

CLAUDIO BARGELLI

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

Le memorie di viaggio di Arthur Young

Nel pieno del secolo dei Lumi, un osservatore d'eccezione, il *gentleman farmer* Arthur Young, nell'attraversare le terre del Parmense¹, annotava, con impietoso ma lucido realismo, il grave stato di arretratezza dell'agricoltura locale, ancor più evidente se comparato alle realtà vicine.

Early in the morning to Reggio. This line of country appears to be one of the best in Lombardy; there is a neatness in the houses, which are everywhere scattered thickly, that extends even to the homesteads and hedges, to a degree that one does not always find, even in the best parts of England (...). In the afternoon to Parma. The country the same; but not with that air of neatness that is between Reggio and Modena; not so well enclosed, nor so well planted; and though very populous, not so well built, nor the houses so clean and neat².

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

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

L'agronomo inglese, teorizzatore e convinto artefice della metamorfosi del mondo dei campi, aveva visto giusto³. Pur nell'avvicinarsi delle dinastie regnanti, l'agricoltura parmense giaceva immersa da secoli in un sonnolento e misoneistico perpetuarsi della tradizione, una sorta di codice genetico che contraddistinguerà a lungo le campagne, ostacolando tenacemente il processo di modernizzazione. La stessa distribuzione della proprietà terriera, ancora decisamente sperequata a favore del clero, contribuiva a cristallizzare ulteriormente l'assetto rurale. Come è stato giustamente rilevato, nel ducato «ricchezze e privilegio fiscale avevano nel clero il massimo beneficiario. I dati sulla presenza degli ecclesiastici (...) e sul loro patrimonio fondiario ed immobiliare sono sbalorditivi, in quanto denunciano una forza economica e sociale che non ha eguali in tutta la penisola»⁴.

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

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

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

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

po agricolo⁵. In tal modo, grandi enti religiosi, come i benedettini⁶, giungono a plasmare, nel corso dei secoli, un paesaggio inizialmente ostile, trasformando fitte boscaglie e sterili acquitrini in fertili e redditizi poderi⁷, in conformità a un coerente e lungimirante disegno di valorizzazione prediale⁸. Si tratta pur sempre di interventi che si inseriscono nell'alveo di una tradizionale *forma mentis*, dominata dal prioritario perseguimento dell'autosufficienza alimentare e che, in quanto tali, non sono ovviamente orientati al conseguimento di rilevanti incrementi nella produttività della terra. Ben si comprende, dunque, l'accento di stupore, l'implicita disapprovazione dello stesso Young che, condizionato dai criteri di efficienza del progredito contesto inglese, stigmatizza i fossilizzati anacronismi ducali – una realtà in cui il «santo Ufficio dell'Inquisizione [opera] in luogo di un'Accademia di Agricoltura»⁹ –, istituzionalizzati dalla politica conservatrice di Ferdinando di Borbone. Ma le sue parole cadranno nel vuoto: i tempi non sono ancora maturi per l'affrancamento del mondo dei campi dalla spirale della stagnazione e del sottosviluppo.

Le inchieste agrarie settecentesche

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

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

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

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

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

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

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

Nell'ultimo anno del suo governo, il ministro francese Du Tillot, permeato dello spirito statistico dell'epoca, intraprende una vasta indagine sullo stato dell'agricoltura nei territori ducali¹⁰. La struttura stessa dell'indagine – articolata in 17 domande rivolte agli ufficiali dei vari comuni, di cui 12 attinenti alla viticoltura e alla vinificazione – induce a ritenere che il principale obiettivo fosse sostanzialmente quello di risollevare le sorti del settore enologico, in analogia a quanto già intrapreso per la gelsicoltura¹¹. La tabella A riportata in appendice sintetizza i resoconti relativi ai primi 5 quesiti, di carattere generale e, pertanto, maggiormente idonei a delineare il quadro complessivo. I dati rilevati forniscono, seppure con ricorrenti lacune – il grado di analiticità varia notevolmente da zona a zona, a seconda della meticolosità del compilatore –, utili informazioni sulla natura dei suoli¹², le coltivazioni prevalenti, le tecniche colturali, le rese, nonché il prezzo della terra.

Animate da apprezzabili intenti ed elaborate sulla base di un cospicuo seppure eterogeneo materiale documentario, le *Relazioni sull'agricoltura* offrono, di fatto, una significativa descrizione dei difformi caratteri pedologici¹³, anche se il quadro complessivo non

¹⁰ Incaricato del reperimento delle informazioni è il collaboratore François Treillard. A sottolineare il rapporto di fiducia che legava Treillard a Du Tillot, una satira del 1771, «immaginando una statua dell'uomo che si voleva abbattere, [fece] di Treillard uno degli occhi del Du Tillot; l'altro era Joseph Garnier». Cfr. H. BÉDARIDA, *Parme et la France de 1748 à 1789*, Paris 1928 [trad. it. *Parma e la Francia (1748-1789)*, trad. di S. Della Vedova, introd. di G. Cusatelli, 1, Parma 1986, p. 169]. Il Benassi, ribaltando il giudizio favorevole del Cipelli – che identificava nel Treillard un esperto di dottrine economiche – così denigrava il collaboratore del ministro transalpino: «francese ex soldato, poi favorito di don Filippo, (...) non [diede] alcuna prova di essere competente per quel che riguarda l'agricoltura (...), più abile a riempire la propria borsa che ad arricchire le terre del Ducato». *Ivi*, p. 170.

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

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

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

presenta – a parte la progressiva diffusione del granturco – sostanziali novità rispetto all'età farnesiana¹⁴. Si perpetua il dominio in-contrastato delle graminacee (*in primis*, il grano), delle leguminose (soprattutto la fava) e della vite. Abbastanza diffusa la canapicoltura, mentre appare piuttosto circoscritta la coltivazione del lino che, una trentina di anni dopo, sarà confinato nel territorio piacentino¹⁵. Tra i cereali minori prevalgono la saggina, la spelta, il farro, la vecchia, la scandella e le cosiddette “misure di grani”, composte da diversi cereali. Risultano scarsamente applicati i nuovi sistemi di rotazione agraria mentre permane assai frequente la prassi del maggese, unitamente alla presenza di estesi pascoli comuni, sia nelle lande montuose, sia nelle zone rivierasche del Po. Le rese cerealicole appaiono alquanto oscillanti, sebbene decisamente assestate verso il basso¹⁶: il rapporto seme-raccolto raggiunge il valore di 6-8 soltanto nei più fertili appezzamenti di pianura, mentre scende a 3-4 nella maggior parte dei terreni, per declinare su rendimenti ancor più modesti nelle terre di montagna ove, quasi sempre, si raccoglie poco più del seminato e soltanto negli anni migliori si raddoppia a malapena la semente. Il costo d'affitto del terreno – variabile a seconda della qualità e dell'ubicazione più o meno decentrata – passa dalle 20-40 lire parmigiane alla biolca nei poderi più sterili e periferici, alle 60-100 e oltre nelle più feraci possessioni prossime alla città, quasi sempre fornite di infrastrutture rurali, prati e canapai. Piuttosto scarne si rivelano le notizie circa le tecniche colturali e gli attrezzi agricoli utilizzati¹⁷. Sulla viticoltura e sul processo di vinificazione si soffermano, invece, le ultime 12 risposte al questionario diramato dal ministro francese (in proposito, si veda tab. B in appendice). I più estesi vi-

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

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

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

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

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

gneti sono ubicati prevalentemente nella fascia collinare, ma quasi ovunque sono presenti vigne isolate o disperse nei vari poderi¹⁸. Una biolca di terra rende mediamente 50 pesi parmigiani (equivalenti a circa 410 chilogrammi) di uva, anche se non di rado la resa effettiva risulta inferiore a quella potenzialmente conseguibile. Non emergono precise valutazioni del canone di affitto dei vigneti in quanto solitamente incluso nel valore della proprietà¹⁹. Per quanto riguarda l'aspetto qualitativo, si evince una discreta varietà di uve, sia nere che bianche²⁰. Relativamente alle tecniche di vinificazione, si desume un quadro piuttosto omogeneo, sostanzialmente non difforme da quello delineato nelle memorie coeve²¹. Anche i vini più pregiati, come la malvasia, il trebbiano e il berzemino, si conservano al massimo per 2-3 anni, sono generalmente destinati all'autoconsumo e solo sporadicamente venduti alle osterie cittadine. Il mancato sviluppo di una manifattura enologica è riconducibile, non solo all'aleatorietà delle vendemmie – spesso compromesse dagli avversi andamenti meteorologici –, ma, altresì, ai primitivi ed empirici metodi di vinificazione e conservazione.

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

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

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

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

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

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

Quasi un ventennio dopo, in seguito ai gravi danni cagionati dal rigidissimo inverno del 1788-89²², le autorità ducali affidano all'abate Giambattista Guatteri – docente di Botanica all'università di Parma²³ – il compito di organizzare una nuova indagine agraria²⁴. Rispetto alla precedente rilevazione emerge un panorama più articolato, comprendente un'importante risorsa come l'allevamento. Negli ambiziosi propositi del curatore – consapevole che la modernizzazione del settore primario costituisse l'imprescindibile presupposto per lo sviluppo economico – i dati raccolti avrebbero dovuto confluire in un più ampio studio che, transcendendo i confini ducali, avrebbe assicurato un valido supporto conoscitivo «a favore di qualsiasi Stato che fosse geloso di far fiorire e perfezionare questa arte necessaria [agricoltura]»²⁵. L'esito della rilevazione è ancora una volta sconcertante, forse al di là delle più pessimistiche aspettative.

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

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

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

²⁵ *Ivi*, p. 125.

[Le] campagne squallide e spopolate, i pochi [coltivatori] rimasti abbandonati a se stessi dall'incuria e svogliatezza dei proprietari, senza direzione, privi di mezzi, scarsi di bestiame, alcuni sprovvisti persino degli attrezzi rurali, vinti dallo scoraggiamento e dal torpore si limitano a richiedere alla terra quel minimo che basti per non morire di fame (...). La vita di miseria influisce sulla stessa natalità, perché il contadino è ridotto a misurare il numero dei figli sulle scarse possibilità delle sue risorse²⁶.

Senza entrare nel dettaglio, dalla testimonianza in oggetto emerge una desolante realtà, dominata da un rassegnato fatalismo, da una grossolana ignoranza e dai più ostinati pregiudizi alla base di secolari quanto fallaci consuetudini²⁷: uno stretto connubio tra religiosità e superstizione che sembra permeare il respiro stesso del mondo dei campi. Domina ancora il sistema del maggese e le rotazioni, per lo più biennali, alternano frumento e granturco. L'aratura è superficiale ed eseguita con strumenti antiquati, le sementi sono raramente calcinate, i fossi e gli scoli abbandonati all'incuria. Anche l'allevamento è generalmente trascurato e gli animali pascolano su prati naturali. Nel persistere dell'atteggiamento parassitario dei proprietari terrieri – appagati dalla mera riscossione dei pesanti gravami di ascendenza feudale –, la miseria regna ovunque sovrana, tanto che i contadini abbandonano spesso le campagne per andare a rinfoltire le fila dei mendicanti cittadini.

Preso atto delle precarie condizioni in cui si dibatte il settore primario e individuata nell'ignoranza la principale causa dell'arretratezza, il Guatterri pone l'accento sulla necessità dell'alfabetizzazione – non solo di base, ma soprattutto agronomica – delle masse rurali, da affidarsi sia ai parroci di campagna sia a nuove «scuole teoriche e pratiche di agricoltura» decentrate capillarmente sul territorio²⁸.

²⁶ *Ivi*, p. 126.

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

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

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

Strascinato dal mio zelo per il bene del pubblico, desidererei che si stabilissero scuole teoriche e pratiche di agricoltura; ma siccome non si può distruggere l'uso, figlio nello stesso tempo dell'ignoranza e dell'infingardaggine, che presentando all'uomo testardo dei suoi usi delle prove evidenti delli vantaggi che devono risultare da tutt'altro metodo, desidererei, dico, che ciascun comune destinasse per questo una certa estensione di terreno di diversa qualità o facendone acquisto o prendendola in affitto; la metà si coltivasse secondo l'uso stabilito, e l'altra [fosse] impiegata alle prove. La spesa e i prodotti fossero tenuti in registro per confrontare ogni uno o due anni la porzione che non avrà avuto che l'uso per maestro con quella coltivata secondo i migliori metodi²⁹.

A giudizio dell'autore, il processo di modernizzazione non può, inoltre, prescindere dal frazionamento della proprietà pubblica coltivata in modo estensivo³⁰, dalla diffusione del credito agrario e dalla liberalizzazione del commercio dei grani, con il conseguente affrancamento dell'economia ducale dal rigido e controproducente vincolismo annonario³¹. È interessante osservare come il *Teatro*

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

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

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

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

d'agricoltura auspicato dal Guatteri preconizzi, per certi aspetti, il podere modello o sperimentale che troverà attuazione circa un secolo dopo grazie alle iniziative promosse da Antonio Bizzozero, instancabile direttore della Cattedra Ambulante di Agricoltura³². Al declinare del XVIII secolo soltanto le menti più lungimiranti sono in grado di scorgere all'orizzonte, tra le nebbie del pregiudizio, le vie che condurranno al rinnovamento agricolo. Le innovative proposte del botanico parmense, decisamente in anticipo sui tempi, rimarranno perciò inascoltate: il *Rifiorimento dello Stato di Parma proposto nel miglioramento di sua agricoltura e commercio* – benaugurante titolo della sua relazione – non troverà mai realizzazione in quanto la rinascita del settore primario sarà posteriore di alcuni decenni all'annessione al Regno d'Italia.

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

Il torpore dell'universo rurale era tale da vanificare ogni proposta innovativa. Sollecitato dallo stesso Du Tillot, fin dal 1762 il vescovo di Parma Francesco Pettorelli aveva progettato l'istituzione di una Reale Società di Agricoltura³³, finalizzata a «istruire con l'esempio; studiare e proporre i mezzi più adatti per il miglioramento delle colture e l'introduzione di nuove tecniche»³⁴. L'intento era quello di stimolare l'interesse dei proprietari terrieri per facilitare «l'apprendimento e la diffusione di scoperte ed utili avvertimenti»³⁵. Ma, nello

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

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

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

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

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

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

Analogamente, una circolazione ristretta ed elitaria preclude la diffusione dei vari trattati che lo stesso Du Tillot riceve dal banchiere Claude Bonnet – tesoriere della corte di Parma a Parigi –, incaricato dell'invio delle più recenti opere in materia di agricoltura e commercio³⁶.

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

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

Nel periodo di diffusione delle nuove dottrine fisiocratiche il ministro francese, pur non rinnegando i tradizionali precetti mercantilistici, si tiene costantemente aggiornato sulle innovazioni agronomiche³⁷, incoraggiando al contempo l'istruzione tecnica nelle campagne tramite la divulgazione di pubblicazioni «sulle colture particolari (...) [da] favorire negli stati di Parma, sui mezzi per aumentare le rese del grano o delle vigne, del gelso e delle altre piante e per acclimatarne di nuove, per dare maggiore impulso all'allevamento»³⁸.

Lo stesso periodico locale – la «Gazzetta di Parma»³⁹ – inizia a dedicare, seppure saltuariamente, un apposito spazio bibliografico⁴⁰ alle opere stampate nei principali Paesi europei⁴¹. È significativo

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

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

³⁸ *Ivi*, p. 302.

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

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

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

come, in questa articolata rubrica, l'agricoltura acquisisca gradualmente un rilievo crescente: a fianco dei vari *Dizionari delle arti e dei mestieri*, vengono infatti menzionati diversi trattati agronomici italiani e stranieri⁴² anche se, considerata la circolazione assai ristretta del foglio periodico, queste pubblicazioni ben difficilmente potevano raggiungere le contrade rurali.

Relativamente alla specifica realtà ducale, un cenno particolare merita un'ampia dissertazione anonima composta tra la seconda metà del Settecento e il primo scorcio dell'Ottocento, una sorta di *summa* del sapere agrario accumulato nel corso dei secoli. Articolato in diverse parti e sottoparti, scritto in uno stile elementare infarcito di espressioni dialettali e corredato di oltre un centinaio di disegni illustrativi, il manoscritto in questione⁴³ – rimasto inedito per quasi

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

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

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

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

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

Considerazioni conclusive

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

L'agire dell'uomo dei campi, conforme a un antico cerimoniale, permane orientato dalle fonti della saggezza popolare che, nel consacrare l'autorità della tradizione⁴⁵ – un retroterra millenario intriso

terra». *Ivi*, p. 28.

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

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

di culti animistici e pagani –, riflettono una mentalità fossilizzata nelle consuetudini e improntata a una supina sudditanza a precetti agronomici ereditati dalla notte dei tempi⁴⁶. Nel disegno armonioso della natura, illuminato dalla mano della provvidenza, il «tempo magico del contadino», il respiro stesso dell'universo rurale è ciclico, rituale, scandito dall'avvicinarsi delle albe e dei tramonti, dal ritmo lento e incerto delle stagioni, unica dimensione esistenziale in cui si muovono, da sempre, uomini e cose⁴⁷. La generalizzata apatia dell'aristocrazia terriera⁴⁸, disinteressata a gestire la terra – mero serbatoio di rendite – secondo criteri di efficienza aziendale, l'oggettiva indigenza dei coltivatori e la stessa rigidità dei contratti agrari – che, ben lungi dall'incoraggiare miglorie, tramandavano pedissequamente lo *statu quo*⁴⁹ –, tutto contribuiva a perpetuare l'arretratezza delle tecniche colturali, inchiodando decisamente verso il basso la produttività prediale. La «visione ancestrale del benessere e della ricchezza legati al grano sembrava inattaccabile, malgrado gli evidenti benefici che

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

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

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

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

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

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

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

Soltanto verso il tramonto dell'Ottocento, il tempo circolare e liturgico – dominio dell'empirismo e della superstizione – che, durante la «lunga, interminabile età del pressappoco»⁵¹, aveva sovrinteso all'universo rurale, inizierà a cedere gradualmente il passo al tempo lineare e incalzante del moderno imprenditore agricolo. All'aprioristico insegnamento, all'autorità morale del proverbio si sostituisce – in un percorso lento e non privo di contraddizioni e di rigurgiti di tradizionalismo – il freddo rigore e l'oggettivo riscontro della sperimentazione scientifica. Le prodigiose conquiste della scienza – e, in particolare, i progressi della chimica, della genetica, della microbiologia e della stessa meccanica⁵² – trasformeranno profondamente un volto plurisecolare, sconvolgendo prassi colturali pedissequamente tramandate dalla tradizione. Grazie agli *homines novi* che rivitalizzeranno l'ambiente parmense sul finire del secolo XIX, verrà realizzato

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

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

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

un organico e sistematico programma di affrancazione delle masse contadine dal giogo della più avvilente ignoranza⁵³.

Soltanto allora il tirannico «*empire de l'habitude*»⁵⁴ inizierà, a poco a poco, a sgretolarsi sotto i colpi delle geniali intuizioni degli agronomi-scienziati che rivitalizzeranno l'ambiente locale, creando lo spazio per un contesto socio-economico aperto, ricettivo e in costante divenire. Al termine di un cammino secolare, dunque, grazie a un provvidenziale intreccio di eventi e di sinergie, l'arretratezza dell'agricoltura parmense – già deplorata, verso la fine del Settecento, da Arthur Young⁵⁵ – cederà gradualmente il passo a una efficiente organizzazione agraria, a un sistema economico moderno e integrato.

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

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

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

APPENDICE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

