenuta.

⁹⁵ I contadini si vedevano costretti a vendemmiare anticipatamente quando ancora l'uva non era giunta a maturazione, con gravi ripercussioni sulla qualità del vino.

tre le consuete multe pecuniarie, era anche contemplata la perdita del vino che veniva gettato davanti all'abitazione di colui che lo aveva venduto o regalato.

Se ripetute erano le adulterazioni, non minori erano le frodi che osti e tavernieri imbastivano a danno dei viandanti e che non riguardavano soltanto la qualità del vino venduto, ma anche la sua quantità: fu per questo motivo che all'inizio del Settecento vennero introdotti obbligatoriamente presso le mescite i «fiaschi marcati» sotto pena di multe e di punizioni corporali.

La qualità del vino divenne per l'Accademia dei Georgofili uno degli scopi principali e molto del suo impegno fu diretto verso questo aspetto dell'attività agricola; quando per cause diverse, il vino veniva a mancare, i Georgofili, consapevoli di quanto fosse importante un buon bicchiere sul fisico e sul morale della gente, molto si adoperarono per trovare bevande succedanee e per suggerire la fabbricazione di altri «spiritosi liquori»⁹⁶. «Fra le molte sostanze che l'uomo ha saputo preparare ed appropriare ai suoi bisogni, non ven'è forse alcuna, che per la molteplicità, e per l'importanza degli usi, cui si destinano, possa compararsi alle sostanze grasse ed oleose»: così esordiva Giuseppe Gazzeri in una sua memoria letta ai Georgofili il 6 marzo 1805⁹⁷. All'olio di oliva era riservata la massima attenzione ed il nostro Georgofilo collocava questo pregiato prodotto al primo posto fra le sostanze grasse e dichiarava che le «preziose qualità» di cui era dotato lo avevano destinato da sempre «quasi esclusivamente (...) alla preparazione [degli] alimenti». Tuttavia, proseguiva l'autore, questa pregiata sostanza veniva spesso distolta dal suo utilizzo prioritario per essere destinata ad altri scopi; l'autore denunciava questa «usurpazione» poiché danneggiava essenzialmente i poveri che ne godevano usualmente solo di «qualche

⁹⁶ Si citano alcuni scritti al riguardo: G. GIULI, *Sulla distillazione del sugo fermentato dei frutti del Sambuco*, «Atti», 8, 1807, pp. 388-394; C. RIDOLFI, *Sull'acquetta di mele*, «Atti», *Continuazione*, 1, 1818, pp. 182-184 e dello stesso autore *Sull'acquavite di bacche di patate*, «Atti», *Continuazione*, 1, 1818, pp. 509-511; S.B. GUARDUCCI, *Metodo per fare un vermouth passabilmente piacevole*, 2 luglio 1826, c. 5, AG, AS, *Busta* 68.760.

⁹⁷ G. GAZZERI, *Delle sostanze oleose e grasse, sì del regno vegetabile che animale, e dell'importanza dei succedanei, che possono alle medesime sostituirsi, in specie pe' bisogni delle arti*, «Atti», 7, 1812, pp. 357-370.

stilla» e metteva dunque a disposizione tutte le sue ricerche e conoscenze per individuare validi succedanei da impiegare in attività ed utilizzi nei quali l'olio di oliva era senza ombra di dubbio sprecato⁹⁸.

Altri scritti, prima e dopo Gazzeri, erano stati presentati ai Georgofili con identico tenore, ad iniziare da quello che decenni prima Francesco Pagnini aveva sottoposto alla pubblica adunanza del 7 settembre 1767 nel quale aveva affermato di aver individuato nell'olio tratto dal sanguine se non una sostanza atta a «servire per condimento» almeno una atta a «supplire (...) a quello di oliva per uso dei lumi, e delle manifatture». Pagnini si proponeva con la sua memoria di «eccitare nell'animo degli altri la voglia di esaminare» e «indurre, ed animare i contadini ad applicarsi a spremere l'olio di una pianta, che non costa nessuna spesa, che nasce, e cresce presto sopra tutti i terreni con grandissima facilità, e senza cultura (...) e per mezzo [della] quale si risparmierebbero una porzione almeno dell'olio di oliva, che abbisogna per le loro lucerne, e forse ancora per i condimenti»⁹⁹.

Preziosa sostanza l'olio d'oliva: verso di essa erano necessarie tutte le attenzioni non solo per non sprecarlo, come si è visto, in usi impropri, ma anche per centellinarlo nel consumo alimentare. Vitale Magazzini suggeriva addirittura di tenerlo sotto chiave, ben riparato da abusi di massaie troppo prodighe:

⁹⁸ «Altri bisogni, e specialmente quelli di alcune arti ne hanno usurpato una gran porzione, ed una enorme quantità di questa preziosa sostanza viene impiegata in altri usi, come per illuminare, per acconciar le lane, e prepararle alla filatura, per la fabbricazione dei saponi, ed altro, sicché le officine di queste arti, non meno che le lampadi che illuminano l'interno di molte case, e fino le pubbliche strade, rigurgitano di questo fluido, di cui il povero può appena con qualche stilla render meno ingrato l'uso di uno scarso e vile alimento»: *ivi*, pp. 358-359.

⁹⁹ F. PAGNINI, *Dell'olio di sanguine...*, «Atti», 1, 1791, pp. 69-75, citaz. a pp. 73 sgg. Circa le piante dalle quali trarre sostanze oleose da servire come succedanee all'olio di oliva in usi non alimentari, furono annoverati oltre il sanguine del Pagnini, anche il papavero grigio e la marruca. Il primo costituì oggetto dello studio di Ippolito Matteuzzi che porta titolo *Olio economico di papavero grigio* («Atti», *Continuazione*, 1, 1818, pp. 639-643); della seconda trattò l'avvocato novarese Benvenuto Poggio in una memoria presentata ai Georgofili il 1 luglio 1832, *Sopra l'uso dell'olio di marruca*, AG, AS, c. 4, *Busta 72.940*. Successivamente Alessandro Rivani si fece promotore dell'estrazione dell'olio dalla sansa e presentò il frolo, l'apparecchio ideato allo scopo dall'abate Nicola Felice Tomeoni che lo aveva reso di pubblica conoscenza già dal 1810, cfr. A. RIVANI, *Estratto sul frolo*, «Atti», *Continuazione*, 1, 1818, pp. 369-380.

Si mette negli orci, ò Vettine, o nelle conserve, o nelle pile di pietra chi ne ha quantità: E nelle pile si può misurare con segni ; e serrare anco a chiave; Et così ci conserua buono, bello, e chiaro, et non iscema quando si ripon, chiaro et non sala. Però si dice mercante d'olio; mercante d'oro¹⁰⁰.

Oltre le ottime qualità per la cucina, all'olio d'oliva erano attribuite grandi virtù terapeutiche: mitigava i dolori delle coliche, quelli articolari e «della sciatica», difendeva dal freddo e ammorbidiva l'epidermide. Serviva anche mescolato con aceto o con vino, ad attenuare il mal di denti.

Delle sostanze zuccherine e del sale

Allo zucchero e al sale le popolazioni del Settecento e dell'Ottocento affidarono sempre più il compito di esaltare il gusto delle pietanze e questi due ingredienti finirono per soppiantare quasi totalmente le «droghe» di cui si era fatto largo uso nei secoli precedenti continuando una tradizione culinaria che affondava le proprie radici nel Medioevo e nell'Antichità.

È indubbio che il miglioramento dell'agricoltura e il conseguente aumento quantitativo e qualitativo dei prodotti, condussero a modificazioni notevoli e generalizzate delle abitudini alimentari, ma è altrettanto vero che zucchero e sale per l'alto costo che avevano sul mercato erano riservati alle pietanze più accurate e alle tavole più ricche.

Fu pertanto impegno dei Georgofili quello di individuare e proporre soluzioni che rispondessero da un lato alla richiesta della popolazione, dall'altro alla necessità di ridurre i costi di acquisto all'estero.

La massiccia importazione di zucchero e le gravi ripercussioni sull'intera economia del Granducato furono lamentate da Giacomo Sardini in una memoria presentata ai Georgofili all'inizio del 1794¹⁰¹. «Ci siamo fatti una necessità di mendicare da lontanissime

¹⁰⁰ V. MAGAZZINI, *Coltivazione toscana...*, cit., p. 8.

¹⁰¹ G. SARDINI, *Della dolcezza nella composizione degli alimenti; Mem. del Sig. March. Giacomo Sardini ... letta il dì 2 aprile 1794*, «Atti», 3, 1796, pp. 160-183.

contrade i mezzi di appagare il gusto della dolcezza», scriveva il socio corrispondente dei Georgofili, rilevando quanto l'agricoltura ne aveva sofferto in una delle sue principali attività: l'apicoltura. Nel tracciare una breve storia degli alimenti dolcificanti in uso fino dall'Antichità classica, Sardini ricordava con una punta di nostalgia il sano e semplice miele, oggetto principale di prelibati alimenti, come il *melimelum*, lo squisito composto di mele cotogne e di miele tanto decantato dagli antichi autori, o di bevande come l'*hydromel*, l'*aqua mulsa*, l'*apomeli*, l'*aximel*, costituito da una miscela di aceto e miele, o l'*elomeli* che si otteneva dall'infuso di miele nel vino. Il miele inoltre unito al pane costituiva una pietanza semplice ma fortemente nutriente e ristorativa per l'organismo; gli Antichi gli attribuivano grandi capacità curative poiché ritenuto «dono degli dei, rugiada celeste, ed emanazione degli astri».

Lo zucchero di importazione lo aveva quasi totalmente soppiantato e la trascuratezza in cui era caduta la cura degli alveari andava imputata oltre che alla cattiva volontà dei contadini, anche alle nuove abitudini alimentari che ne escludevano l'uso. I Georgofili cui questa situazione era ben nota avevano cercato di porvi rimedio promuovendo all'inizio del 1783 un pubblico concorso avente ad oggetto l'allevamento delle api e l'individuazione dei motivi di decadenza di tale attività¹⁰². L'Accademia fiorentina era consapevole dell'importanza che l'allevamento delle api aveva nella economia della famiglia contadina, sia come possibile occasione di guadagno, sia e principalmente come fonte di sussistenza: accanto alla cera utile per far candele per uso domestico e per poter essere eventualmente vendute nei mercati, il miele costituiva alimento importante per la gente della campagna.

La memoria di Sardini si poneva anche come tentativo di conciliare un prodotto di alta qualità come il miele toscano con il nuovo costume alimentare e confidava nella ricerca dei chimici al fine di riuscire ad ottenere miele che incontrasse il gusto di palati

¹⁰² Bando del 2 aprile 1783 sul tema: *Posto che il clima della Toscana sia adattato universalmente come pare all'educazione delle api, si desidera che vengano indicati i motivi per i quali si sia finora trascurato questo utilissimo oggetto e con quali mezzi si possa ristabilire e propagare utilmente per tutto lo stato*, AG, AS, Busta 107.16a-l. La memoria di Carlo Castelli fu ritenuta degna di premio e quella dell'ungherese Gaetano Harasti ricevette menzione speciale e l'autorizzazione alla stampa.

ormai abituati al sapore dello zucchero. A tale riguardo egli ricordava gli studi e gli esperimenti compiuti dal chimico Lowitz che era riuscito ad estrarre una sostanza dal carbone capace di spogliare il miele «della sua mucillaggine fino al segno di ricavarne una porzione di zucchero». Da parte sua Sardini aveva eseguito delle ricerche sul mosto di uva al fine di estrarne la materia zuccherina. Portando ad ebollizione il mosto, avendo cura che il fuoco si mantenesse sempre ben regolato, era riuscito ad ottenere una «cozione di un giulebbe a perla» che era stata servita alla sua tavola utilizzata in pietanze diverse; i suoi ospiti avevano manifestato tale gradimento al punto da indurlo a tentare nel periodo estivo la confezione di sorbetti. Questi erano risultati di ottima qualità e coloro che li avevano gustati non avevano percepito alcuna differenza di gusto rispetto a quelli realizzati con zucchero. Sardini annunciava di aver continuato i suoi esperimenti e che era riuscito a perfezionare ulteriormente il giulebbe, sottoponendolo ad un secondo processo di raffinamento; il prodotto che aveva ottenuto aveva perso totalmente il sapore di mosto ed era molto simile allo zucchero.

Nel 1798 la Stamperia di Filippo Stecchi licenziava un libretto di piccolo formato ed esiguo di consistenza che forniva pratiche notizie per fare zucchero con l'uva¹⁰³. Il breve scritto, pubblicato privo di indicazione di autore, altro non era che la presentazione delle ricerche e degli esperimenti, peraltro già noti al pubblico, effettuati da Domenico Tommasi di Napoli; all'anonimo autore il metodo di Tommasi era parso talmente semplice e praticabile da chiunque che aveva ritenuto utile proporlo nuovamente al pubblico. L'operetta presentava sei diversi procedimenti messi in atto «per ottenere dall'uva lo sciroppo purificato per mezzo del carbone, lo sciroppo del mosto cotto, lo zucchero come quello d'America, la purificazione dello zucchero, la purificazione dello zucchero di prima cotta in poche ore»¹⁰⁴.

Nell'adunanza accademica dell'8 gennaio 1806 Antoine Augu-

¹⁰³ *Della maniera di far lo zucchero coll'uva*, Firenze, nella Stamperia di Filippo Stecchi, 1798.

¹⁰⁴ *Ivi*, p. 7.

stin Parmentier veniva nominato insieme a numerosi altri eminenti personaggi, socio corrispondente dei Georgofili. Il rapporto fra l'istituzione fiorentina e il chimico francese, ormai celebre per i suoi numerosi studi sulle patate e per le prelibate pietanze che con queste egli aveva ideate, fu ricco e duraturo. Ai Georgofili l'illustre francese trasmise tutte le sue opere che in quegli anni, a ritmo frequente, vedevano la luce e l'Accademia ricambiò l'omaggio incaricando alcuni fra i suoi membri di studiare gli scritti ricevuti e di farne relazione in pubblica adunanza. Tale fu il caso del volume contenente la *Instruction sur les moyens de suppléer le sucre* apparso a Parigi nel 1808 presso l'editore Méquignon¹⁰⁵; Giovanni Menabuoni fu incaricato di stendere relazione in proposito e nell'adunanza del 5 aprile 1809 presentò le sue osservazioni all'opera di Parmentier¹⁰⁶. Menabuoni lodò gli studi compiuti dal collega francese ed analizzò tutte le operazioni indicate da Parmentier per ottenere materia zuccherina, dalla scelta dell'uva, alla sua raccolta, alla confezione del mosto. Il Georgofilo descriveva poi alcune preparazioni già sperimentate dal francese, che si potevano ottenere con l'uva e che si erano rivelate ottime al gusto ed utili per l'alimentazione, dagli sciroppi, alle conserve, alle confetture di mosto. Quanto agli sciroppi l'illustre chimico francese aveva fornito alcune ricette per ricavarne oltre che da uva anche da pere e da mele, nonché da carote; aveva inoltre fornito istruzioni per produrre dei ratafià, ottimi liquori aromatizzati con semi ed erbe diverse (anice, finocchio, prezzemolo, etc.), che si ottenevano dalla macerazione in alcool di frutti (ciliegie, lamponi, uva spina) e noccioli di albicocca e di pesca.

Nel 1812 Antoine Augustin Parmentier inviava ai Georgofili, ac-

¹⁰⁵ A.A. PARMENTIER, *Instruction sur les moyens de suppléer le sucre dans les principaux usages qu'on fait la médecine et l'économie domestique*, Paris, Méquignon, 1808; cfr. Lettera di Joseph Marie de Gerando, datata Firenze 24 novembre 1808, con la quale trasmetteva l'opera di Parmentier ai Georgofili, «Atti», 7, 1812, p. 7.

¹⁰⁶ G. MENABUONI, *Estratto delle istruzioni pubblicate da Parmentier sopra i mezzi per supplire allo zucchero*, 5 aprile 1809, c. 17, AG, AS, *Busta* 63.410. Sullo zucchero estratto dall'uva, cfr. anche la memoria presentata ai Georgofili nel settembre del 1815 da Giovanni Carboncini il quale sottoponeva al giudizio accademico il disegno di una «macchina per l'evaporazione del mosto» da lui ideata, cfr. G. CARBONCINI, *Sopra lo zucchero d'uva*, 15 settembre 1815, c. 13, AG, AS, *Busta* 91.83.

compagnato da una lunga lettera, il supplemento al suo trattato sugli sciroppi e conserve d'uva¹⁰⁷ e confidava nell'interesse dell'Accademia fiorentina verso questo «genre de ressource nationale»; grazie agli studi di valenti chimici, sottolineava Parmentier, si era ormai giunti a un grado tale di perfezione che i prodotti che si ottenevano potevano non soltanto figurare alle mense degli agiati, ma anche «rivaliser ceux de la betterave, et partager l'avantage de remplacer partout le sucre des cannes»¹⁰⁸.

L'interesse dei Georgofili su tale aspetto della attività produttiva, se scaturiva dalla necessità di offrire una soluzione al commercio con l'estero, era altrettanto determinato dal maturare di un atteggiamento che andava sempre più a definire i contenuti della «domestica economia» alla quale era demandato il compito di migliorare qualitativamente il livello di alimentazione delle popolazioni, con l'arricchire in varietà e gusto le pietanze.

Allo zucchero estratto dalle castagne faceva invece riferimento la memoria di Giuseppe Guerrazzi letta ai Georgofili nel giugno del 1811¹⁰⁹. L'autore dopo aver sottolineato di voler offrire il proprio contributo allo sforzo di tanti ingegni italiani e d'Oltralpe coalizzati per risolvere il problema delle massicce importazioni di zucchero di canna, dichiarava di aver già depositato a tutela delle ricerche eseguite, i risultati di quanto ottenuto. Le castagne, sosteneva Guerrazzi, oltre ad essere alimento degli abitatori delle montagne, erano ottime per produrre farina di buonissima qualità dalla quale si otteneva pane altrettanto squisito; durante i suoi esperimenti, dai quali aveva ottenuto zucchero raffinato al pari di quello dell'*arundo saccharifera*, aveva avuto modo anche di gustare lo sciroppo che era derivato dall'acqua di cui si era servito per sottoporre a lavaggio prolungato le castagne. Unica cautela da osservare, raccomandava Guerrazzi, era evitare la fermentazione: il

¹⁰⁷ A.A. PARMENTIER, *Aperçu des resultats obtenus de la fabrication des sirops et des conserves de raisins dans le cours des années 1810 et 1811 ...*, Paris, de l'Imprimerie Impériale, 1812.

¹⁰⁸ Lettera di A.A. Parmentier a G. Sarchiani, Parigi 20 maggio 1812, c. 2, AG, AS, Busta 25.534.

¹⁰⁹ G. GUERRAZZI, *Memoria riguardante la estrazione dello zucchero dalle castagne*, 14 giugno 1811, c. 8, AG, AS, Busta 63.435.

prodotto in questo caso sarebbe risultato non gradevole al palato.

Certo è che il decreto emanato dal Governo francese all'inizio del 1812 che vietava l'importazione di zucchero di canna e dell'indaco provenienti dalle colonie inglesi, impose anche alla Toscana di dover velocemente mettere a frutto quanto studi teorici e pratiche esperienze avevano fino a quel momento messo a punto. Firenze fu dotata di un laboratorio di ricerca istituito presso l'antico convento del Maglio che doveva procedere ad esperimenti per l'estrazione dello zucchero dalla barbabietola. Il laboratorio venne affidato a valenti chimici e farmacisti, fra i quali i Georgofili Gazeri, Targioni Tozzetti, Mascagni e Pagni, farmacista di Santa Maria Nuova. Il decreto governativo stabiliva inoltre che l'Accademia dei Georgofili doveva vigilare sulla attività del laboratorio e doveva trasmettere a cadenza regolare di otto giorni relazione di quanto compiuto. A Firenze veniva istituita inoltre una fabbrica per l'estrazione dello zucchero dalla barbabietola; il decreto imponeva anche di dare avvio alla sua coltivazione e stabiliva che cento ettari di terreno nel Dipartimento dell'Arno dovevano essere destinati a tale scopo¹¹⁰.

Gli studi sulla barbabietola si intensificarono in ambito georgofilo e ci fu anche chi come il meccanico Lorenzo Turchini pensò di ideare delle macchine atte alla sua triturazione¹¹¹.

Alle saline di Volterra cui fin dalla seconda metà del Settecento veniva attinto sale quasi esclusivamente adoperato a scopo medici-

¹¹⁰ Cfr. *Lettera* di J. Fauchet, Prefetto del Dipartimento dell'Arno al Presidente dell'Accademia dei Georgofili, 13 maggio 1811, «Atti», 7, 1812, pp. 14-20. Alla metà degli anni Trenta dell'Ottocento in occasione di una delle consuete riunioni a Meleto, Policarpo Bandini presentò una breve, ma puntuale memoria inerente lo «zucchero indigeno». L'autore si dichiarava lieto nel constatare che l'importazione di zucchero era andata diminuendo e che per contro la coltivazione di barbabietole si era notevolmente diffusa e l'estrazione dello zucchero si andava ormai configurando come una vera e propria attività di tipo industriale; ipotizzava addirittura l'istituzione di almeno 80 grandi fabbriche per ottenere prodotto sufficiente per rispondere al fabbisogno annuo della Toscana, calcolato in circa dodici milioni di chilogrammi, cfr. P. BANDINI, *Due parole sullo zucchero indigeno*, 14 giugno 1837, c. 2, AG, AS, *Busta 93.210b*.

¹¹¹ L. TURCHINI, *Memoria sui vantaggi della coltura delle barbabietole da zucchero e su una affettatrice delle medesime inventata dal relatore*, 4 febbraio 1837, c. 8, AG, AS, *Busta 75.1064*. Dalla metà degli anni Trenta fino ad oltre il 1850, il «Giornale Agrario Toscano» e gli «Atti» testimoniano con la vastità di studi pubblicati, l'interesse e l'attenzione dell'Accademia verso questo vegetale utile per alimento sia all'uomo sia agli animali.

nale (il sale era infatti un ottimo purgante)¹¹² e quale ottimo corroborante per gli animali, e a quelle di Portoferraio, i Georgofili dedicarono particolare attenzione sia per aumentarne le potenzialità produttive, sia per migliorare la qualità del prodotto. Sfruttare i bacini naturali in prossimità del mare, come sosteneva Ubaldino Peruzzi all'inizio del 1848¹¹³, o ampliare e ammodernare le saline già presenti nel Granducato, come invece scriveva Gaetano Burci, erano queste le linee entro le quali procedeva l'indagine dei Georgofili¹¹⁴.

Peruzzi nel suo lungo studio prospettava alcune soluzioni per migliorare la qualità del sale toscano e citava ad esempio quanto realizzato nel sud della Francia, dove fin dall'Antichità era stato predisposto un sistema di canalizzazione lungo e tortuoso entro il quale l'acqua marina si muoveva rimanendo a lungo sottoposta all'azione dell'aria, per giungere in bacini dove sostava fino a completa evaporazione. Il sale che se ne otteneva era di qualità eccellente, uguale a quello prodotto nelle saline dell'interno. Riteneva possibile attuare questo anche in Toscana.

L'Accademia dei Georgofili nominò apposita Commissione per esaminare la memoria di Peruzzi, insieme ad altra, di Giovan Battista Pandolfini Barberi, con medesimo oggetto. Andrea Cozzi che stese il *Rapporto* finale espresse lodi per entrambi i lavori, ritenuti necessari per il progresso di «questo ramo di attività» e convenne con entrambi gli autori sulla necessità di ridurre ulteriormente i costi di produzione affinché il sale potesse divenire oggetto di più ampio consumo¹¹⁵.

I nostri agricoltori si cibano di pane di grano puro, e solo nelle annate le più scarse vi mescolano un terzo di fave. Quando è mite il prezzo della carne, i più la mettono al fuoco due o tre volte la settimana,

¹¹² Al riguardo, cfr. U. HÖFER, *Sopra il sal mirabile cavato dalla Grose delle Saline di Volterra; Memoria ... letta il dì 5. Agosto 1789*, «Atti», 2, 1795, pp. 233-244.

¹¹³ U. PERUZZI, *Della fabbricazione del sale in Toscana. Memoria letta ... nell'adunanza del 19 marzo 1848*, «Atti», *Continuazione*, 26, 1848, p. 192-206.

¹¹⁴ G. BURCI, *Sulle giaciture salifere del Volterrano e sopra un nuovo ed economico metodo di fabbricazione del sale comune*, 10 luglio 1853, c. 27, AG, AS, *Busta* 81.1397.

¹¹⁵ A. COZZI, *Rapporto della commissione istituita per l'esame delle due memorie sul sale presentate rispettivamente da Ubaldino Peruzzi e da Giovan Battista Pandolfini Barberi, riguardanti la fabbricazione del sale in Toscana*, 17 settembre 1848, c. 4, AG, AS, *Busta* 79.1304.

contentandosi negli altri giorni degli erbaggi del podere e delle civaie e patate.

Sogliono essere molto sobrii, e una volta sola al giorno, e ordinariamente la sera, mangiano la minestra, ma nell'epoca delle maggiori faccende fanno più pasti. Il consumo del vino per ogni adulto può valutarsi dai tre ai quattro barili di vino l'anno, poiché fann'uso del vino stretto e del vinello, o acquerello, riserbando in generale pochi barili di vino buono alla mietitura, e quello che loro avanza lo vendono per le spese comuni della famiglia. Il consumo dell'olio, compreso quello da lumi, può valutarsi dai sei agli otto fiaschi a testa¹¹⁶.

Questo scriveva intorno al 1840 Francesco Inghirami, disegnando la mensa di una famiglia contadina toscana, ed è evidente dalla lettura del quadro tracciato quanto fossero cambiate le abitudini alimentari, a testimonianza della profonda evoluzione economica e sociale avvenuta nel corso di circa un secolo.

¹¹⁶ F. INGHIRAMI, *Storia della Toscana ...*, Fiesole, 1841-1843, 16 vol., citaz. a pp. 230-231 del v. 11.

LUCIANA BIGLIAZZI - LUCIA BIGLIAZZI

IN CUCINA ... AI GEORGOFILI
ALIMENTI, PIETANZE E RICETTE FRA '700 E '800

Catalogo della Mostra



Accademia dei Georgofili
FIRENZE 2001