

Utilizzazione e coltivazione della fava (*Vicia faba* L.) in Italia dall'epoca romana al tardo medioevo

Già nei primi millenni avanti Cristo alcuni popoli conoscevano la fava(1) come coltura: i sumeri(2), gli egizi(3), gli e-

(1) L'inquadramento tassonomico della fava, *Vicia faba* L. (cfr. C. LINNEO, *Species plantarum*, J.T. de Trattuer, Vindobonae MDCCCLXIV, vol. II, p. 1039) è oggi ancora motivo di discussione. Le osservazioni e le ricerche sulle caratteristiche morfologiche della pianta allo scopo di poterla classificare in un gruppo omogeneo sono state particolarmente intense tra il XVII e la prima metà del XIX secolo. Molti botanici hanno descritto la fava come appartenente al genere faba (cfr. J.P. TOURNEFORT, *Institutiones rei herbariae*, Typographica regia, Paris MDCCXIX, vol. 1, p. 391; M. ADANSON, *Familles des plantes*, Vincent, Paris MDCCCLVIII, vol. II, p. 329; C. MOENCH, *Methodus plantas*, Nova libraria academiae, Morburgo MDCCCII, vol. I, p. 150; A.P. DE CANDOLLE, *Prodromus*, Treuttel et Wurtz, Paris MDCCCXXV, pp. 353-354) mentre Linneo la inserisce nel genere Vicia. In assenza di evidenze contrarie oggi viene comunque accettato che *Vicia faba* L. è una specie isolata incapace di ibridarsi con le altre specie del genere Vicia (cfr. P. PARRIN, M. LUCCHIN, *Genetica della produzione sementiera di soia e delle leguminose da granella*, in «Agricoltura e ricerca», 105, 1990, pp. 85-90). Gli studi di Cubero indicano per *Vicia faba* L. quattro gruppi o varietà botaniche: paucijuga, minor, equina e major (J.I. CUBERO, *On the evolution of Vicia faba* L., in «Theor. and Appl. Gen.», 45, 1974, pp. 47-51) distinti tra loro per le diverse dimensioni del seme. La varietà paucijuga è presente soltanto come pianta spontanea in India del nord ed Afghanistan, possiede semi piccolissimi e non riveste nessun interesse agricolo. Le altre varietà, alle quali faremo riferimento nel presente articolo, invece, sono tuttora coltivate per l'alimentazione umana, per l'ottenimento di foraggi e per la pratica del sovescio. La minor presenta il seme di dimensioni più ridotte (peso di 1000 semi inferiore a 700 g) rispetto alla major (peso di 1000 semi maggiore di 700 g), mentre quello dell'equina possiede grossezza intermedia (R. TESI, *Principi di orticoltura e ortaggi d'Italia*, Edagricole, Bologna 1987, p. 183). Esiste anche una classificazione basata su principi empirici con la quale si suole indicare la varietà major come «fava grossa», l'equina come «favetta» o «fava cavallina» e la minor come «favino» o «fava piccola» (A. FILIPPETTI, *Sistema riproduttivo e tecnica d'incrocio in Vicia faba* L., in «Sementi elette», IV, 1987, pp. 29-34).

(2) V.V. BIANCO, *Orticoltura*, Patron, Bologna 1990, p. 671.

(3) Non è sicuro che gli antichi egizi utilizzassero diffusamente il seme di fava come cibo a causa anche di certi pregiudizi che attribuivano ai legumi il significato di frutti impuri (ERODOTO, *Le Storie*, in *Erodoto e Tucidide*, Sansoni, Firenze 1967, II, 37, 5). Ad ogni modo è probabile che le fasce più povere della popolazione non nutrissero questo tipo

brei (4) e più tardi i greci (fava = Κνάμοι) (5) ne impiegavano i semi per l'alimentazione umana. Per la nostra penisola datare con precisione l'inizio della coltivazione di questa leguminosa è impresa ardua e probabilmente impossibile (6). Attraverso i reperti della civiltà etrusca non si è riusciti a stabilire se l'agricoltura di questo popolo, tra l'altro molto avanzata rispetto a quella dei loro contemporanei, conoscesse o meno la fava; nelle raffigurazioni di scene di lavoro nei campi od in testimonianze di altro genere non si nota nessun segno della sua esistenza, a differenza di altre piante erbacee, come il frumento, il farro e l'orzo, di cui esistono numerose tracce fin dal neolitico (7). Le prime notizie scritte risalgono al II secolo a.C. con i romani: nel trattato *De agricultura* di Marco Porcio Catone la fava (= *faba*) è citata due volte (8).

Nella realtà agricola descritta dallo scrittore latino la coltivazione della fava era senz'altro molto sviluppata (9). Negli avvicendamenti essa era inserita come pianta miglioratrice in virtù della positiva influenza

di superstizioni (cfr. A.P. DE CANDOLLE, *L'origine delle piante coltivate*, F.lli Dumulard, Milano 1883, p. 426).

(4) Le Sacre scritture riportano due volte la parola *Pol* che è stata tradotta per fava. Gli ebrei conoscevano e probabilmente coltivavano la pianta già nel primo millennio a.C. Nel secondo libro di Samuele (*La Sacra Bibbia*, Sadgos, Milano 1968, Vecchio Testamento 17; 27-29) il seme della fava figura insieme ad altre granaglie (grano, orzo, lenticchie) ed altri generi alimentari (farina, miele, latte e formaggi) tra le provvisioni che Shobi, Makir, e Barzelloi portano a David. Nel libro profetico di Ezechiele (*La Sacra Bibbia*, cit., Vecchio Testamento 4; 9-10) il legume è inserito in una miscela di semi che, ridotti in farina, andranno a formare un pane assai nutriente per il sostentamento del profeta durante l'assedio di Gerusalemme nei giorni della sua immobilità.

(5) OMERO, *Iliade*, a cura di C. MONTI, UTET, Torino 1944, Canto XIII, vss. 753-760. ERODOTO, *Le Storie*, cit., VIII, 66, 1. TEOFRASTO, *La storia delle piante*, volgarizzata e tradotta da F. FERRI MANCINI, Loescher, Roma 1901, pp. 268-296.

(6) Il percorso seguito dalla *Vicia faba* L. per raggiungere la nostra penisola a partire dalla zona d'origine (Mesopotamia) avrebbe interessato l'Anatolia, quindi la Grecia, l'Illiria e successivamente si sarebbe spostata verso le regioni italiane (cfr. J.I. CUBERO, *On the evolution of Vicia faba* L., in «Theor. and Appl. Gen.», 45, 1974, pp. 47-51).

(7) G. PAPASOGLI, *L'agricoltura degli etruschi e dei romani*, F.lli Palombi, Roma 1942, pp. 56-57.

(8) G. CURCIO, *La primitiva civiltà agricola e il libro dell'agricoltura di Marco Porcio Catone*, Vallecchi, Firenze 1929, p. 92.

(9) In questo periodo l'agricoltura romana presenta una notevole diffomità di situazioni regionali soprattutto dal punto di vista della proprietà, ma anche in relazione alle diverse realtà sociali ed economiche estremamente variabili da zona a zona. L'opera di Catone si riferisce ad un ben definito sistema agrario caratterizzato dalla grande proprietà lavorata da servi o schiavi. Questo tipo di organizzazione si riscontrava anche nell'Etruria e successivamente all'età romana giungerà con continuità fino al tardo medioevo (cfr. E. ROSSINI, C. VANZETTI, *Storia dell'agricoltura italiana*, Bologna 1986, pp. 62-66).

sulle caratteristiche chimico-fisiche del terreno (10). Benché i romani fossero evidentemente all'oscuro dei motivi biologici che regolano questo fenomeno (azotofissazione) essi capirono molto bene, attraverso la loro conoscenza empirica, dell'esistenza di queste preziose proprietà comuni a tutte le leguminose. Del resto tutta la tecnica colturale romana, che si tramanderà nei secoli successivi fino ad aver giustificazione e conferma dalla scienza moderna, sarà fondata sui principi della reintegrazione delle materie fertilizzanti del terreno non solo attraverso le concimazioni, ma in larga misura affidandosi alle proprietà miglioratrici delle leguminose.

Lo scopo di arricchire il suolo in sostanze nutritive era comunque perseguito senza rinunciare alla produzione del seme. Ciò comportava, evidentemente, una perdita di potere fertilizzante rispetto a quanto si poteva ottenere con il sovescio al momento della fioritura. Infatti per la fava, a differenza di altri legumi ed in primo luogo del lupino, l'eventuale interrimento degli steli veniva eseguito in epoca più tardiva, soltanto nel caso di una scarsa allegagione (11). La fava era quindi coltivata dai romani seguendo soprattutto altri indirizzi produttivi, principalmente l'ottenimento di granella secca ma anche la coltura ortiva (12).

Il seme era un prodotto di importanza non secondaria per l'alimentazione umana. Oltre al consumo diretto della granella, intera oppure più o meno frantumata, i romani conoscevano la possibilità di far pane dalla farina di fave (= *lomentum*), mescolandola, come era in uso anche presso altri popoli, con diverse farine di cereali, principalmente di frumento ma anche di panico (13).

La produzione di foraggio riguardava essenzialmente gli steli e le valve dei baccelli mentre i semi integri, come scrive Columella, vengono somministrati al bestiame soltanto in annate eccezionalmente ric-

(10) Cfr. F. BONCIARELLI, *Coltivazioni erbacee da pieno campo*, Edagricole, Bologna 1987, p. 142. La fava può essere considerata anche pianta da rinnovo in virtù della sua tecnica colturale che prevede lavorazioni profonde, sarchiature ed, almeno in passato, abbondanti letamazioni (cfr. L. GIARDINI, *Agronomia generale*, Patron, Bologna 1980, p. 292).

(11) M.T. VARRONE, *De re rustica*, in *Opere di Marco Terenzio Varrone*, a cura di A. TRAGLIA, UTET, Torino 1974, Lib. I, 23, 3. Il sovescio era pratica di uso comune presso altre popolazioni come ad esempio in Macedonia ed in Tessaglia (cfr. TEOFRASTO, cit., pp. 268-296). Vedi anche G.S. PLINIO, *Naturalis Historia*, volgarizzato dall'abate P. BORDONI, Silvestri, Milano 1852, Lib. XVIII, cap. XII.

(12) M.R. CAROSELLI, *Terra e produzione agraria nell'evo antico*, in «Rivista di storia dell'agricoltura», anno XXII, n. 1, p. 40. E. ROSSINI, C. VANZETTI, *Storia dell'agricoltura italiana*, Edagricole, Bologna 1986, p. 117.

(13) PLINIO, cit., Lib. XVIII, cap. XII.

che di prodotto (14). Seppure gli agricoltori romani ignorassero le ragioni profonde che legano le caratteristiche dei semi di fava (elevato contenuto proteico, valore nutritivo paragonabile a quello dell'orzo) ai risultati che il loro razionale utilizzo nell'alimentazione zootecnica può permettere, le esperienze pratiche avevano comunque condotto a ritenere che i semi secchi rappresentavano un ottimo alimento per la nutrizione invernale dei bovini e particolarmente per i giovani capi (15). Nell'allevamento del cavallo è probabile che la fava fosse alimento assai comune, mentre per gli ovini ed i suini era considerato un «mangime di lusso» da impiegarsi solo quando presente in abbondanza. In quest'ultimo caso essa veniva comunque mescolata, previa triturazione dell'intero baccello, ad altre essenze come l'orzo o la cicerchia (16). Per quanto riguarda gli usi zootecnici, il seme della fava entrava pure a far parte di miscele medicamentose per la tosse dei bovini e per gli stati di nausea dei suini (17). Inoltre i semi torrefatti rappresentavano un cibo ideale per predisporre i pavoni, sia maschi che femmine, all'accoppiamento, infatti, quest'alimento era ritenuto stimolante per l'eccitazione (18).

Presso i romani si rilevano alcuni tratti che denotano l'esistenza di credenze e di superstizioni relativi alla pianta della fava. Si deve tuttavia osservare che il fenomeno appare in misura molto più contenuta rispetto ad altre civiltà come ad esempio quella egizia e quella greca. Non si evidenziano tracce di pregiudizi simili a quelli attribuiti, più o meno fondatamente, a Pitagora dalla tradizione ellenica (19). Secondo Plinio il filosofo greco riteneva che nei semi trasmigrassero le anime dei morti e che il mangiar fave provocasse l'instupidimento delle menti e l'inquietudine dei sogni (20). Anziché essere oggetto di

(14) PLINIO, cit. Lib. XVIII, cap. XII. L.G.M. COLUMELLA, *De re rustica*, a cura di R. CALZECCHI ONESTI, Einaudi, Torino 1977, Lib. VI, 3.

(15) COLUMELLA, cit., Lib. VI, 3, 24.

(16) *Ibidem*, Lib. VI, 30, Lib. VII, 3, 4, 9.

(17) *Ibidem*, Lib. VI, 10, Lib. VII, 10.

(18) *Ibidem*, Lib. VIII, 11.

(19) Tuciddide cita le fave usate come gettoni di voto nell'elezione dei magistrati, avvalorando la probabile ipotesi che la famosa frase attribuita a Pitagora «astenetevi dalle fave», fosse riferita al ruolo del legume negli uffici elettorali e non a motivi di superstizione (cfr. TUCIDIDE, cit., VIII, 66, 1).

(20) PLINIO, cit., Lib. XVIII, cap. XII. Credenze sul trapasso delle anime dei morti nelle piante di fava sono giunte fino al nostro secolo, ad esempio in Sicilia se ne seminavano alcune sulle tombe (cfr. P. VIANI, *Trattato di orticoltura*, F. Battiato, Catania 1979, vol. II, p. 1112).

attribuzioni simboliche negative per i romani la fava in determinate occasioni, come ad esempio le messi e le vendite pubbliche, era segno di buon auspicio, per cui venivano portati sul luogo alcuni semi come simbolo benaugurante (21).

Un'ulteriore conferma dell'importanza rivestita dalla pianta durante il periodo romano è il ruolo ricoperto dal seme come offerta agli dei durante la celebrazione delle calende di luglio (calende fabarie) (22). Si riscontrano poi alcuni riferimenti alla fava nei nomi e nella toponomastica come ad esempio la famiglia dei *Fabi*, le isole *Fabarie* (oggi più note come Frisone) ed il fiume *Fabaris* (l'attuale Farfa affluente del Tevere) (23). Altre parole che sembrano trarre la loro origine da accostamenti con la pianta sono: *fabula*, che sta ad indicare qualcosa di gonfiato, e *fabari*, i cantori che mangiavano le fave per irrobustirsi la voce e che andavano in giro a raccontar novelle (24).

Le testimonianze relative alla storia di Roma, secondo Bianco, si riferiscono ad una fava a semi piccoli, forse corrispondente alle attuali varietà botaniche minor ed equina, mentre la major sarebbe comparsa soltanto intorno al 500 d.C. (25). Per questo motivo ed anche perché i georgici latini non rammentano mai in maniera esplicita il consumo del seme verde può sorgere il dubbio che anche la coltivazione ortiva fosse destinata prevalentemente alla produzione di granella secca.

Sulla tecnica colturale seguita dai romani per la fava troviamo importanti testimonianze nelle opere di Varrone, Virgilio, Plinio il Vecchio e Columella. Nonostante Catone sia il primo grande scrittore georgico latino dal suo *De Agricoltura* non si ricavano molte notizie relative alla conduzione della coltura, tuttavia è già presente la cognizione di destinare alla fava suoli «forti e compatti» (26). Descrivendo in termini più dettagliati la tecnica colturale, un secolo più tardi Varrone, in rapporto al tipo di terreno in grado di dare i migliori risultati produttivi, indicherà di seminare le fave in luoghi asciutti, gli stessi che ospite-

(21) PLINIO, cit., Lib. XVIII, cap. XII. Il seme avrebbe ricoperto anche un ruolo rituale nelle «cene mortuarie» (cfr. O. TARGIONI TOZZETTI, *Lezioni d'agricoltura specialmente toscana*, Piatti, Firenze 1810, tomo I, p. 131).

(22) V.V. BIANCO, cit., p. 671. Vedi anche P. VIANI, cit., p. 1111.

(23) Il nome di isole «Fabarie» o «Favarie», secondo Plinio, deriverebbe dal fatto che in questo luogo nascevano piante di fava spontanee (cfr. PLINIO, cit., Lib. XVIII, cap. XII).

(24) P. VIANI, cit., p. 1111.

(25) V.V. BIANCO, cit., p. 671.

(26) G. CURCIO, cit., p. 92.

ranno il frumento (27). Nelle rotazioni agrarie, infatti, la fava segue e precede il grano, ma può essere coltivata anche su appezzamenti di terreno precedentemente tenuti a riposo (28).

La prima operazione colturale eseguita in ordine cronologico è l'aratura. Potevano essere effettuate anche più lavorazioni distanziate nel tempo e quando la disponibilità di manodopera a basso costo lo consentiva veniva praticata con maggior profitto la vangatura. La concimazione di fondo degli appezzamenti destinati alla semina era pratica ritenuta indispensabile soprattutto quando un terreno aveva in precedenza ospitato il grano. Relativamente alle dosi di fertilizzante da impiegare Columella suggerisce, appena raccolto il cereale principale, di somministrare letame nella misura di «24 carrette per ogni jugero» (circa 380-400 q/Ha). È da sottolineare che queste indicazioni fornite dall'illustre agronomo rispondono alla sua teoria per la quale la fava non «ingrassa» il terreno per una sua caratteristica peculiare, ma semplicemente, essa consuma in minor misura «l'energia nutritizia del suolo» rispetto ad altre colture (29). Perciò affinché il successivo frumento potesse avvantaggiarsi della precessione della fava si rendevano necessarie abbondanti letamazioni.

Secondo Plinio e Columella il periodo migliore per seminare le fave è l'autunno, subito dopo la vendemmia, a partire quindi dal mese di ottobre, mentre Virgilio parla di semina primaverile. È tuttavia da tenere in considerazione che probabilmente il famoso poeta mantovano si riferisse alle zone lungo il Po o comunque a regioni dell'Italia settentrionale. In effetti esistevano anche «tipi» di fava a semina primaverile, detti «trimestrali» in relazione alla lunghezza del ciclo biologico. Ve ne erano poi altri, che pur non essendo «trimestrali per natura», si potevano seminare ugualmente in primavera nelle zone più fredde, come ad esempio la *fava marsicana*. Per motivi di quantità di produzione ottenibile la semina in febbraio-marzo veniva comunque sconsigliata in quelle fasce climatiche ad inverno più mite ove era possibile seminare in autunno: «veteres itaque rusticos plerumque dicentis audio malle se maturae fabalia quam fructum trimestris» (30). I romani cono-

(27) VARRONE, cit., Lib. I, 23, 5.

(28) P.M. VIRGILIO, *Georgica*, Dante Alighieri, Roma 1957, Lib. I, vss. 71-76. COLUMELLA, cit., Lib. II, 10.

(29) COLUMELLA, cit., Lib. II, 10. E. ROSSINI, C. VANZETTI, cit., pp. 108-111.

(30) PLINIO, cit., Lib. XVIII, cap. XII. VIRGILIO, cit., vss. 215-219. COLUMELLA, cit., Lib. XI, 2, ott.; Lib. II, 9, 10.

scevano la pratica della concia dei semi, essi ricorrevano all'impiego del salnitro oppure di una «morchia» non meglio definita, ma che è probabilmente il residuo della sedimentazione dell'olio d'oliva. Queste sostanze avrebbero influito positivamente proteggendo il futuro seme dalle avversità (tonchi) e rendendo la loro cottura più agevole (31). Resta da appurare se questa pratica fosse di uso corrente oppure appartenesse soltanto ai principi teorici dell'agricoltura romana. Le modalità di semina prevedevano di gettare il seme sul sodo e successivamente di procedere alla rottura del terreno in modo da far giungere la semente in profondità, dopodiché un passaggio di erpice provvedeva alla copertura dei solchi. La quantità di seme impiegata è variabile in rapporto all'epoca ed al tipo di terreno, con la semina primaverile le dosi erano maggiori, così come nel caso di terreni di bassa fertilità (32).

Le operazioni colturali successive erano mirate soprattutto al controllo delle erbe infestanti che si realizzava attraverso un numero variabile di sarchiature e scerbature manuali. La lavorazione invernale, quando le piantine non hanno ancora emesso gli steli secondari, era molto diffusa. Questa pratica veniva seguita dalla rincalzatura, con la quale si favoriva l'espansione dell'apparato radicale e si otteneva anche una certa protezione nei confronti dei danni da gelo. Ai romani erano noti anche alcuni aspetti relativi alle esigenze idriche della coltura; essi sapevano che nelle piante in fioritura il fabbisogno in acqua raggiunge il massimo livello, tuttavia la coltivazione veniva normalmente portata avanti in asciutto, anche perché con la semina autunnale si riducevano notevolmente i rischi di carenza idrica durante il periodo critico (33).

La raccolta della granella secca, che era l'indirizzo produttivo principale per cui si coltivava la fava in epoca romana, avveniva in giugno. La mietitura degli steli per mezzo di falci curve a manico lungo, oppure con falcetti, similmente a quanto avveniva per i cereali, era senz'altro il metodo più seguito, ma vi sono testimonianze, le più antiche, sulla raccolta effettuata sveltendo direttamente le piante dal terreno (34). Fal-

(31) VIRGILIO, cit., Lib. I, vss. 193-197. COLUMELLA, cit., Lib. II, 10. Il problema della cottura dei semi era molto sentito, soprattutto quando questa avveniva in acqua salata (vedi PLINIO, cit., Lib. XVIII, cap. XII).

(32) Le dosi indicate da Columella sono di sei moggi per jugero, circa 205 lt/Ha (cfr. COLUMELLA, cit., Lib. II, 10).

(33) COLUMELLA, cit., Lib. II, 11. Per la necessità di acqua in fioritura cfr. PLINIO, cit., Lib. XVIII, cap. XII che riprende da TEOFRASTO, cit., p. 285.

(34) COLUMELLA, cit., Lib. XI, 2, giu. G. PAPASOGLI, cit., p. 119. VARRONE, cit., Lib. I, 23, 2.

ciate o divelte quest'ultime venivano raccolte in fasci e poi trasportate sull'aia (= *area*), la cui superficie era di solito in terra battuta. La trebbiatura (= *tritatura*) delle fave precedeva quella del frumento, anzi, in certi casi quest'operazione assumeva importanza per la preparazione del sito sul quale in seguito sarebbe stato trebbiato il grano. Infatti col calpestio degli animali venivano triturate e distrutte anche le eventuali erbe presenti predisponendo così un terreno sgombro da qualsiasi ostacolo adatto alla battitura del cereale (35). Per la fava era comunque possibile separare la granella dalle valve dei baccelli ormai secche con il solo lavoro dell'uomo ricorrendo all'ausilio di bastoni e forche. Seguiva poi la ventilazione per allontanare le impurità. Successivamente i semi erano portati nel granaio affinché si completasse l'essiccazione e potessero essere conservati nel modo migliore, soprattutto in rapporto alle avversità (36).

L'onere di manodopera richiesto fino alla mietitura per 4-6 moggi di semente, che è la quantità indicata da Columella come necessaria per coprire una superficie di terreno pari ad uno jugero, era di otto giornate di lavoro (circa 30-32 giornate di lavoro/Ha). A queste vanno anche aggiunte 3,5 giornate di lavoro animale (14 giornate/Ha). La coltivazione del frumento, invece, per un'uguale quantità di semente, richiedeva una decina di giornate di lavoro umano (42 giornate/Ha) e cinque di lavoro animale (20 giornate/Ha) (37).

Durante gli ultimi due secoli di vita dell'Impero romano d'occidente e nel corso di tutto il periodo altomedievale non è facile inquadrare con precisione quali fossero gli aspetti più importanti relativi all'utilizzazione ed alla coltivazione della fava. Tutto ciò a causa della scarsità di testimonianze giunte ai giorni nostri. Tra il III ed il X secolo,

(35) COLUMELLA, cit., Lib. II, 18.

(36) VARRONE, cit., Lib. I, 13, 1. COLUMELLA, cit., Lib. II, 10. Molta importanza era attribuita all'influenza della luna sulle operazioni di semina e di raccolta. I georgici latini suggerivano di seminare a «luna crescente» e di mietere a «luna scemante» (cfr. COLUMELLA, cit., Lib. II, 10; R.T.E. PALLADIO, *De re rustica*, tradotto da S. SANSONOVINO, Sansonovino, Venezia 1561, Lib. VII, cap. 3, Lib. XII, cap. 1). Questi principi saranno condivisi e seguiti per molti secoli, tuttavia verso la metà del '600 il Tanara su questo tema si esprimerà: «queste diligenze singolari, in vero, ma difficili da eseguire, perché bisogna aggiustarsi con la comodità della Fava, la quale se sarà secco avanti il plenilunio, ogni poco, che si faccia aspettare lo scemar della Luna, caderà nel tagliarla, la metà e la meglio» (V. TANARA, *L'economia del cittadino in villa*, Per gli eredi del Dozza, Bologna 1651, p. 445).

(37) COLUMELLA, cit., Lib. II, 12. E. ROSSINI, C. VANZETTI, cit., pp. 113-114.

nel nostro paese come del resto in tutta Europa, il susseguirsi di invasioni, disordini ed epidemie determinarono uno sconvolgimento nei confronti di tutte le attività dell'uomo. L'agricoltura, che era la principale risorsa, subì in misura molto marcata il verificarsi di questi eventi; profonde trasformazioni, e per dirla in maniera più generalizzata, una completa involuzione interessò il mondo rurale almeno fino all'ottavo secolo (38). Nelle campagne si sviluppò così un'agricoltura di autosufficienza attraverso la quale i contadini tentavano di fronteggiare, non sempre con risultati positivi, gli oneri che derivavano dalle imposizioni contrattuali e da altri vincoli come ad esempio le decime, che obbligavano a concedere parte della produzione ai proprietari dei fondi.

In questa situazione la coltivazione della fava assumeva un ruolo di particolare importanza come elemento di prima necessità per l'alimentazione umana e non solo, come si potrebbe pensare in prima battuta, per quanto riguarda i contadini e le persone più povere. L'impiego dei legumi, fagioli, piselli, ceci, lenticchie, ma principalmente fave, sotto forma di semi secchi era senz'altro il modo principale per utilizzare queste preziose fonti proteiche. Il pane, soprattutto nelle campagne, era spesso realizzato ricorrendo all'impiego di miscele composte da farine di cereali e di fave; si trattava presumibilmente di un pane di colore scuro, pesante da digerire e di sapore amaro, tutte caratteristiche conferite dai semi di fava (39). In Italia a partire dall'VIII secolo si hanno poi notizie dei *pulmentaria*, pietanze di ricetta assai variabile ed assimilabili ad una sorta di polenta; esse avevano il seme di fava, più o meno frantumato fino ad essere ridotto in farina, come ingrediente centrale (40).

(38) Lo spopolamento delle campagne, il livello delle produzioni sceso a limiti bassissimi, la concentrazione dei redditi in un numero sempre più ristretto di grandi proprietari terrieri, il passaggio della proprietà contadina verso forme contrattuali tipo l'affitto, ma molto più diffusi la precaria, il livello e la siccità, non sono che i tratti più evidenti dell'inesorabile declino che investì la società agricola ormai dominata dal latifondismo sviluppato soprattutto intorno alle grandi istituzioni ecclesiastiche (chiese ed abbazie). Segnali di ripresa si possono scorgere soltanto in epoche più avanzate con il diffondersi di contratti che prevedano il miglioramento dei terreni assegnati (enfiteusi) o la messa a coltura di zone abbandonate (pastinato e parzionaria). Per gli aspetti della proprietà, dell'impresa e delle forme contrattuali diffuse nel periodo medievale cfr. E. ROSSINI, C. VANZETTI, cit., pp. 136-152. Per il contratto di *soccida* o *soccio* cfr. C. BERTAGNOLLI, *Delle vicende dell'agricoltura in Italia*, All'insegna del giglio, Firenze 1977, p. 115.

(39) Sulle caratteristiche del pane ottenuto con una parte di farina di fave cfr. S. MANETTI, *Delle diverse specie di frumento e di pane siccome della panizzazione*, Moucke, Firenze 1765, pp. 107-108.

(40) M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel medioevo*, Laterza, Bari 1988, pp. 82-85.

Dagli studi di Montanari, durante il medioevo, i legumi risultano «promossi al rango dei cereali minuti». In alcuni casi, frequentemente nelle clausole contrattuali, con la parola *grani* si comprendono sia i cereali che le leguminose da granella. Tra quest'ultime il ruolo della fava è senz'altro quello di maggior importanza trovandosi spesso separata, o comunque discriminata, come voce nei polittici e nei documenti ufficiali dell'epoca altomedievale (41). Il perché di questa elezione della fava rispetto alle altre specie di legumi non va ricercato soltanto nel valore alimentare dei semi, ma anche nel valore agronomico che la pianta possiede come coltura, soprattutto riguardo alla possibilità della semina autunnale e agli effetti benefici nei confronti della fertilità del terreno.

Inquadrare quali fossero e quale importanza rivestissero durante il periodo altomedievale gli indirizzi alternativi alla produzione di granella secca (ad esempio la coltivazione ortiva) è molto difficile. Ancora più complicato appare formulare delle ipotesi sulla relativa tecnica colturale. L'assoluta mancanza di trattati d'agronomia di carattere scientifico dopo l'opera *De re rustica* di Palladio rappresenta un grosso limite per gli studi indirizzati in questo senso (42). L'opera bizantina *La geoponica*, che potrebbe offrire qualche spunto per decifrare alcuni aspetti della coltivazione della fava, appare intrisa di espressioni simboliche, riferimenti astrologici, dissertazioni mitologiche proprie di una cultura che si distacca in maniera netta dal carattere prevalentemente scientifico che contraddistingueva le opere dei latini (43). La presenza di questa forte componente irrazionale non consente da un punto di vista tecnico-agronomico, di rilevare alcun elemento di novità se si esclude un capitolo specifico sui metodi per combattere l'orobanche. Di questa fanerogama emiparassita, mai citata dai georgici latini, andrebbe, ol-

(41) M. MONTANARI, *Cereali e legumi nell'alto medioevo. Italia settentrionale, secoli IX-X*, in «Rivista storica italiana», 1975, pp. 477-482. B. ANDREOLLI, *I prodotti alimentari nei contratti agrari toscani nell'alto medioevo*, in «Archeologia medievale», 1981, p. 119.

(42) Cfr. PALLADIO, cit., Lib. II, cap. IX, Lib. III, cap. III, Lib. VI, cap. I, III, Lib. VII, cap. III, Lib. XII, cap. I, Lib. XIII, cap. I. Per quanto riguarda la fava, dall'opera di Palladio, non emergono differenze sostanziali sull'utilizzazione del prodotto rispetto ai secoli precedenti. Anche la tecnica colturale non appare troppo mutata ed è molto evidente l'influenza degli agronomi che lo hanno preceduto, in primo luogo Varrone e Columella (cfr. A. SALTINI, *Storia delle scienze agrarie*, Edagricole, Bologna 1984, pp. 45-47).

(43) C. CESARE, *De notevoli et utilissimi ammaestramenti dell'agricoltura*, tradotta dal greco da Pietro Lauro, Giolito di Ferrarii, Venezia MDXLIX. L'opera *La geoponica* è attribuita da alcuni Autori a Costantino Cesare IV Pogonato (VII sec.) e da altri a Costantino VI Porfirogenito (IX sec.). Per le caratteristiche dell'opera cfr. A. SALTINI, cit., pp. 47-49.

tretutto approfondita la reale pericolosità nel nostro paese (44). I rimedi che comunque vengono proposti per prevenire e distruggere l'orobanche sono un vero e proprio esempio di «magia rurale», da cui è impossibile trarre il benché minimo segno di progresso tecnico-scientifico seppur limitato ad un singolo aspetto della coltivazione della fava (45).

Assai diffuse durante tutto il medioevo erano le tradizioni, anche di carattere religioso, che avevano come simbolo di culto il seme della fava. Molto noto è il rito ecclesiastico della *benedictio fabarum novarum* con il quale nelle abbazie e nei conventi si consacrava il nuovo prodotto al pari di quanto avveniva per il grano e per l'uva (46).

Dopo l'anno mille le scelte di ordinamento colturale continuano ad essere subordinate all'esigenza di un'agricoltura mirata a garantire l'autosufficienza. La possibilità di coltivare dei prodotti che rispondessero alle crescenti richieste dei mercati delle città inizia ad assumere una certa rilevanza, almeno in determinate zone della nostra penisola, dopo il XII secolo. Questo fenomeno si sviluppò soprattutto nei poderi dei proprietari cittadini i quali influenzavano in maniera più o meno marcata gli indirizzi produttivi degli affittuari o dei mezzadri dettando degli obblighi contrattuali ben precisi per quanto concerne la ripartizione della superficie tra le diverse piante coltivate (47). Nei secoli successivi al mille, il frumento, sotto forma di pane, assume sempre più il ruolo di elemento centrale nella dieta umana mentre i cereali minori ed i legumi rivestiranno un significato di complementarietà sempre più

(44) La diffusione dell'orobanche come serio pericolo per le colture di fava, almeno per certe regioni si è verificata molto più tardi (cfr. M. TOLOMEI BIFFI, *Saggio d'agricoltura pratica toscana e specialmente del contado fiorentino*, Tofani, Firenze 1804, p. 14).

(45) «Se tu vuoi al tutto cacciar quest'herba piglierai cinque vasi di terra dipingendogli con bianco Hercole, che soffoca il Leone. Et quelle in quattro cantoni e in mezzo'l campo metterai» oppure «una vergine da marito che habbia'l mestruo, al tutto nuda, sparsi i capelli, havendo nelle mani un gallo, vada intorno'l campo o paese, e partirassi di subito l'herba leone» ed ancora «Alcuni dall'esperienza ammaestrati vogliono, ch'i semi con sangue di gallo si spargano; affine, che da l'herba leone non vengano offesi. Ma questo debbesi osservare, che non tocchino i semi le corna de buoi; perciò che tali vegano sterili et minuti» (C. CESARE, cit., cap. XL, p. 30r).

(46) Analoghe e forse maggiori attenzioni venivano rivolte nella preparazione alimentare delle fave nei paesi nordeuropei, dove, per il maneggiamento in cucina dei semi di fava, venivano prescelti due «hebdomadarii coquine» i quali venivano addirittura dispensati dalla partecipazione ad alcune funzioni religiose (*missa major*). Cfr. M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel medioevo*, cit., pp. 82-84.

(47) G. PINTO, *Ordinamento colturale e proprietà fondiaria cittadina nella Toscana nel tardo medioevo*, in AA.VV., *Cittadini e proprietari nella Toscana moderna*, Atti del convegno in onore di Giorgio Giorgetti, Firenze 1979, pp. 229-230.

marcato. Anche dopo le trasformazioni che interessano il regime alimentare umano durante il medioevo, la fava rimane il legume più importante. Essa è molto diffusa in tutte le regioni italiane, mentre altre leguminose, come ad esempio le vecce, la cicerchia ed i mochi assumono importanza più o meno rilevante a seconda delle zone (48).

Soltanto nelle annate di carestia, assai frequenti nel medioevo, si ricorreva, in panificazione, a miscelare farina di grano con farine di altre granaglie, soprattutto di cereali inferiori ma in alcuni casi anche di fava (*grano favato*) (49). Il consumo delle fave da parte dell'uomo non avveniva che limitatamente sotto forma di pane, ma vi erano numerose e diversificate possibilità per utilizzare i semi secchi. Venivano ad esempio lessati, conditi con olio oppure con lardo ed anche ridotti in purea, erano poi impiegati per la preparazione di zuppe, focacce e polente, alla stessa stregua dei cereali inferiori (50). Soprattutto i ceti più popolari ne facevano un uso comune: assai frequente è la presenza dei semi di fava nell'alimentazione contadina insieme ad altre essenze (cipolle, aglio, porri) tipicamente destinate alle «persone di fatica» (51). Non si deve però pensare che durante il medioevo la fava fosse esclusivamente alimento per i poveri e per i contadini. Infatti troviamo testimonianza che essa entrava in qualche modo anche sulle tavole dei signori rappresentando un elemento fondamentale di prelibate ricette gastronomiche (52).

Nel medioevo le colture ortive assunsero un ruolo di una certa

(48) G. CHERUBINI, *L'Italia rurale nel basso medioevo*, Laterza, Bari 1984, p. 34. Per le trasformazioni del regime alimentare cfr. M. MONTANARI, *Campagne medievali*, Einaudi, Torino 1984, pp. 149-168. Al nord l'impiego della fava nell'alimentazione umana andrà progressivamente diminuendo fino alla scomparsa quasi totale dalle mense, soprattutto a causa del diffondersi della coltivazione del mais a partire dal XVIII secolo (cfr. L. MESSEDAGLIA, *Per la storia dell'agricoltura e dell'alimentazione*, Federazione italiana dei consorzi agrari, Piacenza 1932, pp. 125-176). Il declino del consumo di fave secche al sud si è invece verificato in misura accentuata soltanto nel secondo dopoguerra.

(49) G. PINTO, *Il libro del biadaio* di Domenico Lenzi. Carestie e annona a Firenze dalla metà del '200 al 1348. Olschki, Firenze 1978, pp. 36-37.

(50) M. MONTANARI, *Campagne medievali*, cit., p. 205.

(51) Alcuni esempi in proposito si osservano anche nella novellistica dell'epoca, ad esempio cfr. G. SERCAMBI, *Novelle*, a cura di G. SINOCROPI, Laterza, Bari 1972, novella XV, vss. 5-15 e 30-32.

(52) Secondo una ricetta del '300 la fava era preparata in torta insieme ad altri ingredienti (formaggi, carne) dopo essere stata cotta nel latte (cfr. L. FRATI, *Libro di cucina del secolo XIV*, Forni, Bologna 1899, pp. 56-57). Più tardi anche Tanara riporta alcuni esempi di impiego dei semi in ricette destinate alle tavole dei signori (cfr. V. TANARA, cit., p. 445).

importanza sia nelle città che nelle campagne, al punto che in alcuni casi gli statuti rurali obbligavano la presenza di un orto a soddisfare le esigenze familiari. Tuttavia tra gli ortaggi, la fava non sempre viene menzionata, ma probabilmente ciò è dovuto più al fatto che essa era largamente impiegata in pieno campo che non al fatto di essere assente negli orti (53). Del resto è probabile, come accade ancor oggi, che, in conseguenza alla fisiologica scalarità di maturazione della fava, le prime raccolte delle colture da granella (colture da pieno campo) fossero destinate al consumo diretto allo stato fresco. Pier de' Crescenzi nel suo trattato d'agricoltura, riportando le parole del filosofo Isac, descrive come il seme consumato crudo e verde sia causa di «enfiagione, genera ventosità e sia nocivo allo stomaco». Gli stessi fenomeni si verificano però anche dopo il consumo di fave secche le quali indurrebbero oltretutto «sogni molti e corrotti». Per ridurre questi inconvenienti viene rivolta molta attenzione, come unico rimedio possibile, alla modalità di cottura dei semi. A questo scopo i semi venivano arrostiti, tenuti in bagno e conditi in vario modo. Particolare interesse era poi indirizzato verso tutti quegli accorgimenti che permettevano di ridurre le difficoltà di cottura. Sotto questo punto di vista i fattori che influiscono positivamente sono il colore bianco del tegumento e le dimensioni ridotte del seme, coltivare la fava in «terra grassa e cretosa», letamare le «terre magre» e quelle sabbiose, porre i semi prima di consumarli in acqua «nella qual sarà bollita cenere» (54).

La fava trova ancora importanti impieghi nel campo della medicina umana, della dietologia e della cosmesi dove vengono utilizzate un po' tutte le parti della pianta (55).

(53) M. MONTANARI, cit., pp. 207-208. L. DE ANGELIS, *Tecniche di coltura agraria e attrezzi agricoli alla fine del medioevo*, in Atti 8° Convegno internazionale Civiltà ed economia agricola in Toscana nei secoli XIII-XV: problemi della vita delle campagne nel tardo medioevo, Pistoia 21-24 aprile 1977, p. 218. R. GRAND, R. DE LA TOUCHE, *Storia agraria del medioevo*, Il Saggiatore, Milano 1968, p. 315.

(54) P. DE' CRESCENZI, *Trattato dell'agricoltura* traslatato nella favella fiorentina, Inst. delle scienze, Bologna 1784, vol. I, Lib. III, cap. VIII, pp. 163-166. Per inquadrare con precisione quali fossero le destinazioni dei prodotti e le tecniche più seguite nella coltivazione della fava durante il medioevo si possono trarre precise indicazioni dall'opera di Pier de' Crescenzi. Il trattato d'agricoltura dello scrittore bolognese, vissuto al tempo di Dante, è considerato la *summa* delle scienze agrarie, in pratica la prima opera di carattere scientifico dal tempo di Palladio (cfr. A. SALTINI, cit., pp. 51-62).

(55) P. DE' CRESCENZI, cit., pp. 166-167. Pier de' Crescenzi indica alcuni impieghi: la seconda acqua di cottura con «pepe, o gengiovio, o ver olio è perfetta medicina all'usar della femmina». Riportando ciò che diceva Avicenna «lo impiastro delle cortecce loro posto

Anche nel tardo medioevo i semi di fava rappresentano un ottimo alimento per gli animali: ai bovini venivano somministrati per l'ingrasso e per l'alimentazione dei buoi da lavoro a fine carriera ormai prossimi al macello, per gli equini erano cibo abbastanza comune mentre più raramente entravano a far parte delle razioni alimentari dei suini e degli ovini (56).

Un aspetto legato alla coltivazione della fava che poteva rappresentare un serio pericolo per la salute umana durante il medioevo è il favismo. Alcuni Autori sostengono che l'ingestione di fave fresche crude avrebbe causato numerose vittime anche molti secoli prima, per esempio in epoca romana in cui era diffuso, seppur forse in misura minore, il consumo dei semi verdi. Tuttavia questa «malattia nazionale», oggi giorno per lo più circoscritta alle regioni meridionali (soprattutto Sardegna e Sicilia), è stata descritta nel nostro paese per la prima volta soltanto intorno alla metà del XIX secolo (57).

Nel medioevo la fava più diffusa è senz'altro a seme piccolo, riferibile alle attuali varietà minor ed equina. Esse erano impiegate per tutti gli indirizzi produttivi, ma probabilmente per il consumo fresco

sopra il pettignon del fanciullo, cessa di non lasciarvi mettere i peli»; «le fave levano la morfea della faccia... e le lentiggini» inoltre «è buono alle postene e alla cacità delle poppe delle donne». Riprendendo ciò che enunciava Plinio la fava cotta «con rose mischiata il dolore, il lividore, e la lippitudine degli occhi cura»; «masticata la fava, alle tempie apposta gli umori dagli occhi discorrenti costringe»; «la fava lessa, e sopra la vena aperta posta, il sangue restringue, il latte discorrente dalle mammelle fa rettare, e discorrente non permette»; «A podagrici, e agli arteriosi, cioè a gotte di mano, cotta con grasso di pecora, sovvienne, se sopra il luogo del dolore s'impiastrì» e «l'enfiatura dell'apostema ripercuote, se nel, principio cotta in aceto all'enfiature s'apponga». Per gli impieghi medici delle varie parti della pianta vedi anche P.A. MATTHIOLI, *Compendius de plantis omnibus*, Valgrisisana, Venezia MDLXXI, p. 183. Per un impiego in cosmesi del fiore di fava vedi L. BONELLI CONENNA, «*Herbarie et strigarie*» in un testo medievale di medicina, in «Rivista di storia dell'agricoltura», n. 1, anno XXVI, p. 22.

(56) P. DE' CRESCENZI, cit., p. 166. Vedi anche G. PINTO, *Il libro del biadaio*, cit., p. 39. Non è sicuro che la fava venisse coltivata come erbaio autunno-vernino. Più tardi però il Soderini descriverà che «baccelli e foglie gratissime a tutte le bestie; verdi e non mature nutriscono manco» (G. SODERINI, *Trattato della cultura degli orti e giardini* a cura di A. BACCHI, Romagnoli-Dell'Acqua, Bologna 1903, vol. II, p. 133).

(57) A. CORTONESI, *Le spese in victu alibus della domus belemosine sancti Petri di Roma*, in «Archeologia medievale», 1981, pp. 383-384. Per la storia e per gli aspetti medici del favismo cfr. P. SANSONE, A.M. PIGA, G. SEGNI, *Il favismo*, Minerva Medica, Torino 1958, pp. 5-9. Ci sembra di poter concordare con quegli autori che ritengono che accostare le presunte parole di Pitagora («astenetevi dalle fave») alla paura del favismo sia semplicistico, oltretutto è molto strano che se la malattia fosse stata conosciuta nel suo quadro sintomatologico, i medici di allora, molto puntigliosi nel descrivere diverse malattie, non l'avessero descritta.

erano preferite fave a seme bianco di dimensioni maggiori identificabili nell'attuale varietà botanica major (58). La prima descrizione in cui si riscontra una netta distinzione tra le varietà da orto e quelle da pieno campo si osserva verso la metà del '600. Vincenzo Tanara parlerà di «specie più grossa» da «vender verde alla piazza» a semina autunnale. Inoltre l'autore descrive un tipo di fava che «produce baccelli lunghi ben'otto once, e le grane sono più grosse della sopranominata il doppio» (59).

Per la fava anche nei secoli successivi al mille la tecnica colturale non va incontro a significativi processi d'evoluzione tecnica. Le rotazioni colturali, normalmente biennali o triennali, erano influenzate dalla forte richiesta di cereali che indirizzava gli agricoltori ad eseguire degli avvicendamenti in cui spesso il grano succedeva a se stesso: frequenti erano le pratiche del «ringrano» ed anche del «rinterzo» (60). Per questo motivo le coltivazioni di leguminose vengono dunque ad assumere un grande valore agronomico. La fava si inserisce spesso ad intervallare la monosuccessione del cereale principale allo scopo di evitare l'eccessivo depauperamento delle riserve nutritive dei terreni che viene inevitabilmente determinato dal susseguirsi dei ringrani. A questo proposito si riscontrano anche dei casi in cui i proprietari impongono in termini contrattuali di coltivare ogni anno una certa superficie a fava ed in certi casi obbligano il concessionario a ricorrere al sovescio (61).

Alla coltura sono destinate preferibilmente le cosiddette «terre grasse» o di «temperata grassezza» e se mai si dovessero coltivare in «terre magre» si rendono indispensabili abbondanti concimazioni di fondo a base di letame animale che risulta essere il fertilizzante più diffuso (62).

La semina può essere eseguita sia in primavera che in autunno, in un periodo che va da ottobre a marzo variando in relazione al clima ed al «tipo di fava». Sembrano del tutto scomparse, almeno per certe

(58) G. SODERINI, cit., p. 130.

(59) V. TANARA, cit., p. 443.

(60) Pratiche che consistevano nel ripetere sullo stesso appezzamento di terreno la coltivazione del frumento per due (ringrano) o tre (rinterzo) anni consecutivi.

(61) G. PINTO, *Ordinamento colturale e proprietà fondiaria cittadina nella Toscana nel tardo medioevo*, cit., p. 245. Per la fava non è certo che la pratica del sovescio si applicasse su larga scala come per il lupino (cfr. L. DE ANGELIS, *Tecniche di coltura agraria e attrezzi agricoli alla fine del medioevo*, cit., p. 218).

(62) P. DE' CRESCENZI, cit., p. 163. Per il problema delle concimazioni in Toscana vedi L. DE ANGELIS, cit., p. 209.

regioni della nostra penisola, le perplessità che avevano avanzato gli agronomi romani sull'opportunità della semina primaverile: Pier de' Crescenzi descrive ambedue le stagioni come adatte per seminare le fave, indicando in marzo il periodo più avanzato (63). In che modo l'epoca di semina (autunnale o primaverile) fosse condizionata dalla zona non è facile da stabilire. Si può supporre che nei climi più caldi e siccitosi si preferisse la semina autunnale ed in effetti il fiorentino Tanaglia consiglia di seminare le fave soltanto in questo periodo (64). Invece nel tesoro de' rustici, poemetto didascalico scritto nel 1460, il bolognese Paganino Bonafè, che probabilmente non conobbe neppure l'opera di Pier de' Crescenzi, scriveva, secondo i principi dettati dalla sua conoscenza empirica di esperto agronomo:

«La fava si è una certa biava
che de sua natura mai non se cura,
Over e setiola, over vernia,
Secondo la stasone che piantata sia,
O vol grossa, o vol menuta
Questa natura ella non muta» (65)

La semina può essere preceduta dall'ammollimento in «acqua di letame», pratica che sembra essere finalizzata all'ottenimento di un prodotto futuro facile da cuocere e ad una migliore radicazione delle piantine a dimora. La semente viene deposta sul terreno sodo, nelle stoppie e in terra non arata, oppure su terra arata (66). Nel primo caso l'interramento sarà assicurato da una lavorazione successiva che verosimilmente può essere anche una vangatura (67). Le indicazioni sulla quantità di semente necessaria fornite da Pier de' Crescenzi non sono sufficienti per avere un'idea generale di quelle che potevano essere, mediamente, le dosi impiegate per unità di superficie. Si può comun-

(63) P. DE' CRESCENZI, cit., pp. 163-164. Anche gli studi più recenti dimostrano che nel tardo medioevo la fava, almeno in certe regioni, si seminava da ottobre fino a febbraio (cfr. L. DE ANGELIS, cit., p. 207). Ad esempio in Toscana la «grossa» si semina in marzo e la «minuta» in inverno (cfr. G. PINTO, *Il libro del biadaiolo* di Domenico Lenzi. Carestie e annona a Firenze dalla metà del '200 al 1348, cit., p. 35).

(64) M. TANAGLIA, *De Agricoltura*, Palmaverde, Bologna 1953, Lib. I, vss. 1546, 1549.

(65) L. FRATI, *Rimatori bolognesi del trecento*, Romagnoli-Dell'Acqua, Bologna 1915, p. 137.

(66) P. DE' CRESCENZI, cit., p. 163.

(67) Un esplicito riferimento all'interramento dei semi con la vangatura si ha in G. SODERINI, cit., p. 131.

que rilevare come fosse tenuta in considerazione la necessità di offrire alle piante le migliori possibilità per «dilatarsi nei gambi» cercando di favorire l'emissione di steli secondari attraverso una semina più rada (68). Questi principi saranno confermati due secoli più tardi dal Soderini che descriverà, come tecniche normalmente praticate, la semina a righe con distanza tra i solchi di «un braccio» e la semina a postarella («alla romana») (69).

Le operazioni colturali successive alla semina non mostrano particolari progressi o modificazioni rispetto ai secoli precedenti. Per le lavorazioni del terreno Pier de' Crescenzi riporta gli insegnamenti di Palladio, con una prima sarchiatura quando le piantine sono fuori quattro dita dal terreno ed una seconda per eliminare le erbe infestanti. Anche sulla raccolta lo scrittore-agronomo bolognese non si dilunga molto, limitandosi ad indicare nel mese di giugno il momento in cui si «divelle» (70). Comunque, normalmente, la raccolta si eseguiva falciando le piante e separando i semi dai residui della vegetazione in altra sede (71). La mietitura degli steli, la loro riunione in fasci e la battitura sull'aia sono pratiche che giungeranno fino al nostro secolo senza sostanziali modifiche praticamente dal tempo dei romani.

LAPO BALDINI

(68) P. DE' CRESCENZI, cit., p. 164.

(69) G. SODERINI, cit., p. 131.

(70) P. DE' CRESCENZI, cit., p. 165.

(71) L. DE ANGELIS, cit., p. 208.